

Pasiūlymas galioja nuo 2020 03 24 iki 2020 04 30 arba tol, kol sandėlyje yra atsargų
Užsakytos prekės bus pristatytos Jūsų nurodytu adresu.



~~331,86~~
315,27²⁷_{netto}

227060

Du aukštos kokybės ventiliatoriai



KONVEKTOMATAS H90

- Nerūdijančio plieno korpusas, dvigubos stiklinės durelės
- Konvektomato kamera dalinai emaliuota, su apšvietimu
- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 300°C
- Laikmatis nuo 0 iki 120 min.
- Talpa: 4 kepimo skardos 438x315 mm
- Atstumas tarp grotelių: 70 mm
- Komplekte 4 kepimo skardos

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227060	230	2670	595x595x(H)570	331,86	315,27
801970	grotelės		433x338	10,04	9,54
223468	krosnelės stovas		595x425x(H)700	260,54	255,08
943380	kepimo skarda		435x315x(H)8	10,60	10,07

4 aluminės kepimo skardos



Dvigubos stiklinės durelės
su gravitaciniu vėdinimu



Vidinis apšvietimas



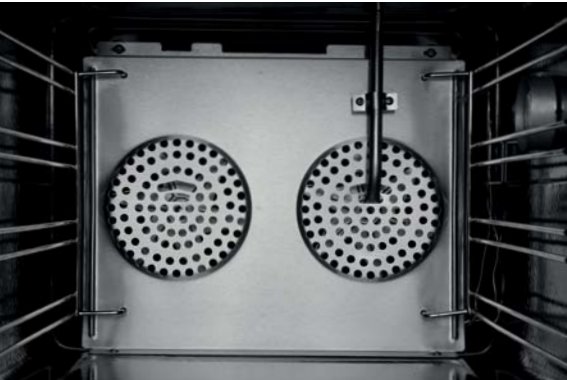
EXW kainos nurodytos be PVM



~~355,58~~
337,80⁸⁰_{netto}

227077

Inžektorinis drėkinimas garais



KONVEKcinė KROSNIS SU INŽEKTORINIŲ
DRĖKINIMU GARAIŠ H90S

- Nerūdijančio plieno korpusas, dvigubos stiklinės durelės
- Konvekcinės krosnies kamera dalinai emaliuota, su apšvietimu
- Įkaista dėl 2 kaitinimo elementų ventiliatoriaus
- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 300°C
- Inžektorinis drėkinimas garais, rankinis reguliavimas naudojant mygtuką
- Laikmatis nuo 0 iki 120 min.
- Talpa: 4 kepimo skardos 438x315 mm,
- Atstumas tarp grotelių: 70 mm
- Komplekte 4 kepimo skardos

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227077	230	2670	595x595x(H)570	355,58	337,80
801970	grotelės		433x338	10,04	9,54
223468	krosnelės stovas		595x425x(H)700	260,54	255,08
943380	kepimo skarda		435x315x(H)8	10,60	10,07

Dvigubos nuimamos durelės



Durelių stiklas neįkaista



Rankenėlė skardai išimti



EXW kainos nurodytos be PVM



225929

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



DAUGIAFUNKCĖ KONVEKcinĖ GARŲ KROSnelĖ 4x GN 2/3

- Rankinis valdymas.
- Konvekcija ir drėkinimas garais.
- Atstumas tarp grotelių: 70 mm.
- Rinkinyje 1 grotelės GN 2/3.
- Kaitinimo elementai:
 - konvekcinis 3 kW, grilio: 1,8 kW
 - kaitinimo elementai kameroje: apatinis - 1,6 kW, viršutinis - 0,7 kW.
- Reguluojamos nuo 55 iki 75 mm aukščio kojelės.

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
225929	230	3000	620x555x(H)585	962,82	913,92
224823	krosnelės stovas		580x390x(H)750	225,11	213,85



VIRTUVINĖS PIRŠtinĖS

- Sertifikuotos apsauginės pirštinės. Paženklintos CE ženklų vadovaujantis Direktyva 2016/425/UE dėl asmeninių saugos priemonių

~~nuo 6,13~~
netto
nuo **5,82**
netto



556603



VIRTUVINĖS PIRŠtinĖS

kodas	vnt. skaičius pakuotėje	mm	netto [€]	netto [€]
556603	2	345	6,13	5,82



556634



KARŠČIUI ATPARIOS VIRTUVINĖS PIRŠtinĖS

- Atsparios karščiui iki 250°C
- Attrauktos

kodas	vnt. skaičius pakuotėje	mm	netto [€]	netto [€]
556634	2	300	16,96	16,02



556627



STILKO PLUOŠTO VIRTUVINĖS PIRŠtinĖS

kodas	vnt. skaičius pakuotėje	mm	netto [€]	netto [€]
556627	2	430	15,76	14,97



556610



UGNIAI ATPARIOS VIRTUVINĖS PIRŠtinĖS

- Labai ilgos - apsaugo rankas

kodas	vnt. skaičius pakuotėje	mm	netto [€]	netto [€]
556610	2	430	9,90	9,41



556658



ODINĖS PIRŠtinĖS

- Pagamintos iš karvės odos
- Dėl savo ilgumo apsaugo dilbį

kodas	vnt. skaičius pakuotėje	mm	netto [€]	netto [€]
556658	2	460	18,30	17,39

KONVEKcinĖ GARŲ KROSnelĖS 429X345 MM

- Puikus sprendimas nedidelėms kepykloms, parduotuvėms ir visuomeninio maitinimo įstaigoms
- Dėl nedidelių matmenų ir mažų elektros energijos sąnaudų jas galima pastatyti praktiškai visur
- Nerūdijančio plieno korpusas ir kamera

KONVEKcinĖ GARŲ KROSnelĖ

4x 429x345 MM – elektrinė, rankinė

Kameros talpa	4 kepimo skardos 429x345x(H)9 mm
Atstumas tarp grotelių	74 mm
Išoriniai matmenys	590x695x(H)590 mm
Nereversinių ventiliatorių skaičius	1
Elektromechaninis termostatas	50°C iki 260°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, rankinis reguliavimas mygtuko spustelėjimu
Galingumas/įtampa	2,8 kW/230 V
Svoris	34,2 kg
kodas	225028
netto [€]	653,45 620,78
Krosnelės stovas 225028	
Matmenys	540x460x(H)700 mm
kodas	224670
netto [€]	165,81 157,52

KONVEKcinĖ GARŲ KROSnelĖ 4x 429x345 MM

– elektrinė, programuojama, elektroninė

Kameros talpa	4 kepimo skardos 429x345x(H)9 mm
Atstumas tarp grotelių	74 mm
Išoriniai matmenys	590x695x(H)590 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Programavimas	99 receptai su 4 ruošimo etapais
Išankstinio įkaitinimo funkcija	YRA iki 180°C
Elektroninis termostatas	30°C iki 260°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 10 lygių elektroninis reguliavimas
Galingumas/įtampa	2,9 kW/230 V
Svoris	38 kg
kodas	225035
netto [€]	959,07 911,12
Krosnelės stovas 225035	
Matmenys	540x460x(H)700 mm
kodas	224670
netto [€]	165,81 157,52

DAUGIAFUNKCĖ KONVEKcinĖ KROSnelĖ

4x 429x345 MM – elektrinė, rankinė

Kameros talpa	4 kepimo skardos 429x345x(H)9 mm
Atstumas tarp grotelių	74 mm
Išoriniai matmenys	590x695x(H)590 mm
Nereversinių ventiliatorių skaičius	1
Elektromechaninis termostatas	50°C iki 260°C
Drėkinimas garais	nėra
Daugiafunkcis modelis	8 kepimo režimai
Galingumas/įtampa	2,6 kW/230 V
Svoris	36,4 kg
kodas	225165
netto [€]	881,43 571,36
Krosnelės stovas 225165	
Matmenys	540x460x(H)700 mm
kodas	224670
netto [€]	165,81 157,52

- Stiklinės durelės su gravitaciniu vėdinimu
- Valdymo elementų aušinimo sistema
- Apsaugos klasė IPX 3
- Maitinimo kabelis su šakute
- Rinkinyje yra 4 aliuminio kepimo skardos 429x345x(H)9 mm

~~nuo 653,45~~
netto
nuo **620,78**
netto



225028



225035



225165

KONVEKČINĖS GARŲ KROSNELĖS 600X400 MM

- Puikus sprendimas nedidelėms kepykloms, parduotuvėms ir visuomeninio maitinimo įstaigoms
- Dėl nedidelių matmenų ir mažų elektros energijos sąnaudų jas galima pastatyti praktiškai visur
- Dėl įmontuotos drėkinimo garais sistemos krosnelė puikiai tinka



nuo ~~969,91~~ **921,41** netto



225516



225523



225059



- kepti net pačius įmantriausius patiekalus
- Nerūdijančiojo plieno kamera ir korpusas
- Stiklinės durelės su gravitaciniu vėdinimu
- Valdymo elementų aušinimo sistema
- Apsaugos klasė IPX 3

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ 4x 600x400 MM

- Elektrinė, rankinio valdymo, vienfazė.
- Maitinimo kabelis su šakute.

Kameros talpa	4 kepimo skardos 600x400x(H)20 mm
Atstumas tarp grotelių	83 mm
Išoriniai matmenys	790x750x(H)635 mm
Nereversinių ventiliatorių skaičius	2
Elektromechaninis termostatas	50°C iki 300°C
Drėkinimas garais	netiesioginis įpurškimas, rankinis valdymas mygtuku
Galingumas/įtampa	3,4 kW/230 V
Svoris	50,4 kg
kodas	225516
netto (€)	969,91 921,41
Krosnelės stovas 225516	
Matmenys	760x520x(H)700 mm
kodas	224434
netto (€)	234,84 223,10

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ 4X 600X400 MM

- Elektrinė, rankinio valdymo, trifazė.

Kameros talpa	4 kepimo skardos 600x400x(H)20 mm
Atstumas tarp grotelių	83 mm
Išoriniai matmenys	790x750x(H)635 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Elektromechaninis termostatas	50°C iki 300°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 5 lygių reguliavimas perjungikliu
Galingumas/įtampa	6,4 kW/400 V
Svoris	58 kg
kodas	225523
netto (€)	1 287,50 1 223,13
Krosnelės stovas 225523	
Matmenys	760x520x(H)700 mm
kodas	224434
netto (€)	234,84 223,10

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ 4X 600X400 MM

- Elektrinė, programuojama, elektroninė, trifazė.

Kameros talpa	4 kepimo skardos 600x400x(H)20 mm
Atstumas tarp grotelių	83 mm
Išoriniai matmenys	790x750x(H)635 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Elektroninis termostatas	50°C iki 270°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 10 lygių elektroninis reguliavimas
Galingumas/įtampa	6,4 kW/400 V
Svoris	58 kg
kodas	225059
netto (€)	1 353,17 1 285,51
Krosnelės stovas 225059	
Matmenys	760x520x(H)700 mm
kodas	224434
netto (€)	234,84 223,10

TEŠLOS KILDINIMO KROSNYS

- Skirtos tešlai kildinti ir galima naudoti kaip stovus krosnims
- Dėl modulinės konstrukcijos galima vienoje eilėje pastatyti kelias
- tešlos kildinimo ir konvekcines krosnis
- Sutaupoma vieta ir yra galimybė pateikti šviežiai iškeptus gaminius
- Pagamintos iš nerūdijančio plieno AISI 430
- Kreipiančiosios konditerinėms kepimo skardoms 600x400 mm
- Įstiklintos varstomos durelės
- Termostatas temperatūrai reguliuoti, 2 kaitinimo elementai po 1,2 kW
- Drėkinimas garais (tik modeliui 225981) - reikia prijungti prie vandentiekio



nuo ~~1 023,86~~ **971,91** netto

TEŠLOS KILDINIMO KROSNIS 8x 600x400 – Rankinio valdymo

- Tinka krosnims: 225516, 225523, 225059

Kameros talpa	8 kepimo skardų x 600x400 mm
Atstumas tarp grotelių	70 mm
Išoriniai matmenys	795x655x(H)835 mm
Elektromechaninis termostatas	30°C iki 60°C
Drėkinimas garais	NE
Įtampa	230 V
Galingumas	2,4 W
Svoris	43,6 kg
kodas	225967
netto (€)	1 023,86 971,91



225967

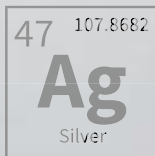
TEŠLOS KILDINIMO KROSNIS 12x 600x400 – Rankinio valdymo

- Drėkinimas garais: netiesioginis įpurškimas, rankinis valdymas mygtuku.

Kameros talpa	12 kepimo skardų x 600x400 mm
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	935x910x(H)800 mm
Drėkinimas garais	netiesioginis įpurškimas, rankinis valdymas mygtuku
Elektromechaninis termostatas	30°C iki 60°C
Įtampa	230 V
Galingumas	2,4 W
Svoris	57,71 kg
kodas	225981
netto (€)	1 343,86 1 276,67



225981



NANO

Sidabro nanodalelės:

- naikina mikroorganizmų ląsteles;
- pasižymi antibakterinėmis savybėmis;
- priešvirusinės ir priešgrybelinės;
- natūralus netoksiškas antibiotikas.

Virtuvė yra palanki terpė grybeliams ir bakterijoms plisti. Čia drėgna ir šilta, todėl jie gali labai greitai daugintis ir vystytis. Norint to išvengti krosnių rankenos, durelės ir valdymo plokščių rankenos padengtos specialiu sluoksniu, kurio sudėtyje yra sidabro jonai. Todėl krosnys „NANO“ yra saugesnės tiek virtuvės darbuotojams, tiek ir galutiniams vartotojams. Krosnys „NANO“ - tai naujos kartos krosnys su antibakterinėmis rankenomis, kurios leidžia virtuvėje laikytis saugos ir sanitarinių epidemiologinių normų reikalavimų.



Elektrinės, rankinio valdymo konvekinės garų krosnys
HENDI NANO



Elektrinės, elektroninio valdymo konvekinės garų krosnys
HENDI NANO



Elektrinės, rankinio valdymo konvekinės garų krosnys
HENDI NANO COMPACT



Elektrinės, elektroninio valdymo konvekinės garų krosnys
HENDI NANO COMPACT su sondu ir savaiminio plovimo sistema



Konvekinės krosnys su drėkinimu garais
HENDI NANO



Konvekinės krosnys
HENDI NANO
- 4x 450x340 mm



Konvekcija (šilumos mainai) - ideali tolygi temperatūra kameroje.



Galingi ventiliatoriai, kurių kiekvieno galingumas 250 W. 2 greičių savaiminis perjungimas atvirkštine kryptimi. 10 lygių drėkinimas garais



Dvigubos durelės su aušinimu.
Nepriekaištinga higiena - atsidero durelių stiklas, todėl lengva valyti.
Kameros dugne yra vandens išpylimo anga.



Profesionali durelių tarpinė
Lengva išimti norint išvalyti arba pakeisti
Nuimamos kreipiančiosios



Sustiprinti durelių vyriai
- sandarus durelių uždarymas



Tiesioginis įpurškimas, veiksmingas drėkinimas garais - idealus gaminimas garuose

KONVEKcinė GARŲ KROSnelė HENDI NANO
- ELEKtrINėS, DUJINėS, RANKINIO VALDymo

- Idealiai tinka bet kuriai virtuvei restorane, bare ar valgykloje konditerijai bei mėsos, žuvies, paukštienos bei daržovių kepimui
- Dėl liekančių garų, kepiniai lieka sultingi, išlieka produkto forma ir spalva
- 10 lygių garų drėkinimo su elektroniniu reguliavimu
- Mechaninis Laikmatis: 0-120 min.
- Atskirų termostatų ir garų drėkinimo funkcijų indikatoriai
- Ventilatorius su atbuline eiga
- Halogeninės kameros apšvietimas
- Durys su dvigubu stiklu, natūralus (gravitacinis) vėdinimas ir vidinis mechanizmas stiklui valyti
- Lengvai nuimami GN dėklo laikikliai
- Durų tarpiklis yra pritvirtintas prie krosnies korpuso, lengvai nuimamas valymo arba pakeitimo tikslais
- Kėbulas ir kamera yra visiškai pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno



NANO

- Kameros apačioje yra anga
- Prisijungimas prie maitinimo šaltinių sistemos: 3/4", maks. 30 °C, 150-200 kPa (2 barai) - tik išvalytas minkštas vanduo
- Konvekcija (šilumos mainai) - priverstinis karščio cirkuliavimas ore vienodam temperatūros pasiskirstymui orkaitės kameroje
- Ventilatorius siurbia orą iš kameros ir tada perduoda jį per šildymo elementus
- Šildomas oras grįžta iš abiejų pusių į turinį. GN kepimo skardos montuojamos ant bėgių
- Tiesioginis garų pernešimas į šildymo elementams.
- Yra elektriniu būdu reguliuojamas oro vožtuvas optimaliai oro cirkuliacijai krosnies kameroje
- Durų tarpiklis yra pritvirtintas prie krosnies korpuso, lengvai nuimamas valymo arba pakeitimo tikslais

nuo ~~1 563,44~~ netto

nuo **1 485,27** netto

KONVEKcinė GARŲ KROSnelė HENDI NANO 5x GN 2/3
- elektrINė, rankinio valdymo

Kameros talpa	5x GN 2/3
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	700x714x(H)628 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Galingumas/itampa	5,4 kW/400 V
Svoris	64 kg
kodas	223307
netto (€)	1 563,44 1 485,27

KONVEKcinė GARŲ KROSnelė HENDI NANO 5x GN 1/1
- elektrINė, rankinio valdymo

Kameros talpa	5x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	920x834x(H)699 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Galingumas/itampa	13,8 kW/400 V
Svoris	103 kg
kodas	223130
netto (€)	2 475,62 2 541,84
Krosnelės stovas 223130	
Matmenys	930x640x(H)700 mm
kodas	223659
netto (€)	317,38 301,51

KONVEKcinė GARŲ KROSnelė HENDI NANO 7x GN 1/1
- elektrINė, rankinio valdymo

Kameros talpa	7x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	920x834x(H)859 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Galingumas/itampa	13,8 kW/400 V
Svoris	117 kg
kodas	223116
netto (€)	2 927,47 2 781,10
Krosnelės stovas 223116	
Matmenys	930x640x(H)700 mm
kodas	223659
netto (€)	317,38 301,51

KONVEKcinė GARŲ KROSnelė HENDI NANO 12x GN 1/1
- elektrINė, rankinio valdymo

Kameros talpa	12x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	920x834x(H)1195 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	3
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Galingumas/itampa	19,1 kW/400 V
Svoris	151 kg
kodas	223093
netto (€)	4 092,28 3 887,67
Krosnelės stovas 223093	
Matmenys	930x640x(H)500 mm
kodas	223642
netto (€)	317,38 301,51

KONVEKcinė GARŲ KROSnelė HENDI NANO 20x GN 1/1
- elektrINė, rankinio valdymo

Kameros talpa	telpa 20x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	1050x940x(H)1900 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	4
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Galingumas/itampa	28,5 kW/400 V
Svoris	250 kg
kodas	223222
netto (€)	9 772,78 9 284,14

810323

RANKINIS, UNIVERSALUS KROSnelės
KAMEROS PLOVIMO KRANAS

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

13,8kW
galingumas



223116

19,1kW
galingumas



223093

223307

13,8kW
galingumas



223130

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



223222

KONVEKČINĖS GARŲ KROSNYS HENDI NANO – ELEKTRINĖS, ELEKTRONINIO VALDYMO

- Puikiai tinka bet kokiai restorano, baro, valgyklos virtuvei
- konditeriniams, duonos ir pyrago gaminimui, mėsai, žuviai, paukštienai ir daržovėms kepti
- Dėl garų gaminiai išlieka sultingi, reikiamos konsistencijos, formos ir spalvos
- Konvekcija (šilumos mainai) – priverstinis karšto oro judėjimas tolygiam temperatūros pasiskirstymui krosnies kameroje.
- Ventilatorius išsiurbia orą iš kameros, vėliau jį perleidžia per kaitinimo elementus.
- Įkaitęs oras grįžta iš abiejų pusių ant kreipiančiųjų uždėtų kepimo formų GN esančio turinio.
- Tiesioginis garų tiekimas užpurškiant vandenį ant kaitinimo elementų. 10 lygių elektroninis drėkinimo garais reguliavimas.
- Yra programavimo galimybė (99 receptai, iki 3 gaminimo etapų per vieną ciklą ir viena programa „PRE-HEATING“ pasirinktinai).
- Komplekte yra temperatūrinis zondas
- Gaminimas režimu „Delta-T“
- Išankstinio kameros įkaitinimo funkcija «PRE-HEATING»
- Tiesioginis drėkinimas garais
- 10 lygių elektroninis drėkinimo garais reguliavimas su 10 proc. žingsniu
- Garų pašalinimo iš kameros reguliavimas
- Elektroninio reguliavimo oro vožtuvas užtikrina optimalų oro judėjimą krosnies kameroje.

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



223291



223123

13,8kW
galingumas



NANO

- Atskirų funkcijų indikatoriai ir skaitmeninis laiko, temperatūros gaminimo programos ekranas.
- Veiksmingi 250 W galingumo ventiliatorių varikliai su savaiminiu perjungimu atvirkštine kryptimi ir dviem 1400 / 2800 aps./min greičiais.
- Ventilatoriaus variklis su dvigubu guoliu.
- Šešių menčių ventilatorius užtikrina tolygų karšto oro pasiskirstymą kameroje ir apsaugo nuo turbulencinių sūkurio susidarymo.
- Halogeninis kameros apšvietimas.
- Dvigubo stiklo durelės, natūralus (gravitacinis) vėdinimas ir mechanizmas, leidžiantis atidaryti vidinį stiklą norint jį išvalyti.
- Lengvai išimamos kreipiančiosios kepimo skardoms GN.
- Durelių tarpinė pritvirtinta krosnies korpuse, ją lengva išimti norint išvalyti arba pakeisti.
- Aukščiausios kokybės nerūdijančiojo plieno korpusas ir kamera.
- Išpylimas įrengtas krosnies kameros dugne.
- Vandentiekio jungtis: 3/4", didžiausia temperatūra: 30 °C, slėgis: 150–200 kPa (2 bar) – tik išvalytas suminkštintas vanduo.
- Savaiminio plovimo sistema (parinkti modeliams 223123, 223109 ir 223086. Modelyje 223215 – tik gamyklinis parinkčių nustatymas.
- Modelyje 223291 - parinktis negalima).

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO 5x GN 2/3 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	5x GN 2/3
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	700x714x(H)628 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	iki 260°C
Elektroninis termostatas	0 iki 999 min.
Galingumas/įtampa	5,4 kW/400 V
Svoris	64 kg
kodas	223291
netto (€)	1 954,36 1 856,64

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	5x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	920x834x(H)699 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	iki 260°C
Elektroninis termostatas	0 iki 999 min.
Galingumas/įtampa	13,8 kW/400 V
Svoris	103 kg
kodas	223123
netto (€)	3 010,93 2 860,38
Krosnelės stovas 223123	
Matmenys	930x640x(H)700 mm
kodas	223659
netto (€)	317,38 301,51

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO 7x GN 1/1 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	7x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	920x834x(H)859 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	iki 260°C
Elektroninis termostatas	0 iki 999 min.
Galingumas/įtampa	13,8 kW/400 V
Svoris	117 kg
kodas	223109
netto (€)	3 620,95 3 439,05

Krosnelės stovas 223109

Matmenys	930x640x(H)700 mm
kodas	223659
netto (€)	317,38 301,51

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO 12x GN 1/1 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	12x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	920x834x(H)1195 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	3
Termostatas	iki 260°C
Elektroninis termostatas	0 iki 999 min.
Galingumas/įtampa	19,1 kW/400 V
Svoris	151 kg
kodas	223086
netto (€)	5 036,72 4 784,88

Krosnelės stovas 223086

Matmenys	930x640x(H)500 mm
kodas	223642
netto (€)	317,38 301,51

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO 20x GN 1/1 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	telpa 20x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	67 mm
Išoriniai matmenys	1050x940x(H)1900 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	4
Termostatas	iki 285°C
Elektroninis termostatas	0 iki 999 min.
Galingumas/įtampa	28 kW/400 V
Svoris	250 kg
kodas	223215
netto (€)	10 261,43 9 748,36

PROFESIONALUS PLOVIMO SKYSCIO KONCENTRATAS GRILIAMS IR KROSNELĖMS

kodas	litras	netto (€)	netto (€)
975039	butelis 1	9,24	3,05



975039

13,8kW
galingumas



223109

19,1kW
galingumas



223086



223215

~~3,21~~
netto
3,05
netto

KONVEKcinĖS GARŲ KROSNYS HENDI NANO COMPACT – ELEKTRINĖS, RANKINIO VALDymo

- Puikiai tinka bet kokiai restorano, baro, valgyklos virtuvei
- konditeriniams, duonos ir pyrago gaminiams, mėsai, žuviai, paukštienai ir daržovėms kepti
- Dėl garų gaminiai išlieka sultingi, reikiamos konsistencijos, formos ir spalvos
- Dėl nedidelių matmenų ir mažų elektros energijos sąnaudų krosnis galima statyti praktiškai bet kurioje vietoje
- Nerūdijančio plieno korpusas ir kamera
- Stiklinės durėlės su natūraliu (gravitaciniu) vėdinimu, saugios naudotojui
- Dėl halogeninio kameros apšvietimo galima kontroliuoti gaminimo procesą

nuo ~~3 053,83~~ ⁸³ _{netto}
nuo **2 901,14** ¹⁴ _{netto}



223208



223185



223161



KONVEKcinĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	6x GN 2/3
Atstumas tarp grotelių	40 mm
Išoriniai matmenys	530x740x(H)730 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	+30°C iki +260°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	netiesioginis, elektroninis reguliavimas
Galingumas/įtampa	5,3 kW/400 V
Svoris	80 kg
kodas	223208
netto (€)	3 053,83 2 901,14

Krosnelės stovas 223208	
Matmenys	460x445x(H)680 mm
kodas	223499
netto (€)	292,95 278,30

KONVEKcinĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	6x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	40 mm
Išoriniai matmenys	530x842x(H)730 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	+30°C iki +260°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	netiesioginis, elektroninis reguliavimas
Galingumas/įtampa	7 kW/400 V
Svoris	93 kg
kodas	223185
netto (€)	3 298,15 3 133,24

Krosnelės stovas 223185	
Matmenys	460x620x(H)680 mm
kodas	223505
netto (€)	292,95 278,30

KONVEKcinĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	10x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	40 mm
Išoriniai matmenys	530x842x(H)910 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	+30°C iki +260°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	netiesioginis, elektroninis reguliavimas
Galingumas/įtampa	14 kW/400 V
Svoris	115 kg
kodas	223161
netto (€)	4 397,62 4 177,74

