

ГАРАНЦИЯ
2
ГОДИНИ

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕКАРНИ "INOXIT"

Професионалните електрически фурни Inoxit се изработват на 1, 2 или 3 нива. Пекарните са изработени от неръждаема стомана, както корпуса, така и камерата. Лесни за монтаж и поддръжка (демонтируеми заден и странични панели!!!). Терморегулатори до 300°C - горен и долен за всяка камера. Неръждаеми нагреватели в камерите!

Камерите се изработват от специална полирана неръждаема стомана, което дава следните предимства на фурни Inoxit:

- висока ефективност и равномерност на печенето поради отразяването на инфрачервените лъчи от вътрешната повърхност на камерата;
- корозионно устойчивата камера, както и неръждаемите нагреватели, които използваме, осигуряват възможност за дълга и безпроблемна експлоатация на уреда, дори и при работа с максимално натоварване;
- идеални както за печене, така и за готвене.

Професионалните електрически фурни Inoxit се изработват с три размера на камерите

- **Стандартни камери** - размери на камерата 540x710мм (за една тава GN 2/1 или две тави GN 1/1 една ЗАД друга)
- **"XL 68" камери** - размери на камерата 620x820мм (за 2 тави 60/40 една ЗАД друга или една тава 60/80)
- **"XL 86" камери** - размери на камерата 860x640мм (за 2 тави 60/40 една ДО друга или една тава 60/80)

ПЕКАРНИ СЪС СТАНДАРТНИ КАМЕРИ

с размери на камерата 540x710мм (за една тава GN 2/1 или две тави GN 1/1 една ЗАД друга)

модел	НАИМЕНОВАНИЕ	външни размери в мм	KW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
ЕО 21-1	Професионална електрическа фурна на 1 ниво (1 камера). Изцяло от неръждаема стомана, както камерата, така и корпуса. Вътрешни размери на фурната 540x710 мм. Неръждаеми нагреватели. Терморегулатори - горен и долен до 300°C. Странично водачи за решетки (тави) в камерата.	800/820/650	6KW/380V	1650.00	1980.00
ЕО 21-2	Професионална електрическа фурна на 2 нива (2 камери). Изцяло от неръждаема стомана, както камерата, така и корпуса. Вътрешни размери на всяка фурната 540x710 мм. Неръждаеми нагреватели. Терморегулатори - горен и долен до 300°C - за всяка камера. Странично водачи за решетки (тави) в камерите.	800/820/1200	12KW/380V	2900.00	3480.00
ЕО 21-3	Професионална електрическа фурна на 3 нива (3 камери). Изцяло от неръждаема стомана, както камерата, така и корпуса. Вътрешни размери на всяка фурната 540x710 мм. Неръждаеми нагреватели. Терморегулатори - горен и долен до 300°C - за всяка камера. Странично водачи за решетки (тави) в камерите.	800/820/1650	18KW/380V	4150.00	4980.00

ЕО 21-1



ЕО 21-2



ЕО 21-3



„БИС“ ООД разполага с технологично оборудване и е в състояние да произведе пекарни с технически характеристики различни от каталожните – по задание на клиента.

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

ТОПЛИННО ОБОРУДВАНЕ

INOXit

СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕКАРНИ "INOXIT"



ПЕКАРНИ С КАМЕРИ "XL 68"

с размери на камерата 620x820мм (за 2 тави 60/40 една ЗАД друга или една тава 60/80)

