

КОЛБАСОРЕЗАЧКИ И БАНЦИГ МАШИНИ

FA220 / FA250



FAP300



TOP275



GPR350



VPR300/350/370



MPR350/370



AUTO 350



1600



1800



ОСТРИЕТА С ДОПЪЛНИТЕЛНО НАБРАЗДЕНА ПОВЪРХНОСТ ПРОТИВ НЕЖЕЛАНО ЗАЛЕПВАНЕ

Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СТАНДАРТНИ УНИВЕРСАЛНИ МОДЕЛИ - СЕРИЯ FA Колбасорезачки с корпус от алуминий – полиран, анодно оксидиран; специално нелепнещо острие; вентилиран двигател; заточващ механизъм за ножа. Дебелина на нарязване 0-16 мм					
FA220	Диаметър на ножа - 220 мм. Мах. размер на рязане 220x165 мм	380/360/330	0,16 kW 220V	510.00	612.00
FA250	Диаметър на ножа - 250 мм. Мах. размер на рязане 230x175 мм	440/530/325	0,16 kW 220V	590.00	708.00
FAP300	Диаметър на ножа - 300 мм. Мах. размер на рязане 245x195 мм	480/470/450	0,22 kW 220V	1200.00	1440.00

МОДЕЛИ СЕРИЯ TOP - СЪС ЗЪБНА ТРАНСМИСИЯ, БЕЗ РЕМЪЦИ

Специално лагерувана шейна за по-лесна работа.
Възможност за директно рязане под ножа в табла.
Дебелина на нарязване 0-16 мм

TOP275	Диаметър на ножа - 275 мм. Мах. размер на рязане 230x180 мм	460/280/405	0,2 kW 220V	990.00	1188.00
--------	--	-------------	----------------	--------	---------

Моделите, подходящи за шунки, обработени и полузамразени сурови меса (моделите VPR и MRP), пушени, сушени и др. месни продукти. Конструкция от неръждаема стомана, патентована за почистване на повърхността, без образуването на корозия и алуминий с анодна оксидация. Фиксирана защита от неръждаема стомана. Специално лагерувана шейна за по-лесна работа. Дебелина на нарязване 0-16 мм

МОДЕЛИ СЕРИЯ GPR

С неръждаемо острие, с ремък

GPR350	Диаметър на ножа - 350 мм. Мах. размер на рязане 280x245 мм	560/430/520	0,25 kW/220V 0,3 kW/400V	2480.00	2976.00
--------	--	-------------	-----------------------------	---------	---------

МОДЕЛИ СЕРИЯ VPR ВЕРТИКАЛНИ

С неръждаемо острие, с ремък

VPR300	Диаметър на ножа - 300 мм. Мах. размер на рязане 280x210 мм	490/400/500	0,29kW 220V/400V	2990.00	3588.00
VPR350	Диаметър на ножа - 350 мм. Мах. размер на рязане 335x260 мм	570/420/550	0,25 kW/220V 0,3 kW/400V	3190.00	3828.00
VPR370	Диаметър на ножа - 370 мм. Мах. размер на рязане 340x265 мм	570/420/570	0,29 kW 220V	3390.00	4068.00

МОДЕЛИ СЕРИЯ MPR ВЕРТИКАЛНИ ЗА РЯЗАНЕ НА МЕСО

С неръждаемо острие, с ремък

MPR350	Диаметър на ножа - 350 мм. Мах. размер на рязане 320x230 мм	580/720/550	0,29 kW 220V	3190.00	3828.00
MPR370	Диаметър на ножа - 370 мм. Мах. размер на рязане 330x250 мм	580/720/550	0,29 kW 220V	3390.00	4068.00

МОДЕЛИ СЕРИЯ AUTO

С автоматично движеща се шейна с две степени: къса - за колбаси с по-малки размери и дълга степен - за шунки, калъпи и др. по-големи форми месо. Програмиране на броя рязове: 5, 10 или неограничено

AUTO350	Диаметър на ножа - 350 мм. Мах. размер на рязане 280x245 мм	560/430/630	0,25 kW 220V	4250.00	5100.00
---------	--	-------------	-----------------	---------	---------

БАНЦИГ МАШИНИ ЗА РЯЗАНЕ НА МЕСО, РИБА И ДРУГИ МЕСА С КОСТ

Регулиране на дебелината и височината на резена. Неръждаема платформа

1600	Лента 1600 мм	380/520/800	0,75 kW 220V/400V	2090.00	2508.00
1800	Лента 1800 мм	420/590/970		2290.00	2748.00