KONVEKcinĖS GARŲ KROSNELĖS HENDI NANO COMPACT – ELEKTRINĖS, ELEKTRONINIO VALDymo, su ZONDu IR SAVAIMINIO PLOVIMO SISTEMA

KONVEKcinĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	6x GN 2/3
Atstumas tarp grotelių	40 mm
Išoriniai matmenys	530x740x(H)730 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Ventiliatorių greičių skaičius	2
Termostatas	nuo +30°C iki +260°C
Drėkinimas garais	netiesioginis, elektroninis reguliavimas
Programavimas	99 receptai su 4 paruošimo etapais
Galingumas/įtampa	5,3 kW/400 V
Svoris	80 kg
kodas	223192
netto (€)	3 664,64 3 481,41

Krosnelės stovas 223192	
Matmenys	460x445x(H)680 mm
kodas	223499
netto (€)	292,95 278,30

KONVEKcinĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	6x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	40 mm
Išoriniai matmenys	530x842x(H)730 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Ventiliatorių greičių skaičius	2
Termostatas	nuo +30°C iki +260°C
Drėkinimas garais	netiesioginis, elektroninis reguliavimas
Programavimas	99 receptai su 4 paruošimo etapais
Galingumas/įtampa	7 kW/400 V
Svoris	93 kg
kodas	223178
netto (€)	3 786,88 3 597,46

Krosnelės stovas 223178	
Matmenys	460x620x(H)680 mm
kodas	223505
netto (€)	292,95 278,30

KONVEKcinĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	10x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	40 mm
Išoriniai matmenys	530x842x(H)910 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Ventiliatorių greičių skaičius	2
Termostatas	nuo +30°C iki +260°C
Drėkinimas garais	netiesioginis, elektroninis reguliavimas
Programavimas	99 receptai su 4 paruošimo etapais
Galingumas/įtampa	14 kW/400 V
Svoris	115 kg
kodas	223154
netto (€)	5 374,92 5 106,17

KROSNELĖS STOVAS 223154	
Matmenys	460x620x(H)500 mm
kodas	223512
netto (€)	292,95 278,30



- Puikiai tinka bet kokiai restorano, baro, valgyklos virtuvei
- konditeriniams, duonos ir pyrago gaminiams, mėsai, žuviai, paukštienai ir daržovėms kepti
- Dėl garų gaminiai išlieka sultingi, reikiamos konsistencijos, formos ir spalvos
- Dėl nedidelių matmenų ir mažų elektros energijos sąnaudų krosnis galima statyti praktiškai bet kurioje vietoje
- Nerūdijančio plieno korpusas ir kamera
- Stiklinės durėlės su natūraliu (gravitaciniu) vėdinimu, saugios naudotojui
- Dėl halogeninio kameros apšvietimo galima kontroliuoti gaminimo procesą
- Yra programavimo galimybė: 99 receptai, iki 4 gaminimo etapų per vieną ciklą
- Režimas „Delta-T“ užtikrina neįtikėtiną gaminimo efektą ir kepamų patiekalų, ypač mėsos, minkštumą.
- Išankstinio kameros įkaitinimo funkcija.
- Du ventiliatoriaus greičiai.
- Zondas temperatūrai patiekalo viduje matuoti.
- Dėl savaiminio plovimo sistemos lengviau palaikyti idealią švarą krosnyje.

nuo ~~3 664,64~~ ⁶⁴ _{netto}
nuo **3 481,41** ⁴¹ _{netto}



223192



223178



223154

KONVEKČINĖS KROSNELĖS HENDI NANO – 4X 450X340 MM

- Puikiai tinka bet kokiai kepyklų, konditerinių ir parduotuvių virtuvei
- šviežiems konditerijos ir duonos bei pyrago gaminiams kepti.
- Dėl nedidelių matmenų ir mažų elektros energijos sąnaudų krosnis galima statyti praktiškai bet kurioje vietoje.
- Dėl įmontuotos drėkinimo garais sistemos puikiai tinka subtiliausiems gaminiams kepti (neskirta modeliui 223376).
- Nerūdijančio plieno korpusas ir kamera.
- Stiklinės durelės su natūraliu (gravitaciniu) vėdinimu, saugios naudotojui.
- Halogeninis kameros apšvietimas.
- Vienfazis maitinimas.
- Komplekte 4 aliuminio kepimo skardos, 450x340 mm.
- Elektroninė valdymo plokštė (tik modeliui 223345)
- Ventilatorius su atgalinės eigos sukimosi funkcija (tik modeliui 223345).



NANO

- Konvekcija (šilumos mainai) – priverstinis karšto oro judėjimas tolygiam temperatūros pasiskirstymui krosnies kameroje.
- Ventilatorius išsiurbia orą iš kameros, vėliau jį perleidžia per kaitinimo elementus.
- Įkaitęs oras grįžta iš abiejų pusių ant kreipiančiųjų uždėtų kepimo formų GN 450x340 cm esančio turinio.
- Tiesioginis garų tiekimas užpurškiant vandenį ant kaitinimo elementų (tik modeliui 223345).
- Durelių tarpinė pritvirtinta krosnies korpuse, ją lengva išimti norint išvalyti arba pakeisti.

PANEL STEROWANIA



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



223369

DAUGIAFUNKCĖ KONVEKČINĖ KROSNELĖ HENDI NANO 4x 450x340 MM

– elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	4 kepimo skardos 450x340 mm
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	560x595x(H)580 mm
Nereversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	netiesioginis, rankinis reguliavimas mygtuku
Daugiafunkcis modelis	4 kepimo režimai: atšaldymas, konvekcija, grilis, grilis su konvekcija
Galingumas/įtampa	3,1 kW/230 V
Svoris	36 kg
kodas	223369
netto (€)	732,73 696,09
Krosnelės stovas 223369	
Matmenys	560x510x(H)700 mm
kodas	223031
netto (€)	249,65 208,67

KONVEKČINĖ KROSNELĖ HENDI NANO

– 4x 450x340 MM – elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	4 kepimo skardos 450x340 mm
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	560x595x(H)530 mm
Nereversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Galingumas/įtampa	2,85 kW/230 V
Svoris	36 kg
kodas	223376
netto (€)	537,27 510,41
Krosnelės stovas 223376	
Matmenys	560x510x(H)700 mm
kodas	223031
netto (€)	249,65 208,67



223376

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO – 4x 450x340 MM

– elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	4 kepimo skardos 450x340 mm
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	560x595x(H)530 mm
Nereversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	netiesioginis, rankinis reguliavimas mygtuku
Galingumas/įtampa	3,2 kW/230 V
Svoris	38 kg
kodas	223352
netto (€)	838,46 788,94
Krosnelės stovas 223352	
Matmenys	560x510x(H)700 mm
kodas	223031
netto (€)	249,65 208,67



223352

KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ HENDI NANO – 4x 450x340 MM

– elektrinė, elektroninio valdymo

Kameros talpa	4 kepimo skardos 450x340 mm
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	560x595x(H)530 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	iki 260°C
Elektroninis termostatas	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	netiesioginis, rankinis reguliavimas mygtuku
Programavimas	99 receptai su 4 paruošimo etapais
Išankstinis kameros įkaitinimas „PRE-HEATING“	YRA
Galingumas/įtampa	3,2 kW/230 V
Svoris	38 kg
kodas	223345
netto (€)	1 074,79 1 021,05
Krosnelės stovas 223345	
Matmenys	560x510x(H)700 mm
kodas	223031
netto (€)	249,65 208,67



223345

KONVEKcinė Krosnelė su drėkinimu GARais „HENDI NANO“ – 4x 600x800 MM

- Puikiai tinka bet kokiai kepyklų, konditerinių ir parduotuvių virtuvei – šviežiems konditerijos ir duonos bei pyrago gaminiams kepti.
- Dėl nedidelių matmenų ir mažų elektros energijos sąnaudų krosnis galima statyti praktiškai bet kurioje vietoje.
- Dėl įmontuotos drėkinimo garais sistemos puikiai tinka subtiliausiems gaminiams kepti.
- Nerūdijančiojo plieno korpusas ir kamera.
- Stiklinės durėlės su natūraliu (gravitaciniu) vėdinimu
- Halogeninis kameros apšvietimas.
- Elektroninė valdymo plokštė (tik modeliui 223314).
- Ventilatorius (ventiliatoriai) su atgalinės eigos sukimosi funkcija (tik modeliams 223321 ir 223314).
- Konvekcija (šilumos mainai) – priverstinis karšto oro judėjimas tolygiam temperatūros pasiskirstymui krosnies kameroje.
- Ventilatorius išsiurbia orą iš kameros, vėliau jį perleidžia per kaitinimo elementus.
- Įkaitęs oras grįžta iš abiejų pusių ant kreipiančiųjų uždėtų kepimo formų GN arba 600x400 cm esančio turinio.



223338



223321



223314



- Tiesioginis garų tiekimas užpurškiant vandenį ant kaitinimo elementų (modelyje 223338 – vandens purškimas ant padėklo).
- Durelių tarpinė pritvirtinta krosnies korpusė, ją lengva išimti norint išvalyti arba pakeisti.

KONVEKcinė GARų Krosnelė HENDI NANO – 4x 600x400 MM – rankinio valdymo, vienfazė

Kameros talpa	4x 600x400 mm arba 4x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	750x647x(H)552 mm
Nereversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	nuo 30°C iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	Drėkinimas garais – netiesioginis, rankinis reguliavimas mygtuku (vandens užpurškimas ant padėklo už deflektoriaus – ventiliatoriaus gaubtu)
Galingumas/įtampa	3,4 kW/230 V
Svoris	45 kg
kodas	223338
netto (€)	1 196,75 1 137,10

KONVEKcinė GARų Krosnelė HENDI NANO – 4x 600x400 MM – rankinio valdymo

Kameros talpa	4x 600x400 mm arba 4x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	750x691x(H)552 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	nuo 30°C iki 285°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	Drėkinimas garais – netiesioginis, rankinis reguliavimas mygtuku (vandens užpurškimas ant padėklo už deflektoriaus – ventiliatoriaus gaubtu)
Galingumas/įtampa	6,3 kW/400 V
Svoris	48 kg
kodas	223321
netto (€)	1 465,74 1 392,42

KONVEKcinė GARų Krosnelė HENDI NANO – 4x 600x400 MM – elektroninis valdymas

Kameros talpa	4x 600x400 mm arba 4x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	75 mm
Išoriniai matmenys	750x691x(H)552 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Programavimas	99 receptai su 4 paruošimo etapais
Elektroninis termostatas	nuo +30°C iki +260°C
Laikmatis	0 iki 120 min.
Drėkinimas garais	netiesioginis skaitmeninis reguliavimas
Išankstinis kameros įkaitinimas „PRE-HEATING“	TAIP
Galingumas/įtampa	6,3 kW/400 V
Svoris	58 kg
kodas	223314
netto (€)	1 587,87 1 508,48

Krosnelės stovas 223338, 223321 I 223314

Matmenys	750x560x(H)700 mm
kodas	223673
netto (€)	347,38 301,51

KONVEKcinių GARų Krosnių KILDINIMO SPINTOS HENDI NANO

- Skirtos tešlai kildinti, taip pat galima naudoti kaip krosnių stovą
- Dėl modulinės konstrukcijos šalia galima pastatyti keletą kildinimo spintų arba krosnių
- Taupo vietą ir yra galimybė pristatyti šviežius kepinius
- Pagamintos iš nerūdijančiojo plieno
- Kreipiančiosios konditerinėms kepimo formoms 600x400 mm, 450x340 mm ir gastro talpoms GN 1/1.
- Įstiklintos varstomos durys
- Drėkinimas garais iš padėklo vandeniui.



223390



223406

TEŠLOS KILDINIMO SPINTA 12x 600x400

- Tinka konvekinėms garų krosnims „HENDI NANO“: 223239, 223246
- Kameros talpa 12x 600x400 mm arba 12x GN 1/1
- Atstumas tarp grotelių 75 mm
- Įkaitinimas – statinis
- Mechaninis termostatas iki +60°C
- Drėkinimas garais: padėklas vandeniui kameros dugne

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



223413



223420

TEŠLOS KILDINIMO SPINTA 8x 600x400

- Tinka konvekinėms garų krosnims „HENDI NANO“: 223314, 224321 ir 224338
- Kameros talpa 8x 600x400 mm arba 8x GN 1/1
- Atstumas tarp grotelių 75 mm
- Įkaitinimas – statinis
- Mechaninis termostatas iki +60°C
- Drėkinimas garais: padėklas vandeniui kameros dugne

kodas	V	kW	mm	netto (€)	netto (€)
223413	230	2	800x690x(H)860	977,06	928,21

TEŠLOS KILDINIMO SPINTA 8x 600x400

- Tinka konvekinėms garų krosnims „HENDI NANO“: 223253, 223260, 223277, 223284
- Kameros talpa 8x 600x400 mm arba 8x GN 1/1
- Atstumas tarp grotelių 75 mm
- Įkaitinimas – statinis
- Mechaninis termostatas iki +60°C
- Drėkinimas garais: padėklas vandeniui kameros dugne

kodas	V	kW	mm	netto (€)	netto (€)
223406	230	2	920x830x(H)860	1 294,60	1 229,95

TEŠLOS KILDINIMO SPINTA 8x 450x340

- Tinka konvekinėms garų krosnims „HENDI NANO“: 223345, 224352, 224369, 223376
- Kameros talpa 8x 460/450x340 mm
- Atstumas tarp grotelių 75 mm
- Įkaitinimas – statinis
- Mechaninis termostatas iki +60°C
- Drėkinimas garais: padėklas vandeniui kameros dugne

kodas	V	kW	mm	netto (€)	netto (€)
223420	230	2	600x690x(H)860	854,90	812,16

KONVEKČINĖS TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖS „HENDI“ - ELEKTRINĖS, RANKINIO VALDymo

- Puikiai tinka bet kokiai restorano, baro, valgyklos virtuvei
- konditeriniams, duonos ir pyrago kepiniams, mėsai, žuviai, paukštiečiai kepti
- Kadangi gaminama garuose, kepiniai yra sultingi, išsaugoma gaminio konsistencija, skarda ir spalva
- Tiesioginis garų tiekimas: vandens užpurškimas ant ventiliatoriaus
- 5 drėkinimo garais lygių reguliavimas
- Paprasta valdymo plokštė
- Atskirų funkcijų indikatoriai

- Kepimo krosnelės korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno AISI 304
- Vidinis apšvietimas
- Dvigubo stiklo durelės ir sandarinimo tarpiklis
- Kameroje yra išimamos kreipiančiosios gastro talpos GN 2/3, GN 1/1 arba GN 2/1 priklausomai nuo krosnelės modelio
- Prijungimas prie dujotiekio 3/4", prijungimas prie kanalizacijos: Ø30 mm



LAIKMĖS (IKI 120 MIN.)

TERMOSTATAS
(NUO +100°C IKI +275°C)

DRĖKINIMO GARAIS LYGIO
REGULIAVIMAS

~~43,77~~
41,58
netto



810323

RANKINIS, UNIVERSALUS
KROSNELĖS KAMEROS PLOVIMO
DUŠAS

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

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

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO
KROSNELĖ 5x GN 2/3 – Elektrinė, rankinio valdymo.

- Maitinimo kabelis su šakute.

Kameros talpa	5x GN 2/3
Atstumas tarp grotelių	80 mm
Išoriniai matmenys	610x730x(H)660 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	50°C iki 275°C
Galingumas/įtampa	3,2 kW/230 V
Svoris	45 kg
kodas	225530
netto (€)	1 266,85 1 203,51
Krosnelės stovas 225530	
Matmenys	590x480x(H)700 mm
kodas	224458
netto (€)	241,72 229,63



225530



EXW kainos nurodytos be PVM

ELEKTRINĖ KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ
4X GN 1/1 – Rankinio valdymo.

Kameros talpa	4x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	73 mm
Išoriniai matmenys	790x750x(H)635 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	50°C iki 300°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 5 lygių reguliavimas perjungikliu
Galingumas/įtampa	6,4 kW/400 V
Svoris	58 kg
kodas	225677
netto (€)	1 389,99 1 243,64
Krosnelės stovas 225677	
Matmenys	790x520x(H)700 mm
kodas	224441
netto (€)	244,09 231,89



225677

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO
KROSNELĖ 7X GN 1/1 – Elektrinė, rankinio valdymo.

Kameros talpa	7x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x930x(H)825 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	100°C iki 275°C
Galingumas/įtampa	8,4 kW/400 V
Svoris	105 kg
kodas	225554
netto (€)	2 197,85 2 087,96
Krosnelės stovas 225554	
Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19



225554

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO
KROSNELĖ 11X GN 1/1 – Elektrinė, rankinio valdymo.

Kameros talpa	11x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x930x(H)1150 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	3
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	100°C iki 275°C
Galingumas/įtampa	16 kW/400 V
Svoris	129 kg
kodas	225578
netto (€)	3 383,48 3 214,31
Krosnelės stovas 225578	
Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19



225578



EXW kainos nurodytos be PVM



224748

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 20X GN 1/1 – elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	telpa 20x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	66 mm
Išoriniai matmenys	984x1031x(H)1920 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	5
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	100°C iki 260°C
Galingumas/įtampa	30 kW/400 V
Svoris	244,4 kg
kodas	224748
netto (€)	6 074,29 7 670,52

RANKINIO VALDymo KONVEKČINĖS TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖS HENDI GN 2/1



224755

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 6X GN 2/1 – elektrinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	6x GN 2/1
Atstumas tarp grotelių	80 mm
Išoriniai matmenys	995x995x(H)900 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	100°C iki 260°C
Galingumas/įtampa	18,3 kW/400 V
Svoris	112 kg
kodas	224755
netto (€)	4 649,05 4 416,60
Krosnelės stovas 224755	
Matmenys	885x640x(H)700 mm
kodas	224465
netto (€)	250,50 240,90

AUTOMATINIO PLOVIMO SISTEMA
– Tinka krosnelėms HENDI 225561, 225585, 225073 ir 224700

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

~~429,24~~
407,75
netto



224656



EXW kainos nurodytos be PVM

RANKINIO VALDymo DUJINĖS TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖS

- Puikiai tinka bet kokiai restorano, baro, valgyklos virtuvei
 - konditeriniams, duonos ir pyrago kepiniams, mėsai, žuviai, paukštienai kepti
- Kadangi gaminama garuose, kepiniai yra sultingi, išsaugoma gaminio konsistencija, skarda ir spalva
- Tiesioginis garų tiekimas: vandens užpurškimas ant ventiliatoriaus
- 5 drėkinimo garais lygių reguliavimas
- Paprasta valdymo plokštė
- Atskirų funkcijų indikatoriai
- Kepimo krosnelės korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno AISI 304

- Vidinis apšvietimas
- Dvigubo stiklo ir sandarinimo tarpikliu durelės
- Naudoja gamtines ir propano butano dujas - komplekte yra purkštukų rinkinys
- Išimamos kreipiančiosios kameroje gastro talpoms GN 1/1
- Prijungimas prie dujotiekio ¾", prijungimas prie vandentiekio ¾"
- Prijungimas prie kanalizacijos: ø30 mm
- Reversiniai ventiliatoriai: ø197 mm, didž. greitis 2800 aps./min.
- Reikia prijungti prie 230 V elektros tinklo 230 B ventiliatoriui ir valdymo plokštei maitinti
- Elektros maitinimo kabelis su šakute



~~nuo 3 250,74~~
netto

nuo 3 088,39
netto

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 5X GN 1/1 – dujinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	5x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x978x(H)991 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	100°C iki 260°C
Galingumas/įtampa	0,3 kW/230 V
Dujų degiklio galingumas	9 W
Svoris	99,2 kg
kodas	224687
netto (€)	3 250,74 3 088,39
Krosnelės stovas 224687	
Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19



224687

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 7X GN 1/1 – dujinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	7x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x978x(H)1068 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	100°C iki 260°C
Galingumas/įtampa	0,5 kW/230 V
Dujų degiklio galingumas	13 W
Svoris	117,4 kg
kodas	224694
netto (€)	3 981,13 3 706,07
Krosnelės stovas 224694	
Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19



224694

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 11X GN 1/1 – dujinė, rankinio valdymo

Kameros talpa	11x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x978x(H)1389 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Laikmatis	0 iki 120 min.
Elektromechaninis termostatas	100°C iki 260°C
Galingumas/įtampa	0,7 kW/230 V
Dujų degiklio galingumas	18 W
Svoris	150,6 kg
kodas	224717
netto (€)	4 551,91 4 323,74
Krosnelės stovas 224717	
Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19



224717



EXW kainos nurodytos be PVM

ELEKTRINĖS TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KONVEKČINĖS KROSNELĖS „HENDI“ - ELEKTRONINĖS

- Puikiai tinka bet kokiai restorano, baro, valgyklos virtuvei
- konditeriniams, duonos ir pyrago kepiniams, mėsai, žuviai, paukštienai kepti.
- Kadangi gaminama garuose, kepiniai yra sultingi, išsaugoma gaminio konsistencija, skarda ir spalva.
- Tiesioginis garų tiekimas: vandens užpurškimas ant ventiliatoriaus.
- Drėkinimo garais reguliavimas nuo 20% iki 100%.
- Galima užprogramuoti 99 receptus, iki 4 paruošimo etapų per vieną ciklą.
- Komplekte yra temperatūrinis zondas (išskyrus modelį 225042).
- Ruošimas režimu „Delta-T“ (tik su zondų – išskyrus modelį 225042, 225547).
- **Automatinio plovimo sistema – kodas 224656 (išskyrus modelį 225042) – būtina užsakyti atskirai.**
- Paprasta valdymo plokštė.
- Atskirų funkcijų indikatoriai.
- Kepimo krosnelės korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno AISI 304.



225547



225042



225561

Automatinio plovimo sistema 224656 - pasirinktinai

- Vidinis apšvietimas.
- Durelės su dvigubu stiklu ir sandarinimo tarpikliu.
- Išimamas kreipiančiosios kameroje gastro talpoms GN 1/1 arba GN 2/1 priklausomai nuo modelio.
- Prijungimas prie dujotiekio ¾".
- Prijungimas prie kanalizacijos: ø30 mm.



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

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 5X GN 2/3 – elektrinė, elektroninė.

- Maitinimo kabelis su šakute.

Kameros talpa	5x GN 2/3
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	610x730x(H)660 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Termostatas	50°C iki 270°C
Galingumas/įtampa	3,2 kW/230 V
Svoris	43 kg
kodas	225547
netto (€)	1 614,90 1 534,16
Krosnelės stovas 225547	
Matmenys	590x480x(H)700 mm
kodas	224458
netto (€)	244,72 229,63

ELEKTRINĖ KONVEKČINĖ GARŲ KROSNELĖ 4X GN 1/1 – elektroninė

Kameros talpa	4x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	73 mm
Išoriniai matmenys	790x750x(H)635 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Programavimas	99 receptai su 4 ruošimo etapais
Išankstinio įkaitinimo funkcija	YRA iki 180°C
Elektroninis termostatas	50°C iki 270°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 10 lygių elektroninis reguliavimas
Galingumas/įtampa	6,4 kW/400 V
Svoris	58 kg
kodas	225042
netto (€)	1 480,77 1 406,73

Krosnelės stovas 225042

Matmenys	790x520x(H)700 mm
kodas	224441
netto (€)	244,89 231,89

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 7X GN 1/1 – elektrinė, elektroninė

Kameros talpa	7x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x930x(H)825 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Termostatas	50°C iki 270°C
Galingumas/įtampa	8,4 kW/400 V
Svoris	98 kg
kodas	225561
netto (€)	2 742,65 2 605,52
Krosnelės stovas 225561	
Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19

KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ 11X GN 1/1 – elektrinė, elektroninė

Kameros talpa	11x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x930x(H)1150 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	3
Termostatas	50°C iki 270°C
Galingumas/įtampa	16 kW/400 V
Svoris	129 kg
kodas	225585
netto (€)	4 006,67 3 806,34
Krosnelės stovas 225585	
Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19

Automatinio plovimo sistema 224656 - pasirinktinai



225585

ELEKTRINĖS KONVEKČINĖS TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖS TOUCH CONTROL



- Puikus sprendimas bet kokiai visuomeninio maitinimo įstaigai: restoranams, valgykloms, maisto prekių ir tinklo parduotuvėms bei išvažiuojamiesiems pokyliams.
- Nauja paprasta prižiūrėti jutiklinė valdymo plokštė.
- Interaktyvus meniu 10 kalbų, įskaitant lietuvių.
- Galimybė programuoti (40 gamintojo receptų plius 200 vietų saviems receptams).
- Gaminimas režimu „Delta-T“.
- 4 automatinio plovimo programos.
- **Automatinio plovimo programa (kodas 224656 arba 224731 priklausomai nuo krosnies modelio) – būtina užsakyti atskirai.**
- Temperatūrinis zondas.
- Kepimo orkaitės kameros greito aušinimo funkcija.

- Modulinis kaitinimo elementas.
- Reversiniai ventiliatoriai.
- Pradžios užlaikymo funkcija iki 23 valandų 59 minučių.
- USB jungtis receptams įkelti ir gaminimo parametrams išsaugoti, vadovaujantis HACCP normų reikalavimais.
- Išimamas vežimėlis su kreipiančiosiomis gastro talpoms GN standartiniame rinkinyje (tik modeliui 225080).
- Nerūdijančio plieno AISI 304 korpusas ir kepimo orkaitė.
- Stiklinės durelės su natūraliu (gravitaciniu) vėdinimu.
- Valymo elementų aušinimo sistema.
- Dvigubo vandens prijungimo sistema: paprasto ir suminkštinto.



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

ELEKTRINĖ KONVEKČINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖ TOUCH CONTROL 11X GN 1/1 – elektroninė.

Kameros talpa	11x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	935x930x(H)1150 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	3
Ventiliatoriaus sukimosi greitis	2800 aps./min.
Programavimas	240 receptų su 9 ruošimo etapais
Išankstinio įkaitinimo funkcija	YRA iki 180°C
Elektroninis termostatas	30°C iki 260°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 10 lygių reguliavimas jutikline plokštė
Galingumas/įtampa	16 kW/400 V
Svoris	136,4 kg
kodas	225073
netto (€)	5 042,99 5 550,78

Krosnelės stovas 225073

Matmenys	820x570x(H)700 mm
kodas	224472
netto (€)	284,41 270,19

225073



ELEKTRINĖS KOMPAKTINĖS KONVEKCIJINĖS TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO KROSNELĖS
HENDI NANO CONTROL – ELEKTRONINĖS

- Puikus sprendimas bet kokiam mažai vietos turinčiam restoranui
- Automatinis, rankinis ir pusiau statinis gaminimo režimas
- Jutiklinė valdymo plokštė, paprasta priežiūra
- Meniu 10 kalbų (lenkų, italų, anglų, prancūzų, vokiečių, ispanų, rumunų, bulgarų, ukrainiečių, rusų)
- Galimybė programuoti (40 gamintojų receptų ir papildomai 200 vietų saviems receptams)
- Komplekte yra automatinio plovimo sistema ir zondas
- Gaminimas režimu „Delta-T“
- Kameros greito aušinimo funkcija iki +45°C
- Reversinis ventiliatorius
- Pradžios užlaikymo funkcija iki 23 valandų 59 minučių
- Tiesioginis drėkinimas garais, 10 lygių reguliavimas
- USB jungtis receptams įkelti ir gaminimo parametrams išsaugoti, vadovaujantis HACCP normų reikalavimais
- Korpusas ir kamera - iš nerūdijančio plieno AISI 304
- Vidinis apšvietimas – 2 halogeninės lempos
- Stiklinės durelės su natūraliu (gravitaciniu) vėdinimu
- Mikroįjungiklis durelėse
- Galimybė permontuoti dureles į kitą pusę (tik pagal užsakymą)
- Kondensato nuvedimas kameros dugne



Zondas



Automatinio plovimo sistema

KOMPAKTINĖ KONVEKCIJINĖ KROSNELĖ TOUCH
CONTROL 6X GN 1/1 – elektrinė, elektroninė.

