

ШОКОВИ ОХЛАДИТЕЛИ

BC323



BC311



BC511



BC1011



BC1511



ШОКОВИ ОХЛАДИТЕЛИ

Изработени от неръждаема стомана както отвън, така и отвътре.

Понижава температурата от +90°C до +3°C - при охлаждане и от +90°C до -18°C - при замразяване (при температура на околната среда до +40°C). Възможност за охлаждане / замразяване при зададено време или постигане на определена температура. Автоматично обезледяване на изпарителя и изпаряване на водния конденз. Вътрешен корпус със заоблени ъгли за по-лесно почистване. Изолация от професионален клас полиуретан с високо налягане с дебелина на пласта 60 мм. Дигитален дисплей за температурата (снимка 1) и контролер с камерна сонда за измерване на температурата в сърцевината на продукта. Хладилен агент R404A. Крака от неръждаема стомана с регулируема височина (с изключение на модел BC323). Професионален, компактен дизайн на дръжката на вратата. Възможност за промяна на посоката на отваряне на вратата ляво / дясно (с изключение на модел BC323).

Стандартно вътрешно оборудване за всички модели:

сонда за камерата и сърцевинна сонда за вътрешната температура на продукта, рамка с водачи от неръждаема стомана и една решетка.

ОПЦИИ: рафтове или решетки GN 2/3-1/1-600x400, комплект колелца.

Модел	Капацитет на зареждане	Производителност в кг при охлаждане	Производителност в кг при замразяване	Мощност kW/V	Размери мм Ш/Д/В	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
BC323	3 нива GN 2/3	7 кг при температура +90°/+3°	5 кг при температура +90°/-18°	0,45kW/230V	655/640/500	2880.00	3456.00
BC311	3 нива GN 1/1	9 кг при температура +90°/+3°	6 кг при температура +90°/-18°	0,56kW/230V	680/725/850	3390.00	4068.00
BC511	5 нива GN 1/1	15 кг при температура +90°/+3°	12 кг при температура +90°/-18°	0,58kW/230V	680/725/850	3870.00	4644.00
BC511 64+70	5 нива GN 1/1 или 600/400	20 кг при температура +70°/+3°	13 кг при температура +70°/-18°	0,60kW/230V	820/860/850	4180.00	5016.00
BC511 64+90	5 нива GN 1/1 или 600/400	20 кг при температура +90°/+3°	13 кг при температура +90°/-18°	0,60kW/230V	820/860/850	4510.00	5412.00
BC1011 64+70	10 нива GN 1/1 или 600/400	40 кг при температура +70°/+3°	25 кг при температура +70°/-18°	1kW/380V	820/860/1470	6760.00	8112.00
BC1011 64+90	10 нива GN 1/1 или 600/400	40 кг при температура +90°/+3°	25 кг при температура +90°/-18°	1,65kW/380V	820/860/1470	7570.00	9084.00
BC1511 64+70	15 нива GN 1/1 600/400	60 кг при температура +70°/+3°	40 кг при температура +70°/-18°	1,65kW/380V	820/860/1820	8650.00	10380.00
BC1511 64+90	15 нива GN 1/1 600/400	60 кг при температура +90°/+3°	40 кг при температура +90°/-18°	2,4kW/380V	820/860/1820	10190.00	12228.00

ШОКОВИ ОХЛАДИТЕЛИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДОЛЕД

BC511 64ICE***	6 контейнери 360x165 H=120 мм	-	20 кг при температура -7°/-22°	0,60kW/230V	820/860/850	4730.00	5676.00
BC1011 64ICE***	12 контейнери 360x165 H=120 мм	-	40 кг при температура -7°/-22°	1,65kW/380V	820/860/1470	7820.00	9384.00
BC1511 64ICE***	15 контейнери 360x165 H=120 мм	-	60 кг при температура -7°/-22°	2,4kW/380V	820/860/1820	10460.00	12552.00

Забележка: ***Посочената производителност в кг силно зависи от вида на храната и нейната консистенция.

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

ВАКУУМ МАШИНИ

Цените са без включени торбички за вакуумиране!