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

МЕСООБРАБОТВАЩИ МАШИНИ

МЕСОМЕЛАЧКИ

MR2 (M 8B)



MR8 (M 12)



MR7 (M 22)



MR6 (M 32)



TC22 (M 22U)

ПРИСТАВКА
ЗА ДОМАТИ

РЕШЕТКИ И НОЖОВЕ



TI 22 U/UT



TS 22 U/UT



TI 22R U/UT



TI 32 RS-UT



TI 32 R-UT



TR 22



TR 32



Модел	Описание	Д/Ш/В	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
Месомелачки с ножове от самозаточваща стомана и решетка. Самоохладящ се професионален двигател. Маслен редуктор. Корпус от нерждаема стомана. Изцяло метална.					
СТАНДАРТНИ МОДЕЛИ "MR" с 1 решетка (6мм) и 1 нож					
MR2(M 8B)	Производителност до 50 кг./час*. Решетка №8. Корпус от боядисана ламарина.	150/350/350	0,3kW 220V	490.00	588.00
MR8 (M 12)	Производителност до 100 кг./час*. Решетка №12/6 мм.	190/370/350	0,4kW 220V	675.00	810.00
MR7 (M 22)	Производителност до 200 кг./час*. Решетка №22/6 мм.	190/555/370	0,75kW 220V	825.00	990.00
MR6 (M 32)	Производителност до 500 кг./час*. Решетка №32/6 мм.	220/670/370	1kW 220V	1190.00	1428.00
МОДЕЛИ "ТС" С 1/2 УНГЕР СИСТЕМА 2 решетки (бъбрековидна+4,5мм) и 1 нож					
TC 22 (M 22 U)	Производителност до 200 кг./час*. Решетка №22.	190/555/370	0,4kW 220V	950.00	1140.00
АКСЕСОАРИ ЗА МОДЕЛИ MR/ТС					
	Приставка за мелене на домати изцяло от нерждаема стомана				
	модел M12			150.00	180.00
	модел M 22			200.00	240.00
	Различни решетки за едро и по-ситно смилане на месото			според размера на решетката	
	Ножове			според размера на машината	
МОДЕЛИ СЕРИЯ TI И TS С 1/2 УНГЕР СИСТЕМА 2 решетки (бъбрековидна+4,5мм) и 1 нож					
TI 22 U				1490.00	1788.00
TI 22 U Inox**	Производителност до 300 кг./час*. Решетка №22, Ф82 мм. 140 оборота/мин	220/470/510	1,1kW 220V/400V	1780.00	2136.00
TS 22 U				1290.00	1548.00
TS 22 U Inox**				1530.00	1836.00
TI 22 R-U	Производителност до 400 кг./час*. Решетка №22, Ф82 мм. 140 оборота/мин	260/480/530	1,5kW 220V/400V	1850.00	2220.00
TI 22 R-U Inox**				2090.00	2508.00
МОДЕЛИ СЕРИЯ 22 - TI И TS С ПЪЛНА УНГЕР СИСТЕМА (TOTAL UNGER) 3 решетки (бъбрековидна+10мм+4,5мм) и 2 ножа					
TI 22 UT				1575.00	1890.00
TI 22 UT Inox**	Производителност до 300 кг./час*. Решетка №22, Ф82 мм. 140 оборота/мин	220/470/510	1,1kW 220V/400V	1850.00	2220.00
TS 22 UT				1360.00	1632.00
TS 22 UT Inox**				1590.00	1908.00
TI 22 R-UT	Производителност до 400 кг./час*. Решетка №22, Ф82 мм. 140 оборота/мин	260/480/530	1,5kW 220V/400V	1940.00	2328.00
TI 22 R-UT Inox**				2160.00	2592.00
TI 32 RS-UT	Производителност до 500 кг./час*. Решетка №32, Ф98 мм. 140 оборота/мин	260/510/530	1,6kW 400V	2450.00	2940.00
TI 32 RS-UT Inox			1,6kW 220V	2700.00	3240.00
TI 32 R-UT Inox**	Производителност до 600 кг./час*. Решетка №32, Ф98 мм. 140 оборота/мин. С реверс.	300/510/560	2,2kW 400V	3270.00	3924.00
Модел серия TI - са с корпус от полиран лят алуминий. Модел серия TS - са с корпус от полирана нерждаема стомана.					
МОДЕЛИ СЕРИЯ TR С ОХЛАЖДАЩА СИСТЕМА 1 решетка (6 мм) и 1 нож - режещ механизъм изцяло от нерждаема стомана. Хладилен бункер. Прозрачен капак от плексиглас. Постоянно охлаждане от херметичен компресор. Хомогенна температура по време на целия процес на рязане, регулируема от -2 ° до 4 ° C. Задвижващи зъбни колела от нерждаема стомана.					
TR 22	Производителност до 280 кг./час*. Решетка №22, Ф82 мм. 120 оборота/мин	260/430/530	0,9kW 400V	4450.00	5340.00
TR 32	Производителност до 450 кг./час*. Решетка №32, Ф98 мм. 120 оборота/мин	320/520/550	1,85kW 400V	5750.00	6900.00
ОПЦИИ:	Реверс на мотора за всички модели TI и TS			175.00	210.00
	Реверс на мотора за модели TR			250.00	300.00
* Посочената производителност на час на машините е максимална и силно зависи от вида и качеството на месото, както и от размера на отвора на решетката.					
** Всички модели „INOX“ са с глава от нерждаема стомана					
"БИС" ООД предлага и машини за мелене на месо за производствени нужди. Цени и модели - по запитване!!!					