Kameros talpa	6x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	500x892x(H)679 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	1
Elektromechaninis termostatas	30°C iki 260°C
Programavimas	240 receptų su 9 ruošimo etapais
Ventiliatoriaus sukimosi greitis	2800/1400/1100 aps./min.
Išankstinio įkaitinimo funkcija	YRA iki 180°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 10 lygių reguliavimas jutikline plokšte
Galingumas/įtampa	7,8 kW/400 V
Svoris	65,4 kg
kodas	224793
netto (€)	3 433,68 3 262,00

Krosnelės stovas 224793

Matmenys	400x590x(H)850 mm
kodas	224243
netto (€)	236,97 225,12

KONVEKCIJINĖ TIESIOGINIO GARŲ TIEKIMO
KROSNELĖ 11X GN 1/1 – dujinė, elektroninė

Kameros talpa	10x GN 1/1
Atstumas tarp grotelių	68 mm
Išoriniai matmenys	500x892x(H)950 mm
Reversinių ventiliatorių skaičius	2
Elektromechaninis termostatas	30°C iki 260°C
Programavimas	240 receptų su 9 ruošimo etapais
Ventiliatoriaus sukimosi greitis	2800/1400/1100 aps./min.
Išankstinio įkaitinimo funkcija	YRA iki 180°C
Drėkinimas garais	tiesioginis, 10 lygių reguliavimas jutikline plokšte
Galingumas/įtampa	15,4 kW/400 V
Svoris	89 kg
kodas	224809
netto (€)	4 614,00 4 383,30

Krosnelės stovas 224809

Matmenys	400x590x(H)750 mm
kodas	224250
netto (€)	236,97 225,12



- Išimamas stovas kondensatui
- Gedimų savaiminė diagnostika – informacijos apie klaidas ir gedimus rodymas
- Dvigubo vandens prijungimo sistema: paprasto ir suminkštinto
- Apsaugos klasė IPX 5
- Reguluojamos kojelės ø60 mm



224793

50 cm



224809

50 cm

nuo ~~3 433,68~~
3 262,00 netto

YPAČ
SIAURA,
TIK 50 CM

YPAČ
SIAURA,
TIK 50 CM



EXW kainos nurodytos be PVM

KEPIMO SKARDOS 600X400

~~11,86~~
11,27 netto



808207

KEPIMO SKARDA SU 3 BORTELIAIS
– Lygi

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

~~21,82~~
20,73 netto



808221

KEPIMO SKARDA SU 3 BORTELIAIS
– Silikoninė neprideganti danga

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
808221	600x400	21,82	20,73

~~27,41~~
27,94 netto



808238

KEPIMO SKARDA PRANCŪZIŠKIEMS
BATONAMS

– Perforuota
– 5 prancūziškiems batonams

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
808238	600x400	27,41	27,94

~~12,33~~
11,71 netto



808214

PERFORUOTA KEPIMO SKARDA
SU 3 BORTELIAIS
– 3 borteliai

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

~~42,46~~
40,34 netto



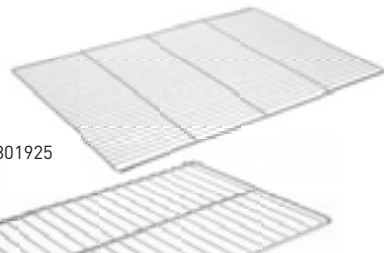
808245

KEPIMO SKARDA PRANCŪZIŠKIEMS
BATONAMS - 5 GRIOVELIAI

– Perforuota
– 5 prancūziškiems batonams
– Silikoninė neprideganti danga

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

nuo ~~16,98~~
16,13 netto



801925

801994

GROTELĖS

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



EXW kainos nurodytos be PVM

26

KEPIMO SKARDOS IR GROTELĖS GN 1/1



~~10,51~~
netto

9,98
netto

808306

PERFORUOTA KEPIMO SKARDA GN 1/1 SU 4 BORTELIAIS

ALaluminiumoven

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



~~18,27~~
netto

17,47
netto

808429

KEPIMO SKARDA GN 1/1 SU 4 BORTELIAIS
– Su silikonine nepridegančia danga
– Lygi

ALaluminiumoven

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
808429	325x530x(H)10	18,27	17,47

KEPIMO SKARDOS IR GROTELĖS GN 2/3



~~9,96~~
netto

8,61
netto

808313

PERFORUOTA KEPIMO SKARDA GN 2/3 SU 4 BORTELIAIS

ALaluminiumoven

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
808313	354x325x(H)10	9,96	8,61



~~15,76~~
netto

14,97
netto

801932

PLIENINĖS GROTELĖS GN 2/3

18/10stainless steeloven

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



~~18,27~~
netto

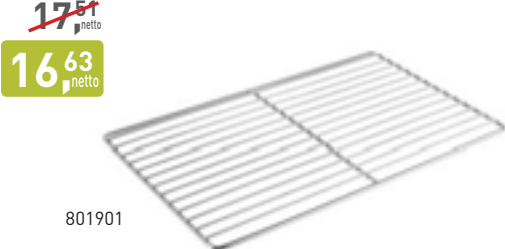
17,47
netto

808405

PERFORUOTA KEPIMO SKARDA GN 1/1 SU 4 BORTELIAIS
– Su silikonine nepridegančia danga

ALaluminiumoven

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
808405	530x325x(H)10	18,27	17,47



~~17,51~~
netto

16,63
netto

801901

PLIENINĖS GROTELĖS – GN 1/1

S.S.stainless steeloven

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
801901	530x325	17,51	16,63



~~16,53~~
netto

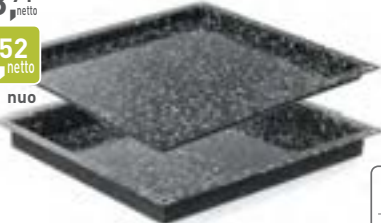
15,70
netto

808412

PERFORUOTA KEPIMO SKARDA GN 2/3 - 4 BORTELIAIS

ALaluminiumoven

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



~~23,71~~
netto

22,52
netto

890356

890349

GASTRO TALPA GN 2/3 „KONVEKcinė KROSnelė“

oven<800°Ctemp

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
890349	345x325x(H)40	23,71	24,96
890356	345x325x(H)20	23,71	22,52

KEPIMO SKARDOS IR GROTELĖS GN 1/1



~~15,08~~
netto

14,33
netto

809259

809242

KEPIMO SKARDA PROFI LINE GN 1/1

18/10stainless steeloven<40°C300°Ctempwashstackable

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



~~27,11~~
netto

25,75
netto

890257

890240

890233

GASTRO TALPA GN 1/1 „KONVEKcinė KROSnelė“

oven<800°Ctemp

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

KEPIMO SKARDOS IR GROTELĖS GN 2/1



~~33,56~~
netto

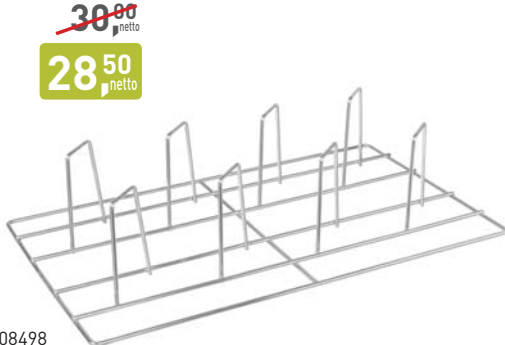
31,88
netto

809150

KEPIMO SKARDA PROFI LINE GN 2/1

18/10stainless steeloven<40°C300°Ctempwashstackable

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



~~30,00~~
netto

28,50
netto

808498

GROTELĖS VIŠČIUKAMS KEPTI – 8 viščiukams kepti

S.S.stainless steeloven

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



~~22,76~~
netto

21,62
netto

805558

805541

805534

ALUMINIO GASTRO TALPA GN 1/1 SU NEPRIDEGANČIA DANGA

ALaluminiumoven

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

PLIENINĖS GROTELĖS



~~21,01~~
netto

19,96
netto

801895

PLIENINĖS GROTELĖS

S.S.stainless steelovenwash

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
801949	chromuotos GN 2/1 - 650x530	21,01	19,96
801895	nerūdijancio plieno GN 2/1 - 650x530	36,77	34,93



GASTRO TALPA GN 1/1 SU NEPRIDEGANČIA DANGA

– Neprideganti danga vidinėje ir išorinėje gastro talpos pusėje.

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808580	530x325x(H)20	63,28	60,12
808597	530x325x(H)40	70,61	67,08
808603	530x325x(H)60	73,05	69,40



ALIUMINIO GASTRO TALPA GN 1/1 - PERFORUOTA

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808672	530x325x(H)20	20,52	19,49



GASTRO TALPA GN 1/1 SU NEPRIDEGANČIA TALPA

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808696	530x325x(H)20	43,73	41,54
808702	530x325x(H)40	46,18	43,87
808719	530x325x(H)65	53,51	50,83



ALIUMINIO GASTRO TALPA GN 1/1

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



GASTRO TALPA GN 1/1 KEPIMUI

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808689	530x325x(H)40	70,61	67,08



GROTELĖS GN 1/1 GRILIUI

– Aliuminio su nepridegančia danga.

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808726	530x325x(H)20	104,82	99,58

SKARDA SU NEPRIDEGANČIA DANGA

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808764	350x280x(H)30	31,52	29,94
808771	400x300x(H)30	46,18	43,87
808788	450x350x(H)30	46,18	43,87
808795	500x350x(H)30	48,62	46,19
808801	600x400x(H)30	60,84	57,80



ALIUMINIO SKARDA GN 1/1 SU FORMOMIS IR NEPRIDEGANČIA DANGA

– 125 mm skersmens 6 formos.

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808757	530x325	80,38	76,36



KONDITERINĖ ALIUMINIO SKARDA AUKŠTAIS KRAŠTAIS

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



RANKINIS, UNIVERSALUS KROSNELĖS KAMEROS PLOVIMO DUŠAS

- Puikiai tinka kiekvienam virtuvės meistrui, besirūpinančiam savo įrenginių švara
- Skirtas visų tipų krosnių kameroms: konvekcinių krosnelių, garų konvekcinių krosnelių, orkaitių, taip pat gruzdintuvių, grilių, darbinių paviršių ir visų įrenginių bei elementų, kuriuos galima plauti atvira vandens srove
- Ilga žarna leidžia pasiekti bet kurį įrenginį 2 metrų spinduliu
- Patogi rankenėlė su išleidimo čiaupu puikiai telpa į ranką
- Specialus laikiklis, skirtas montuoti 3 sraigtais
- tiesiogiai ant krosnies korpuso (vietą pažymi priežiūros specialistas) arba sienos
- Srovė grotelėmis paskirstyta į daugybę smulkesnių, padidina plaunamą paviršių
- Puikiai tinka nuo 5°C iki 85°C temperatūros vandeniui
- Didžiausia vandens sunaudojimo išeiga – 11 l/min., kai slėgis 3 barai
- Rekomenduojamas vandens tiekimo slėgis: 3 barai
- Vandens tiekimo darbinis slėgis: 0,5–7 barai
- Korpusas yra pagamintas iš nailono PA66, plieninės dalys padengtos nerūdijančiu chromu
- Prijungimas prie vandentiekio: 1/2"

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
810323	56x42x(H)2000	43,77	41,58



ALIUMINIO SKARDA GN 1/1 SU FORMOMIS

– 125 mm skersmens 6 formos.

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
808740	530x325	46,18	43,87



RĖMELIS KONDITERINEI ALIUMINIO SKARDAI AUKŠTAIS KRAŠTAIS

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
689875	odpowiednia do 689851 580x100x(H)50	13,93	13,23
689882	odpowiednia do 689868 580x200x(H)50	13,93	13,23



PICŲ KROSNELĖS BASIC

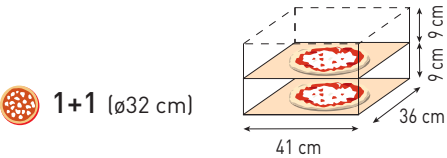
- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno arba dalinai iš stiklo (modeliai „Vetro“)
- Korpusas - iš juoda spalva nudažyto plieno
- Mineralinės vatos izoliacija
- Kameros apšvietimas
- Dugnas išklotas šamotiniu akmeniu
- Kiekvienoje kameroje yra kaitinimo elementai (viršuje ir apačioje)



226872

PICOS KROSNELĖ BASIC 2/40

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226872	2 kameros	230	2400	567x427,5x(H)428	494,20 469,49



- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais
- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 320°C
- Kameros matmenys: 410x360x(H)90 mm
- Elektromechaninė valdymo plokštė

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.

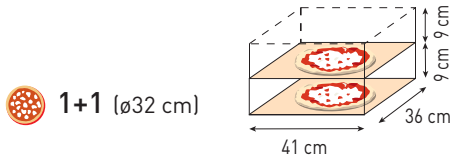
nuo ~~494,20~~ **469,49** netto



226674

PICOS KROSNELĖ BASIC 2/40 VETRO

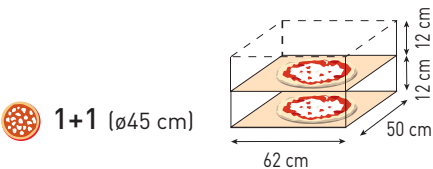
kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226674	2 kameros	230	2400	567x427,5x(H)428	548,33 539,91



~~864,85~~ **821,61** netto



226896



PICŲ KROSNELĖS BASIC

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Korpusas - iš juoda spalva nudažyto plieno
- Mineralinės vatos izoliacija
- Kameros apšvietimas, išskyrus modelį 226889
- Dugnas išklotas šamotiniu akmeniu
- Kiekvienoje kameroje yra kaitinimo elementai (viršuje ir apačioje)
- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais
- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 620x500x(H)120 mm
- Elektromechaninė valdymo plokštė

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.

PICOS KROSNELĖ BASIC 2/50 VETRO

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226896	2 kameros	230/400	7500	915x621x(H)527*	864,85 821,61
224816	krosnelės stovas			915x621x(H)900	234,84 223,10

KROSNYS PICAI HENDI BY MORETTI FORNI

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno.
- Likusi korpuso dalis - iš dažyto plieno.
- Elektromechaninė valdymo plokštė.
- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais.
- Kiekvienoje kameroje (viršutinėje ir apatinėje) yra atskiri kaitinimo elementai.
- Didžiausia temperatūra: +450 °C.
- Kiekvienoje kameroje yra atskiras termometras.
- Grūdinto stiklo durelės.

- Orkaitės dugnas išklotas šamotinėmis plytomis.
- Šamotinę plytą sudaro 2 dalys.
- Kameros apšvietimas.

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.



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



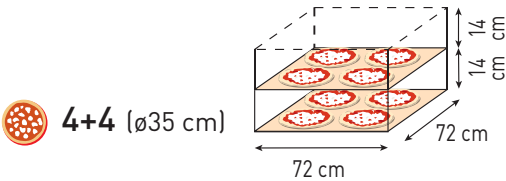
220627

KROSNIS PICAI HENDI BY MORETTI FORNI 44XL

- Matmenys kameros: 2x 720x720x(H)140 mm

- Svoris: 178,3 kg

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
220627	2 kameros	400	12000	990x950x(H)660	2 687,34 2 552,97



PICŲ KROSNYS HENDI SMART 44 PLUS – ELEKTROMECHANINIS VALDYMAS

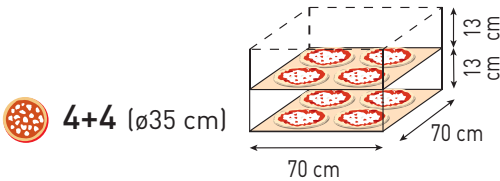
- Mažoms ir vidutinėms picerijoms skirtos krosnys. Vienu metu galima kepti ne daugiau nei 8 picas, kurių didžiausias skersmuo 350 mm
- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Korpusas - iš juoda spalva nudažyto nerūdijančio plieno
- Mineralinės vatos izoliacija, skirta temperatūrai kameros viduje palaikyti ir mažinanti elektros energijos sunaudojimą
- Atskiras kiekvienos kameros apšvietimas
- Atskirų kaitinimo elementų veikimo indikatoriai
- Kameros dugnas išklotas šamotiniu akmeniu, kuris suteikia picai

- ypatingą skonį, absorbuoja ir skleidžia šilumą visu paviršiumi
- Durelėse yra stiklas, per kurį galima stebėti kepimo procesą
- Kiekvienos kameros viršuje ir apačioje galima reguliuoti temperatūrą, taip atskiroms kepimo rūšims lengviau nustatyti individualius darbo parametrus
- Didžiausia darbinė 450°C temperatūra puikiai tinka ne tik picai, bet ir lazanijai, bandelėms ir kt. kepti
- Kameros matmenys: 2x 700 x 700 x (H)130 mm
- Elektromechaninis valdymas, paprastas ir intuityvus
- Svoris: 115 kg

~~1 258,95~~ **1 196,00** netto



226728



kodas	W	V	mm	netto [€]	netto [€]
226728	2 kameros	9600	400	935x900x(H)600	1 258,95 1 196,00

PICOS KROSNELĖ BASIC

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Korpusas - iš plieno
- Mineralinės vatos izoliacija
- Mechaninė valdymo plokštė
- Kameros apšvietimas
- Dugnas išklotas šamotiniu akmeniu



nuo ~~658,74~~
nuo **625,99** netto

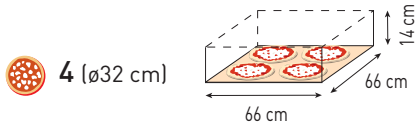


226681

PICŲ KROSNELĖ BASIC 4

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 660x660x(H)140 mm
- Svoris: 76 kg

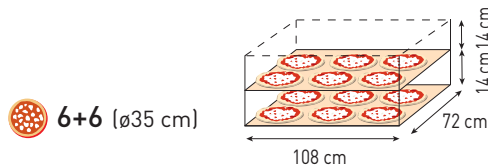
kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226681	1 kamera	400	4700	975x814x(H)413*	658,74	625,99
226797	krosnelės stovas			975x814x(H)960	200,51	198,08



PICOS KROSNELĖ BASIC XXL 66

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x1080x720x(H)140 mm
- Svoris: 194 kg

kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226995	2 kameros	400	18000	1360x844x(H)745*	1 935,63	1 838,85
227206	krosnelės stovas			1360x844x(H)860*	200,51	198,08



- Kaitinimo elementai kiekvienoje kameroje (viršuje ir apačioje)
- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais
- Kiekvienoje kameroje yra atskiras termometras

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.

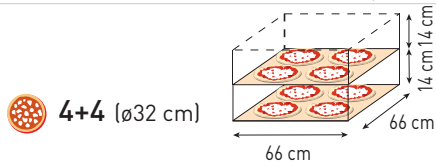


226698

PICOS KROSNELĖ BASIC 44

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x660x660x(H)140 mm
- Svoris: 126 kg

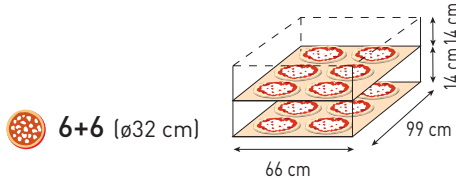
kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226698	2 kameros	400	9400	975x814x(H)745*	1 111,96	1 056,36
227107	krosnelės stovas			975x814x(H)860	200,51	198,08



PICOS KROSNELĖ BASIC 66

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x660x990x(H)140 mm
- Svoris: 181 kg

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226919	2 kameros	400	14400	975x1104x(H)745*	1 530,00 1 453,50



226995



EXW kainos nurodytos be PVM

PICŲ KROSNELĖS BASIC XL

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Korpusas - iš plieno
- Mineralinės vatos izoliacija
- Mechaninė valdymo plokštė
- Kameros apšvietimas
- Dugnas išklotas šamotiniu akmeniu
- Kaitinimo elementai kiekvienoje kameroje (viršuje ir apačioje)

nuo ~~823,67~~
nuo **782,49** netto

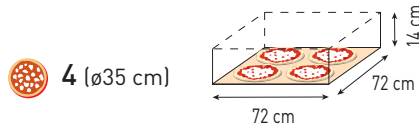


226940

PICOS KROSNELĖ BASIC XL 4

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 720x720x(H)140 mm
- Svoris: 94 kg

kodas		V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226940	1 kamera	400	6000	1000x844x(H)413*	823,67	782,49
227152	krosnelės stovas			1000x844x(H)960	200,51	198,08

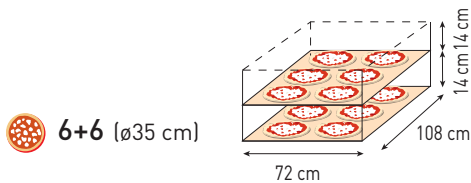


226971

PICOS KROSNELĖ BASIC XL 66

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x720x1080x(H)140 mm
- Svoris: 199 kg

kodas		V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226971	2 kameros	400	18000	1000x1204x(H)745*	1 667,93	1 584,53
227183	krosnelės stovas			1000x1204x(H)860	200,51	198,08



- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais
- Kiekvienoje kameroje yra atskiras termometras

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.

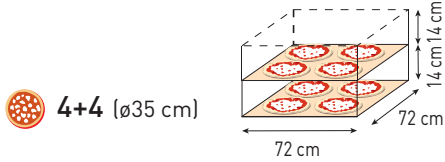


226957

PICOS KROSNELĖ BASIC XL 44

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x720x720x(H)140 mm
- Svoris: 149 kg

kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226957	2 kameros	400	12000	1000x844x(H)745*	1 402,50	1 332,38
227169	krosnelės stovas			1000x844x(H)860	200,51	198,08

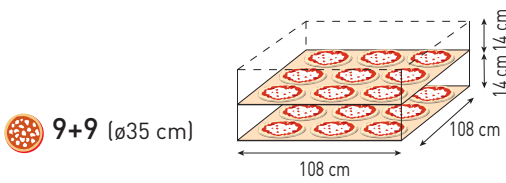


227053

PICOS KROSNELĖ BASIC XL 99

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x1080x1080x(H)140 mm
- Svoris: 279 kg

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
227053	2 kameros	400	26400	1360x1204x(H)745*	2 265,09 2 151,84



EXW kainos nurodytos be PVM

PICOS KROSNELĖ BASIC SLIM LINE

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Korpusas - iš plieno
- Mineralinės vatos izoliacija
- Mechaninė valdymo plokštė
- Kameros apšvietimas
- Dugnas išklotas šamotiniu akmeniu
- Kiekvienoje kameroje yra kaitinimo elementai (viršuje ir apačioje)
- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais
- Kiekvienoje kameroje yra atskiras termostatas

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.

YPAČ
PLOKŠČIA,
GALIMA PADĖTI
ANT STALO

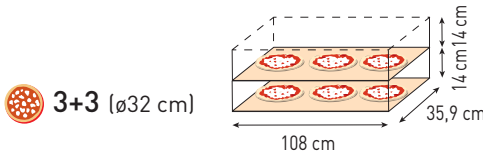


226933

PICOS KROSNELĖ BASIC SLIM LINE 33

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x1080x410x(H)140 mm
- Svoris: 124,9 kg

kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226933	2 kameros	400	12000	1305x489x(H)745*	1 379,65	1 310,67
227145	krosnelės stovas			1305x489x(H)860*	208,54	198,08



PICŲ KROSNELĖS PLUS XL

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Korpusas - iš juodais dažais nudažyto plieno
- Mineralinės vatos izoliacija
- Elektromechaninė valdymo plokštė
- Kiekvienoje kameroje yra 3 kaitinimo elementai (viršuje ir apačioje)
- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais

6
KAITINIMO
TENAI
KAMEROJE

- Kiekvienoje kameroje yra atskiras termometras
- Kameros apšvietimas
- Dugnas išklotas šamotiniu akmeniu
- Išimamos durelės su langeliu
- Viršutinė krosnies dalis turi jai būdingą „stogelį“

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.



226759

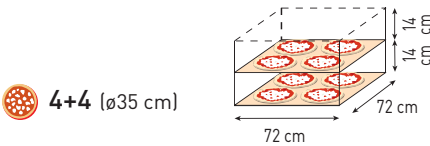


226742

PICOS KROSNELĖ PLUS XL 44

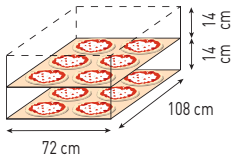
- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x 720x720x(H)140 mm
- Svoris: 162 kg

kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226759	2 kameros	400	12000	1000x844x(H)745*	1 482,61	1 408,48
227169	krosnelės stovas			1000x844x(H)860*	208,54	198,08



nuo ~~1 482,61~~
1 408,48 netto

6+6 (ø35 cm)



PICOS KROSNELĖ PLUS XL 66

- Temperatūrų diapazonas: nuo 50°C iki 500°C
- Kameros matmenys: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Svoris: 203 kg

kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
226742	2 kameros	400	18000	1000x1204x(H)745*	1 750,38	1 662,79
227183	krosnelės stovas			1000x1204x(H)860*	208,54	198,08

PICŲ KROSNELĖS TRAYS GLASS KEPIMO IR KONDITERINĖMS SKARDOMS 600X400 MM

- Išsiskiria savo universalumu: dėl didelės kameros krosnelės naudojamos ne tik įprastose picerijose, bet ir parduotuvėse, kepyklose, kur galima kepti įvairiausių
- gaminius iš tešlos tiesiogiai ant 600x400 mm dydžio kepimo skardų
- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Korpusas - iš juodais dažais nudažyto plieno
- Per įstiklintas dureles galima stebėti kepimo procesą
- Kiekvienose durelėse yra dvi rankenėlės

- Mineralinės vatos izoliacija
- Kiekvienoje kameroje atskiras apšvietimas
- 1,15 kW ir 1,7 kW galingumo kaitinamieji elementai
- Kiekvienos kameros viršuje ir apačioje yra po tris kaitinamuosius elementus
- Kaitinimo elementai reguliuojami atskirais termostatais

* Krosnies matmenys be išsikišančių elementų, pavyzdžiui, rankenėlių ir durelių.