модел	НАИМЕНОВАНИЕ	външни размери в мм.	KW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
ЕО 68-1	Професионална електрическа фурна на 1 ниво (1 камера). Изцяло от неръждаема стомана AISI 304, както камерата, така и корпуса. Неръждаеми нагреватели. Водачи за решетки странично на камерата. Вътрешни размери на фурната 620x820 мм. Терморегулатори - горен и долен до 300°C.	880/950/650	7KW/380V	1950.00	2340.00
ЕО 68-2	Професионална електрическа фурна на 2 нива (2 камери). Изцяло от неръждаема стомана AISI 304, както камерата, така и корпуса. Неръждаеми нагреватели. Водачи за решетки странично на камерата. Вътрешни размери на всяка фурна 620x820 мм. Терморегулатори - горен и долен до 300°C - за всяка камера.	880/950/1200	14KW/380V	3500.00	4200.00
ЕО 68-3	Професионална електрическа фурна на 3 нива (3 камери). Изцяло от неръждаема стомана AISI 304, както камерата, така и корпуса. Неръждаеми нагреватели. Водачи за решетки странично на камерата. Вътрешни размери на всяка фурна 620x820 мм. Терморегулатори - горен и долен до 300°C - за всяка камера.	880/950/1650	21KW/380V	5100.00	6120.00



НОВО

ПЕКАРНИ С КАМЕРИ „XL 86“

с размери на камерата 860x640мм (за 2 тави 60/40 една ДО друга или една тава 60/80)

НОВО

модел	НАИМЕНОВАНИЕ	външни размери в мм.	KW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
ЕО 86-1	Професионална електрическа фурна на 1 ниво (1 камера). Изцяло от неръждаема стомана AISI 304, както камерата, така и корпуса. Неръждаеми нагреватели. Вътрешни размери на фурната 860x640 мм. Терморегулатори - горен и долен до 300°C.	1150/765/650	8KW/380V	2040.00	2448.00
ЕО 86-2	Професионална електрическа фурна на 2 нива (2 камери). Изцяло от неръждаема стомана AISI 304, както камерата, така и корпуса. Неръждаеми нагреватели. Вътрешни размери на всяка фурната 860x640 мм. Терморегулатори - горен и долен до 300°C - за всяка камера.	1150/765/1200	16KW/380V	3610.00	4332.00
ЕО 86-3	Професионална електрическа фурна на 3 нива (3 камери.) Изцяло от неръждаема стомана AISI 304, както камерата, така и корпуса. Неръждаеми нагреватели. Вътрешни размери на всяка фурната 860x640 мм. Терморегулатори - горен и долен до 300°C - за всяка камера.	1150/765/1650	24KW/380V	5230.00	6276.00

ОПЦИИ (ЗА ПЕКАРНИ С ВСИЧКИ ВИДОВЕ КАМЕРИ)

модел	НАИМЕНОВАНИЕ	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
В	Стойка за фурна на 1 ниво (модел ЕО 68-1) и 2 нива (модел ЕО 68-2), отворен шкаф с 4 бр водачи за тави GN 2/1, изработена изцяло от неръждаема стомана.	550.00	660.00
В	Стойка за фурна на 1 ниво (модел ЕО 86-1) и 2 нива (модел ЕО 86-2), отворен шкаф - изработена изцяло от неръждаема стомана.	490.00	588.00
С	Осветление в камерата (цената е за брой камера)	60.00	72.00
Т	Циферблатен термометър (цената е за брой камера)	75.00	90.00
Е	Електронно управление на камерата (цената е за брой камера)	180.00	216.00
	Решетка за тави 600x800мм за пекарна с камера - XL 68	60.00	72.00
	Решетка за тави 840x620мм за пекарна с камера - XL 86	65.00	78.00

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

ГАРАНЦИЯ
2
ГОДИНИ

ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОНИ "INOXIT"

Професионални електрически котлони Inoxit с 2, 4 или 6 плочи. Произвеждат се в четири линии: линия 70, линия 80, линия 90 и новата линия 100 MAX. Плочите могат да бъдат конфигурирани по различен начин - "обединени" (само за квадратните) или "отделени" (за кръглите и квадратните). Всички плочи, които се използват в производството, са с вграден термопротектор. За производството на котлоните Inoxit "БИС" ООД използва само и единствено плочи от реномиран европейски производител - собствен внос. Същото важи и за 6-позиционните превключватели към плочите. Вътрешното окабеляване е изцяло от силиконови термоустойчиви кабели. Всичко това гарантира дълга и безпроблемна експлоатация.