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

МЕСОМЕЛАЧКИ, КОЛБАСОРЕЗАЧКИ, ПЪЛНАЧКИ

MG 12 SS



MG 22 SS



MG 32 SS



MG 42 SS



MG 22 L



РЕШЕТКИ И НОЖОВЕ



BX 50 A



BX 35 A



MGV-5/7



MGH-5/7



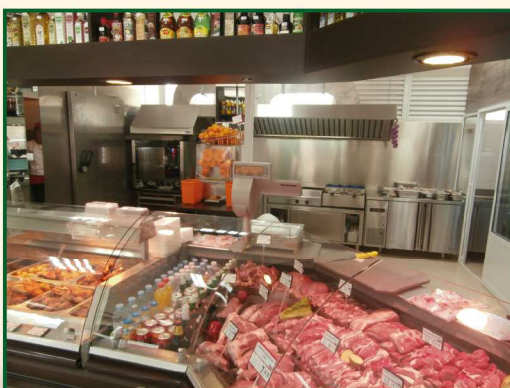
ФУНИИ



Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V ⚡	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
МЕСОМЕЛАЧКИ С НОЖОВЕ ОТ САМОЗАТОЧВАЩА СТОМАНА И РЕШЕТКА					
Самоохладящ се професионален двигател. Маслен редуктор. Корпус от неръждаема стомана. Изцяло метална.					
СТАНДАРТНИ МОДЕЛИ С 1 РЕШЕТКА И 1 НОЖ					
MG 12 SS	Производителност до 120 кг/час*. Решетка №12	220/380/370	0,7kW 220V	570.00	684.00
MG 22 SS	Производителност до 300 кг/час*. Решетка №22	240/410/450	0,85kW 220V	950.00	1140.00
MG 32 SS	Производителност до 500 кг/час*. Решетка №32	270/530/500	1.5-2.25kW 220 V	1630.00	1956.00
MG 42 SS	Производителност до 650 кг/час*. Решетка №42	530/1020/950	4kW 400V	3250.00	3900.00
УНГЕР СИСТЕМА МОДЕЛИ L С 3 РЕШЕТКИ И 2 НОЖА					
MG 22 L	Производителност до 300 кг/час*. Решетка №22	262/454/602	1,1kW 220V	1250.00	1404.00
АКСЕСОАРИ ЗА МОДЕЛИ MR/TC					
	Различни решетки за едро и по-ситно смилане на месото			според размера на решетката	
	Ножове			според размера на машината	
МЕСОБЪРКАЧКИ					
BX 35 A	Вместимост на басана 35л	700/510/1100	0.75kW 220V	2990.00	3588.00
BX 50 A	Вместимост на басана 50л	810/510/1100	1,1kW 220V	3500.00	4200.00
ПЪЛНАЧНИ МАШИНИ РЪЧНИ					
Изцяло от неръждаема стомана в комплект с 4 бр неръждаеми фунии					
ВЕРТИКАЛНИ					
MGV-5	Вместимост на басана 5л	300/300/600		340.00	408.00
MGV-7	Вместимост на басана 7л	300/300/800		400.00	480.00
ХОРИЗОНТАЛНИ					
MGH-5	Вместимост на басана 5л	170/560/210		320.00	384.00
MGH-7	Вместимост на басана 7л	170/700/210		380.00	456.00
	Допълнителен комплект фунии, съвместим със всички модели			25.00	30.00