СЕРИЯ "MINI"



СЕРИЯ "ECONOMY"



СЕРИЯ "PROFESSIONAL"



СЕРИЯ "PROFESSIONAL PLUS"



СЕРИЯ "NEW" MYCRA



СЕРИЯ "NEW"

UNIVERSAL

OPTIMA

UNICA



СЕРИЯ "KRISTAL"



ВАКУУМ МАШИНИ "EXTERNAL ASPIRATION"

Модел	Корпус	Външни размери Д/Ш/В мм	Дължина на запечатващата лента /мм/	Налягане на помпата	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ "MINI"						
HOME SERIES	ABS	380x180x80	300	Q= 10/12 Lt/min	290.00	348.00
MINI MINI	Inox analogic	370x260x130	350	Q= 20/24 Lt/min	490.00	588.00
MINI BIG	Inox analogic	470x260x130	450	Q= 20/24 Lt/min	720.00	864.00
СЕРИЯ "ECONOMY"						
SMALL	Inox digit	370x280x170	350	Q= 20/24 Lt/min	590.00	708.00
ELIX	Inox digit	420x280x170	400	Q= 20/24 Lt/min	760.00	912.00
MEDIUM	Inox digit	520x280x170	500	Q= 40/48 Lt/min	1070.00	1284.00
СЕРИЯ "PROFESSIONAL"						
EASY PACK	Inox digit aut.	370x280x180	350	Q= 40/48 Lt/min	990.00	1188.00
MINIPACK	Inox digit aut.	420x310x180	400	Q= 40/48 Lt/min	1390.00	1668.00
СЕРИЯ "PROFESSIONAL PLUS"						
1000 B	Inox digit aut.	470x380x210	450	Q= 6/7.2 m3h-OIL	1990.00	2388.00
2000	Inox digit aut.	520x380x210	500	Q= 6/7.2 m3h-OIL	2380.00	2856.00
2000 S	Inox digit aut.	570x380x210	550	Q= 6/7.2 m3h-OIL	2550.00	3060.00
ВАКУУМ МАШИНИ НАСТОЛНИ "TABLE TOP"						
Модел	Външни р-ри Д/Ш/В мм	Размери на камерата Д/Ш/В мм	Дължина на запечатващата лента /мм/	Налягане на помпата	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
СЕРИЯ "NEW"						
MYCRA	320x500x270	260x300x110	250	Q= 6/7.2 m3h-OIL	2090.00	2508.00
UNIVERSAL	370x530x250	310x350x120	300	Q= 6/7.2 m3h-OIL	2390.00	2868.00
OPTIMA	420x530x400	360x400x190	350	Q= 8/9.6 m3h-OIL	2690.00	3228.00
UNICA	470x550x430	410x450x220	400	Q= 12/14.4 m3h-OIL	2990.00	3588.00
СЕРИЯ "KRISTAL"						
KRISTAL 330	440x430x380	350x350x150	330	Q= 8/9.6 m3h-OIL	3300.00	3960.00
KRISTAL 430	540x530x380	450x430x150	430	Q= 12/14.4 m3h-OIL	3900.00	4680.00

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

Цените са без включени торбички за вакуумиране!

СЕРИЯ "PRESTIGE"

DG 25/30/35/40/45

DG 80

СЕРИЯ "TOP"

СЕРИЯ "LAPAC"