КОТЛОНИ ЛИНИЯ 70

ЛИНИЯ 70 се произвежда с 3 вида плочи: кръгли ф 220мм, квадратни отделени 220/220 мм с формован плот или квадратни обединени 220/220 мм

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм.	kw / v	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
ЕК07222	котлон с 2 кръгли бързоагреващи плочи ф220-2,6kW	400/700/280	5,2kW/400V	790.00	948.00
ЕК07422	котлон с 4 кръгли бързоагреващи плочи ф220-2,6kW	800/700/280	10,4kW/400V	1250.00	1500.00
ЕК07622	котлон с 6 кръгли бързоагреващи плочи ф220-2,6kW	1200/700/280	15,6kW/400V	1950.00	2340.00
ЕК07226	котлон с 2 квадратни отделени плочи 220/220-2,6kW една зад друга	400/700/280	5,2kW/400V	1250.00	1500.00
ЕК07426	котлон с 4 квадратни отделени плочи 220/220-2,6kW	800/700/280	10,4kW/400V	2050.00	2460.00
ЕК07626	котлон с 6 квадратни отделени плочи 220/220-2,6kW	1200/700/280	15,6kW/400V	3100.00	3720.00
ЕК07225	котлон с 2 квадратни обединени плочи 220/220-2,6kW една ЗАД друга	400/700/280	5,2kW/400V	1250.00	1500.00
ЕК07225A	котлон с 2 квадратни обединени плочи 220/220-2,6kW една ДО друга	600/400/280	5,2kW/400V	1250.00	1500.00
ЕК07425	котлон с 4 квадратни обединени плочи 220/220-2,6kW	800/700/280	10,4kW/400V	2050.00	2460.00
ЕК07625	котлон с 6 квадратни обединени плочи 220/220-2,6kW	1050/700/280	15,6kW/400V	2900.00	3480.00

КОТЛОН С 4 КРЪГЛИ БЪРЗОАГРЕВАЩИ ПЛОЧИ



ЕК07422

КОТЛОН С 6 КРЪГЛИ БЪРЗОАГРЕВАЩИ ПЛОЧИ ВЪХРУ ШКАФ



ЕК07622

КОТЛОН С 2 КВАДРАТНИ ОТДЕЛЕНИ ПЛОЧИ



ЕК07226

КОТЛОН С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ



ЕК07625

КОТЛОН С 4 КВАДРАТНИ ОТДЕЛЕНИ ПЛОЧИ



ЕК07426

"БИС" ООД разполага с технологично оборудване и е в състояние да произведе котлони с технически характеристики различни от каталожните – по задание на клиента.

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

ТОПЛИННО ОБОРУДВАНЕ

INOXit
СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО
ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОНИ "INOXIT"


КОТЛОНИ ЛИНИЯ 80

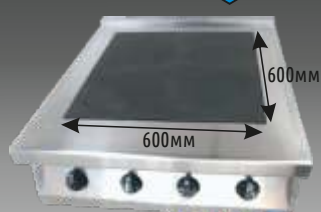
ЛИНИЯ 80 се произвежда със следните видове плочи: квадратни обединени 300/300 мм с мощност 2,5 kW, 3kW и ли 4kW.

Котлоните от линия 80 стандартно се произвеждат с плочи с мощност от 2,5kW. По заявка на клиента могат да се инсталират плочи с мощност 3kW или 4kW.