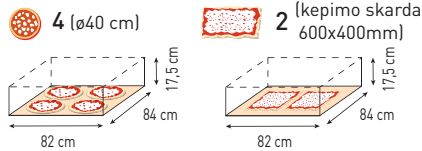


227251

PICOS KROSNELĖ TRAYS 4 GLASS

- Matmenys kameros: 820x840x(H)175 mm
- Svoris: 98 kg

kodas		V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227251	1 kamera	400	6900	1100x964x(H)413*	971,93	923,33
224564	krosnelės stovas			1100x964x(H)960*	260,69	247,66

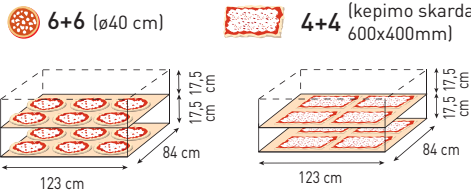


227350

PICOS KROSNELĖ TRAYS 66 GLASS

- Matmenys kameros: 2x 1230x840x(H)175 mm
- Svoris: 225 kg

kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
227350	2 kameros	400	20400	1500x964x(H)745*	2 914,04	2 768,34
224588	krosnelės stovas			1500x964x(H)960*	284,41	270,19



EXW kainos nurodytos be PVM

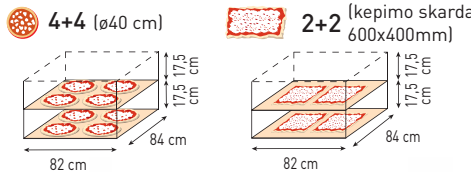


227268

PICOS KROSNELĖ TRAYS 44 GLASS

- Matmenys kameros: 2x 820x840x(H)175 mm
- Svoris: 172 kg

kodas		V	W	mm	netto (€)	netto (€)
227268	2 kameros	400	13800	1100x964x(H)745*	1 678,23	1 594,32
224564	krosnelės stovas			1100x964x(H)960*	260,69	247,66

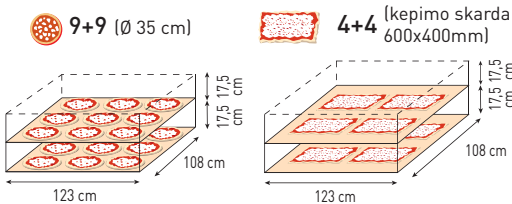


227305

PICOS KROSNELĖ TRAYS 99 GLASS

- Matmenys kameros: 2x 1230x1080x(H)175 mm
- Svoris: 307 kg

kodas		V	W	mm	netto [€]	netto [€]
227305	2 kameros	400	30600	1500x1204x(H)745*	2 600,74	2 470,70
224595	krosnelės stovas			1500x1204x(H)960*	284,41	270,19



36

35



EXW kainos nurodytos be PVM

PICOS KROSNYS SUPERIOR GLASS XL VISIŠKAI IŠKLOTOS ŠAMOTINIAIS AKMENIMIS

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančiojo plieno
 - Nerūdijančio plieno korpusas nudažytas juoda spalva
 - Kameros dugnas išklotas šamotiniu akmeniu
 - Papildomas tankinimas, garantuojantis geriausių durų izoliacija ir daro įtaką elektros energijos sąnaudų mažinimui
 - Durys per įstiklintas duris galima stebėti kepimo procesą
 - 40 mm storio kameros durys
 - Nerūdijančio plieno durelių rankena
- Mineralinės vatos izoliacija
 - Atskiras kiekvienos kameros apšvietimas
 - Šildytuvai kiekvienoje kameroje (viršuje ir apačioje)
 - Šildytuvų reguliavimas naudojant nepriklausomus termostatus kiekvienai kamerei
 - Temperatūros diapazonas: nuo 50 °C iki 500 °C
 - Elektromechaninis valdymas kiekvienai kamrai atskirai

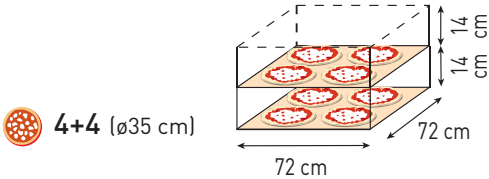


220429

PICŲ KROSNYS SUPERIOR XL 44 GLASS

- Matmenys kameros: 2x 720x720x(H)140 mm
- Svoris: 154,4 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220429	2 kameros	400	12000	1000x940x(H)745	3 147,83 2 990,44
222751	krosnelės stovas			1000x865x(H)860	263,18 250,02

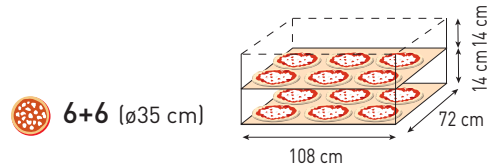


220443

PICŲ KROSNYS SUPERIOR XL 66L GLASS

- Matmenys kameros: 2x 1080x720x(H)140 mm
- Svoris: 218 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220443	2 kameros	400	18000	1360x940x(H)745	4 892,28 3 887,67
222775	krosnelės stovas			1360x865x(H)860	263,18 250,02



nuo ~~3 147,83~~
2 990,44 netto

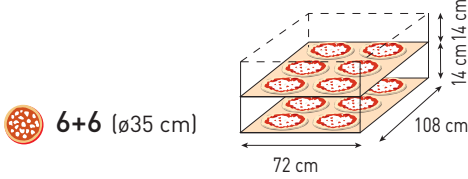


220436

PICŲ KROSNYS SUPERIOR XL 66 GLASS

- Matmenys kameros: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Svoris: 189 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220436	2 kameros	400	18000	1000x1300x(H)745	3 777,47 3 588,60
222768	krosnelės stovas			1000x1225x(H)860	263,18 250,02



DUJINĖS PICŲ KROSNYS

- Priekinė dalis pagaminta iš nerūdijančiojo plieno
 - Korpusas – iš juoda spalva nudažyto nerūdijančiojo plieno
 - Kameros dugnas išklotas šamotiniu akmeniu
 - Per įstiklintas duris galima stebėti kepimo procesą
 - Rankenėlė per visą durų ilgį
 - Mineralinės vatos izoliacija
- Temperatūrų diapazonas: nuo 0 °C iki 450 °C
 - Kameros apšvietimas
 - Reikia papildomai prijungti prie elektros tinklo
 - (valdymą ir apšvietimą)
 - Dėl traukos vamzdžio negalima krosnių dėti viena ant kitos
 - DĖMESIO: užsakydami nurodykite dujų, kurias naudosite, tipą

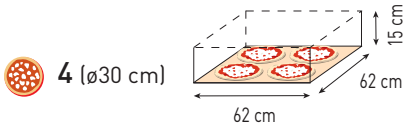


220436

DUJINĖS PICŲ KROSNYS 4

- Matmenys kameros: 620x620x(H)150 mm
- Dujų sunaudojimas G20 arba G25: 1,693 m³/h
- Svoris: 112 kg

kodas	V	kW [Hs]	mm	netto (€)	netto (€)
220382	1 kamera	230	16,1	1000x1062x(H)560	2 518,20 2 392,29
224625	krosnelės stovas			1000x837x(H)960	276,62 262,79



nuo ~~2 518,20~~
2 392,29 netto

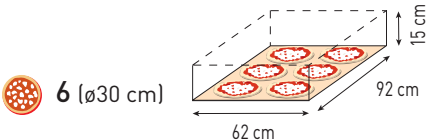


220436

DUJINĖS PICŲ KROSNYS 6

- Matmenys kameros: 620x920x(H)150 mm
- Dujų sunaudojimas G20 arba G25: 2,275 m³/h
- Svoris: 141 kg

kodas	V	kW [Hs]	mm	netto (€)	netto (€)
220399	1 kamera	230	21,5	1000x1362x(H)560	3 147,83 2 990,44
224632	krosnelės stovas			1000x1137x(H)960	308,68 285,65

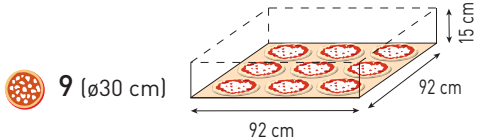


220436

DUJINĖS PICŲ KROSNYS 9

- Matmenys kameros: 920x920x(H)150 mm
- Dujų sunaudojimas G20 arba G25: 2,852 m³/h
- Svoris: 179 kg

kodas	V	kW [Hs]	mm	netto (€)	netto (€)
220412	1 kamera	230	27	1305x1362x(H)560	3 934,87 3 738,13
224649	krosnelės stovas			1300x1137x(H)960	324,77 308,53



PICOS KROSNYS HENDI SIDEUP – ELEKTRINIS VALDYMAS

- Unikali profesionalams skirta picos krosnių serija
- Kiekvienoje kameroje esanti durų pakėlimo sistema apsaugo naudotojus nuo atsitiktinių nudegimų
- Apatinėje ir viršutinėje kameros dalyje esančios šamotinės plytos užtikrina tolygų kameros įkaitimą ir temperatūros palaikymą
- Jutikline valdymo plokšte galima iki 1°C tikslumu nustatyti kepimo temperatūrą
- Kaitinimo elementai reguliuojami nepriklausomais termostatais, esančiais kiekvienoje kameroje
- Skaitmeninis termometras rodo atskirai kiekvienoje kameroje nustatytą ir tikrąją temperatūrą
- Krosnies paleidimo laiko programavimo funkcija palengvina darbo organizavimą
- Atskirai kiekvienoje kameroje galima programuoti dvi skirtingas kepimo rūšis, todėl palengvėja darbas net nepatyrusiems kepėjams ir greitai keičia darbo parametrus
- Priekinėje krosnies dalyje esantis ventiliacijos kaminas su rankenėle skirtas garams iš kameros pašalinti, naudojamas kepant

- ploną itališką picą, taip pat norint greičiau sumažinti temperatūrą kameroje
- Atskirai kiekvienoje kameroje yra įrengti
- pagrindinis maitinimo ir šviesos išjungikliai
- Visas korpusas yra pagamintas iš nerūdijančiojo plieno, skirtas ilgam nepriekaištingam naudojimui
- Per didelį dvigubą stiklą galima stebėti kepimo procesą
- Gravitacinis durelių aušinimas skirtas jų vidinės pusės temperatūrai sumažinti
- Rankena įtaisyta per visą durų ilgį, su izoliuotomis rankenėlėmis iš abiejų pusių
- Mineralinės vatos izoliacija yra skirta krosnies
- šiluminėms savybėms užtikrinti
- Dvigubas apšvietimas – patogiam kepimo procesui kontroliuoti, atskirai kiekvienai kamerai
- Temperatūrų diapazonas: nuo 50 iki 500°C

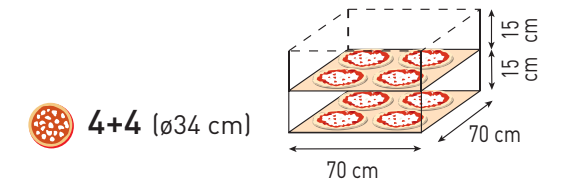


220320

PICOS KROSNYS HENDI SIDEUP 44D

- Matmenys kameros: 2x 700x700x(H)150 mm
- Svoris: 183 kg

kodas	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
220320	2 kameros	13200	400	1090x1010x(H)720	5 351,53 5 083,95
222720	krosnelės stovas			1080x901x(H)860	263,18 250,02

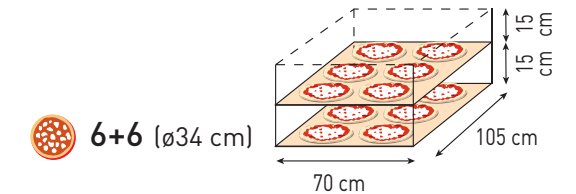


220337

PICOS KROSNYS HENDI SIDEUP 66D

- Matmenys kameros: 2x 700x1050x(H)150 mm
- Svoris: 257 kg

kodas	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
220337	2 kameros	17760	400	1090x1360x(H)720	6 295,98 5 981,18
222737	krosnelės stovas			1080x1251x(H)860	275,15 261,39



~~nuo 5 351,53~~
nuo 5 083,95 netto



709818

~~nuo 22,76~~
nuo 21,62 netto

PICŲ PRISTATYMO KREPŠIAI

- Patikimas, lengvai reguliuojamas užtrauktukas
- Tvirta ir lengva valyti medžiaga
- Viršuje permatoma kišenė sąskaitoms
- Puiki šiluminė izoliacija

kodas	matmenys (mm)	netto (€)	netto (€)
709825	4 dėžės 350x350	22,76	21,62
709818	4 dėžės 450x450	26,23	26,82
709856	4 dėžės 500x500	35,87	34,08
709863	2 dėžės 600x600	43,18	40,95



709849

PICŲ PRISTATYMO KREPŠYS

- Patikimas užtrauktukas.

kodas	talpa	matmenys (mm)	netto (€)	netto (€)
709849	6 maisto dėžės	450x290x(H)300	28,76	27,32



709900

~~7,88~~
7,49 netto



PICŲ TARIPIKLIAI

- Tarpiklio aukštis: 35 mm

kodas	vnt. skaičius pakuotėje	netto (€)	netto (€)
709900	500	7,88	7,49



ELEKTRONINIAI TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINIAI

- Puikiai tinka šaltai picos, makaronų gaminių, virtinukų ir koldūnų tešlai kočioti
- Neįkaitina tešlos kočiojant
- Pagaminti iš nerūdijančio plieno
- **Užpatentuotas modelis TOUCH and Go – automatinis paleidimas perkeltiant tešlos porcijas**



~~nuo 947,22~~
nuo 899,86 netto



226605

ELEKTRINIS TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINYS HENDI TOUCH AND GO 400 - DVI VOLELIŲ POROS

- Tešlos skersmuo: Ø26 iki 40 cm
- Svoris: 37 kg

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



LYGIAGRETŲ VOLELIAI

220368

TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINYS HENDI TOUCH AND GO 400 - ELEKTRINIS, DVI VOLELIŲ POROS

- Tešlos skersmuo nuo 26 cm iki 40 cm
- Svoris: 38 kg

kodas	svoris (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	944,57	868,84

ELEKTRONINIAI TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINIAI

- Puikiai tinka šaltai picos, makaronų gaminių, virtinukų ir koldūnų tešlai kočioti.
- Neįkaitina tešlos kočiojant.
- Gerokai sutaupo personalo laiką.
- Pagaminti iš nerūdijančio plieno.



226629

ELEKTRINIS TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINYS HENDI 300

- Ruošinio skersmuo: 14-30 cm
- Svoris: 25 kg

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



Elektrinis kojinis pedalas

226643

ELEKTRINIS TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINYS HENDI 500 - DVI VOLELIŲ POROS

- Rinkinyje yra elektrinis kojinis pedalas
- Ruošinio skersmuo: 26-45 cm
- Svoris: 41 kg

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

- Dviem volelių poromis galima nustatyti iki 4 mm storio tešlą ir suteikti apvalią formą (modelyje 226612 - viena volelių pora).
- Kiekviename volelyje yra atskiri apsauginiai skydeliai.



226636

ELEKTRINIS TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINYS HENDI 400

- Ruošinio skersmuo: 26-40 cm
- Svoris: 37 kg

kodas	svoris (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	895,45	841,18



226599

ELEKTRINIS TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINYS HENDI 500

- Tešlos storio ir 26-45 cm ruošinio skersmens reguliavimas
- Svoris: 27 kg

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

ELEKTRINIS TEŠLOS KOČIOJIMO ĮRENGINYS HENDI 300

- Ruošinio skersmuo: Ø14 iki 30 cm
- Svoris: 18 kg

kodas	svoris (kg)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	535,34	508,62



DUJINIS KEBABŲ GRILIS PROFI LINE

- Dujinis kebabų grilis „Profi Line“
- Grilis veikia naudodamas gamtines dujas, galima naudoti dujas balionuose.
- Įrengta dujų kontrolės sistema.
- Galima reguliuoti atstumą nuo iešmo iki kaitinimo elementų.
- 2 nuimami nerūdijančio plieno skydeliai atsidaro kaip varstomos durys:

- į dešinę ir kairę.
- Nerūdijančio plieno korpusas.
- Apsauginis kaitinimo elemento ekranas pagamintas iš nerūdijančio plieno AISI-310.
- Reikia prijungti prie elektros maitinio tinklo.



DUJINIS KEBABŲ GRILIS PROFI LINE

- 3 degikliai, kurių bendras galingumas 9,75 kW.
- Iešmo ilgis: 725 mm, vienkartinė mėsos įkrova iki 40 kg, didžiausias mėsos ruošinio dydis: Ø400x(H)510 mm.
- Padėklo riebalams ir mėsai matmenys: 550x700x(H)960 mm.
- Svoris: 25 kg.

kodas	V	kW [Hs]	mm	netto [€]	netto [€]
143087	230	9,75	470x550x(H)960	629,00	597,55



DUJINIS KEBABŲ GRILIS PROFI LINE

- Naudoja gamtines dujas, galimybė perjungti prie dujų baliono
- Yra dujų kontrolės sistema
- Iešmo atstumo nuo kaitinimo elementų reguliavimas
- 4 degikliai, galingumas - 12 kW
- Platus įkaitimo paviršius sutrumpina kepimo laiką
- Iešmo variklis viršutinėje grilio dalyje (dvipusis sukimas)
- Iešmo ilgis: 900 mm, vienkartinis mėsos įdėjimas - nuo 50 kg iki 80 kg
- Išimamas padėklas sutekantiems riebalams.
- Svoris: 30 kg

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

ELEKTRINIS KEBABŲ GRILIS PROFI LINE

- Nerūdijančio plieno korpusas
- 4 nepriklausomos įkaitimo zonos, įlydytos į stiklą ROBAX, kiekvienos galingumas apie 1,8 kW
- Kiekvienoje įkaitimo zonoje yra perjungiklis su 5 kaitinimo lygiais: 0-1-2-3-MAX.
- Iešmo variklis viršutinėje grilio dalyje (dvipusis sukimas)
- Iešmo atstumo nuo kaitinimo elementų reguliavimas
- 2 skydeliai 155x(H)765 mm iš nerūdijančio plieno atsidaro kaip atidaromos durės: į dešinę ir į kairę
- Iešmo ilgis: 12x12x(H)890 mm, naudingas ilgis: 650 mm
- Lėkštės skersmuo: Ø180 mm
- Vienkartinis mėsos įdėjimas - nuo 40 kg iki 60 kg, didž. matmenys Ø300x(H)650 mm
- Išimamas padėklas sutekantiems riebalams
- Svoris: 30 kg

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

ELEKTRINIAI PEILIAI KEBABAMS



EELKTRINIS PEILIS KEBABAMS KITCHEN LINE

- Skirtas pjaustyti bet kokią kepamo kebabo mėsą profesionaliomis sąlygomis
- Ašmenys pagaminti iš nerūdijančio plieno AISI 304
- Komplekte 1 lygus peilis ir 1 dantytas peilis
- Ašmenų skersmuo - 100 mm
- Našumas: iki 60 kg/val.
- Lengvai reguliuojamas pjaustymo storis nuo 0-8 mm
- Ašmenų gaubtas iš plieno AISI 304 užtikrina saugumą pjaustymo metu
- Variklio rankenėlė ir korpusas iš neslystančio plastiko
- Korpusė integruotas išjungiklis su grįžimo funkcija ON/OFF
- Apsauga nuo perkrovos su grįžimo mygtuku
- Komplekte yra peilio galąstuvai
- Greitis: 2600 aps./min.
- Svoris: 1 kg

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
267240	230	80	194x113x(H)173	436,58	129,75



BELAIDIS ELEKTRINIS PEILIS KEBABAMS KITCHEN LINE

- Skirtas pjaustyti bet kokią kepamo kebabo mėsą profesionaliomis sąlygomis
- Ašmenys pagaminti iš nerūdijančio plieno AISI 304
- Komplekte 1 lygus peilis ir 1 dantytas peilis
- Ašmenų skersmuo - 100 mm
- Našumas: iki 60 kg/val.
- Lengvai reguliuojamas pjaustymo storis nuo 0-8 mm .
- Ašmenų gaubtas iš plieno AISI 304, užtikrina saugumą pjaustymo metu
- Variklio rankenėlė ir korpusas iš neslystančio plastiko
- Korpusė integruotas išjungiklis su grįžimo funkcija ON/OFF
- Įkrovimo įtaisai su baterijos statuso indikatoriais (raudonu, žaliu)
- Komplekte dvi baterijos, kurios kiekvienos talpa - 2000 mAh
- Komplekte yra peilio galąstuvai
- Greitis: 3000 aps./min.
- Svoris: 1 kg

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



ELEKTRINIS PEILIS KEBABAMS PROFI LINE

- Skirtas pjaustyti bet kokią kepamo kebabo mėsą profesionaliomis sąlygomis
- Ašmenys pagaminti iš nerūdijančio plieno
- Rinkinyje pustyklė, diskas su dantytais ašmenimis ir maitinimo adapteris
- Paprastas pjaustymo storio reguliavimas
- Ašmenų gaubtas užtikrina saugumą pjaustymo metu
- Ašmenų skersmuo - 80 mm
- Greitis: 5000 aps./min.
- Našumas: iki 50 kg/val.
- Svoris: 1 kg

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





707975

PP
polypropylene

PICAI SKIRTAS TERMOKONTEINERIS

- Puikiai tinka vežti picas kartoninėse dėžėse ir konditerijos gaminiams
- Skirtas naudoti visuomeninio maitinimo srityje karštam arba šaltam maistui vežti ir laikyti
- Šoninės rankenėlės – vežti, pakrauti ir iškrauti
- Specialus vidinis ant šoninių sienelių esantis profilis skirtas tam, kad būtų patogų išimti konteinerį
- Tvirta ir stabili konstrukcija, apskaičiuota ilgam naudojimui
- Konteineris yra pagamintas iš vientisos medžiagos, nėra jokių kniedžių, suvirintų siūlių ar suklipuotų vietų
- Itin lengvas, viršuje uždengtas atskiru dangčiu
- Ilgai išlaiko šilumą
- Galima dėti vieną ant kito
- Apvalinti kampai – saugu vežti
- Galima plauti indaplovėje ne didesnėje nei +80°C temperatūroje
- Visuomeninio maitinimo įstaigose lengviau įvesti HACCP normų reikalavimus
- Pagamintas iš polipropileno
- Tinka antriniam perdirbimui

kodas	picų kiekis	litras	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707098	3x ø40 cm	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	33,47	31,80
707142	3x ø50 cm	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	40,68	38,65
707975	5x ø32 cm	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	31,52	29,94
707135	5x ø40 cm	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	38,28	36,37
707081	7x ø32 cm	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	31,85	29,50



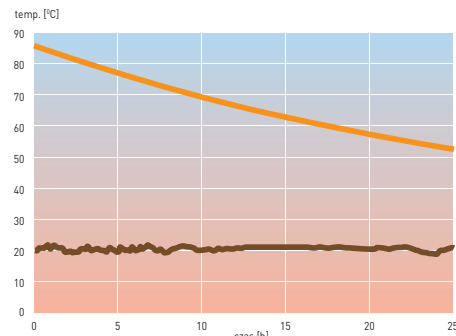
707142 3x picos ø50 cm



707098 3x picos ø40 cm



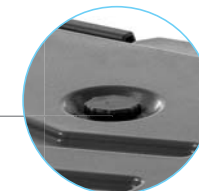
707975 5x picos ø32 cm



Pilnai pakrauto termokonteinerio temperatūros mažėjimas
— pradinė temperatūra 85°C
— aplinkos temperatūra 20°C



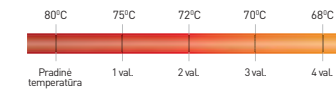
4 spaustukai



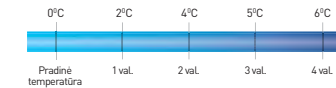
sandinimo vožtuvas

Temperatūros palaikymas

karštieji patiekalai



šaltieji patiekalai



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

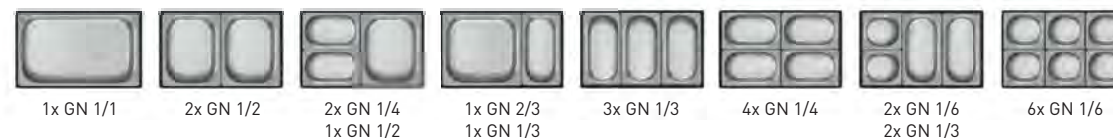
LDPE
polyethylene
stackable

IŠVAŽIUOJAMIESIEMS POKYLIAMS SKIRTAS GN 1/1-150 TERMOKONTEINERIS, UŽPILDOMAS IŠ VIRŠAUS

- Pagamintas iš polietileno LDPE
- Dvigubos sienelės su aukštos kokybės poliuretano putų užpildu užtikrina puikią izoliaciją ir ilgą patiekalų temperatūros palaikymą
- Sandarus dangtis su 4 tvirtu nailono pluošto spaustukais

kodas	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
877845	GN 1/1 - 150	630x460x(H)260	173,16	164,50
877852	GN 1/1 - 200	630x460x(H)305	175,53	166,75

Įvairių konfigūracijų pavyzdžiai



IŠVAŽIUOJAMIESIEMS POKYLIAMS SKIRTAS
TERMOKONTEINERIS

- Puikiai tinka karštiesiems arba šaltiesiems patiekalams vežti ir laikyti
- Patiekalams vežti vienkartinėje ir keraminėje pakuotėje
- Specialus profilis viduje ant šoninių sienelių, kad būtų patogų išimti konteinerius
- Tvirta ir stabili konstrukcija, apskaičiuota ilgam naudojimui
- Konteineris yra pagamintas iš vientisos medžiagos, nėra jokių kniedžių arba suklįjavimų
- Ypač lengvas, priekyje uždengtas atskiru dangčiu
- Didelis šiluminis atsparumas
- Galima dėti vieną ant kito
- Apvalinti kampai – saugu vežti
- Galima plauti indaplovėse iki 80°C temperatūroje
- Palengvina HACCP normų laikymąsi visuomeninio maitinimo įstaigose
- Tinka antriniam perdirbimui

kodas	talpa (l)	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	26,23	24,92
707050	15,6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	28,65	27,22



707043



Grioveliai palengvina
termodežės atidarymą

nuo ~~26,23~~
netto
24,92
netto

TERMOKONTEINERIS MAITINIMUI SALTO

- Galimybė pakrauti konteinerius be dangčio leidžia jums pervežti daugiau
- Pasukę konteinerį 180 laipsnių, galima naudoti kaip dangtį kitam Salto konteineriui
- Idealiai tinka picų pervežimui kartoninėse dėžutėse
- Šoninės rankenos leidžia lengvai transportuoti ir vežti
- Patvari ir stabili konstrukcija, skirta ilgalaikiui naudojimui
- Konteineris pagamintas iš vientisos medžiagos, be kniedžių ar klįjavimo
- Itin lengvas
- Didelis atsparumas karščiui
- Galima plauti indaplovėje iki + 80 °C
- Palengvina HACCP standartų diegimą viešosiose patalpose
- Tinka perdirbimui

kodas	talpa (l)	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707067	5,5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	14,28	13,49
707074	9,8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	16,62	15,79

nuo ~~14,28~~
netto
13,49
netto



707067



Pasukę konteinerį
180 laipsnių, galima
naudoti kaip dangtį
kitam Salto konteineriui