BOXER/450/450S/500

550/S

900/S

1000/S

550/S DUPLEX

500 VARIANT

ВАКУУМ МАШИНИ НАСТОЛНИ "TABLE TOP"						
Модел	Корпус	Външни размери Д/Ш/В мм	Дължина на запечатващата лента /мм/	Налигание на помпата	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ "PRESTIGE"						
DG 25	360x400x400	260x300x160	250	Q= 6/7.2 m ³ h-OIL	2750.00	3300.00
DG 30	410x460x420	310x350x190	300	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	3150.00	3780.00
DG 35	460x500x420	360x400x190	350	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	3490.00	4188.00
DG 40-12	510x560x450	410x450x220	400	Q= 12/14.4 m ³ h-OIL	3890.00	4668.00
DG 40-20	510x560x450	410x450x220	400	Q= 20/24 m ³ h-OIL	4200.00	5040.00
DG 45	560x610x450	460x500x220	450	Q= 20/24 m ³ h-OIL	4800.00	5760.00
DG 80	920x540x450	820x420x160	2X400	Q= 20/24 m ³ h-OIL	5600.00	6720.00
СЕРИЯ "TOP"						
START LCD	360x400x400	260x300x160	250	Q= 6/7.2 m ³ h-OIL	2950.00	3540.00
BABY LCD	410x460x420	310x350x190	300	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	3650.00	4380.00
SPEEDY LCD	460x500x420	360x400x190	350	Q= 8/9.6 m ³ h-OIL	3950.00	4740.00
JOLLY LCD	510x560x450	410x450x220	400	Q= 20/24 m ³ h-OIL	4650.00	5580.00
BOXER 45 LCD	560x610x450	460x500x220	450	Q= 20/24 m ³ h-OIL	5100.00	6120.00
BOXEX 50 LCD	600x560x450	500x460x220	500	Q= 20/24 m ³ h-OIL	5300.00	5360.00
BOXER DUO LCD	600x560x450	500x460x220	2x450	Q= 20/24 m ³ h-OIL	5600.00	6720.00
КАМЕРНИ ВАКУУМ МАШИНИ НА КОЛЕЛА "CHAMBER"						
Модел	Външни размери Д/Ш/В мм	Размери на камерата Д/Ш/В мм	Дължина на запечатващата лента /мм/	Налигание на помпата	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ "LAPACK"						
BOXER/L LCD	560x610x1050	460x500x220	450	Q= 25/30 m ³ h-OIL	5600.00	6720.00
450 LCD	580x660x1050	460x560x220	450	Q= 25/30 m ³ h-OIL	6190.00	7428.00
450/S LCD	680x570x1050	560x460x220	2x450	Q= 25/30 m ³ h-OIL	6550.00	7860.00
500 LCD	630x760x1050	510x650x220	500	Q= 60/72 m ³ h-OIL	7990.00	9588.00
550/S LCD	840x680x1050	720x570x220	2x550	Q= 60/72 m ³ h-OIL	9400.00	11280.00
900/S LCD	1040x680x1050	920x570x220	900/500	Q=100/120 m ³ h-OIL	12190.00	14628.00
1000/SL LCD	1140x590x1050	1020x420x200	1000	Q= 60/72 m ³ h-OIL	10690.00	12828.00
550/S DUPLEX LCD	1680x680x1050	(720x570x220)x2	2x550	Q=100/120 m ³ h-OIL	17900.00	21480.00
500 VARIANT LCD	670x410x1000	510x160x450	500	Q= 25/30 m ³ h-OIL	7590.00	9108.00

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

ВАКУУМ МАШИНИ

Цените са без включени торбички за вакуумиране!

TOP



ULTRA



MEGA



JUMBO



SUPERMEGA



КАМЕРНИ ВАКУУМ МАШИНИ НА КОЛЕЛА "CHAMBER"

Модел	Външни размери Д/Ш/В мм	Размери на камерата Д/Ш/В мм	Дължина на запечатващата лента /мм/	Налигане на помпата	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
СЕРИЯ "SUPER-TECH"						
TOP	570x660x530	470x530x220	450	Q= 25/30 m ³ h-OIL	6500.00	7800.00
ULTRA	760x670x1150	660x530x230	2X500	Q= 60/72 (100-120)m ³ h-OIL	10300.00	12360.00
MEGA	900x800x1150	830x660x230	2X600	Q=100/120 m ³ h-OIL	13300.00	15960.00
JUMBO	1150x800x1150	1050x660x230	1000/550	Q=100/120 m ³ h-OIL	16770.00	20124.00
SUPERMEGA	1900x800x1150	(830x740x230)x2	800X4	Q=100/120 m ³ h-OIL	22900.00	27480.00

GASTROSYSTEM



SOUSVIDE SYSTEM



СЕРИЯ "GASTRONORM"

Модел	Външни размери Д/Ш/В мм	Управление	Течност за външния филтър	Работен цикъл	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
GASTROSYSTEM	390x280x250	Механично	Стандартна	Автоматичен	2050.00	2460.00

СИСТЕМА "SOUS VIDE"

Модел	Външни размери Д/Ш/В мм	Макс. капацитет на камерата	Работна температура	Мощност W	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
SousVide System	350x550x320	25 литра	45° - 100°	1000	1590.00	1908.00

SV 300



SV 400



VG 600



VG 800



СЕРИЯ "TERMOPACK"

Модел	Външни размери Д/Ш/В мм	Макс. размери на контейнера мм	Мощност W	Работен цикъл	Налигане на помпата	Управление	Макс. налягане	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
SV 300 LCD	280x500x600	265x196	600	Полуавтоматичен	-	Дигитално	-	1890.00	2268.00
SV 400 LCD	400x500x600	265x325	1200	Полуавтоматичен	-	Дигитално	-	2690.00	3228.00