**„БИС“ ООД ПРЕДЛАГА КОМПЛЕКСНО ОБОРУДВАНЕ
ЗА МЕСАРСКИ МАГАЗИНИ!**



**ВИТРИНИ
ОБОРУДВАНЕ ЗА ТОПЛА ТОЧКА**



**ОБОРУДВАНЕ ЗА
ТРАНЖОРНИ**



**НЕСТАНДАРТНИ КОРИТА И
ИЗДЕЛИЯ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ
НА ПРОДУКТИ**



**ВСЯКАКВИ НЕСТАНДАРТНИ
МАСИ ЗА ТРАНЖИРАНЕ
И СОРТИРАНЕ НА МЕСНИ
И СУБПРОДУКТИ С ДРЕНАЖ**

**„БИС“ ООД ИЗРАБОТВА ВСЯКАКВИ ДРУГИ НЕСТАНДАРТНИ ИЗДЕЛИЯ
ЗА МЕСО- И РИБОПРОИЗВОДСТВОТО ПО ЗАЯВКА НА КЛИЕНТА**

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

www.bisbg.com



www.inoxit.com

ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКИ
ЗА ЗАВЕДЕНИЯ И МАЛКИ ПРОИЗВОДСТВА

ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКИ СЕРИЯ „CHEF“		
ОБЩИ ПАРАМЕТРИ:		
Обороти 290/мин. Ножове ф205мм. Самоохладящ се професионален двигател. Лесноповдигащ се капак за бърза смяна на ножове и почистване. Два отвора с възможност за рязане на 2 продукта едновременно.		
Модел	Параметри	Размер в мм Мощност kW/V
CHEF 300*	Производителност до 300 кг/час. Изцяло изработена от анодизиран алуминий и неръждаема стомана.	240x570x470 0.51kW / 220 V 0.53kW / 380 V
CHEF 600*	Производителност до 400 кг/час. Изцяло изработена от висок клас неръждаема стомана. За по-интензивни натоварвания. Подходяща за рязане в големи количества на зеленчуци с високо киселинно съдържание – лук, праз, домати и др.	260x530x420 0.51kW / 220 V 0.53kW / 380 V
* Посочената цена на моделите CHEF е без включени ножове		
HLC 300	Производителност до 300 кг/час. Корпус изцяло от анодизиран алуминий. Посочената цена е с включен комплект 5 бр. ножове за рязане. Комплектът включва - 3 ножа за настъргване и 2 ножа за резени. Отделно към машината могат да се закупват всички изброени по долу ножове!!	230x560x510 0.55kW / 220 V

CHEF 300

1250 лв. без ДДС
1500 лв. с ДДС
за 220 V1290 лв. без ДДС
1548 лв. с ДДС
за 380 V

CHEF 600

1380 лв. без ДДС
1656 лв. с ДДС

HLC 300

1190 лв. без ДДС
1428 лв. с ДДС

Low cost copy

НОЖОВЕ ф205мм съвместими с машини CHEF и HLC

Серия ES



За нарязване на резени с дебелина 1,2 или 5мм. Тяло от полиран алуминий, острие от неръждаема стомана

80 лв. без ДДС
96 лв. с ДДС

Серия E



За нарязване на резени с дебелина 1,2,3,4,6,8,10 или 14мм. Тяло от полиран алуминий (специална пластмаса до E6), острие от неръждаема стомана

75 лв. без ДДС
90 лв. с ДДС

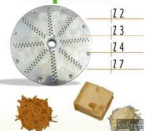
Серия Eo



За нарязване на резени с вълнообразна повърхност с дебелина 3,4,6,8,10 или 14мм. Тяло от полиран алуминий (специална пластмаса до E6), острие от неръждаема стомана

80 лв. без ДДС
96 лв. с ДДС

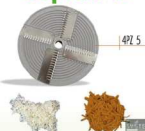
Серия Z



За настъргване – отвори с диаметър 2,3,4 или 7мм. Тяло от неръждаема стомана

75 лв. без ДДС
90 лв. с ДДС

Серия PZ



За настъргване на жулиени отвори с диаметър 5мм. Тяло от специална пластмаса, остриета от неръждаема стомана

146.67 лв. без ДДС
176 лв. с ДДС

Серия H



За нарязване на ленти със сечение 6x8, 8x8 и 10x10мм (основно картофи за пържене и зеленчуци за бланширане). Тяло от специална пластмаса, остриета от неръждаема стомана