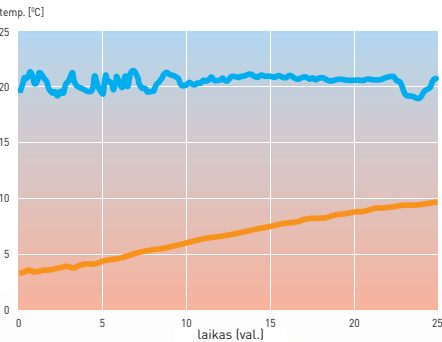
KONDITERINIAI TERMOKONTEINERIAI STANDARTAS EN 600X400



TERMOKONTEINERIS 9x 600x400 MM
IŠVAŽIUOJAMAJAM POKYLIUI

- Puikiai tinka rengiant išvažiuojamuosius pokylius karšties arba šaltiems patiekalams vežti ir laikyti
- Itin lengvas, priekyje uždengtas atskiru dangčiu
- Didelis 600 x 400 mm dydžio padėklų šiluminis atsparumas
- Atstumas tarp kreipiančiųjų: 50 mm
- Dėl korpuse esančios angos galima dėti vieną ant kito
- Saugiam vežimui skirti apvalinti kampai
- Galima plauti indaplovėse, kai temperatūra iki 80°C
- Palengvina HACCP normų įvedimą visuomeninio maitinimo įstaigose

kodas	talpa (l)	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	160,20	159,87



Pilnai pakrauto termokonteinerio
temperatūros kaita
— pradinė temperatūra 2,3°C
— aplinkos temperatūra 20°C

~~168,28~~
netto
159,87
netto

9x 600x400



707685



nuo ~~42,90~~
netto
40,76
netto



707951

TERMOKONTEINERIS KITCHEN LINE 600x400

- Puikiai tinka tiek šaltiems, tiek karšties produktams pernešti
- Termokonteineriai pagaminti iš polipropileno, itin aukštas šiluminės izoliacijos lygis
- Atsparus nuo -20°C iki +110°C temperatūrai
- Ergonomiškos rankenėlės patogiam gabenimui

kodas	talpa (l)	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	42,90	40,76
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	54,65	49,07



TERMOKONTEINERIAI GN 1/1



~~92,33~~
87,71_{netto}

5x GN 1/1



707661



707845

KAITINIMO ELEMENTAS GN 1/1

- Galima įkaitinti iki 90 °C
- Termokonteineriams: 707814, 707609, 707999, 707661
- Norėdami įkaitinti elementą, įdėkite jį į nerūdijančiojo plieno konteinerį, vėliau į konvekcines krosnis, ne daugiau nei 90°C temperatūroje 40 minučių

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
707845	530x325x(H)30	38,28	36,37



IŠVAŽIUOJAMIESIEMS POKYLIAMS SKIRTAS TERMOKONTEINERIS

- Puikiai tinka išvažiuojamiesiems pokyliams, gabenti ir laikyti karštuosius ir šaltuosius produktus
- Labai lengvas, atidaromas nuimant priekinį dangtį
- Itin atsparus temperatūros poveikiui
- 8 kreipiančiosios gastro talpoms ir padėklams GN 1/1
- Atstumas tarp lygių: 61 mm
- Korpusė yra angos termokonteineriams dėti vieną ant kito
- Suapvalinti kraštai padeda saugiai pernešti
- Galima plauti indaplovėse iki +80°C temperatūros
- Palengvina HACCP normų laikymąsi visuomeninio maitinimo įstaigose
- Puikiai telpa į europadėklą
- 4 konteineriai / lygiai

kodas	talpa [l]	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto [€]	netto [€]
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	92,33	87,71

Įvairių konfigūracijų pavyzdžiai



Puikiai telpa ant europadėklo
- 4 konteineriai viename lygyje



~~157,59~~
149,71_{netto}

IŠVAŽIUOJAMIESIEMS POKYLIAMS SKIRTAS TERMOKONTEINERIS

- Puikiai tinka išvažiuojamiesiems pokyliams, gabenti ir laikyti karštuosius ir šaltuosius produktus
- Labai lengvas, atidaromas nuimant priekinį dangtį
- Itin atsparus šilumai
- 8 kreipiančiosios gastro talpoms ir padėklams GN 1/1
- Atstumas tarp lygių: 61 mm
- Korpusė yra angos termokonteinerius dėti vieną ant kito
- Suapvalinti kraštai padeda saugiai pernešti
- Galima plauti indaplovėse iki +80°C temperatūros
- Palengvina HACCP normų laikymąsi visuomeninio maitinimo įstaigose

kodas	talpa [l]	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto [€]	netto [€]
707999	GN 1/1	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	157,59 149,71

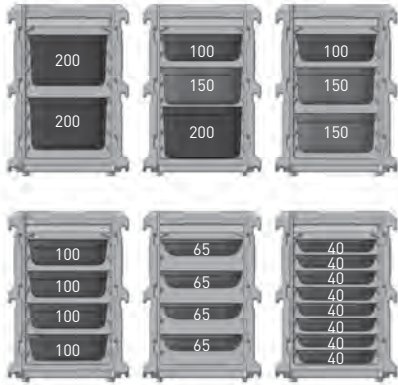


ŠALDYMO ELEMENTAS GN 1/1

- Galima atšaldyti iki -18°C
- Termokonteineriams: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661

kodas	mm	netto [€]	netto [€]
707821	530x325x(H)30	21,74	20,65

Įvairių konfigūracijų pavyzdžiai



707999



707821

~~21,74~~
20,65_{netto}



TERMOKONTEINERIAI GN 1/1



Ergonomiškos rankenėlės

707968



TERMOKONTEINERIS KITCHEN LINE GN 1/1

- Puikiai tinka tiek šaltiems, tiek karšties produktams pernešti
- Termokonteineriai pagaminti iš polipropileno, itin aukštas šiluminės izoliacijos lygis
- Atsparus nuo -20°C iki +110°C temperatūrai
- Ergonomiškos rankenėlės patogiam gabenimui

kodas	talpa (l)	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707906	GN 1/1 40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	23,48	22,31
707968	GN 1/1 46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	30,64	29,11

~~23,48~~
22,31
netto



707821

707814

707029

707012

707968

Rėmeliai leidžia
sulyginti viršutinius
skirtingų aukščių
GN kraštus

~~nuo 16,62~~
nuo 15,79
netto



707814



ŠALDYMO ELEMENTUI SKIRTAS KONTEINERIS GN 1/1

- Uždėkite šį konteinerį su šaldymo agentu virš termokonteinerio Line GN 1/1 tam, kad palaikytumėte žemą temperatūrą labai ilgą laikotarpį
- Pristatomas be šaldymo agento
- Termokonteineriams: 707906 ir 707968

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
707814	600x400x(H)85	26,63	25,30

~~26,63~~
25,30
netto



707012



IŠORINIS RĖMELIS

- Talpos padidinimui, tinka 707906 ir 707968

kodas	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707012	707906 i 707968 600x400x(H)85	16,62	15,79
707029	707906 i 707968 600x400x(H)180	21,43	20,36



EXW kainos nurodytos be PVM



707982



Labai tvirta, tampri ir elastinga konstrukcija



Ergonomiškos rankenėlės



Dėl įgilinimų lengviau atidaryti termokonteinerį

TERMOKONTEINERIS PROFI LINE

- Universalus HACCP standartų reikalavimus atitinkantis termokonteineris
- Dėl savo savybių termokonteineris puikiai tinka karšties ir šaltiems produktams gabenti, vadovaujantis higienos reikalavimais
- Palaiko tiek žemą, tiek aukštą viduje esančių produktų temperatūrą
- Atsparus nuo -20°C iki +110°C temperatūrai
- Speciali vidinė danga užtikrina apsaugą nuo teršalų, lengva valyti
- Dėl patogių rankenėlių, konteinerį lengva pernešti ir statyti vienas ant kito su dangčiu ar be jo

kodas	talpa (l)	vidiniai matmenys	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	61,44	58,37

~~61,44~~
58,37
netto



Itin lygi vidinė danga



EXW kainos nurodytos be PVM

NERŪDIJANČIO PLIENO TERMOSAI MAISTUI GABENTI



6 užraktai - puikiai tinka skysčiams transportuoti



710203



Vienodas termosų skersmuo - galima dėti vieną ant kito



Sandarinimo vožtuvas



Ergonomiškos rankenėlės



Plastikinis pagrindas apsaugo termosą ir grindis nuo pažeidimo



Tarp sienelių esanti ertmė yra užpildyta specialia šilumą izoliuojančia medžiaga, todėl aukšta temperatūra išlaikoma 6-8 valandas

nuo ~~153,95~~ **146,25** netto

TERMOSAS MAISTUI GABENTI

- Tarp sienelių esanti ertmė užpildyta specialia šilumą izoliuojančia medžiaga, todėl 6-8 valandas išlaikoma aukšta temperatūra
- Dvigubas dangtis su tarpikliu, tvirtinamas 6 užraktais
- Sandarinimo vožtuvas
- Pernešti skirtos ergonomiškos rankenėlės
- Plastikinis pagrindas apsaugo termosą ir grindis nuo pažeidimo
- Galima dėti vieną ant kito iki 35 l talpos modelius

kodas	talpa (l)	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
710203	20	ø330x(H)360	153,95	146,25
710302	35	ø330x(H)570	183,86	174,67
710319	50	ø480x(H)380	227,63	216,25



710326

6 užraktai - puikiai tinka skysčiams transportuoti

710234



710227



710135



710333

710128

Nerūdijančio plieno čiaupas

Ergonomiškos rankenėlės

Plastikinis pagrindas apsaugo termosą ir grindis nuo pažeidimo



Sandarinimo vožtuvas



Dvigubas dangtis su tarpikliu, tvirtinamas 6 užraktais



TERMOSAS SU ČIAUPU MAISTUI GABENTI

- Tarp sienelių esanti ertmė užpildyta specialia šilumą izoliuojančia medžiaga, todėl 6-8 valandas išlaikoma aukšta temperatūra
- Dvigubas dangtis su tarpikliu, tvirtinamas 6 užraktais
- Sandarinimo vožtuvas
- Pernešti skirtos ergonomiškos rankenėlės
- Plastikinis pagrindas apsaugo termosą ir grindis nuo pažeidimo
- Galima dėti vieną ant kito iki 35 l talpos modelius

kodas	talpa (l)	išoriniai matmenys	netto (€)	netto (€)
710128	10	ø330x(H)220	126,07	119,77
710135	15	ø330x(H)280	152,34	144,72
710227	20	ø330x(H)360	166,35	158,03
710234	25	ø330x(H)430	178,60	169,67
710326	35	ø330x(H)570	183,86	174,67
710333	50	ø480x(H)380	236,39	224,57

nuo ~~126,07~~ **119,77** netto

Tarp sienelių esanti ertmė yra užpildyta specialia šilumą izoliuojančia medžiaga, todėl aukšta temperatūra išlaikoma 6-8 valandas





226278

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

PLANETARINIS MAIŠYTUVAS 10

- Lakuoto plieno korpusas
- 9,5 l talpos nerūdijančio plieno duonkubiliis
- Variklis 3/4 AG = 658 W
- 15 greičių: nuo 100 iki 500 aps./min.
- Laikmatis: iki 30 min.
- Skaitmeninė valdymo plokštė
- 3 antgaliai: plokščias, kablo ir šluotelės tipo
- Svoris: 20 kg

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



226285

PLANETARINIS MAIŠYTUVAS 12

- Lakuoto plieno korpusas
- 11,4 l talpos nerūdijančio plieno duonkubiliis
- Variklis 1/2 AG = 375 W
- 3 greičių: 121, 218, 489 aps./min.
- Laikmatis: iki 30 min.
- Skaitmeninė valdymo plokštė
- 3 antgaliai: plokščias, kablo ir šluotelės tipo
- Svoris: 35 kg

kodas	talpa (l)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
226285	11,4	230	375	398x499x(H)630	1 304,44	1 239,19



226292

PLANETARINIS MAIŠYTUVAS 20

- Lakuoto plieno korpusas
- 19 l talpos nerūdijančio plieno
- Variklis 1/2 AG = 375 W
- 3 greičių: 142, 264, 482 aps./min.
- Laikmatis: iki 15 min.
- Rankinė valdymo plokštė
- 3 antgaliai: plokščias, kablo ir šluotelės tipo
- Svoris: 100 kg

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



222829

PLANETARINIS MAIŠYTUVAS 7 L

- Kokybiška baltos spalvos emalės danga padengtas plieninis korpusas, plastikinis apsauginis minkytuvio ekranas.
- Tvirta sraigtinė pavara su krumpliaračiais.
- Saugos išjungikliai ir apsauga nuo perkrovos užtikrina saugų naudojimą.
- Komplekte: nerūdijančiojo plieno minkytuvis, antgalis maišymui ir kablys tešlai.
- Paprasta prižiūrėti skaitmeninė valdymo plokštė.
- Didžiausia įkrova: 1,8 kg miltų.
- Pakėlimo galvutė.
- Apsauginis išjungiklis apsauginiame dangtelyje: kai dangtelis atidarytas – maišytuvas sustoja.
- 3 greičiai: 128 / 252 / 545 aps./min.

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



222836

PLANETARINIS MAIŠYTUVAS 10 L

- Kokybiška baltos spalvos emalės danga padengtas plieninis korpusas, plastikinis apsauginis minkytuvio ekranas.
- Tvirta sraigtinė pavara su krumpliaračiais.
- Saugos išjungikliai ir apsauga nuo perkrovos užtikrina saugų naudojimą.
- Komplekte: nerūdijančiojo plieno minkytuvis, antgalis maišymui ir kablys tešlai.
- Paprasta prižiūrėti skaitmeninė valdymo plokštė.
- Didžiausia įkrova: 2,5 kg miltų.
- Pakėlimo galvutę galima pakelti ir nuleisti svirtimi.
- Maišytuvo įsijungimo saugiklis, įspėjantis apie pakeltą galvutę arba neteisingai įdėtą maišytuvą.
- 3 greičiai: 148 / 244 / 480 aps./min.

kodas	talpa (l)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
222836	10	230	600	450x470x(H)600	555,07	527,32

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



222843

PLANETARINIS MAIŠYTUVAS 20 L

- Kokybiška baltos spalvos emalės danga padengtas plieninis korpusas, plastikinis apsauginis minkytuvio ekranas.
- Tvirta sraigtinė pavara su krumpliaračiais.
- Saugos išjungikliai ir apsauga nuo perkrovos užtikrina saugų naudojimą.
- Komplekte: nerūdijančiojo plieno minkytuvis, antgalis maišymui ir kablys tešlai.
- Paprasta prižiūrėti skaitmeninė valdymo plokštė.
- Didžiausia įkrova: 5 kg miltų.
- Pakėlimo galvutę galima pakelti ir nuleisti svirtimi.
- Maišytuvo įsijungimo saugiklis, įspėjantis apie pakeltą galvutę arba neteisingai įdėtą maišytuvą.
- 3 greičiai: 197 / 317 / 462 aps./min.

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

SPIRALINĖS TEŠLOS MAIŠYKLĖS

- Puikiai tinka naudoti picerijose, cukrainėse, kepyklose ir net namuose
- Korpusas pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno baltu lakuotu paviršiumi
- Duonkubilis, dangtis ir spiralė pagaminti iš nerūdijančio plieno 18/10
- Ant dangčio esantis apsaugos nuo suveikimo mikroįjungiklis
- Tyliai veikia dantratinė pavara
- Įmontuotas laikmatis
- 4 ratukai (2 - su stabdžiais)



SPIRALINĖ TEŠLOS MAIŠYKLĖ SU FIKSUOTU DUONKUBILIU											
- Fiksuota galvutė ir duonkubilis.											
kodas	mm	talpa (l)	ruošinys, kg	našumas, kg/val.	maišytuvio skersmuo, mm	kg	V	W	kM	netto (€)	netto (€)
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	702,49	743,37
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	862,80	819,66
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	1 094,36	1 036,79
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	1 572,81	1 494,17
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	1 781,52	1 692,44

SPIRALINĖ TEŠLOS MAIŠYKLĖ SU NUIMAMU DUONKUBILIU											
- Atlenkiama galvutė ir nuimamas duonkubilis.											
kodas	mm	talpa (l)	ruošinys, kg	našumas, kg/val.	maišytuvio skersmuo, mm	kg	V	W	kM	netto (€)	netto (€)
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	1 070,77	1 017,23
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	1 184,03	1 124,83
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	1 400,24	1 330,23
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	2 001,01	1 929,46
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	2 241,37	2 129,30

880906

~~nuo 9,37~~
nuo 8,90 netto

AMER★BOX

TEŠLOS KONTEINERIS

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

PE
polyethylene

HENDI

EXW kainos nurodytos be PVM

SPIRALINĖ TEŠLOS MAIŠYKLĖ - 2 GREIČIAI

- Puikiai tinka naudoti picerijose, cukrainėse, kepyklose ir net namuose
- Korpusas pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno baltu lakuotu paviršiumi
- Duonkubilis, dangtis ir spiralė pagaminti iš nerūdijančio plieno 18/10
- Ant dangčio esantis apsaugos nuo suveikimo mikroįjungiklis
- Tyliai veikia dantratinė pavara
- Įmontuotas laikmatis
- 4 ratukai (2 - su stabdžiais)



SPIRALINĖ TEŠLOS MAIŠYKLĖ SU ĮTVIRTINTU MINKYTUVIU, 2 GREIČIAI											
- Įmontuota galvutė ir minkytuvis											
kodas	mm	talpa (l)	ruošinys, kg	našumas, kg/val.	maišytuvio skersmuo, mm	W	kM	V	kg	netto (€)	netto (€)
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	1 060,40	1 007,46
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	1 050,42	1 005,50
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	1 206,99	1 222,64
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	1 429,07	1 357,62
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	1 523,79	1 447,60

SPIRALINĖ TEŠLOS MAIŠYKLĖ SU NUIMAMU MINKYTUVIU, 2 GREIČIAI											
- Atlenkiama galvutė ir nuimamas minkytuvis											
kodas	mm	talpa (l)	ruošinys, kg	našumas, kg/val.	maišytuvio skersmuo, mm	W	kM	V	kg	netto (€)	netto (€)
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	1 462,01	1 388,91
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	1 389,95	1 320,45
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	1 606,16	1 525,85
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	1 822,37	1 731,25
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	1 925,30	1 829,06

* Priklauso nuo pasirinkto greičio

880968

~~8,31~~
7,89 netto

AMER★BOX

DANGTIS TEŠLOS KONTEINERIAM

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

PE
polyethylene

HENDI

EXW kainos nurodytos be PVM

ŠALDYMO ĮRANGA PROFI LINE 670 L IR 1300 L

- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno (galinė išorinė sienelė - galvanizuoto plieno)
- Priverstinė oro cirkuliacija, viršutinė agregato padėtis
- Apsaugos nuo dulkių filtras
- Šaldymo kompresorius EMBRACO
- Klimato klasė - 4
- Kamera atitinka GN 2/1, kameros apšvietimas

- Savaime užsidarančios durys su užraktu
- Patogi paimti profiliuota durų rankenėlė
- 4 ratukai, 2 - su stabdžiu
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas
- Nepriekaištingai veikia, kai aplinkos temperatūra iki 43°C
- Sienelės storis - 60 mm



1 DURŲ 670 L TALPOS ŠALDYTUVAS PROFI LINE

- Šaldymo agentas: R600a (110 g)
- Kameros matmenys: 610x635x(H)1540 mm
- Rinkinyje 3 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 1,26 kW
- Svoris: 107 kg

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

2 DURŲ 1300 L TALPOS ŠALDYTUVAS PROFI LINE

- Šaldymo agentas: R600 (140 g)
- Kameros matmenys: 1194x635x(H)1540 mm
- Rinkinyje 6 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 2,01 kW
- Svoris: 171 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
232125	0/8°C	230	350	1314x805x(H)1940	1 509,07	1 509,62

1 DURŲ 670 L TALPOS ŠALDIKLIS PROFI LINE

- Šaldymo agentas: R290 (120 g)
- Kameros matmenys: 610x635x(H)1540 mm
- Rinkinyje 3 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 4,99 kW
- Svoris: 115 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
232132	-22/-17°C	230	600	730x805x(H)1940	1 326,43	1 261,72

2 DURŲ 1300 L TALPOS ŠALDIKLIS PROFI LINE

- Šaldymo agentas: R290 (150 g)
- Kameros matmenys: 1194x635x(H)1540 mm
- Rinkinyje 6 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 8,19 kW
- Svoris: 177 kg

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

4 ratukai, iš kurių 2 su stabdžiais



Sustiprintas aušinimas ventiliatoriumi



Savaime užsidarančios durys su užraktu



410 L IR 900 L TALPOS ŠALDYMO ĮRANGA PROFI LINE

- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno (galinė išorinė sienelė - iš galvanizuoto plieno)
- Priverstinė oro cirkuliacija
- Izoliacinės medžiagos storis (C5H10): 50 mm
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas
- Šaldymo kompresorius EMBRACO
- Savaiminis kondensato nuvedimas

- Klimato klasė - 4
- Nepriekaištingai veikia, kai aplinkos temperatūra iki 38°C
- Savaime užsidarančios durys su užraktu
- Patogi paimti profiliuota durų rankenėlė
- 4 ratukai, 2 - su stabdžiu



1 DURŲ 410 L TALPOS ŠALDYTUVAS PROFI LINE

- Kompresorius EMT65HLT, galingumas 1/4 AG
- Šaldymo agentas: R600a (80 g)
- Komplekte yra 4 lentynos 485x525 mm su leistina apie 40 kg vienos lentynos apkrova (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: 500x540x(H)1380 mm
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 2,83 kW
- Svoris - 82 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
233108	0/8°C	230	290	600x745x(H)1820	948,68	901,17

2 DURŲ 900 L TALPOS ŠALDYTUVAS PROFI LINE

- Kompresorius EG AS100HLR, galingumas 1/3 AG
- Šaldymo agentas: R134a (330 g)
- Komplekte yra 8 lentynos 525x530 mm su leistina apie 40 kg vienos lentynos apkrova (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: 1100x540x(H)1380 mm
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 4,30 kW
- Svoris - 132 kg

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

1 DURŲ 440 L TALPOS ŠALDIKLIS PROFI LINE

- Kompresorius NE2124Z, galingumas 1/2 AG
- Šaldymo agentas: R290 (90 g)
- Komplekte yra 4 lentynos 485x525 mm su leistina apie 40 kg vienos lentynos apkrova (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: 500x540x(H)1380 mm
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 7,24 kW
- Svoris - 82 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
233115	-22/-17°C	230	600	600x745x(H)1820	1 138,37	1 081,45

2 DURŲ 900 L TALPOS ŠALDIKLIS PROFI LINE

- Kompresorius NEK2150GK, galingumas 3/4 AG
- Šaldymo agentas: R404a (550 g)
- Komplekte yra 8 lentynos 525x530 mm su leistina apie 40 kg vienos lentynos apkrova (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: 1100x540x(H)1380 mm
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 12,90 kW
- Svoris - 132 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
233139	-22/-17°C	230	750	1200x745x(H)1820	1 494,48	1 419,47

Elektroninis temperatūros indikatorius



Kamera iš nerūdijančio plieno



Savaime užsidarančios durys su užraktu



420+420 L, 890+420 L TALPOS ŠALDYMO ĮRANGA PROFI LINE

- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno (galinė išorinė sienelė - galvanizuoto plieno)

– Priverstinė oro cirkuliacija

– Izoliacinės medžiagos storis (C5H10): 50 mm

– Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas

– Šaldymo kompresorius EMBRACO

– Savaiminis kondensato nuvedimas
- Klimato klasė 4

– Savaime užsidarančios durys su užraktu

– Patogi paimti profiliuota durų rankenėlė

– 4 ratukai, 2 - su stabdžiu



nuo ~~1 731,39~~_{netto}

nuo **1 644,82**_{netto}



2 DURŲ 420 + 420 L TALPOS ŠALDYMO ĮRANGA PROFI LINE

- Kompresoriai: šaldytuvo EMT65HLR, galingumas 1/4 AG šaldiklio NE2134Z, galingumas 1/2 AG
- Šaldymo agentas: šaldytuvo R600a (80 g) šaldiklio R290 (90 g)
- Komplekte yra po 3 lentynas vienai kamerai 510x525 mm su leistina apie 40 kg kiekvienos lentynos apkrova (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: šaldytuvo 525x540x(H)1380 mm šaldiklio 525x540x(H)1380 mm
- Vidutinis elektro energijos suvartojimas per parą - 8,22 kW
- Svoris - 158 kg

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

3 DURŲ 890 + 420 L TALPOS ŠALDYMO ĮRANGA PROFI LINE

- Šidytuvo ir šaldiklio kompresoriai 2 x NE2134Z, galingumas - 2 x 1/2 AG
- Šaldymo agentas: šaldytuvo R600a (13 g) šaldiklio R290 (90 g)
- Komplekte yra po 3 lentynas vienai kamerai 525x530 mm (šaldymo kamera) + 510x525 mm (šaldiklio kamera) su leistina apie 40 kg kiekvienos lentynos apkrova (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: šaldytuvo 1100x540x(H)1380 mm šaldiklio 600x540x(H)1380 mm
- Vidutinis elektro energijos suvartojimas per parą - 9,32 kW
- Svoris - 207 kg

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



ŠALDYMO SPINTOS IR ŠALDIKLIAI PROFI LINE 700

- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno (galinė išorinė sienelė iš galvanizuoto plieno)
- Priverstinė oro cirkuliacija, apsaugos nuo dulkių filtras
- Izoliacinės medžiagos C5H10 storis - 60 mm
- Skaitmeninis ekranas, elektoninis termostatas
- Šaldymo kompresorius EMBRACO
- Savaiminis kondensato nuvedimas



- Klimato klasė - 4 arba 5 232057, 232064
- Nepriekaištingas veiksmas, kai aplinkos temperatūra iki +43°C
- Savaime užsidarančios durys su užraktu
- Patogi paimti profiliuota durų rankelė
- 4 pagal aukštį reguliuojamos nerūdijančio plieno kojelės
- Kraštas - 40 mm

ŠALDYMO STALAS PROFI LINE 700 2 DURŲ SU ŠONE ESANČIU AGREGATU

- Kompresorius EMT65HLR, galingumas - 1/4 AG
- Komplekte yra po 1 lentyną vienoms dorelėms 330x545 mm, leistina kiekvienos lentynos apkrova apie 40 kg (tolygiai paskirstant svorį)
- Šaldymo agentas R600a (120 g)
- Kameros matmenys: 822x570x(H) x 580 mm
- Kameros tūris - 280 l
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 1,34 kW
- Svoris - 95 kg

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

ŠALDYMO STALAS PROFI LINE 700 3 DURŲ SU ŠONE ESANČIU AGREGATU

- Kompresorius EGAS100HLR, galingumas 1/3 AG
- Komplekte yra po 1 lentyną kiekvienoms durims 330x545 mm, leistina kiekvienos lentynos apkrova apie 40 kg (tolygiai paskirstant svorį)
- Šaldymo agentas R290 (130 g)
- Kameros matmenys: 1257x570(H) x 580 mm
- Kameros talpa - 420 l
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 1,73 kW
- Svoris - 120 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
232057	0/8°C	230	400	1795x700x(H)815	1 185,81	1 126,52