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	kW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
EK08232	котлон с 2 квадратни обединени плочи 300/300-2,5kW една ЗАД друга	400/800/280	5kW/400V	1290.00	1548.00
EK08232A	котлон с 2 квадратни обединени плочи 300/300-2,5kW една ДО друга	800/500/280	5kW/400V	1290.00	1548.00
EK08432	котлон с 4 квадратни обединени плочи 300/300-2,5kW	800/800/280	10kW/400V	2120.00	2544.00
EK08632	котлон с 6 квадратни обединени плочи 300/300-2,5kW	1200/800/280	15kW/400V	2990.00	3588.00

КОТЛОН ЛИНИЯ 80 ИЛИ 90 С 4 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ ВЪРХУ БАЗА БЕЗ ДОЛЕН ПЛОТ

КОТЛОН ЛИНИЯ 80 ИЛИ 90 С 4 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 300/300ММ


EK08432
EK09432

EK18432
EK19432

КОТЛОН ЛИНИЯ 80 ИЛИ 90 С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 300/300ММ


EK08632
EK09632

КОТЛОНИ ЛИНИЯ 90

ЛИНИЯ 90 се произвежда със следните видове плочи: квадратни обединени 300/300 мм с мощност 2,5 kW, 3kW или 4kW.

Котлоните от линия 90 стандартно се произвеждат с плочи с мощност от 2,5kW. По заявка на клиента могат да се инсталират плочи с мощност 3kW или 4kW.

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	kW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
EK09232	котлон с 2 квадратни обединени плочи 300/300-2,5kW една ЗАД друга	400/900/280	5kW/400V	1350.00	1620.00
EK09432	котлон с 4 квадратни обединени плочи 300/300-2,5kW	800/900/280	10kW/400V	2250.00	2700.00
EK09632	котлон с 6 квадратни обединени плочи 300/300-2,5kW	1200/900/280	15kW/400V	3160.00	3792.00

БАЗИ ЗА КОТЛОНИ – ЛИНИИ 70, 80 и 90



Всички изброени по-горе котлоНИ могат да бъдат произведени в комплект със следните неръждаеми бази - крайна обща височина на работната повърхност 850мм:

* **EK1** - котлоНИ върху база без долен плот - профилна конструкция от неръждаема стомана, с регулируеми във височина набивки.

* **EK2** - котлоНИ върху база с долен плот - профилна конструкция от неръждаема стомана, с регулируеми във височина набивки.

* **EK3** - котлоНИ върху база отворен шкаф с долен плот - монолитна конструкция от неръждаема стомана и крака регулируеми във височина неръждаеми ф120.

* **EK4** - котлоНИ върху база шкаф с врата/и и долен плот - монолитна конструкция от неръждаема стомана и крака регулируеми във височина неръждаеми ф120.

* **За цена на съответната база, моля, не се колебайте да се свържете с нас!!!**

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

ГАРАНЦИЯ
2
ГОДИНИ

ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОНИ "INOXIT"

КОТЛОНИ ЛИНИЯ 100 MAX

За да отговорим на изискванията и на най-силно натоварените професионални кухни, разработихме линия 100 MAX. За производството на котлони от тази линия се използват само плочи с размер 400/400 мм и мощност 4kW. Това дава възможност за приготвяне на големи количества храна както за по-кратко време, така и на по-компактно пространство!!!

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	KW/V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
ЕК01144	хокер котлон с 1 квадратна плоча 400/400 - 4,0kW работна площ - 400/400 мм	600/600/280	4kW/400V	1075.00	1290.00
ЕК01244	котлон с 2 квадратни обединени плочи 400/400 - 4,0kW една ЗАД друга, работна площ - 400/800 мм	600/1000/280	8kW/400V	1830.00	2196.00
ЕК01244А	котлон с 2 квадратни обединени плочи 400/400 - 4,0kW една ДО друга, работна площ - 800/400 мм	900/600/280	8kW/400V	1830.00	2196.00
ЕК01444	котлон с 4 квадратни обединени плочи 400/400 - 4,0kW, работна площ - 800/800 мм	900/1000/280	16kW/400V	3200.00	3840.00
ЕК01644	котлон с 6 квадратни обединени плочи 400/400 - 4,0kW, работна площ - 1200/800 мм	1350/1000/280	24kW/400V	4700.00	5640.00

КОТЛОН ЛИНИЯ 100 С 4 КВАДРАТНИ
ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 400/400ММ

ЕК01444

КОТЛОН ЛИНИЯ 100 С 6 КВАДРАТНИ
ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 400/400ММ

ЕК01644

БАЗИ ЗА КОТЛОНИ – ЛИНИИ 100 MAX



Всички изброени по-горе котлони могат да бъдат произведени в комплект със следните неръждаеми бази - крайна обща височина на работната повърхност 850мм:

* **ЕК1** - котлони върху база без долен плот - профилна конструкция от неръждаема стомана, с регулируеми във височина набивки.