СЕРИЯ "TERMOVAC"

Модел	Външни размери Д/Ш/В мм	Макс. размери на контейнера мм	Мощност W	Работен цикъл	Налигане на помпата	Управление	Макс. налягане	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
VG 600 LCD	610x600x560	265x325	1800	Автоматичен	Q= 20/24 m ³ h	Дигитално	± 3 bar	10450.00	12540.00
VG 800 LCD	610x600x1100	265x325	1800	Автоматичен	Q= 20/24 m ³ h	Дигитално	± 3 bar	11000.00	13200.00

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

МАШИНИ ЗА ПРЯСНА КВАС (МАЯ)

МАШИНИ ЗА ПРЯСНА КВАС (МАЯ)

- Изцяло изработени от неръждаема стомана AISI 304.
- Чучур с противокапкова система.
- Система за постоянно разбъркване чрез вибрация с шпатули.
- Сменяеми остриета.
- Вграден хладилен агрегат с въздушно охлаждане.
- Цифров дисплей за управление: контрол на температурата и времето на зреене и съхранение.
- Подвижна глава за пълен достъп до резервоара.
- Въртящ се капак, позволяващ лесното въвеждане на съставките без замърсяване.
- Фреон - R404A.

MODEL 10GN



Обем на резервоара: **10 кг.**
Общ капацитет готова смес: **7,5 кг.**
Полезен капацитет: **6 кг продукт.**
Външни размери: **450x 350x450мм.**
Мощност: **0,3 KW / 230V**
Цена без ДДС: **11 480,00 лв.**
Цена с ДДС: **13 776,00 лв.**

MODEL 15GN



Обем на резервоара: **15 кг.**
Общ капацитет готова смес: **12,5 кг.**
Полезен капацитет: **10 кг продукт.**
Външни размери: **600x 400x400 мм.**
Мощност: **0,5 KW / 230V**
Цена без ДДС: **14 950,00 лв.**
Цена с ДДС: **17 940,00 лв.**

MODEL 33GN



Обем на резервоара: **33 кг.**
Общ капацитет готова смес: **25 кг.**
Полезен капацитет: **20 кг продукт.**
Външни размери: **470x430x920 мм.**
Мощност: **0,5 KW/ 230V**
Цена без ДДС: **18 880,00 лв.**
Цена с ДДС: **22 656,00 лв.**



Съставки се изсипват в машината и са готови за разбъркване



Стартира се процесът на машината и започва фазата на ферментиране и преобразуване на маята в течна жива квас. Необходимо време за получаване на жива квас приблизително 3ч. 30мин.



Фаза на покой на живата течна квас, готова за употреба

покой



Ферментационни камери



Иновативен контролен панел за лесна и прецизна настройка на параметрите.

Вертикални. Една врата.
Осветление в камерата.

Ключалка за заключване на вратата.

Регулиране на:

• Температура от **-10°C до 40°C**

• Влага **60%-95% HR**

Изцяло неръждаеми AISI 304

Резервоар за кондензираща се вода



CM 40 за тави:

600/400 капацитет 18 бр.
Размер: 790 x 700 x 2070
Мощност: 1,2 kw/230V
Цена без ДДС: 8 800,00 лв.
Цена с ДДС: 10 560,00 лв.