ŠALDYMO STALAS PROFI LINE 700 2 DURŲ SU ŠONE ESANČIU AGREGATU

- Kompresorius EGU130HLR, galingumas 1/2 AG
- Komplekte yra 1 lentyną vienoms dorelėms 330x545 mm, leistina kiekvienos lentynos apkrova apie 40 kg (tolygiai paskirstant svorį)
- Šaldymo agentas R290 (140 g)
- Kameros matmenys: 822x570(H) x 580 mm
- Kameros talpa - 280 l
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 3,97 kW
- Svoris - 95 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
232064	-22/-17°C	230	600	1360x700x(H)715	1 304,41	1 239,19

ŠALDYMO STALAS PROFI LINE 700 3 DURŲ SU ŠONE ESANČIU AGREGATU

- Kompresorius: NEK2140Z galingumas 2/3 AG
- Komplekte yra 1 lentyną vienoms dorelėms 330x545 mm, leistina kiekvienos lentynos apkrova apie 40 kg (tolygiai paskirstant svorį)
- Šaldymo agentas: R290 (140 g)
- Kameros matmenys: 1257x570(H) x 580 mm
- Kameros talpa: 420 l
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 5,09 kW
- Svoris: 120 kg

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

580 L IR 1300 L TALPOS ŠALDYMO ĮRANGA KITCHEN LINE

- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno (galinė išorinė sienelė - galvanizuoto plieno)
- Statinis sustiprintas aušinimas ventiliatoriumi, agregatas įmontuotas apačioje
- Apsaugos nuo dulkių filtras
- GN 2/1 standarto kamera
- Izoliacinės medžiagos storis (C5H10): 60 mm



- Savaimė užsidarančios durys su užraktu
- Patogi paimti profiliuota durų rankenėlė
- 4 ratukai, 2 - su stabdžiu
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas
- Klimato klasė - 4
- Nepriekaištingai veikia, kai aplinkos oro temperatūra iki +43°C



232729
232514



232736
232521

nuo ~~901,16~~
nuo **856,10**_{netto}

Kamera ir korpusas
iš nerūdijančio plieno



1 DURŲ 580 L TALPOS ŠALDYTUVAS KITCHE LINE

- Šaldymo agentas: R600a (120 g)
- Kameros matmenys: 565x640x(H)1525 mm
- Rinkinyje 4 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 2,5 kW
- Svoris: 110 kg

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

1 DURŲ 580 L TALPOS ŠALDIKLIS KITCHEN LINE

- Šaldymo agentas: R290 (120 g)
- Kameros matmenys: 565x640x(H)1525 mm
- Rinkinyje 4 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 4 kW
- Svoris: 110 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232514	-18/-12°C	230	679	685x805(H)x1987	1 049,76	968,77

2 DURŲ 1300 L TALPOS ŠALDYTUVAS KITCHE LINE

- Šaldymo agentas: R290 (110 g)
- Kameros matmenys: 1262x640x(H)1525 mm
- Rinkinyje 8 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 3 kW
- Svoris: 180 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232736	-5/5°C	230	320	1382x800x(H)1987	1 280,69	1 216,66

2 DURŲ 1300 L TALPOS ŠALDIKLIS KITCHEN LINE

- Šaldymo agentas: R290 (150 g)
- Kameros matmenys: 1262x640x(H)1525 mm
- Šaldymo kompresorius EMBRACO
- Rinkinyje 8 lentynos GN 2/1
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą: 8 kW
- Svoris: 190 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232521	-18/-12°C	230	900	1382x805(H)x1987	1 517,90	1 442,01

Elektrinis temperatūros
indikatorius



Sustiprintas aušinimas
ventiliatoriumi



Savaimė užsidarančios
durys su užraktu



ŠALDYMO STALAI KITCHEN LINE 600

- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno (galinė išorinė sienelė - iš galvanizuoto plieno)
- Statinį aušinimą palaiko vidinis ventiliatorius su filtru
- Izoliacinės medžiagos storis (C5H10): 50 mm
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas
- Šaldymo kompresorius EMBRACO
- Savaiminis kondensato nuvedimas



233344
233351



233382
233399

nuo ~~996,84~~
nuo **946,24**_{netto}

2 DURŲ ŠALDYMO STALAS KITCHEN LINE 600, AGREGATAS ĮMONTUOTAS ŠONE

- Šaldymo agentas R600a (100 g)
- Kompresorius EMT65HLR, galingumas 1/4 AG
- Komplekte yra po 1 lentyną kiekvienoms drelėms 390x428 mm, leistina kiekvienos lentynos apkrova apie 15 kg (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: 800x480x(H)580 mm
- Kameros talpa - 166 l
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 2,06 kW
- Svoris - 74 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233344	0/8°C	230	270	1200x600x(H)715	996,84	946,24

DURŲ ŠALDIKLIS-STALAS KITCHEN LINE 600, AGREGATAS ĮMONTUOTAS ŠONE

- Šaldymo agentas R290 (90 g)
- Kompresorius NE2134Z-263CA, galingumas 1/2 AG
- Komplekte yra po 1 lentyną kiekvienoms drelėms 390x428 leistina kiekvienos lentynos apkrova apie 15 kg (tolygiai paskirstant svorį)
- Kameros matmenys: 800x480x(H)580 mm
- Kameros talpa - 166 l
- Vidutinis elektros energijos suvartojimas per parą - 4,5 kW
- Svoris - 74 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
233351	-22/-17°C	230	550	1200x600x(H)715	1 049,40	991,31

Plieninės plastikų padengtos
lentynėlės grotelės



Priverstinė oro
cirkuliacija



Įgilintos drelių
rankenėlės



ŠALDOMI STALAI SU NERŪDIJANČIO PLIENO STALVIRŠIU

- Ekologinis šaltnešis R290
- Vidinis ir išorinis korpusai pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno
- Statinis aušinimas, palaikomas vidinio ventiliatoriaus
- Stalviršis pagamintas iš AISI 201 nerūdijančio plieno, užpildytas medžio drožlių plokštėmis, kad sustiprintų jo struktūrą
- Vidinis ir išorinis korpusas pagamintas iš aukštos kokybės

- AISI 201 nerūdijančio plieno
- Klimato klasė: 4
- Temperatūros diapazonas nuo 2 ° C iki 8 ° C
- Versijos su stalčiais idealiai tinka sudėti GN 1/1, 2x 1/2 arba 3x 1/3 konteinerius



NEW!

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



ŠALDYMO STALAS SU 4 STALČIAIS
- AGREGATAS APAČIOJE

- 1 kameros aušinimo ventiliatorius
- Šaltnešis: R290 (55 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 3,39 kW
- Talpa: 247 l
- Svoris 72 kg

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



236154

Kamera ir korpusas
iš nerūdijančio plieno



236130

2 DURŲ ŠALDYMO STALAS SU STALVIRŠIU
- AGREGATAS APAČIOJE

- 1 kameros aušinimo ventiliatorius
- Kameros matmenys: 830x595x (H) 455 mm
- Šaltnešis: R290 (55 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 3,39 kW
- Talpa: 247 l
- Svoris: 72 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236130	2/8°C	230	143	900x700x(H)850	559,17	525,51

Elektroninis temperatūros reguliatorius



Metalinės lentynos,
plastikos, tinklelio pavidalu



Ergonomiškos rankenos
integruotos į duris



3 DURŲ ŠALDYMO STALAS SU STALVIRŠIU
- AGREGATAS APAČIOJE

- 2 ventiliatoriai aušinimo kameroje
- Kameros matmenys: 1295x595x (H) 455 mm
- Šaltnešis: R 290 (60 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 4,00 kW
- Talpa: 368 l
- Svoris 110 kg

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



236147

ŠALDOMI SALOTŲ STALAI SU ATIDAROMU DANGČIU

- Vidinis ir išorinis korpusas pagamintas iš aukštos kokybės AISI 201 nerūdijančio plieno
- Statinis aušinimas, palaikomas vidinio ventiliatoriaus
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas
- Automatinis kondensato išgarinimas



NEW!

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

Kamera ir korpusas
iš nerūdijančio plieno



236161

2 DURŲ SALOTŲ ŠALDYMO STALAS SU ATIDAROMU DANGČIU

- Viršuje yra skyriai 1x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H) 150 mm (tiekiama be GN konteinerių)
- Komplekte viena 333x560 mm lentyna
- Talpa: 247 l
- Šaltnešis R290 (55 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 4,1 kW
- 1 ventiliatorius aušinimo kameroje
- Kameros matmenys: 830x595x (H) 455 mm
- Svoris 70 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236161	2/8°C	230	145	900x700x(H)860	648,70	616,27



236178

3 DURŲ SALOTŲ ŠALDYMO STALAS SU ATIDAROMU DANGČIU

- 2 ventiliatoriai aušinimo kameroje
- Kameros matmenys: 1295x595x (H) 455 mm
- Viršuje yra skyriai 4x GN 1/1 - (H) 150 mm (tiekiama be GN konteinerių)
- Komplekte viena 333x560 mm lentyna
- Talpa: 368 l
- Šaltnešis R290 (60 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 3,52 kW
- Svoris: 107 kg

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



236246

2 DURŲ ŠALDYMO STALAS -STIKLINĖMIS DURELĖMIS SU ATIDAROMU DANGČIU

- Viršuje yra skyriai 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H) 150 mm (tiekiama be konteinerių)
- Komplekte viena 333x560 mm lentyna
- Talpa: 247 l
- Šaltnešis R290 (55 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 3,52 kW
- 1 ventiliatorius aušinimo kameroje
- Kameros matmenys: 830x595x (H) 455 mm
- Svoris: 70 kg

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



SALOTŲ ŠALDYMO STALAI SU STIKLINIU PRAILGINIMU

- Vidinis ir išorinis korpusai pagaminti iš aukštos kokybės 201 nerūdijančio plieno
- Ekologinis šaltnešis: R290
- Statinis aušinimas, palaikomas vidinio ventiliatoriaus
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas

- Automatinis kondensato išgarinimas
- Klimato klasė: 4
- Stiklo pratęsimo viduje yra papildoma lentyna
- Patogi profiliuota rankena durims atidaryti
- 4 plastikinės kojos



nuo ~~856,26~~
813,45^{netto}



Kamera ir korpusas iš nerūdijančio plieno



2 DURŲ SALOTŲ ŠALDOMAS STALAS SU STIKLINIU PRAILGINIMU

- 1 ventiliatorius aušinimo kameroje
- Kameros matmenys: 830x595x (H) 455 mm
- Viršuje yra skyriai 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H) 150 mm (tiekiama be GN konteinerių)
- Komplekte viena 333x560 mm lentyna
- Talpa: 247 l
- Šaltnešis R290 (55 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 3,52 kW

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

3 DURŲ SALOTŲ ŠALDOMAS STALAS SU STIKLINIU PRAILGINIMU

- Kameros matmenys: 1295x595x (H) 455 mm
- 2 ventiliatoriai aušinimo kameroje
- Viršuje yra skyriai 4x GN 1/1 - (H) 150 mm (tiekiama be GN konteinerių)
- Komplekte viena 333x560 mm lentyna
- Talpa: 368 l
- Šaltnešis R290 (60 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 4,10 kW
- Svoris: 107 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236192	2/8°C	230	155	1365x700x(H)1270	1200,79	1148,35

SALOTŲ ŠALDYMO STALAI SU ANSTATU

- Vidinis ir išorinis korpusai pagaminti iš aukštos kokybės 201 nerūdijančio plieno
- Ekologinis šaltnešis: R290
- Statinis aušinimas, palaikomas vidinio ventiliatoriaus
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas

- Automatinis kondensato išgarinimas
- Klimato klasė: 4
- Patogi profiliuota rankena durims atidaryti
- 4 plastikinės kojos



Kamera ir korpusas iš nerūdijančio plieno



2 DURŲ ŠALDOMAS STALAS SU ANSTATU

- Kameros matmenys: 830x595x (H) 455 mm
- Viršuje yra skyriai 5x GN 1/6 - (H) 150 mm (tiekiamas be GN konteinerių)
- Komplekte yra viena 333x560 mm lentyna
- Talpa: 247 l
- Šaltnešis R290 (55 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 3,39 kW
- 1 atraminis ventiliatorius aušinimo kameroje
- Svoris: 72 kg

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

3 DURŲ ŠALDOMAS STALAS SU ANSTATU

- Kameros matmenys: 1295x595x (H) 455 mm
- Viršuje yra skyriai 8x GN 1/6 - (H) 150 mm (tiekiamas be GN konteinerių)
- Komplekte viena 333x560 mm lentyna
- Talpa: 368 l
- Šaltnešis R290 (60 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 4,00 kW
- 2 ventiliatoriai aušinimo kameroje
- Svoris: 110 kg

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

ŠALDOMI STALAI SU ANSTATU IR STALVIRŠIU IŠ GRANITO

- Ekologinis šaltnešis R290
- Vidinis ir išorinis korpusas pagamintas iš aukštos kokybės AISI 201 nerūdijančio plieno
- Skaitmeninis ekranas, elektroninis termostatas
- Statinis aušinimas, palaikomas vidinio ventiliatoriaus

- Klimato klasė: 4
- Viršuje yra skyriai skirti GN 1/6 gastro talpoms
- Stalviršis pagamintas iš granito
- Ergonomiška rankena durims atidaryti

nuo ~~691,53~~
656,96^{netto}



Kamera ir korpusas iš nerūdijančio plieno



2 DURŲ ŠALDOMAS STALAS SU ANSTATU IR STALVIRŠIU IŠ GRANITO

- Kameros matmenys: 830x595x (H) 455 mm
- 1 ventiliatorius aušinimo kameroje
- Viršuje yra skyria 5x GN 1/6 - (H) 150 mm (tiekiama be GN talpyklų)
- Talpa: 247 l
- Šaltnešis R290 (55 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 3,5 kW
- Komplekte 1 lentyna, kurios matmenys: 333x560 mm
- Svoris: 92 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236208	2/8°C	230	145	900x700x(H)1070	691,53	656,96

3 DURŲ ŠALDOMAS STALAS SU ANSTATU IR STALVIRŠIU IŠ GRANITO

- Kameros matmenys: 1295x595x (H) 455 mm
- 2 ventiliatoriai aušinimo kameroje
- Viršuje yra skyria 8x GN 1/6 - (H) 150 mm (tiekiama be GN konteinerių)
- Talpa: 368 l
- Šaltnešis R290 (60 g)
- Vidutinė dienos elektros sąnaudos: 4,2 kW
- Komplekte 1 lentyna, kurios matmenys: 333x560 mm
- Svoris: 120 kg

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
236215	2/8°C	230	156	1365x700x(H)1070	1225,25	1163,99

nuo ~~1403,46~~
1333,29^{netto}



ŠALDYTUVAS 1200 L

- Naujas ekologiškas ir energiją taupantis šaltnešis R290
- Klimato klasė: 4
- Elektroninis ekranas, leidžiantis lengvai nustatyti ir valdyti nustatytą ir esamą temperatūrą
- Lentynų skaičius: 6
- Savaime užsidarančios durys

Kamera ir korpusas iš nerūdijančio plieno

kodas	diapazonas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
235188	-2/8°C	230	400	1340x810x(H)2010	1403,46	1333,29



ŠALDYTUVAI IR ŠALDIKLIAI „BUDGET LINE“

- Išorinis korpusas pagamintas iš plieno, nudažytas baltais milteliniais dažais
- Statinis aušinimas
- Galinė išorinė siena ir dugnas pagaminti iš cinkuoto plieno
- Vidaus apdaila-iš ABS plastiko
- Ciklopentano putplasčio izoliacija (C5H10), priklausomai nuo modelio, iki 70 mm storio, todėl kameroje išlaikomas temperatūros stabilumas
- Išorinis korpusas pagamintas iš baltai dažyto plieno arba iš nerūdijančio plieno (atsižvelgiant į modelį)
- Labai tikslus skaitmeninis termostatas, leidžiantis tiksliai nustatyti laikymo temperatūrą
- Kamera pritaikyta GN 2/1 ir 2x GN 1/1 talpykloms (tik 600 litrų talpos modeliams)
- Reguluojamos lentynos, kurių kiekvienos keliamoji galia iki 30 kg,

- tolygiai paskirstant svorį šaldytuvuose
- Fiksuotos lentynos šaldikliuose, kuriuose yra užšaldymo sistemos elementų , kurių kiekvienos keliamoji galia iki 25 kg, tolygiai paskirstant svorį .
 - Papildoma lentyna kameros apačioje, padidinanti saugojimo vietą (tik pasirinkti modeliai - žr. Lentelę)
 - Statinis aušinimas
 - Elektromechaninis valdymas su nustatytos ir esamos temperatūros elektroniniu ekranu
 - 4-ta klimato klasė
 - Priekinės kojelės su nedideliu aukščio reguliavimu- įrangos išlyginimui ir du ratukai gale yra idealūs šaldymo įrangos perkėlimui (taikoma 400 ir 600 litrų įrangai).
 - Savarankiškai užsidarančios durys, mažinančios elektros sąnaudas
 - Durys su užraktu



„BUDGET LINE“ ŠALDYTUVAS BALTAI DAŽYTU PLIENINIU KORPUSU

- Temperatūros diapazonas: 0/8°C

kodas	talpa (l)	išorės matmenys, mm	vidaus matmenys, mm	lentynos (mm)	energetinė klasė	šaltnešis	izoliacija (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	658,92	625,97
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	855,60	812,82

„BUDGET LINE“ ŠALDIKLIS IŠ BALTAI DAŽYTU PLIENO KORPUSO

- Temperatūros diapazonas: -23/-18°C

kodas	talpa (l)	išorės matmenys, mm	vidaus matmenys, mm	lentynos (mm)	šaltnešis	izoliacija (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	906,44	747,09
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	994,60	944,90



„BUDGET LINE“ ŠALDYTUVAS SU NERŪDIJANČIO PLIENO KORPUSU

- Temperatūros diapazonas: 0/8°C

kodas	talpa (l)	išorės matmenys, mm	vidaus matmenys, mm	lentynos (mm)	energetinė klasė	šaltnešis	izoliacija (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	485,61	461,33
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	754,50	713,92
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	924,45	878,23

„BUDGET LINE“ ŠALDIKLIS SU NERŪDIJANČIO PLIENO KORPUSU

- Temperatūros diapazonas: -23/-18°C

kodas	talpa (l)	išorės matmenys, mm	vidaus matmenys, mm	lentynos (mm)	šaltnešis	izoliacija (mm)	V	W	kg	netto (€)	netto (€)
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	6x 452x412	R290	60	230	322	75	855,60	812,82
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	1017,70	966,81

676,53^{netto}

642,70^{netto}

ŠALDYMO AGENTAS

R600a

R290

ŠALDYMO AGENTAS

314,50^{netto}

298,78^{netto}

LED apšvietimas kameroje, ant dangčio

VCM dangtelis, užrakinamas raktu

ENERGY CLASS A+
A
B
C
D
E
F
G

TEMPERATŪROS DIAPAZONAS -26/-18°C

233856

2 ratai, 2 reguliuojami kojų aukščiai

Skaitmeninis ekranas

Mechaninis skydelio valdymas

ŠALDIKLIS SPINTA 90 L TALPOS

– Vidinis korpusas pagamintas iš ypač tvirto polistirolu (HIPS) ir polipropileno. Išorė pagaminta iš dažyto plieno

– Dūrys su trigubu stiklu ir kaitinimo elementu apsaugo nuo rasojimo

– Priverstinė oro cirkuliacija su savaiminiu

– atšildymu, kompresorius įrengtas po kamera

– 3 reguliuojamos lentynos iš PVC

– Viršutinėje šaldymo kameros dalyje įrengtas šviesos diodų apšvietimas

– Skaitmeninis termostatas ir ekranas

– Klimato klasė: 4

– Šaldymo agentas: R290

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

ŠALDYMO DĖŽĖ

– Aliuminio korpusas

– Savaimė užsidarantis dangtis

– Tiesioginio aušinimo sistema su savaiminiu

– atšildymu, kompresorius įmontuotas po kamera

– Izoliacinės medžiagos storis: 70 mm

– Kameroje įrengtas šviesos diodų apšvietimas

– Skaitmeninis temperatūros ekranas, rankinis valdiklis

– 2 ratukai, 2 pagal aukštį reguliuojamos kojelės

– Temperatūrų diapazonas: – 26/- 18°C

– Klimato klasė: SN-T

– Šaldymo agentas: R600a

cooling

kodas	talpa [l]	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
233856	190	230	85	953x607x(H)840	314,50	298,78

NEW!

nuo ~~263,23~~^{netto}

nuo 250,07^{netto}

235904

ŠALDYMO DĖŽĖ

– Aliuminio korpusas

– Savaimė užsidarantis dangtis

– Tiesioginio aušinimo sistema su savaiminiu

– atšildymu, kompresorius įmontuotas po kamera

– Izoliacinės medžiagos storis: 70 mm

– Kameroje įrengtas šviesos diodų apšvietimas

– Skaitmeninis temperatūros ekranas, rankinis valdiklis

– 2 ratukai, 2 pagal aukštį reguliuojamos kojelės

– Temperatūrų diapazonas: – 26/- 18°C

– Klimato klasė: SN-T

– Šaldymo agentas: R600a

kodas	užšaldymo pajėgumas	talpa [l]	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
235904	4,5 kg/24h	93	230	65	574x608x(H)845	263,23	250,07
235911	6,6 kg/24h	140	230	70	754x608x(H)845	296,19	281,38

71

HENDI

EXW kainos nurodytos be PVM

GREITO UŽŠALDYMO SPINTOS NANO

– Įrenginys skirtas paruoštiems patiekalams greitai atvėsinti arba užšaldyti

– Išorinis korpusas ir vidinė kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno

– Vidinę kamerą suapvalintais kampais lengviau valyti

– Kamera su GN 1/1 ir 600 x 400 mm kepimo skardos skirtomis kreipiančiosiomis

– 60 mm storio aukštu slėgiu įpurškiama poliuretano izoliacija užtikrina aukštą termoizoliacijos lygį

– Išmontuojamas viršutinis dangtis

– Savaimė užsidarantis dūrelės su magnetiniu sandarikliu

NANO

– Elektroninė valdymo plokštė ir duomenų kontrolė

– Komplekte – temperatūrinis zondas

– Priverstinio aušinimo / užšaldymo ventiliatoriumi sistema

– Nepriekaištingai veikia, kai aplinkos temperatūra iki +43°C ir santykinė oro drėgmė iki 65 %

– Šaldymo agentas: R404a/R507

– Galima atvėsinti nuo + 70°C iki + 3°C (90 min.), nuo + 70°C iki – 18°C (240 min.) arba per nustatytą laiką nenurodant galutinės temperatūros

– Pagal aukštį reguliuojamos kojelės, pagamintos iš nerūdijančiojo plieno

235096

nuo ~~1 888,57~~^{netto}

nuo 1 794,14^{netto}

235102

GREITO UŽŠALDYMO SPINTA NANO 3x GN 1/1

– Kameros talpa: 3 x GN 1/1 arba 3 kepimo skardos 600 x 400 mm

– Vidiniai kameros matmenys: 610 x 410 x 280 mm

– 3 poros kreipiančiųjų, atstumas tarp kreipiančiųjų – 70 mm

– Našumas aušinant iki +3°C: 14 kg

– Našumas užšaldant iki – 18°C: 11 kg

– Svoris: 50 kg

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
235096	230	1150	750x740x(H)720/750	1 888,57	1 794,14

GREITO UŽŠALDYMO SPINTA NANO 5x GN 1/1

– Kameros talpa: 5 x GN 1/1 arba 5 kepimo skardos 600 x 400 mm

– Vidiniai kameros matmenys: 610 x 410 x 410 mm

– 5 poros kreipiančiųjų, atstumas tarp kreipiančiųjų – 70 mm

– Našumas aušinant iki +3°C: 20 kg

– Našumas užšaldant iki – 18°C: 15 kg

– Svoris: 71 kg

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
235102	230	1420	750x740x(H)850/880	2 136,98	2 024,43

235119

Kamera ir korpusas iš nerūdijančio plieno

235126

GREITO UŽŠALDYMO SPINTA NANO 7x GN 1/1

– Kameros talpa: 7 x GN 1/1 arba 7 kepimo skardos 600 x 400 mm

– Vidiniai kameros matmenys: 610 x 410 x 760 mm

– 7 poros kreipiančiųjų, atstumas tarp kreipiančiųjų – 105 mm

– Našumas aušinant iki +3°C: 25 kg

– Našumas užšaldant iki – 18°C: 20 kg

– Svoris: 90 kg

kodas	V	W	mm	netto [€]	netto [€]
235119	230	1490	750x740x(H)1260/1290	2 392,28	2 272,67

GREITO UŽŠALDYMO SPINTA NANO 10x GN 1/1

– Kameros talpa: 10 x GN 1/1 arba 10 kepimo skardų 600 x 400 mm

– Vidiniai kameros matmenys: 610 x 410 x 760 mm

– 10 porų kreipiančiųjų, atstumas tarp kreipiančiųjų – 70 mm

– Našumas aušinant iki +3°C: 25 kg

– Našumas užšaldant iki – 18°C: 20 kg

– Svoris: 90 kg

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

EXW kainos nurodytos be PVM

HENDI

72

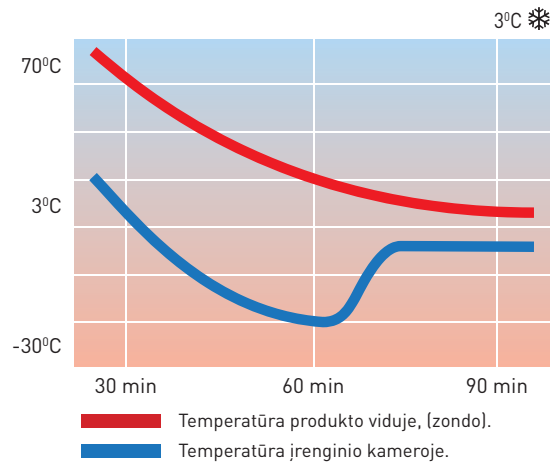
ŠALDYMO ĮRANGA

GREITOJO UŽŠALDYMO KAMEROS

- Skirtos paruoštiems patiekalams greitai atvėsinti arba užšaldyti
- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno
- Kamera apvalintais kraštais – lengviau valyti
- Kamera su kreipiančiosiomis gastro talpoms GN 1/1 ir kepimo skarda 600x400 mm
- 60 mm storio poliuretano sluoksnis užtikrina tinkamą šiluminę izoliaciją
- Nuimamas viršutinis dangtis
- Savaime užsidarančios durys su magnetiniu sandarikliu
- Elektroninis duomenų valdymo skydelis

Greitas ataušinimas nuo +90°C iki +3°C

šis procesas padeda per trumpą laiką sumažinti paruoštų maisto produktų temperatūrą iki saugios +3°C temperatūros, remiantis HACCP normų reikalavimais. Tam tikras ataušinimo greitis padeda sumažinti pavojingame temperatūrų nuo +65°C iki +10°C diapazone greitai besidauginančių bakterijų skaičių. Greitai ataušinant maisto produktai išsaugo savo savybes, spalvą ir kvapą bei pailgėja jų laikymo laikotarpis.