* **ЕК2** - котлони върху база с долен плот - профилна конструкция от неръждаема стомана, с регулируеми във височина набивки.

* **ЕК3** - котлони върху база отворен шкаф с долен плот - монолитна конструкция от неръждаема стомана и крака регулируеми във височина неръждаеми ф120.

* **ЕК4** - котлони върху база шкаф с врата/и и долен плот - монолитна конструкция от неръждаема стомана и крака регулируеми във височина неръждаеми ф120.

* **За цена на съответната база, моля, не се колебайте да се свържете с нас!!!**

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

ТОПЛИННО ОБОРУДВАНЕ

INOXit
СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО
ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕЧКИ "INOXIT"


Професионални електрически печки InoXit с 4 или 6 плочи. Произвеждат се в четири линии: линия 70, линия 80, линия 90 и линия 100 MAX. За печките се използват същите стандарти и материали, както при котлоните и фурните InoXit.

„БИС“ ООД въвежда модулна система при котлоните и печките с марка InoXit, която позволява при първоначално закупуване на котлони InoXit с 4 или 6 плочи в последствие под тях да се добави фурна, като по този начин се получава готварска печка. Модулите на котлоните и фурните от линии 80, 90 и 100 са напълно съвместими един с друг с цел максимално улеснение при монтаж и техническо обслужване. Модулната система се предлага само за линии 80, 90 и 100 MAX.

ПЕЧКИ ЛИНИЯ 70

ЛИНИЯ 70 се произвежда с 3 вида плочи: кръгли ф 220мм, квадратни отделени 220/220 мм с формован плот или квадратни обединени 220/220 мм

РАЗМЕРИ НА ФУРНАТА 680X540MM (ЗА ТАВИ GN 2/1)

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	kw / v	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
EK57422	печка с 4 кръгли бързоагреващи плочи ф220-2,6kW, фурна 680/540 (GN 2/1)	800/700/850	16,4kW/400V	2850.00	3420.00
EK57622	печка с 6 кръгли бързоагреващи плочи ф220-2,6kW, фурна 680/540 (GN 2/1)	1200/700/850	21,6kW/400V	3550.00	4260.00
EK57426	печка с 4 квадратни отделени плочи 220/220-2,6kW, фурна 680/540 (GN 2/1)	800/700/850	16,4kW/400V	3550.00	4260.00
EK57626	печка с 6 квадратни отделени плочи 220/220-2,6kW, фурна 680/540 (GN 2/1)	1200/700/850	21,6kW/400V	4650.00	5580.00
EK57425	печка с 4 квадратни обединени плочи 220/220-2,6kW, фурна 680/540 (GN 2/1)	800/700/850	16,4kW/400V	3550.00	4260.00
EK57625	печка с 6 квадратни обединени плочи 220/220-2,6kW, фурна 680/540 (GN 2/1)	1050/700/850	21,6kW/400V	4650.00	5580.00

ПЕЧКА С 4 КРЪГЛИ БЪРЗОАГРЕВАЩИ ПЛОЧИ 2.6KW


EK57422

ПЕЧКА С 4 КВАДРАТНИ ОТДЕЛЕНИ ПЛОЧИ 220/220


EK57426

ПЕЧКА С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 220/220


EK57625

„БИС“ ООД разполага с технологично оборудване и е в състояние да произведе печки с технически характеристики различни от каталожните – по задание на клиента.

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

ГАРАНЦИЯ
2
ГОДИНИ

ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕЧКИ "INOXIT"

ПЕЧКИ ЛИНИЯ 80

ЛИНИЯ 80 се произвежда със следните видове плочи: квадратни обединени 300/300 мм с мощност 2,5 KW, 3KW и 4 KW.