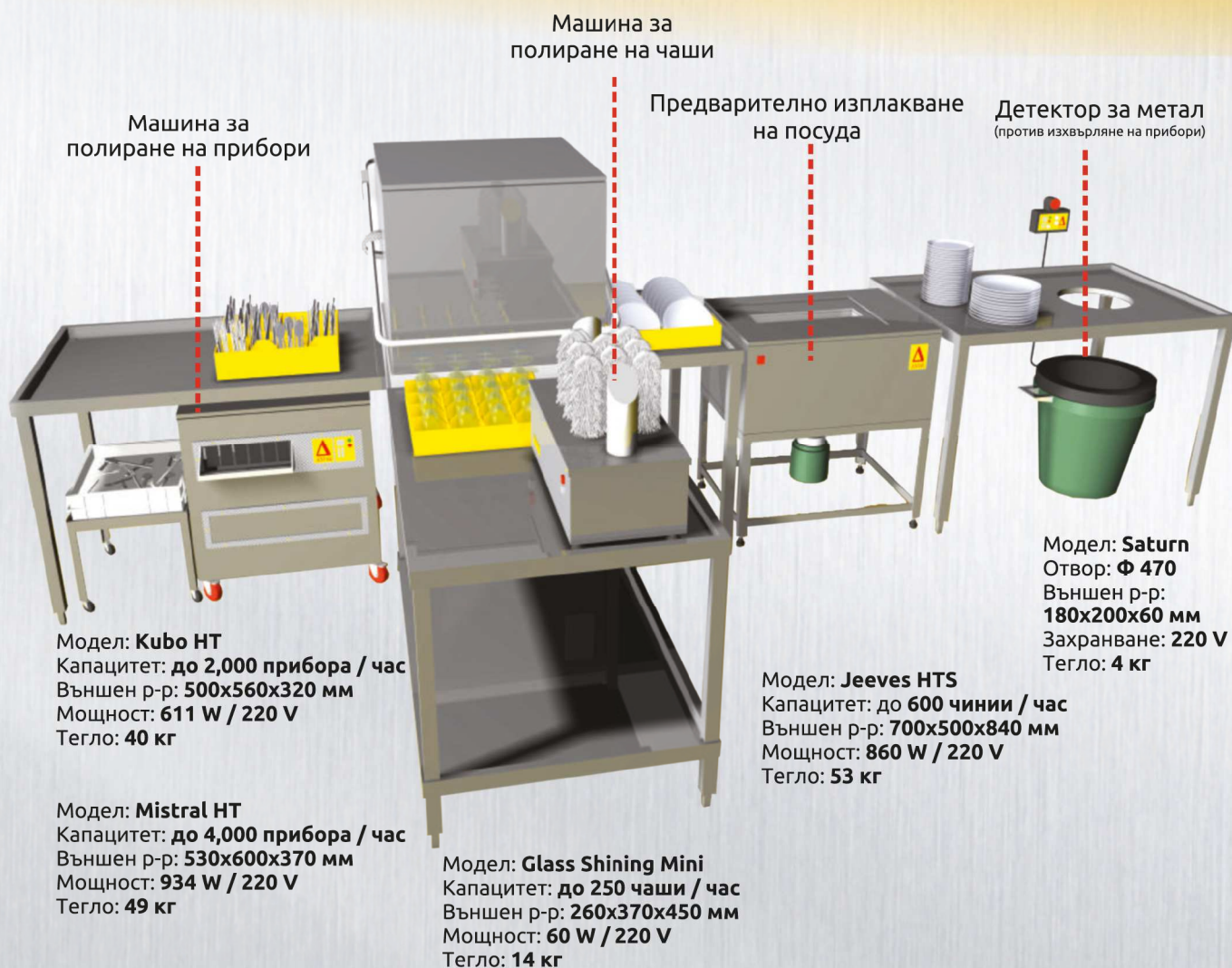
CM 80 за тави:

600/400 капацитет 36 бр.
600/800 капацитет 18 бр.
Размер: 790 x 1000 x 2070
Мощност 2 kw/230V
Цена без ДДС: 11 650,00 лв.
Цена с ДДС: 13 980,00 лв.

СИСТЕМИ ЗА КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО

ПРЕДСТАВЯМЕ ВИ СИСТЕМА ЗА КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО В МИЯЛНОТО:

- **Полира** - прибори и чаши.
- **Дезинфекция и предпазва от изхвърляне** - прибори.

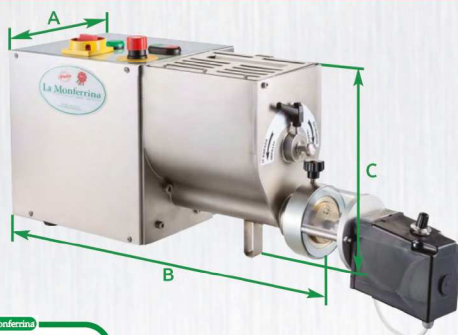


СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

La Monferrina е водещ италиански производител на машини за месене и шприцоване на паста. Машините произвеждат автоматично тънко фино валцовани паста листи и благодарение на специфичните елементи, които могат да бъдат добавени, произвеждат: равиоли, талиатели, ньоки в различни форми и екструдирани тестени изделия. Могат да бъдат напълно разглобени за бързо почистване и поддръжка.