100 лв. без ДДС
120 лв. с ДДС

Серия D



За нарязване на кубчета със сечение 8x8, 10x10, 12x12, 16x16 и 20x20мм. (в комбинация с ножове от серия E). Тяло от специална пластмаса, остриета от неръждаема стомана

125 лв. без ДДС
150 лв. с ДДС150 лв. без ДДС
180 лв. с ДДС
за CHEF 600

НОЖОВЕ СЕРИЯ „CHEF“ ЗА СЛАДКАРСТВОТО

Серия V



За натрошаване на ядки, твърдо изпечени тестени изделия (сухари, бисквити и др), както и други твърди продукти. Тяло от неръждаема стомана

75 лв. без ДДС
90 лв. с ДДС

Серия GMC

Вълнообразен нож за шоколад



За стъргане на шоколад и сушени плодове, в комбинация с нож TRMC – дебелина на стъргане 0.75, 1.0 и 1.5мм. Тяло от специална неполепаща пластмаса, остриета от неръждаема стомана.

115 лв. без ДДС
138 лв. с ДДС

Серия TMC

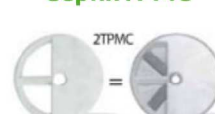
Прав нож за шоколад



За стъргане на шоколад и сушени плодове, в комбинация с нож TRMC – дебелина на стъргане 0.75, 1.0 и 1.5мм. Тяло от специална неполепаща пластмаса, остриета от неръждаема стомана.

95 лв. без ДДС
114 лв. с ДДС

Серия TRMC



За стъргане на шоколад, но в комбинация с GMC и TMC. Тяло от специална неполепаща пластмаса.

115 лв. без ДДС
138 лв. с ДДС

ЗЕЛЕНЧУКООБРАБОТВАЩИ МАШИНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО

ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКИ ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНИ ЦЕЛИ

ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКИ СЕРИЯ „MAGNUM“		
Модел	Параметри	Размер в мм Мощност kW/V
MAGNUM TV 330 2V	Производителност до 1500 кг/час. Обороти на две степени 140 или 280/мин. Ножове ф330мм. Самоохладящ се професионален двигател. Корпус от висок клас неръждаема стомана. Сменяща се глава за различни видове зеленчуци или други продукти.	560x860x1120 2.3kW / 380 V
MAGNUM TV 330 I	Производителност до 2000 кг/час. Високо мощен мотор с инвертор, позволяващ регулиране на оборотите на рязане в диапазона от 60 до 450/мин. Ножове ф330мм. Самоохладящ се професионален двигател. Корпус от висок клас неръждаема стомана. Сменяща се глава за различни видове зеленчуци или други продукти.	560x860x1120 3.8kW / 380 V

MAGNUM TV 330 2V

8450 лв. без ДДС
10140 лв. с ДДС

MAGNUM TV 330 I

9850 лв. без ДДС
11820 лв. с ДДС

ГЛАВИ ЗА СЕРИЯ „MAGNUM“

ГЛАВА ТИП ФУНИЯ



За нарязване на всякакъв вид
зеленчуци

1980 лв. без ДДС
2376 лв. с ДДС

ДВОЙНА ГЛАВА



Възможност за едновременно
рязане на два продукта

2900 лв. без ДДС
3480 лв. с ДДС

ГЛАВА ЗА СИРЕНА



За настъргване и рязане на твърди
сирена

2900 лв. без ДДС
3480 лв. с ДДС

НОЖОВЕ СЕРИЯ „CNEF“ ЗА СЛАДКАРСТВОТО

Серия ME



За нарязване на резени с
дебелина 1,2 или 5мм.
Тяло от полиран
алуминий, острие от
неръждаема стомана

590 лв. без ДДС
708 лв. с ДДС

Серия MEF



За резени с дебелина 1, 2,
3мм. Набраздена повърх-
ност срещу полевяване на
продукти по ножа. За сир-
ене и при употреба на
двойна глава. Тяло от по-
лиран алуминий, острие
от неръждаема стомана

760 лв. без ДДС
912 лв. с ДДС

Серия MEF



За нарязване на ленти със
сечение квадрат 3x3, 4x4,
6x6, 8x8, и 10x10мм. Тяло
от полиран алуминий,
острие от неръждаема
стомана

690 лв. без ДДС
828 лв. с ДДС

Серия MD, MDG



За кубчета със сечение
квадрат 8x8, 10x10, 12x12,
16x16, 20x20 и 24x24мм. В
комбинация с нож MC.
Тяло от полиран
алуминий, острие от
неръждаема стомана