Печките от линия 80 стандартно се произвеждат с плочи с мощност от 2,5kW. По заявка на клиента могат да се инсталират плочи с мощност 3kW или 4 kW.

Еднакви функционални характеристики с линия 90.

С цел по-лесна инсталация (вкарване до мястото на монтаж) и осигуряване на повече пространство за работа в кухнята, проектирахме и произвеждаме печки от Линия 80. Като единствената разлика между печките от двете линии е ширината им (съответно 800 и 900мм). Всички останали параметри на съответния уред не се променят – мощността на плочите, размера и мощността на фурната.

РАЗМЕРИ НА ФУРНАТА:

„STANDARD – 2/1“ 540X710MM (ЗА ТАВА 2/1 GN ИЛИ ДВЕ ТАВИ 1/1 GN)
„MAXI 86“ 860/640MM (ЗА ДВЕ ТАВИ 400/600MM ИЛИ ЕДНА ТАВА 800/600MM)

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	kW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
EK58432	Професионална електрическа печка, 4 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм. (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 600/600мм. Фурна с размер GN 2/1 – 540/710мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 300 C. Мощност на плочите по 4x2,5 KW, на фурната 6 KW.	800/800/850	16kW/400V	3600.00	4320.00
EK58632	Професионална електрическа печка, 6 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм. (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 900/600мм. Фурна с размер GN 2/1 – 540/710мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен. Мощност на плочите по 6x2,5 KW, на фурната 6 KW	1200/800/850	21kW/400V	4650.00	5580.00
EK78632	Професионална електрическа печка, 6 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм. (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 900/600мм. MAXI фурна с размер 860/640мм – за две тави 400x600мм или една тава 800x600мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен. Мощност на плочите по 6x2,5 KW, на фурната 7 KW.	1200/800/850	22kW/400V	4980.00	5976.00

ОПЦИИ:

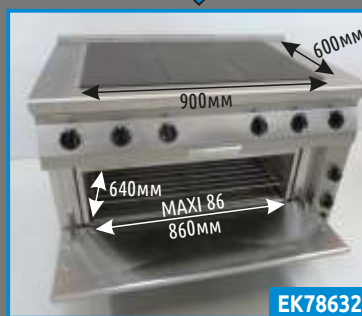
ВС	отваряща се вратичка за печка с 6 плочи	90.00	108.00
	доставка и монтаж на модулна система - сглобяване на котлони към фурна в обекта на клиента	300.00	360.00

ПЕЧКА С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 300/300 И ФУРНА 540/710MM ЗА ТАВИ 2/1 GN



EK58632

ПЕЧКА С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 300/300 И MAXI ФУРНА 860/640MM ЗА 2 БР. ТАВИ 400X600MM



EK78632

ПРОМОЦИЯ*

Професионална електрическа печка, 4 обединени електрически котлона-тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 600/600мм. Фурна с размер GN 2/1 - 540/710мм, изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 300 C. Мощност на плочите 4x2,5 KW, на фурната 6 KW. Обща мощност: 16KW/400V. Външни размери: 800/800/850
Модел: EK58432

* До изчерпване на количествата

3999
ЛЕВА С ДДС



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

ТОПЛИННО ОБОРУДВАНЕ

INOXit
СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО
ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕЧКИ "INOXIT"


ПЕЧКИ ЛИНИЯ 90

ЛИНИЯ 90 се произвежда със следните видове плочи: квадратни обединени 300/300 мм с мощност 2,5 kW, 3kW и 4 kW.

Печките от линия 90 стандартно се произвеждат с плочи с мощност от 2,5kW. По заявка на клиента могат да се инсталират плочи с мощност 3kW или 4 kW.

Произвежда се в стандартната за този размер дълбочина от 900мм, което дава възможност за интегриране с други уреди от тази линия в общи естетически издържани кухненски блокове!