GREITO UŽŠALDYMO KAMERA 3x GN 1/1

- Kameros talpa: 3x GN 1/1 arba 3 kepimo skardų 600x400 mm
- Kameros vidiniai matmenys: 610x410x280 mm
- 3 poros kreipiančiųjų, atstumas tarp kurių 70 mm
- Našumas ataušinant iki +3°C: 14 kg
- Našumas užšaldant iki -18°C: 11 kg
- Svoris - 50 kg

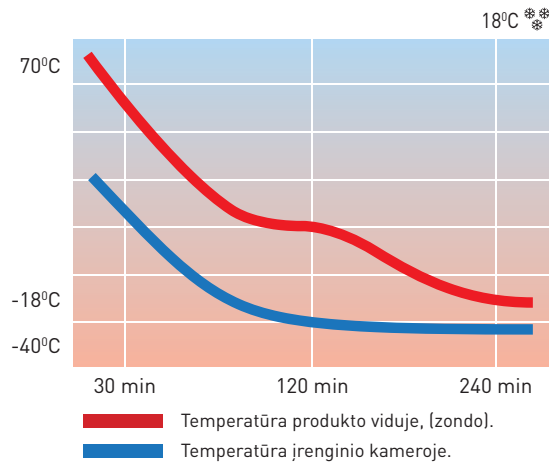
kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	1 613,43	1 532,76



- Rinkinyje yra temperatūrinis zondas
- Priverstinės oro cirkuliacijos sistema
- Nepriekaištingai veikia, kai aplinkos oro temperatūra iki +43°C ir santykinis oro drėgnumas iki 65 %
- Šaldymo agentas R507A
- Yra galimybė ataušinti nuo +70°C iki +3°C (90 min), nuo +70°C iki -18°C (240 min) arba per tam tikrą laiką nenurodant galutinės temperatūros
- Reguliuojamos pagal aukštį nerūdijančio plieno kojelės

Greitas užšaldymas nuo +90°C iki -18°C

Dėl galingos užšaldymo ir šalto oro įpūtimo -40°C temperatūros į kamerą, temperatūra maisto produktų viduje sumažėja iki -18°C. Taip apsaugoma nuo ledo kristalų susidarymo, kurie pažeidžia vidinę maisto produktų struktūrą. Greitai užšaldant susidaro labai daug smulkių kristalėlių, todėl galima išsaugoti pradines maistines savybes ir pailginti produktų laikymo laikotarpį.



GREITO UŽŠALDYMO KAMERA 5x GN 1/1

- Kameros talpa: 5x GN 1/1 arba 5 kepimo skardų 600x400 mm
- Kameros vidiniai matmenys: 610x410x410 mm
- 5 poros kreipiančiųjų, atstumas tarp kurių 70 mm
- Našumas ataušinant iki +3°C: 20 kg
- Našumas užšaldant iki -18°C: 15 kg
- Svoris - 71 kg

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

232194

GREITO UŽŠALDYMO KAMERA 7x GN 1/1

- Kameros talpa: 7x GN 1/1 arba 7 kepimo skardų 600x400 mm
- Kameros vidiniai matmenys: 610x410x760 mm
- 7 poros kreipiančiųjų, atstumas tarp kurių 105 mm
- Našumas aušinant iki +3 °C: 25 kg
- Našumas užšaldant iki -18 °C: 20 kg
- Svoris - 90 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	2 230,82	2 119,28

232491

GREITO UŽŠALDYMO KAMERA 15x GN 1/1

- Kameros talpa: 15x GN 1/1 arba 15 kepimo skardų 600x400 mm
- Kameros vidiniai matmenys: 610x410x(H)1120 mm
- 15 porų kreipiančiųjų, atstumas tarp kurių 70 mm
- Našumas aušinant iki +3°C: 45 kg
- Našumas užšaldant iki -18°C: 35 kg
- Svoris - 120 kg

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

232187

GREITO UŽŠALDYMO KAMERA 10x GN 1/1

- Kameros talpa: 10x GN 1/1 arba 10 kepimo skardų 600x400 mm
- Kameros vidiniai matmenys: 610x410x760 mm
- 10 porų kreipiančiųjų, atstumas tarp kurių 70 mm
- Našumas aušinant iki +3 °C: 25 kg
- Našumas užšaldant iki -18 °C: 20 kg
- Svoris: 90 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	2 498,35	2 373,43

232507

GREITO UŽŠALDYMO KAMERA 20x GN 1/1

- Kameros talpa: 20x GN 1/1 arba 20 kepimo skardų 600x400 mm
- Kameros vidiniai matmenys: 610x410x(H)1360 mm
- 20 porų kreipiančiųjų, atstumas tarp kurių 70 mm
- Našumas aušinant iki +3°C: 50 kg
- Našumas užšaldant iki -18°C: 40 kg
- Svoris - 150 kg

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



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

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

Al

aluminium



KONDITERINIS PADĖKLAS

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
808511	600x400x(H)20	9,81	8,56
808504	400x300x(H)20	6,03	6,49
808467	300x200x(H)20	5,13	4,87



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

Al

aluminium



808542



~~nuo 8,92~~
nuo 8,47_{netto}

M

melamine



568200

TALPA MĖSAI
– Pagaminta iš juodo melamino

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



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

M

melamine



568804

TALPA MĖSAI
– Pagaminta iš juodo melamino

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



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

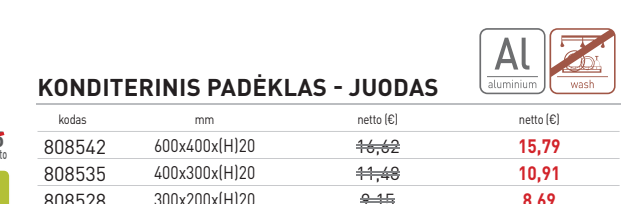
Al

aluminium



808573

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



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

Al

aluminium



808542



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

M

melamine



568507

TALPA MĖSAI
– Pagaminta iš juodo melamino

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



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

M

melamine



569108

PADĖKLAS ŠALDYMO VITRINOMS
– Pagaminta iš juodo melamino

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



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

S.S.

stainless steel



407202

PADĖKLAS ŠALDYMO VITRINOMS
– Su kojelėmis

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



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

S.S.

stainless steel



408308

PADĖKLAS ŠALDYMO VITRINOMS

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



~~9,95~~
9,45_{netto}

S.S.

stainless steel



429419

EKSPOZICINIS PADĖKLAS SUMUŠTINIAMS
– Talpa: 7 sumuštiniam

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



~~17,42~~
16,74_{netto}

S.S.

stainless steel



407400

PADĖKLAS ŠALDYMO VITRINOMS

kodas	mm	netto (€)	netto (€)
407400	345x245	17,42	16,74



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

S.S.

stainless steel



508305

TALPA MĖSAI

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



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

Al

aluminium



808269

PERFORUOTAS PADĖKLAS SUMUŠTINIAMS

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



nuo ~~884,00~~
839,80_{netto}



201428



Žiūrėti
vaizdo įrašą

VAKUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA PROFI LINE 260

- Plėvelės suvirinimo juostelės ilgis - 260 mm, plotis - 5 mm
- Vakuuminio ciklo ir litavimo laikas reguliuojamas savaime ir rankiniu būdu
- Tinka skysčiams ir produktams, kurių sudėtyje yra daug vandens, pakuoti vakuuminiu būdu
- Skaitmeninis ekranas ir rankinis manometras
- Didelio našumo vakuuminis siurblys: greitai sukuria vakuumą ir 1009 mbar slėgį
- Aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno korpusas ir kamera
- Dėl dugne esančio įgilinimo ir permatomo kūgio formos dangčio galima supakuoti dideles porcijas
- Siurblio našumas: 133,3 l/min.
- Kameros matmenys: 280x393x(H)110 mm

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

VAKUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA PROFI LINE 300

- Plėvelės suvirinimo juostelės ilgis - 300 mm, plotis - 5 mm
- Vakuuminio ciklo ir litavimo laikas reguliuojamas savaime ir rankiniu būdu
- Tinka skysčiams ir produktams, kurių sudėtyje yra daug vandens, pakuoti vakuuminiu būdu
- Skaitmeninis ekranas ir rankinis manometras
- Didelio našumo vakuuminis siurblys: greitai sukuria vakuumą ir 1009 mbar slėgį
- Aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno korpusas ir kamera
- Dėl dugne esančio įgilinimo ir permatomo kūgio formos dangčio galima supakuoti dideles porcijas
- Siurblio našumas: 133,3 l/val
- Kameros matmenys: 300x350x(H)110 mm

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



Žiūrėti
vaizdo įrašą

KAMERINĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA PROFI LINE 410

- Skirta pakuoti pramonines ir technines prekes
- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno
- Skaitmeninis ekranas
- Paprasta naudoti
- Savaiminis darbo režimas
- Galima iki 99% reguliuoti vakuumo lygį
- Reguliuojamas užšaldymo laikas
- Išlydimo juostelė - 250 mm
- Vakuuminio siurblio našumas 333,3 l/min.
- Vakuuminės kameros matmenys: 260x300x(H)110 mm
- Svoris: 25 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
201442	230	1000	505x567x(H)465	1 343,55	1 276,37

201442



nuo ~~1 019,76~~
968,77_{netto}



Gilesnė kamera tik
975251 modelyje



975251

KAMERINĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA PROFI LINE

- Skirta pakuoti pramonines ir technines prekes
- Korpusas ir kamera pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno 304
- Dėl gilios kameros (modelis 975251) ir išgaubto dangčio galima supakuoti dideles porcijas
- Permatomas dangtis pagamintas iš atsparios nusidėvėjimui medžiagos
- V formos skerspjūvio tarpiklis, todėl užtikrinamas aukštas vakuumo lygis
- Skaitmeninis ekranas
- Paprasta naudoti

- Savaiminis darbo režimas
- Reguliuojamas užšaldymo laikas
- Vakuumo lygio kontrolės manometras
- Vakuuminio siurblio našumas 10 m³/val. modeliuose 975251 ir 975268 bei 20 m³/val. modelyje 975275

kodas	užšaldymo juosta (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
975251	260	330x480x(H)360	230	370	1 019,76	968,77
975268	300	370x480x(H)435	230	370	1 090,93	1 036,38
975275	350	425x560x(H)460	230	750	1 256,97	1 194,12

nuo ~~356,16~~
338,35_{netto}



BEKAMERĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA PROFI LINE

- Pagaminta iš nerūdijančio plieno
- Profesionalus siurblys ir vakuuminis manometras
- Dvi programos: rankiniam ir automatiniam režimui
- Skaitmeninis ekranas
- Reguliuojamas užšaldymo laikas
- Išlydimo juostelė su teflonine danga
- Stūmoklinio vakuuminio siurblio galingumas: 20 l/min.
- Naudoti tik gofruotus vakuuminius paketus



Žiūrėti
vaizdo įrašą

kodas	užšaldymo juosta (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
970362	350	370x280x(H)170	230	250	356,16	338,35
970430	400	420x280x(H)170	230	270	454,58	431,85
970447	500	520x280x(H)170	230	350	676,59	642,76

EXW kainos nurodytos be PVM



970362



S.S.
stainless steel

269,15
netto

BEKAMERĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA
KITCHEN LINE

– Pagaminta iš nerūdijančio plieno

– Profesionalus vakuuminis siurblys

– Pusiau automatinis valdymas

– Išlydimu juostelė su teflonine danga

– Vakuuminis siurblys: 20 l/min.

– Naudoti tik gofruotus vakuuminius paketus

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

975350

ABS
plastic

61,55
netto

BEKAMERĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA
„BUDGET LINE“

– ABS plastiko korpusas.

– Pasirinktinai 2 skirtingos trukmės užlydymo ciklai.

– Galima naudoti paketus ritinyje.

– Tik paketams, kurių didžiausias plotis 310 mm.

– Suvirinimo juostos plotis - 2 mm.

– Greitas užlydymo procesas neleidžia patekti drėgmei.

– Siurblio našumas: 11 l/min.

– Ant pakeliama dangčio esanti užlydymo juosta sumažina nudegimo riziką dirbant ir palengvina įrenginio valymą.

– Tyliai veikia.

– Svoris: 1,74 kg.

kodas	užlydymo juosta (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
975350	310	390x160x(H)92	230	110	64,79	61,55

kodas	užlydymo juosta (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
975350	310	390x160x(H)92	230	110	64,79	61,55

970461

ABS
plastic

110,48
netto

BEKAMERĖ VAKUUMINĖ PAKAVIMO
MAŠINA „FRESH BUDGET LINE“

– ABS plastiko korpusas.

– 300 mm užlydymo juosta.

– Alyvos vakuuminio siurblio galingumas: 10 l/min.

– Grynasis svoris: 2,3 kg.

– Naudoti tik gofruotus vakuuminius paketus.

kodas	užlydymo juosta (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
970461	300	380x180x(H)80	230	130	116,29	110,48

kodas	užlydymo juosta (mm)	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
970461	300	380x180x(H)80	230	130	116,29	110,48

VAKUUMINIAM PAKUOTI SKIRTI PAKETAI

~~nuo 2,65~~
netto
nuo 2,52
netto

PAKETAI VAKUUMINEI PAKAVIMO MAŠINAI

– Pagaminti iš 65 µm storio daugiasluoksnės barjerinės nailono / polietileno plėvelės PAPE

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

971444

~~nuo 9,15~~
netto
nuo 8,69
netto

VAKUUMINĖ PAKAVIMO MAŠINA PROFI LINE
SU ASPERACINE SISTEMA

- 2 sluoksniai
- Vidinis sluoksnis pagamintas iš 60 µm storio polietileno, tinkamas naudoti esant sąlyčiui su maisto produktais
- Iš 15 µm storio poliamido (neilono) pagamintas išorinis sluoksnis
- padidina atsparumą ir užtikrina sandarumą
- Bendras storis: 75 µm
- Medžiagos atlieka UV filtro funkciją
- Gofruotas tarp sluoksnis palengvina oro išsiurbimą ir vakuumo susidarymą
- Galima naudoti, kai temperatūra nuo – 20°C iki +110°C
- Kamerinėms ir bekamerėms vakuuminėms pakavimo mašinoms

kodas		mm	netto (€)	netto (€)
971444	komplekte 2 ritiniai	200x6000	9,15	8,69
971451	komplekte 2 ritiniai	280x6000	13,97	13,27

~~nuo 4,57~~
netto
nuo 4,34
netto

PAKETAI, SKIRTI RUOŠTI SOUS-VIDE IR KAMERINĖSE
VAKUUMINĖSE PAKAVIMO MAŠINOSE

- Tinka patiekalams ruošti Sous-vide būdu
- 2 sluoksniai. Vidinis sluoksnis pagamintas iš 60 µm storio polietileno, tinkamas naudoti esant sąlyčiui su maisto produktais
- Iš 15 µm storio poliamido (neilono) pagamintas išorinis sluoksnis
- padidina atsparumą ir užtikrina sandarumą
- Bendras storis: 75 µm
- Medžiagos atlieka UV filtro funkciją
- Galima naudoti, kai temperatūra nuo – 20°C iki +110°C
- Tinka vakuuminėms pakavimo mašinoms

kodas		mm	netto (€)	netto (€)
971369	100 vnt.	150x200	4,57	4,34
971345	100 vnt.	150x250	5,02	5,72
971376	100 vnt.	200x300	9,30	8,91
971352	100 vnt.	250x350	13,40	12,81
971383	100 vnt.	300x400	16,70	17,84

~~nuo 6,27~~
netto
nuo 5,96
netto

VAKUUMINIAI PAKETAI, SKIRTI SOUS-VIDE
IR BEKAMERĖMS VAKUUMINĖMS PAKUOTĖMS

- 2 sluoksniai
- Vidinis sluoksnis pagamintas iš 60 µm storio polietileno, tinkamas naudoti esant sąlyčiui su maisto produktais
- Iš 15 µm storio poliamido (neilono) pagamintas išorinis sluoksnis
- padidina atsparumą ir užtikrina sandarumą
- Bendras storis: 75 µm
- Medžiagos atlieka UV filtro funkciją
- Gofruotas tarp sluoksnis palengvina oro išsiurbimą ir vakuumo susidarymą
- Galima naudoti, kai temperatūra nuo – 20°C iki +110°C
- Kamerinėms ir bekamerėms vakuuminėms pakavimo mašinoms

kodas		mm	netto (€)	netto (€)
971390	100 vnt.	150x250	6,27	5,96
971406	100 vnt.	200x300	10,83	10,29
971413	100 vnt.	300x400	20,40	26,98
971420	100 vnt.	150x400	13,40	12,81
971437	100 vnt.	250x350	15,80	15,09

79

HENDI

EXW kainos nurodytos be PVM

EXW kainos nurodytos be PVM

HENDI

80

MECHANINIS APODOJIMAS

MECHANINIS APODOJIMAS

MĖSMALĖS TOP LINE

- Aukštos kokybės profesionalus prietaisas visų rūšių mėsai be kaulų ir odos smulkinti
- Visas korpusas pagamintas iš aukštos kokybės poliruoto nerūdijančio plieno
- Nuimamas darbinio elemento korpusas - iš chirurginio plieno 304 18/10
- Paprasta ir lengva išmontuoti bei išvalyti darbinio elemento korpusą ir visas vidines sudedamąsias dalis
- Variklis su apsauga nuo perkaitimo
- Sukimosi greitis - 165 aps./min
- Prietaise įdiegta reverso (atbulinės eigos) funkcija, prireikus išvalyti sraigtą
- Automatinio išjungimo mygtukas apsaugo nuo perkrovos
- Talpa mėsai pagaminta iš nerūdijančio plieno

- Apsaugos klasė - IPX1
- Patogi pernešti korpuse esanti rankenėlė
- Neslystančios kojėlės
- Komplekte:
 - nerūdijančio plieno tinklelis, skylių skersmuo 6 mm
 - nerūdijančio plieno tinklelis, skylių skersmuo 8 mm
 - 1 nerūdijančio plieno peilis
 - 1 nerūdijančio plieno sraigtas
- Iš polipropileno pagamintas antgalis mėsai
- Polipropileno stūmiklis
- Neskirtos nepertraukiamam darbui (praėjus 45 min., mėsmalę išjungti ir palikti, kad atvėstų)



Talpa mėsai -
nerūdijančio plieno

Patogi pernešti
korpuse esanti
rankenėlė

Nuimamas darbinio elemento
korpusas - chirurginio
plieno 304 18/10

~~nuo 355,38~~
nuo 337,80
netto

Perkrovimo mygtukas

MĖSMALĖ TOP LINE 8

- Galingas variklis - iki 550 kW
- Našumas: iki 80 kg/val
- Tinklelio skersmuo: ø62 mm
- Svoris: 20,5 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210765	230	300	250x370x(H)490	355,38	337,80

Atbulinė eiga, jeigu
užsiblokuoja sraigtas

210765



210413

~~14,62~~
13,89
netto



TINKLELIS MĖSMALEI

kodas	tinka	mm	netto (€)	netto (€)
210413	210765	ø5	14,62	13,89
210420	210765	ø8	14,62	13,89



210406

~~11,77~~
11,18
netto



PEILIS MĖSMALEI

kodas	tinka	netto (€)	netto (€)
210406	210765	11,77	11,18



Paprasta ir lengva išmontuoti
bei išvalyti darbinio elemento
korpusą ir visas vidines
sudedamąsias dalis.



MĖSMALĖ TOP LINE 12

- Galingas variklis - iki 735 W
- Našumas: iki 150 kg/val
- Tinklelio skersmuo: ø69,8 mm
- Svoris: 24,5 kg

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



210451

~~16,90~~
16,06
netto



TINKLELIS MĖSMALEI

kodas	tinka	mm	netto (€)	netto (€)
210451	210772	ø6	16,90	16,06
210468	210772	ø8	16,90	16,06
210499	210789	ø6	19,20	18,32
210505	210789	ø8	19,20	18,32

MĖSMALĖ TOP LINE 22

- Galingas variklis - iki 1100 W
- Našumas: iki 250 kg/val
- Tinklelio skersmuo: ø82 mm
- Svoris: 31 kg

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



210444

~~12,15~~
11,54
netto



PEILIS MĖSMALEI

kodas	tinka	netto (€)	netto (€)
210444	210772	13,81	13,12
210482	210789	12,15	11,54

MĖSMALĖS



MĖSMALĖ PROFI LINE 12

- Skirta naudoti mažojo verslo sąlygomis
- Sraigtas pagamintas iš anoduoto aliuminio lydinio
- Korpusas, anga ir talpa mėsai pagaminti iš nerūdijančio plieno
- Stūmiklis - iš polietileno
- Tyliai veikiantis dantratinis mechanizmas, suteptas alyva
- Tinklelis - nerūdijančio plieno Ø70 mm, angų skersmuo 6 mm
- Svoris: 19 kg
- Neskirta naudoti nepertraukiamam darbui
- Našumas: 200 kg/val.
- Neslystančios kojelės

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
282199	230	750	370x220x(H)440	408,80	387,60

TINKLELIS MĖSMALEI

- Ø70 mm



282267

kodas	tinka	mm	netto (€)	netto (€)
282229	282199	Ø8	32,13	30,52
282236	282199	Ø6	32,13	30,52
282243	282199	Ø4,5	32,13	30,52
282250	282199	Ø3	32,03	31,19
282267	282199	Ø2	39,92	37,92



282359

PEILIS MĖSMALEI

kodas	tinka	netto (€)	netto (€)
282359	282199	14,56	13,83



MĖSMALĖ PROFI LINE 22

- Skirta naudoti mažojo verslo sąlygomis
- Sraigtas pagamintas iš anoduoto aliuminio lydinio
- Korpusas, anga ir talpa mėsai pagaminti iš nerūdijančio plieno
- Stūmiklis - iš polietileno
- Tyliai veikiantis dantratinis mechanizmas, suteptas alyva
- Tinklelis - nerūdijančio plieno Ø82 mm, angų skersmuo 6 mm
- Svoris - 24 kg
- Neskirta naudoti nepertraukiamam darbui
- Našumas: 300 kg/val
- Neslystančios kojelės

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
282007	230	1100	430x250x(H)510	606,82	576,48

TINKLELIS MĖSMALEI

- Ø82 mm



282014

kodas	tinka	mm	netto (€)	netto (€)
282014	282007	Ø8	39,06	37,87
282021	282007	Ø6	37,96	36,06
282038	282007	Ø4,5	37,96	36,06
282045	282007	Ø3	40,59	38,56
282052	282007	Ø2	48,14	45,73



282076

PEILIS MĖSMALEI

kodas	tinka	netto (€)	netto (€)
282076	282007	16,79	15,94



~~426,74~~
405,40
netto



Žiūrėti
vaizdo įrašą

MĖSMALĖ KITCHEN LINE 12

- Aukštos kokybės profesionalus prietaisas visų rūšių mėsai be kaulų ir odos smulkinti
- Paprasta išmontuoti, lengva valyti
- Variklio apsauga nuo perkaitimo
- Sukimosi greitis - 170 aps./min
- Korpuso piltuvą pagamintas iš poliruoto aliuminio lydinio
- Darbinio elemento korpusas pagamintas iš 10 mm ketaus liejinio
- Antgalis dešroms kimšti pagamintas iš polipropileno
- Talpa mėsai - iš nerūdijančio plieno
- 270 mm skersmens nerūdijančio plieno tinkeliai, kurių skylučių skersmuo 6 mm ir 8 mm
- Peilis ir sraigtas - iš nerūdijančio plien
- Stūmiklis - iš polietileno.
- Automatinio išjungimo mygtukas apsaugo nuo perkrovos
- Neslystančios kojelės
- Našumas: 100 kg/val.
- Neskirta nepertraukiamam darbui

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



Pjovimo mechanizmo 1/2 UNGER vidinė darbinio elemento dalis pagaminta iš nerūdijančio plieno + sraigtas + tinkelis mėsai pjaustyti + peilis + tinkelis



MĖSMALĖ PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Skirta profesionaliam naudojimui, puikiai tinka mėsos parduotuvėms, prekybos centrams, didelėms valgykloms, restoranams ir kitoms visuomeninio maitinimo įstaigoms.
- Visų rūšių mėsai be kaulų ir odos smulkinti.
- Elegantiškas korpusas pagamintas iš poliruoto aliuminio lydinio.
- Nuimamas piltuvą pagamintas iš nerūdijančio plieno AISI 304.
- Alyva suteptas tyliai veikiantis dantratinis mechanizmas.
- Ventilatoriūmi aušinamas asinchroninis variklis su apsauga nuo perkaitimo.
- Sraigto apskūk skaičius: 140 aps./val.
- Polietileno stūmiklis.
- Komplekte yra tinkelis su 6,5 skersmens skylutėmis ir tinkelis mėsai smulkinti.
- Talpa mėsai pagaminta iš nerūdijančio plieno.
- Įkrovimo anga: Ø52 mm.
- Išeinamoji piltuvėlio anga: Ø70 mm.
- Svoris: 23 kg.

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



Lengvai ir greitai galima darbinį elementą uždėti ant variklio korpuso





MĖSMALĖ PROFI LINE 350

- Skirta gaminti mėsos bei žuvies faršą ir pakartotinai smulkinti kotletams skirtą masę
- Yra galimybė specialiais antgaliais kimšti dešras
- Nerūdijančio plieno korpusas
- Darbinis elementas iš aliuminio
- Oru aušinamas trifazis variklis užtikrina nepertraukiamą darbą
- Variklio sukimosi greitis: 185 aps./min.
- Funkcija „Atbulinė eiga“
- Komplekte yra 2 tinkeliai, kurių skersmuo 82 mm ir skylių skersmuo 5 mm ir 9 mm
- Atitikties CE ir saugos B sertifikatas
- Svoris: 42 kg

kodas	mm	V	W	netto (€)	netto (€)
228182	560x520x(H)420	400	1900	980,56	931,53



Antgalis dešroms kimšti



Atraminis žiedas



MĖSMALĖ HENDI 198

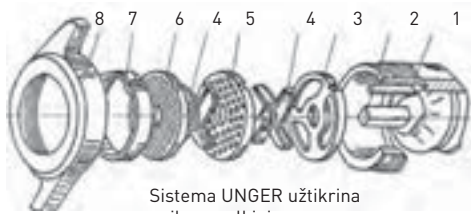
- Skirta naudoti namų ir mažojo verslo sąlygomis
- Aliuminio korpusas
- Metalinė surinkimo talpa ir plastikinė talpa paruoštam faršui
- Plastikinis stūmiklis
- Aliuminio sraigtas, nerūdijančio plieno peilis ir milteliniais dažais padengto plieno tinkeliai
- Komplekte 2 tinkeliai po Ø65,8 mm, tinkelių skylių skersmuo 4 ir 7 mm bei tinkelis mėsai kapoti
- 3 plastikiniai antgaliai dešroms kimšti: Ø12, Ø15 ir Ø20 mm
- Antgalis totoriškam žlegtainiui ruošti
- Perjungiklis: įjungti / išjungti / atbulinė eiga
- Neskirta nepertraukiamam darbui
- Svoris: 5,2 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210864	230	400	275x190x(H)347	113,92	108,13



3 plastikiniai antgaliai dešroms kimšti: Ø12, Ø15 ir Ø20 mm

Sraigtas, peilis, 2 tinkeliai Ø65,8 ir tinkelis mėsai kapoti



Sistema UNGER užtikrina puikų smulkinimą.