790 лв. без ДДС
948 лв. с ДДС

Серия MC



За нарязване на кубчета с
дебелина 5, 8, 12 и 20мм.
Използва се в комбина-
ция с ножове MD. Тяло от
полиран алуминий,
острие от неръждаема
стомана

460 лв. без ДДС
552 лв. с ДДС

Серия MZ



За настъргване на продук-
ти - отвори с диаметър
2,3,4 и 7мм. Тяло от
неръждаема стомана

590 лв. без ДДС
708 лв. с ДДС

Серия MV



За натрошаване на ядки,
твърдо изпечени тестени
изделия (сухари, бискви-
ти и др), както и други
твърди продукти. Тяло от
неръждаема стомана.

590 лв. без ДДС
708 лв. с ДДС

Серия MPZ



За настъргване на
продукти (за жулиен)-
отвори с диаметър 5 или
8мм. Тяло от специална
пластмаса, остриета от
неръждаема стомана.

680 лв. без ДДС
816 лв. с ДДС

КАРТОФОБЕЛАЧКИ

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КАРТОФОБЕЛАЧКИ
ИЗРАБОТЕНИ ИЗЦЯЛО ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Анодизиран прозрачен капак, позволяващ по-добро наблюдение на работния цикъл, напълно отварям за бързо зареждане на контейнера. Въртящ се диск на дъното от неръждаема стомана и силициев карбид, с меки извивки за максимално равномерно белене на продуктите. Вадещ се за лесно почистване и измиване. Таймер за управление на времето на белене. Изцяло метална клапа за разтоварване на обработените продукти. Вентилиран двигател с тиха ремъчна трансмисия. Устройство за впрыскване на вода в работната камера. Връзка на машината с мръсен канал с диаметър на тръбата Φ 50 мм. Стоп-бутон за спиране при авария или за край на цикъла. Обороти на въртящия се диск - 330/235 об/мин (според размера на машината). Уредът е произведен съгласно Европейските правила за безопасност, с микроизключватели на вратата и капака.

Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
PL 4	Капацитет на едно зареждане - 4 кг Производителност - 120 кг/час	320/420/560	0,26kW 220V/400V	1590.00	1908.00
PL 8	Капацитет на едно зареждане - 8 кг Производителност - 250 кг/час	320/420/800	0,55kW 220V/400V	1890.00	2268.00
PL 15	Капацитет на едно зареждане - 15 кг Производителност - 500 кг/час	400/500/900	0,9kW 220V/400V	2090.00	2508.00
PL 20	Капацитет на едно зареждане - 20 кг Производителност - 650 кг/час	400/500/1000	1,2kW 220V/400V	2190.00	2628.00

ОПЦИИ:

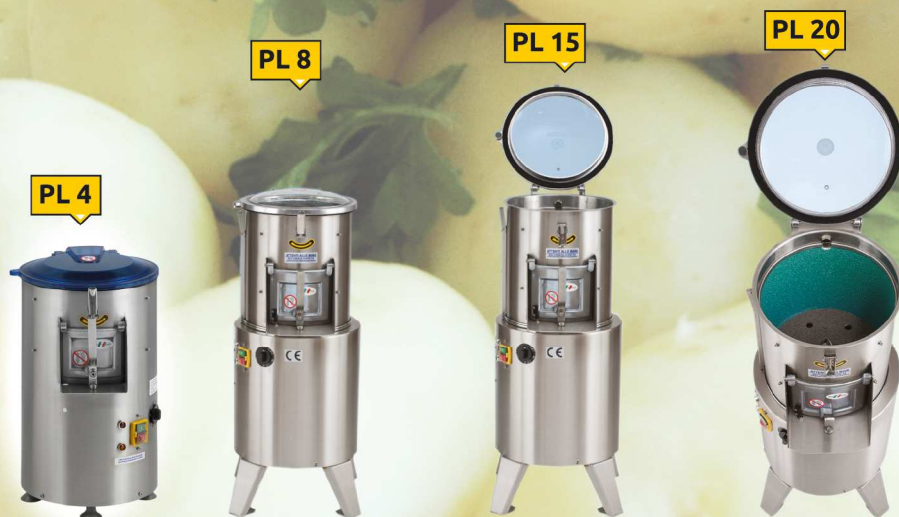
Диск за белене на лук		за модели PL 4/ PL 8	165.00	198.00
		за модели PL 15/ PL 20	190.00	228.00
Диск за миди		за модели PL 4/ PL 8	320.00	384.00
		за модел PL 15	360.00	432.00
Стойка с филтър за отпадъци изцяло от неръждаема стомана		за всички модели	210.00	252.00