РАЗМЕРИ НА ФУРНАТА:

„STANDARD – 2/1“ 540X710MM. (ЗА ТАВА 2/1 GN ИЛИ ДВЕ ТАВИ 1/1 GN)
„MAXI 86“ 860/640MM. (ЗА ДВЕ ТАВИ 400/600MM. ИЛИ ЕДНА ТАВА 800/600MM.)

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	kW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
EK59432	Професионална електрическа печка, 4 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 600/600мм. Фурна с размер GN 2/1 – 540/710мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 300 C. Мощност на плочите по 4x2,5 KW, на фурната 6 KW.	800/900/850	16kW/400V	3750.00	4500.00
EK59632	Професионална електрическа печка, 6 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 900/600мм. Фурна с размер GN 2/1 – 540/710мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен. Мощност на плочите по 6x2,5 KW, на фурната 6 KW.	1200/900/850	21kW/400V	4750.00	5700.00
EK79632	Професионална електрическа печка, 6 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 900/600мм. MAXI фурна с размер 860/640мм – за две тави 400x600мм или една тави 800x600мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен. Мощност на плочите по 6x2,5 KW, на фурната 7 KW.	1200/900/850	22kW/400V	5100.00	6120.00

ОПЦИИ:

ВС	отваряща се вратичка за печка с 6 плочи	90.00	108.00
	доставка и монтаж на модулна система - сглобяване на котлони към фурна в обект на клиента	300.00	360.00

ПЕЧКА С 4 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 300/300 И ФУРНА 540/710 MM ЗА ТАВИ 2/1 GN



ПЕЧКА С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 300/300 И ФУРНА 540/710 MM ЗА ТАВИ 2/1 GN



ПЕЧКА С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 300/300 И MAXI ФУРНА 860/640MM ЗА 2 БР. ТАВИ 400X600MM



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

ГАРАНЦИЯ
2
ГОДИНИ

ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕЧКИ "INOXIT"

ПЕЧКИ ЛИНИЯ 100 MAX

За да отговорим на изискванията и на най-силно натоварените професионални кухни, разработихме новата линия 100. За производството на печките от тази линия се използват само плочи с размер 400/400мм и мощност 4kW. Това дава възможност за приготвяне на големи количества храна както за по-кратко време, така и на по-компактно пространство!!!

РАЗМЕРИ НА ФУРНАТА:

„STANDARD – 2/1“ 620X820MM (ЗА ТАВА 2/1 GN ИЛИ ТАВА 400/600MM)
„MAXI 221“ 1080/710MM (ЗА ДВЕ ТАВИ GN 2/1 – ЕДНА ДО ДРУГА)

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм.	kW / V	цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
EK51444	Професионална електрическа печка, 4 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 400/400мм (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 800/800мм. Фурна с размер – 620/820 за GN 2/1 – или две тави 400/600мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 300 С. Мощност на плочите 4x4 KW, на фурната 7 KW.	880/1000/850	23kW/400V	4880.00	5856.00
EK51644	Професионална електрическа печка, 6 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 400/400мм (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 1200/800мм. Фурна с размер – 620/820 за GN 2/1 – или две тави 400/600мм. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 300 С. Мощност на плочите 6x4 KW, на фурната 7 KW.	1350/1000/850	31kW/400V	6700.00	8040.00
EK71644	Професионална електрическа печка, 6 обединени електрически котлона – тип плоча, всеки от тях с размер 400/400мм (с вграден протектор). Общ полезен размер на работната площ 1200/800мм. MAXI 221 фурна с размер – 1080/680 за две тави GN 2/1 – една до друга. Изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 300 С. Мощност на плочите 6x4 KW, на фурната 10,5 KW.	1350/1000/850	34,5kW/ 400V	7500.00	9000.00

ОПЦИИ:

ВС	отваряща се вратичка за печка с 6 плочи	90.00	108.00
	доставка и монтаж на модулна система - сглобяване на котлони към фурна в обекта на клиента	350.00	420.00

ПЕЧКА С 4 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 400/400



EK51444

ПЕЧКА С 6 КВАДРАТНИ ОБЕДИНЕНИ ПЛОЧИ 400/400



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

ТОПЛИННО ОБОРУДВАНЕ

BISI

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЛОЧИ „BISI“

"БИС" ООД е официален представител на водещия в световен мащаб производител на професионални електрически чугунени плочи - "BISI"

Всички плочи са с 6 степени на нагряване - от 1 min. до 6 max. Плочите са с вграден протектор против прегряване, защитаващ ги от нежелани деформации и изгаряне.