La Monferrina
Dolly

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ



Капацитет (вместимост на басана) 2,5 кг
Производителност 6 кг/ч

Тегло 27 кг
Размери (АхВхС) 290х550х300 мм
Мощност 750 W / 220 V

La Monferrina
PNuova
COMBINATA



Капацитет (вместимост на басана) 4 кг
Производителност 20 кг/ч
Ширина на листа 170 мм

Тегло 61 кг
Размери (АхВхС) 380х500х620 мм
Мощност 900 W / 220 V

La Monferrina
Nina



Размери - NINA 170 (АхВхС) 380х390х380 мм
Размери - NINA 250 (АхВхС) 450х390х380 мм
Мощност 750 W / 220 V
Тегло - NINA 170 36,6 кг
Тегло - NINA 250 46,4 кг

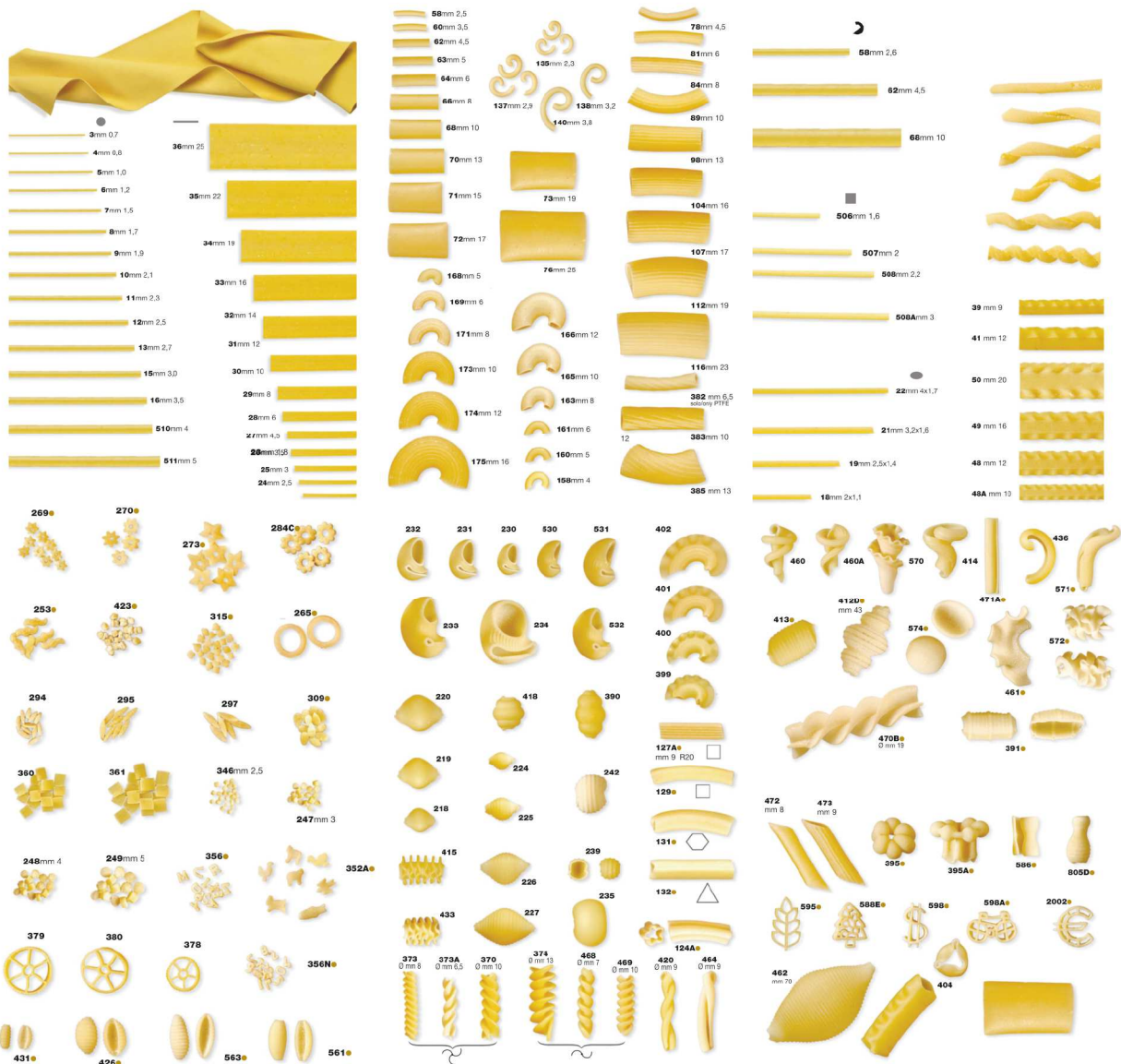


СОФИЯ: 0897/999704, БУРГАС: 0897/999701, СТАРА ЗАГОРА: 0897/999702, РУСЕ: 0879/977101

ПРОИЗВОДСТВО НА ПАСТА



Основните видове паста произвеждани от моделите на La Monferrina



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

www.bisbg.com



www.inoxit.com

АДРЕСИ В СТРАНАТА

ШОУРУМ СОФИЯ

бул. „Д-р Г.М. Димитров“, бл. 60, магазин № 9

GSM: 0897 999 704

e-mail: sofia@bisbg.com; sales@bisbg.com

GPS координати: (Latitude : 42°39'44.0"N | Longitude : 23°21'12.7"E)

ШОУРУМ БУРГАС

ж.к. „Изгрев“, бул. „Д. Димов“, бл.184, магазин № 6

GSM: 0897 999 701

e-mail: burgas@bisbg.com

GPS координати: (Latitude : 42°31'39.2"N | Longitude : 27°28'4.8"E)

ШОУРУМ РУСЕ

ул. "Драма" 1, GSM: 087 99 77 101

e-mail: ruse@bisbg.com

GPS координати: Latitude: 43.847542 | Longitude: 25.967194

ШОУРУМ СТАРА ЗАГОРА

бул. „Св. Св. Патриарх Евтимий“ 149

GSM: 0897 999 702

e-mail: starazagora@bisbg.com

GPS координати: (Latitude : 42°25'58.1"N | Longitude : 25°37'55.9"E)

ФАБРИКА, ЦЕНТРАЛЕН СКЛАД И ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР

Бургас, Пром. зона Върли бряг - База "БИС" ООД

тел.: 056 840 456, факс: 056 71 66 61, GSM: 0897 999 703

e-mail: bisltd@abv.bg

GPS координати: (Latitude : 42°27'13.5"N | Longitude : 27°23'20"E)

СЕРВИЗНИ ТЕЛЕФОНИ:

За източна България: тел. 0897 999 703 и 0897 999 701