- 1 - Spraustelis
- 2 - Sraigtas
- 3 - Priešpeilis
- 4 - 2 x dvipusis peilis
- 5 - Tinkelis su 9 mm skylutėmis
- 6 - Tinkelis su 5 mm skylutėmis
- 7 - Atraminis žiedas
- 8 - Prispaudimo veržlė

Atbulinė eiga



228182



Žiūrėti vaizdo įrašą



Talpa mėsai su plastikiniu dangčiu



Sukimosi krypties keitimas

210864



EXW kainos nurodytos be PVM



975305



ELEKTRINIS MĖSOS PURENTUVAS

- Puikiai tinka restoranams, mėsos parduotuvėms ir visuomeninio maitinimo įstaigoms
- Didžiausias mėsos porcijos dydis: plotis 160 mm x storis 30 mm
- Našumas iki 800 mėsos porcijų/val.
- Nerūdijančio plieno korpusas
- Rinkinyje yra jautienos ir kiaulienos purenimo antgalis
- Purenančių peilių sukimosi greitis: 75 aps./min.
- Variklis aušinamas įmontuotu oru aušinamu ventiliatoriumi

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



Žiūrėti vaizdo įrašą



Rinkinyje yra jautienos ir kiaulienos purenimo antgalis



975329

ANTGALIS PAUKŠTIENAI

- Nerūdijančio plieno antgalis
- 2 polipropileno voleliai
- Volelio ilgis - 180 mm

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



EXW kainos nurodytos be PVM



975312

ANTGALIS KEBABAMS

- Nerūdijančio plieno antgalis
- 2 grupės peilių, pjaustančių mėsą 4 mm pločio juostelėmis
- Volelio ilgis - 165 mm

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



EXW kainos nurodytos be PVM



FARŠO KIMŠTUVAS PROFI LINE

- Skirtas savos gamybos dešroms kimšti
- Pagamintas iš nerūdijančio plieno
- Du dešrų kimšimo greičiai
- Su maisto produktais besiliečiančias dalis lengva išardyti, valyti ir surinkti
- Rinkinyje yra 4 antgaliai, kurių skersmuo 16/22/32/38 mm
- Guolis ir dantratinė pavara iš grūdinto plieno
- Atsparus didelėms apkrovoms



Žiūrėti
vaizdo įrašą

Rinkinyje yra 4 antgaliai,
kurių skersmuo
16/22/32/38 mm



RANKINĖ FARŠO MAIŠYKLĖ

- Skirta nedideliams rūkymo cechams, restoranams, kavinėms ir kaimo turizmo sodyboms.
- Permaišo faršą su kitomis sudedamosiomis dalimis, pavyzdžiui, dešros, sardelių ir kitų dešros gaminių prieskoniais.
- Rankinė pavara.
- Korpusas pagamintas iš nerūdijančiojo plieno AISI 304.
- Labai paprasta prižiūrėti ir valyti.

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

smart cutter

~~430,98~~
409,43
netto

SMART CUTTER

- Puikus sprendimas daržovėms pjaustyti įstaigose, kiekvieną dieną aptarnaujančiose iki 100 žmonių
- Rinkinyje yra 4 diskai, galintys pjaustyti skirtingu būdu:
- 2 ir 4 mm griežinėliai ir 3 bei 7 mm šiaudeliai
- Likučius surenkantis diskas, užtikrinantis visų supjaustytų daržovių pašalinimą iš kameros
- Didelė anga su ergonomiška stūmiklio rankenėle, skirta dideliems 150 x 60 mm daržovių gabaliukams
- Nedidelė 55 mm skersmens anga – nedidelėms daržovėms smulkinti
- Mažoje angoje esantis stūmiklis su praktišku pritvirtimu, užtikrinančiu stabilią padėtį naudojant didelę angą
- Viršutinė kameros dalis uždaryta spaustukais, yra apsauginis mikroperjungiklis, kuris atjungia peilio sukimąsi jį pakėlus
- Papildoma apsauga, atjungianti peilio sukimąsi keliant didelės angos stūmiklį
- Galingas variklis įsuka diskus iki 1500 aps. / min.
- Korpusas pagamintas iš smūgiams atsparaus ABS plastiko
- 4 guminės kojelės, užtikrinančios įrenginio stabilumą ir mažinančios jo sukeliama triukšmą
- 1,7 m. ilgio elektros kabelis su žeminiu
- Apsaugos klasė: IP23
- Triukšmo lygis: mažiau kaip 60 dB
- Svoris – 12,5 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
222683	230	400	430x285x(H)580	430,98	409,43



Rinkinyje yra 4 diskai



ELEKTRINĖ DARŽOVIŲ PJAUSTYKLĖ PROFI LINE

- Puikiai tinka dideliam daržovių kiekiui pjaustyti.
- Rinkinyje yra 5 skirtingos formos pjaustymo diskai:
 - 2 ir 4 mm griežinėliais
 - 3, 5 ir 7 mm šiaudeliais
- Talpa su anga didelėms daržovėms
- Vamzdelis ilgoms daržovėms
- Aliuminio liejinio korpusas
- 2 saugos sistemos: pirmoji - sraigtas fiksuoja dangtį, antroji - elektromagnetinis daviklis (pakeliant dangtelį, daržovių pjaustyklė išsijungia)
- Svoris - 24 kg

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



Talpa su anga didelėms daržovėms



Vamzdelis ilgoms daržovėms

~~639,12~~
607,16 netto

Rinkinyje yra 5 skirtingos pjaustymo formos diskai: 2 ir 4 mm griežinėliais ir 3,5 ir 7 mm šiaudeliais

231807



AL
die-cast



ELEKTRINĖ DARŽOVIŲ PJAUSTYKLĖ SU DIDELE ANGA DARŽOVĖMS ĮDĖTI

- Skirta dideliame kiekiui daržovių pjaustyti
- Didelė iki 165 mm skersmens anga visai kopūsto galvai įdėti
- Maža anga ilgoms daržovėms įdėti, pavyzdžiui, ø55 mm morkoms, agurkams
- Darbinės kameros korpusas pagamintas iš aliuminio liejinio, apatinė korpuso dalis - nerūdijančio plieno
- Patogi prispaudimo rankenėlė
- Oru aušinamas variklis, galingumas - 750 = 1 AG
- Žemos įtampos valdymo mygtukai STOP, START (24 V)
- 2 apsaugos: sukimosi išjungimo keliant stūmikli, nuėmus viršutinį kameros dangtį
- Savaiminis sukimosi įsijungimas, nuleidus stūmikli
- Galima paprastai ir greitai pakeisti pjaustymo diskus
- Standartiniame komplekte yra 5 diskai
 - 2 mm griežinėliais (diskas su 3 ašmenimis)
 - 4 mm griežinėliais (diskas su 2 ašmenimis)
 - 3 mm šiaudeliais
 - 5 mm griežinėliais
 - 7 mm griežinėliais
- išmetimo diskas
- 4 guminės, neslystančios kojelės
- Greitis: 300 aps./min.
- Svoris: 25 kg

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



231852

Rinkinyje yra 5 skirtingos pjaustymo formos diskai: 2 ir 4 mm griežinėliais ir 3, 5 ir 7 mm šiaudeliais



Žiūrėti vaizdo įrašą



AL
aluminium
ABS
plastic
S.S.
stainless steel



280096



S.S.
stainless steel

DISKAS PJAUSTYTI GRIEŽINĖLIAIS

- Daržovių pjaustyklėms 231807 ir 231852
- Diskas iš aliuminio, kojelės - nerūdijančio plieno

kodas	storis (mm)	tipas	peilių kiekis	netto [€]	netto [€]
280096	1	DF-1	3	40,27	38,26
280102	2	DF-2	3	40,27	38,26
280126	4	DF-4	2	40,27	38,26
280201	6	DF-6	2	40,27	38,26
280218	8	DF-8	1	40,27	38,26
280225	10	DF-10	1	40,27	38,26



280317



S.S.
stainless steel

DISKAS PJAUSTYTI ŠIAUDELIAIS

- Daržovių pjaustyklėms 231807 ir 231852
- Diskas iš nerūdijančio plieno

kodas	storis (mm)	tipas	netto [€]	netto [€]
280294	2	DT-2	40,42	38,40
280300	3	DT-3	40,42	38,40
280416	4,5	DT-5	40,42	38,40
280317	7	DT-7	40,42	38,40

~~40,42~~
nuo **38,40** netto



280621



S.S.
stainless steel

V FORMOS DISKAS

- Daržovių pjaustyklėms 231807 ir 231852
- Diskas iš nerūdijančio plieno

kodas	netto [€]	netto [€]
280621	40,42	38,40



234754



S.S.
stainless steel

DISKAS GRUZDINTOMS BULVYTĖMS

- Daržovių pjaustyklei 231852
- Naudokite kartu su disku griežinėliams (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kodas	storis (mm)	netto [€]	netto [€]
234754	8	74,67	72,84
234761	10	74,98	68,38



280423

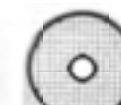


S.S.
stainless steel

DISKAS PJAUSTYTI LAZDELĖMS

- Daržovių pjaustyklėms 231807 ir 231852
- Diskas iš aliuminio, kojelės - nerūdijančio plieno

kodas	storis (mm)	tipas	netto [€]	netto [€]
280423	3x3	DQ-3	56,03	53,23



234730



S.S.
stainless steel

DISKAS KUBELIAMS

- Daržovių pjaustyklei 231852

kodas	storis (mm)	netto [€]	netto [€]
234730	8x8	88,83	84,39
234747	10x10	88,83	84,39

PJAUSTYKLĖS PROFI LINE

- Aliuminio korpusas
- Oru aušinamas variklis, todėl užtikrinamas didelis našumas
- Paprasta išmontuoti, lengva valyti
- Organinio stiklo ribotuvas rankoms apsaugoti, įmontuotas aštrinio prietaisas
- Pasviro tipo modelis su aukštos kokybės peiliu



- Saugūs atskiri įjungimo / išjungimo mygtukai
- Vežimėlio blokavimas
- Aukštos kokybės įstrižas peilis
- Neskirtos sūriui pjaustyti



210048



210000



210017

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



Žiūrėti
vaizdo įrašą

PJAUSTYKLĖ PROFI LINE 220

- Peilio skersmuo: 220 mm
- Tolygus griežinėlio storio reguliavimas nuo 0 mm iki 12 mm
- Didžiausias pjaunamo produkto skersmuo ≈ 150 mm

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

PJAUSTYKLĖ HENDI PROFI LINE 250

- Peilio skersmuo: 250 mm
- Tolygus griežinėlio storio reguliavimas nuo 0 mm iki 12 mm
- Didžiausias pjaunamo produkto skersmuo ≈ 180 mm

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

PJAUSTYKLĖ HENDI PROFI LINE 300

- Peilio skersmuo: 300 mm
- Tolygus griežinėlio storio reguliavimas nuo 0 mm iki 15 mm
- Didžiausias pjaunamo produkto skersmuo ≈ 200 mm

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210017	230	420	600x480x(H)450	711,99	675,82

PJAUSTYKLĖS KITCHEN LINE

- Anoduoto aliuminio korpusas
- Permatomas apsauginis ekranas
- Nuimama kreipiančioji plokštelė padeda pašalinti po pjaustymo likusius likučius
- Paprasta išardyti ir lengva valyti pjaunančiojo disko pjaustyklės KITCHEN LINE apsauginį ekraną



- Apsauginis pjaunančiojo disko ekranas, įmontuotas aštrinio prietaisas
- Pasvirusi peilio padėtis, kokybiški ašmenys
- Apsauginis mechanizmas blokuoja peilio sukimąsi nuimant korpusą
- 4 neslystančios kojelės

~~nuo 323,74~~
nuo **307,74** netto



Žiūrėti
vaizdo įrašą

210215

PJAUSTYKLĖ KITCHEN LINE 250

- Variklis - galingumas 0,2 AG, aušinamas oru, priekyje apsaugotas plastikiniu dangteliu
- Peilio skersmuo: 250 mm
- Didžiausias apytikslis pjaustomo produkto skersmuo: 180 mm
- Tolygus pjaunamo storio reguliavimas - nuo 0 iki 11 mm
- Svoris: 16,4 kg

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

PJAUSTYKLĖ KITCHEN LINE 300

- Variklis: galingumas - 0,3 AG, aušinamas oru, priekyje apsaugotas plastikiniu dangteliu
- Peilio skersmuo: 300 mm
- Didžiausias apytikslis pjaustomo produkto skersmuo: 180 mm
- Tolygus pjaunamo storio reguliavimas nuo 0 iki 14 mm
- Svoris: 24 kg

kodas	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
210246	230	250	615x494x(H)477	534,96	507,36



210246

PJAUSTYKLĖ KITCHEN LINE 250 TEFLONU PADENGTU PAVIRŠIUMI

- Peilis, apsauginis peilio ekranas ir atraminė plokštė padengti teflonu, todėl galima lengviau pjaustyti sūrius
- Variklis: galingumas 0,2 AG, aušinamas oru, priekyje apsaugotas plastikiniu dangteliu
- Peilio skersmuo: 250 mm
- Didžiausias apytikslis pjaustomo produkto skersmuo: 180 mm
- Tolygus pjaunamo storio reguliavimas nuo 0 iki 11 mm
- Svoris: 16,4 kg

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



Dėl teflonu padengto paviršiaus lengviau pjaustyti sūrius



Žiūrėti
vaizdo įrašą

210222

Akrilinis apsauginis ekranas



Įmontuotas aštrinio prietaisas



Oru aušinamas variklis, plastikinis dangtelis



Išjungiklis atitinka ES normų reikalavimus





205808



205815



205822



205839

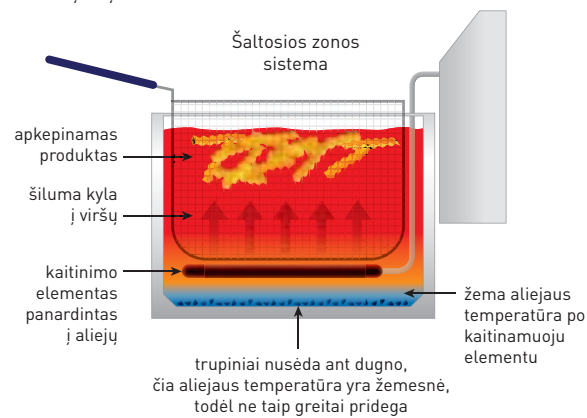
nuo ~~92,32~~
netto
87,70
netto

GRUZDINTUVĖ BLUE LINE 4L/230V

- Nerūdijančio plieno korpusas
- Nerūdijančio plieno talpa aliejui
- Išmontuojama valdymo plokštė turi papildomą apsaugą, kuri išjungia gruzdintuvę ją nuimant
- Išimama talpa aliejui palengvina valymą
- Darbinės būklės indikatorius
- Tolygus temperatūros iki 190°C reguliavimas
- Termostatas, apsaugantis gruzdintuvę nuo perkaitimo
- Apsauga nuo perkaitimo su atšaukimo funkcija
- Krepšys su ilga izoliuota rankenėle
- Šaltosios zonos sistema atskiria trupinius ir nuosėdas kaitinimo elementų lygyje, pailgina gruzdintuvės naudojimo laiką
- Rinkinyje yra krepšys ir dangtis



Žiūrėti
vaizdo įrašą



kodas	talpa (l)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	92,32	87,70
205846	2x4	230	2x3000	440x375x(H)310	185,56	176,28
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	101,56	96,48
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	194,94	185,16
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	113,82	108,13
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	218,88	207,94



205853

Šaltosios zonos sistema atskiria trupinius ir nuosėdas kaitinimo elementų lygyje, pailgina gruzdintuvės naudojimo laiką

Išimama talpa aliejui palengvina valymą

Krepšys su ilga izoliuota rankenėle

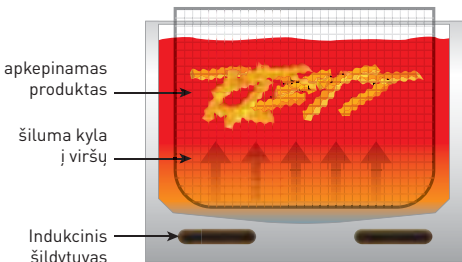


INDUKCINĖS GRUZDINTUVĖS

nuo ~~331,86~~
315,27_{netto}



Žiūrėti
vaizdo įrašą



S.S.
stainless steel



215012

215029

2x 8 l
2x 3500 W
230 V

INDUKCINĖ GRUZDINTUVĖ KITCHEN LINE

- Tiksli temperatūros kontrolė: indukcinio kaitinimo technologija suteikia galimybę palaikyti tiksliai nustatytą kepimo riebalų temperatūrą.
- Veiksminga šilumos apykaita.
- Dėl nerūdijančiojo plieno korpuso galima lengviau palaikyti švarą.
- Apsauga nuo perkaitimo.
- Valdymo plokštė su ekranu, rodančiu nustatytą kepimo riebalų temperatūrą.
- Komplekte: krepšys kepinimui, dangtis ir filtras kepimo riebalams.

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

DVIGUBA INDUKCINĖ GRUZDINTUVĖ KITCHEN LINE

- Tiksli temperatūros kontrolė: indukcinio kaitinimo technologija suteikia galimybę palaikyti tiksliai nustatytą kepimo riebalų temperatūrą.
- Veiksminga šilumos apykaita.
- Dėl nerūdijančiojo plieno korpuso galima lengviau palaikyti švarą.
- Apsauga nuo perkaitimo.
- Valdymo plokštė su ekranu, rodančiu nustatytą kepimo riebalų temperatūrą.
- Komplekte: krepšys kepinimui, dangtis ir filtras kepimo riebalams.

kodas	talpa (l)	V	W	mm	netto (€)	netto (€)
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	609,97	649,68

Dėl išpylimo čiaupo galima
lengviau ištuštinti gruzdintuvę



Indukcinio variklio
apsauginis filtras



Patogus kraštas
krepšeliui pakabinti



281208



281352



S.S.
stainless steel

~~284,41~~
270,19_{netto}

KIAUŠINIŲ STERILIZATORIUS

- Puikiai tinka kiaušiniams dezinfekuoti
- Nerūdijančio plieno korpusas
- Chromu padengto plieno grotelės
- Ekspozicijos (sterilizacijos) laikas: 150 s
- Savaiminis lempų išsijungimas ištraukiant dėžę
- Apsauga nuo kenksmingo UV spinduliuotės poveikio
- Dezinfekciją užtikrina UV spindulius spinduliuojančios lempos
- Vienu metu dezinfekuojama 30 kiaušinių

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



Žiūrėti
vaizdo įrašą

~~301,16~~
286,10_{netto}

25L
talpa

1000W
galia

MIKROBANGŲ KROSNELĖ 1000W

- Valdoma vienu darbo laiko reguliavimui skirtu pasukimo mechanizmu nuo 15 sekundžių iki 6 minučių intervalu
- Besisukanti magnetrono antena yra po apatine lentyna
- Nerūdijančio plieno kamera su keraminiu dugnu
- Permatomo stiklo neužsiblokuojančios duralės, lengvai atsidaro
- Naudojamas galingumas - 1500 W, išėjimo galia - 1000 W
- Kameros matmenys: 327 x 346 x (aukštis) 200 mm
- Talpa: 25 litrai

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

5 KAITVIEČIŲ DUJINĖ VIRYKLĖ KITCHEN LINE
SU ELEKTRINE KONVEKCINE KEPIMO ORKAITE
IR GRILIU

- Naudoja gamtines dujas GZ 50
- Rinkinyje yra purkštukas propano butano dujų balionui
- 3 kaitvietės po 3,0 kW, 1 kaitvietė - 1,8 kW, 1 degiklis „wok“ 3,5 kW
- Elektrinis uždegimas
- Trijų dalių ketaus grotelės
- Reguluojamas kojelių aukštis
- Svoris: 74 kg
- KONVEKCINĖ KEPIMO ORKAITĖ GN 1/1
- Elektrinė, galingumas - 2,7 kW, 2 nereversiniai ventiliatoriai
- Termostatas nuo 100°C iki 275°C, laikmatis
- Papildomas viršutinis kaitinimo elementas 2,5 kW, grilio funkcija
- Kepimo orkaitės kamera iš nerūdijančio plieno, su apšvietimu
- Komplekte 2 grotelės GN 1/1

kodas	V	W	kW(HS)	mm	netto (€)	netto (€)
225707	230	2700	14.3	900x655x(H)850	1 284,19	1 219,98
229187	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	1 743,95	1 656,76
229194	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	1 743,95	1 656,76



5 KAITVIEČIŲ DUJINĖ VIRYKLĖ KITCHEN LINE,
ATVIRO MODULIO

- Naudoja gamtines dujas GZ 50
- Rinkinyje yra purkštukas propano butano dujų balionui
- 3 kaitvietės po 3,0 kW, 1 maža kaitvietė - 1,8 kW, 1 degiklis - 3,5 kW
- Elektrinis uždegimas
- Trijų dalių ketaus grotelės
- Svoris: 45 kg

kodas	kW(HS)	mm	netto (€)	netto (€)
225806	14.3	900x600x(H)850	872,37	828,75

~~872,37~~
828,75
netto



225707

229194

229187



225806



AUTOMATINIAI KAVOS APARATAI

- Galima programuoti gėrimų gaminimą: espresso, lungo, kapučino, latė, karštas pienas, pieno puta
- Padidintas konteineris kavos tirščiams ir talpa vandeniui
- Liesti jautrus valdymo skydelis, skaitmeninis ekranas funkcijoms, klaidoms, komandoms rodyti
- Įmontuota kavamalė su kavos sumalimo laipsnio reguliavimu.
- Įmontuotas konteineris kavos pupelėms, 250 g talpos.
- Galima naudoti maltą kavą
- Įmontuotas švaraus vandens rezervuaras: 1.8 l talpos
- Paslankus paruoštos kavos išdavimo kranas, diapazonas nuo 80 iki 115 mm

- Reguluojamas ruošiamos kavos stiprumas: 7-14 g/porcijai
- Reguluojamas ruošiamo gėrimo kiekis: 25-240 ml
- Gėrų tiekimo trukmės reguliavimas: 3-120 sek.
- Konteineris kavos tirščiams: 15 porcijų
- Paruoštų gėrimų skaitiklis: pagal gėrimų rūšis ir bendras
- Automatinio plovimo programa
- Vibracinis siurblys: 19 barų
- Elektros maitinimo kabelis: 1.2 m
- Komplekte talpa pienui, 600 ml

kodas	spalva	W	V	mm	netto (€)	netto (€)
208984	sidabro	1400	230	302x450x(H)370	640,23	608,22

Skaitmeninis funkcijų,
komandų ir klaidų ekranas



208984

~~640,23~~
608,22
netto

Galima
naudoti
maltą kavą



Įmontuota kavamalė
su kavos sumalimo
laipsnio reguliavimu



espresso

lungo

kapučino

latė

karštas pienas
su pieno puta

karštas
vanduo

AUTOMATINIS KAVOS APARATAS PROFI LINE XXL

- Galima užprogramuoti gėrimus: espresso, lungo, latė, kapučino, karštą pieną, pieno putą, karštą vandenį.
- Įmontuota padidinta talpa kavos tirščiams ir rezervuaras vandeniui.
- Jutiklinė valdymo plokštė, skaitmeninis funkcijų, komandų, klaidų ekranas.
- Įmontuota kavamalė su kavos malimo laipsnio reguliavimu.
- Galima naudoti maltą kavą.
- Įmontuotas 6 l talpos indas šviežiam vandeniui.
- Galima prijungti prie išorinio didesnio pagal talpą indo.
- Kavos tiekimo čiaupas juda nuo 100 iki 160 mm ribose.
- Reguliuojamas kavos stiprumas: 7–14 g/porcijai.

- Reguliuojama gėrimo talpa: 15–240 ml.
- Reguliuojama karšto vandens talpa: 25–450 ml.
- Garų tiekimo trukmės reguliavimas: 3–120 s.
- Talpa naudotam vandeniui: 1,8 l.
- Paruoštų gėrimų pagal rūšis ir bendrą kiekį skaitiklis.
- Savaiminė plovimo programa.
- Vibrosiurblys: 19 bar.
- 1,8 m ilgio elektros maitinimo kabelis.

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

Talpa kavos
pupelėms XXL 1 kg



208991

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

Galima prijungti prie
išorinės talpos su vandeniu



6 l talpos rezervuaras
vandeniui



BALTIC MASTER, UAB

VILNIUS

Dariaus ir Girėno g. 175, 02189 Vilnius, Lietuva

Tel.: +370 5 2306 520

El. paštas: office@balticmaster.lt

www.balticmaster.lt

Serviso tarnyba +370 8 0060 006

Pardavimų skyrius

Tel.: +370 5 2306 520

El. paštas: info@balticmaster.lt

KAUNAS

Pardavimų skyrius

S. Raštikio g. 28, 50130 Kaunas, Lietuva

Tel.: +370 3 7407 333

El. paštas: kaunas@balticmaster.lt

El. paštas: info@balticmaster.lt

Tel.: +370 3 7407 333

KLAIPĖDA

Pardavimų skyrius

Tilžės g. 60, 94107 Klaipėda, Lietuva

Tel.: +370 4 6341 222

El. paštas: klaipeda@balticmaster.lt

El. paštas: info@balticmaster.lt

PANEVĖŽYS

Pardavimų skyrius

Įmonių g. 21, 35101 Panevėžys, Lietuva

El. paštas: panevezys@balticmaster.lt

El. paštas: info@balticmaster.lt

Tel.: +370 4 5583 625

ŠIAULIAI

Pardavimų skyrius

Pramonės g. 21, 78136 Šiauliai, Lietuva

El. paštas: siauliai@balticmaster.lt

El. paštas: info@balticmaster.lt

Tel.: +370 4 1450 416

Pasiūlymas galioja nuo 2020 03 24 iki 2020 04 30 arba tol, kol sandėlyje yra atsargų.

Visos kainos nurodytos eurai. Informacinis biuletenis nėra pasiūlymas įstatymo prasme. Pateiktos kainos nurodytos be PVM. Akcijos kainos negali būti derinamos su kitomis nuolaidomis. Į kainą neįskaičiuotos transportavimo, įrengimo ir mokymo išlaidos.

Visos teisės saugomos. Draudžiama be leidimo kopijuoti visą ar dalį medžiagos. Produktų nuotraukos yra tik iliustracijos.

Gaminiai gali šiek tiek skirtis nuo tų, kurie pavaizduoti nuotraukose. Baltic Master, UAB neatsako už klaidas.