РЪЧНИ РЕЗАЧКИ ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ

MVC-1S	Ръчна резачка за зеленчуци и плодове. Три приставки за рязане на ленти с размери на кубчетата - 7x7 мм. 9.2x9.2 мм, 14x14 мм. Неръждаема.	160/270/210		160.00	192.00
TS-4	Ръчна резачка за рязане за домати на резени. Неръждаема. Резени с дебелина от 4 до 5,5 мм	200/420/150		230.00	276.00

"БИС" ООД препоръчва да избирате картофобелачки с абразив както на дъното, така и на стените на машините.

Този тип машини имат двойно по-висока производителност за единица време от обикновените машини с абразив само на дъното. Абразивът на стените гарантира и много по-равномерно белене, което от своя страна свежда загубите на продукция до минимум!!!



СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

МИКСЕРИ, ПАСАТОРИ И КУТЕРИ

ПАСАТОРИ И КУТЕРИ

FM250VF250

FM250VV250



FM350VVC400

VF350 / VV350



FM400

FM600



FAF

FM500



Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V ⚡	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ FM 250					
дължина на приставката 250 мм - една приставка за пасиране					
FM250VF250	15000 оборота/минута Една скорост	75/75/520	0,25kW 220V	330.00	396.00
FM250VV250	Регулируема скорост от 2500 до 15000 оборота/минута			390.00	468.00
КОМПЛЕКТ МОТОР С 2 ПРИСТАВКИ					
една за пасиране и една за бъркане					
FM350VVC400	Мотор с променлива скорост + приставка за пасиране (дължина 400мм) + бъркалка с дължина 360мм	95/430/780	0,35kW 220V	690.00	828.00
МОТОРИ ЗА ПАСАТОРИ					
съвместими с приставки за пасиране FM400, FM500, FM600					
VF350	15000 оборота/минута Една скорост	130/360	0,35kW 220V	330.00	396.00
VV350	Регулируема скорост. 2000 , 9000 до 15000 оборота/минута - съвместим и с приставка за разбиване FAF			380.00	456.00
Възможност за поръчка и на мотори с мощност: 0.45KW и 0.65KW				обадете се за цена	
ПРИСТАВКИ ЗА ПАСАТОРИ					
съвместими с мотори VV/VF 350					
FM400	Приставка за пасиране с дължина 400мм	95/430		160.00	192.00
FM500	Приставка за пасиране с дължина 500мм	95/530		190.00	228.00
FM600	Приставка за пасиране с дължина 600мм	95/630		205.00	246.00
FAF	Приставка за бъркане с дължина 360мм съвместима само с мотор VV350	120/360		225.00	270.00
КУТЕРИ ЗА ОБРАБОТКА НА МЕКИ, ТВЪРДИ И ТЕЧНИ ПРОДУКТИ					
Отвор на капка с възможност за добавяне на продукти по всяко време. Ножове гладки, разглобяеми. Самоохладящ се професионален двигател. Капак с вградена защита против нежелано сработване. Вадещ се басан. Корпус и басан от неръждаема стомана. Обороти на въртене на ножа 1400 об/мин					
Използва се за: накълцване, смилане и смесване на месо, риба, плодове, зеленчуци, лук, ядки, гъби и др. приготвяне на дресинги, масло, майонеза, сосове, супи, десерти, пюре и др.					
CE L3	Вместимост на купата 3 л (2 кг)	210/260/400	0,46kW 220V	1350.00	1620.00
CE L5	Вместимост на купата 5 л (3,3 кг)	260/290/500	1,14kW 220V	1750.00	2100.00
CE L5 2V TR	Вместимост на купата 5 л (3,3 кг) Две скорости на въртене на ножа 700-1400 об/мин	260/290/500	0,57/1,14kW 400V	1890.00	2268.00
CE L8 2V TR	Вместимост на купата 8 л (5,5 кг) Две скорости на въртене на ножа 700-1400 об/мин	260/290/560	0,57/1,14kW 400V	2100.00	2520.00