За София и западна България: тел. 0897 869 779 и 0897 971 972

За централна и южна България: тел. 0897 999 702

За централна северна България: тел. 087 99 77 101

При въпроси позвънете на: 0897/999 701; 0897/999 702; 0897/999 703; 0897/999 704, 0897/977 101
„БИС“ ООД си запазва правото на промени в цените, техническите параметри и складовите
наличности на уредите!
Снимките са индикативни, водещо е техническото описание!!!
Всички уреди са за професионална употреба!

**В този каталог са поместени малка част от продуктите,
които „БИС“ ООД предлага.**

Освен така посочените модели на изработваните от нас уреди, разполагаме с технологично оборудване и възможности, и произвеждаме по зададени от клиента технически характеристики различни модели – скари, печки, пекарни, ел. котлони, някои модели хладилно оборудване и други.

„БИС“ ООД е и директен вносител от десетки фирми за производство на професионално кухненско оборудване от над 10 държави в Европа и света. В състояние сме да доставим по индивидуална поръчка или изискване на клиента необходимото му оборудване дори и ако то не е посочено в каталога или сайта ни.

Ето защо не се колебайте да се свържете с нас, ако търсите конкретен уред или модел за вашата кухня!

БЕЛЕЖКИ

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

СЪДЪРЖАНИЕ

Фирмен профил

стр. 2

Собствено производство



стр. 3-29

GN съдове, тави, тенджери и друга посуда

стр. 30-32

Термокутии

стр. 33

Топла кухня



стр.36-54

Линия Easy 70



стр. 37-39

Линия Lady 70



стр. 40-43

Линия Lady 90



стр. 44-47

WOK котлони



стр. 48-51

Якитори



стр. 52

Тепаняки



стр. 53

Топла кухня уреди Snack line

стр. 54

Конвектомати

стр. 55-79

Конвектомати MKN



стр.55-71

Конвектомати Best for

стр.72-77

Конвектомати INOXit



стр.78-79

Печи и машини за производство за хляб, бисквити, кроасани и др.



стр.80-85

Оборудване за пицария

стр.86-93

Оборудване за баничарници и закусвални Low cost

стр.94-95