CE L3

CE L5

CE L5 2V TR
CE L8 2V TR



ПАСАТОРИ, МИКСЕРИ за тежки натоварвания



Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ MASTER					
Можете да комбинирате мотора от тази линия с всеки един от следните аксесоари.					
BM 2000	Мотор с професионален самоохладящ се двигател с променлива скорост - регулиране в диапазона от 3000 до 9500 оборота/минута.	350/122	0,5kW 220V	690.00	828.00
M 90	Приставка за пасиране с дължина 410мм. Капацитет на пасиране 20-100 л			295.00	354.00
M 500	Приставка за пасиране с дължина 500мм. Капацитет на пасиране 20-100 л			345.00	414.00
F 90	Приставка за разбиване с дължина 245мм. Капацитет на разбиване 5-20 л			395.00	474.00
FM 91	Приставка за разбиване с дължина 700мм. Капацитет на разбиване 20-200 л. От 100 до 500 об/мин.			395.00	474.00
AP 90	Приставка за картофено пюре с дължина 420 мм, ф110 мм. Капацитет на пасиране 10-30 л. От 100 до 600 об/мин.			715.00	858.00
E	Емулсификатор - приставка за смилане и пулверизиране на различни по вид консистенции - течни, сосове и супи. Идеален също и за теста за палачинки и гофрети.			960.00	1152.00
SM 12	Неръждаем държач за поставяне на миксер върху съд с мах диаметър 1200 мм			375.00	450.00
SA	Универсален държач за пасатор			150.00	180.00

BM 2000

M 90

M 500

F 90

FM 91

AP 90



E



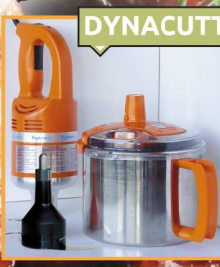
SM 12

SA

DYNACUTTER

ГЛАДЪК НОЖ

НАЗЪБЕН НОЖ



Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ MASTER - DYNACUTTER					
Перфектният кутер с гладки или назъбени ножове. Неръждаема купа - 5 л, разглобяема с отвор в горната част. Регулиране на оборотите.					
Dynacutter	Мотор с професионален самоохладящ се двигател с променлива скорост - регулиране в диапазон от 3000 до 9500 оборота/минута + гладък или назъбен нож	95/430	0,500kW 220V	1390.00	1668.00
Можете да закупите отделно ножовете					
	Гладък нож			120.00	144.00
	Назъбен нож			120.00	144.00



МИКСЕРИ, ПАСАТОРИ И КУТЕРИ

ПАСАТОРИ, МИКСЕРИ
за тежки натоварванияSMX 600
E/DSCSMX 600
E/DSC

E



Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ SMX За производствени нужди и свръхтежки натоварвания. Метален корпус на мотора. 9500 оборота/минута					
SMX 600 E	Комплект мотор с професионален самоохладящ се двигател + приставка за пасиране с дължина 530 мм. Капацитет на пасиране 75-200 л	125/800	0,85kW 220V	1790.00	2148.00
SMX 600 DSC*	Комплект мотор с професионален самоохладящ се двигател + приставка за пасиране с дължина 600 мм. Капацитет на пасиране 75-200 л	125/870		1950.00	2340.00
SMX 800 E	Комплект мотор с професионален самоохладящ се двигател + приставка за пасиране с дължина 680 мм. Капацитет на пасиране 75-300 л	125/950	1kW 220V	1990.00	2388.00
SMX 800 DSC*	Комплект мотор с професионален самоохладящ се двигател + приставка за пасиране с дължина 680 мм. Капацитет на пасиране 75-300 л			2100.00	2520.00
M	Мотор за серия SMX		1kW 220V	1590.00	1908.00
E	Емулсификатор за серия SMX с дължина 370 мм			1490.00	1788.00
SM 12	Неръждаем държач за поставяне на миксер върху съд с макс диаметър 1200 мм			375.00	450.00
SA	Универсален държач за пасатор			150.00	180.00

* Модел DSC с допълнително саморегулиране на скоростта на въртене

SM 12

SA



GIGAMIX

WHIP



Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ GIGAMIX					
GIGAMIX	Мотор с професионален самоохладящ се двигател + Приставка за пасиране с дължина 570 мм Мотор с променлива скорост - до 4000 об./мин Капацитет на пасиране 100-300 л С неръждаема база на колела	950/600/1700	2,2kW 220V	10900.00	13080.00
WHIP	Пристивка за бъркане с дължина на бъркалката 300мм			2490.00	2988.00
DYNATURBO	Пристивка за пасиране за по-фини консистенции - сосове, супи, пюрета Дължина 85мм			1990.00	2388.00

СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101