При покупка на плочите като резервна част и подмяна от техник, оторизиран от "БИС" ООД, всяка плоча е с 1 година гаранция (независимо, че са закупени като резервни части).

КРЪГЛА ПЛОЧА $\phi 220$

КВАДРАТНА ПЛОЧА 220X220мм

КВАДРАТНА ПЛОЧА С РИНГ 220X220мм

КРЪГЛА ПЛОЧА $\phi 300$

КВАДРАТНА ПЛОЧА 300X300мм


Описание	Размер мм	kw/V	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
Кръгла плоча	$\phi 220$	2.6/230	64.00	76.80
Кръгла плоча	$\phi 220$	2.6/400	64.00	76.80
Квадратна плоча	220x220	2.6/230	173.00	207.60
Квадратна плоча с ринг R*	220x220 R	2.6/230	240.00	288.00
Кръгла плоча	$\phi 300$	3.0/400	228.00	273.60
Квадратна плоча	300x300	2.5/230	220.00	264.00
Квадратна плоча	300x300	2.5/400	220.00	264.00
Квадратна плоча	300x300	3.0/400	230.00	276.00
Квадратна плоча	300x300	4.0/400	250.00	300.00
Квадратна плоча с ринг R*	300x300 R	3.0/400	326.00	391.20
Квадратна плоча	400x400	4.0/400	425.00	510.00

"БИС" ООД предлага 7 позиционни пакетни ключове "EGO", подходящи за всички изброени по-горе плочи!
Цени според размера на плочата - по запитване.

КВАДРАТНА ПЛОЧА С РИНГ 300X300мм

КВАДРАТНА ПЛОЧА 400X400мм


* R = ЗАОБЛЕНИ РЪБОВЕ - РИНГ

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

ГАРАНЦИЯ
2
ГОДИНИ

ОБРЪЩАТЕЛНИ ТИГАНИ „INOXIT“

Фирма „БИС“ ООД представи най-новото попълнение в своето портфолио от продукти за професионално кухненско оборудване – универсални електрически и газови обръщателни тигани. Те дават възможност за варене, печене и пържене само в един уред за три пъти по-малко време и намаляват разходите за ел. енергия с до 40%.

Обръщателните тигани „INOXit“ са предназначени за приготвяне на по-голямо количество храна и са изключително удобни за хотели, ресторанти, фабрики, детски градини, социални патронажи и други.

ОБРЪЩАТЕЛНИ ТИГАНИ – ЛИНИЯ 700

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	мощност		цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
			kW / V ⚡	kW 🔥		
EBS50-78 Inox	Обръщателен тиган – електрически или газов с капацитет 50л. Изцяло неръждаема вана. Специално конструиран не само за пържене, но и за готвене. Ръчно повдигане на ваната. Двойно осигурена система за безопасност.	800/700/900	7.76kW/400V		4590.00	5508.00
GBS50-78 Inox				10.3kW	4980.00	5976.00



EBS50-78



GBS50-78

ОБРЪЩАТЕЛНИ ТИГАНИ – ЛИНИЯ 900

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	мощност		цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
			kW / V ⚡	kW 🔥		
EBS80-98	Обръщателен тиган – електрически или газов с капацитет 80л. Изцяло неръждаема вана. Специално конструиран не само за пържене, но и за готвене. Ръчно повдигане на ваната. Двойно осигурена система за безопасност.	800/900/900	12kW/400V		5650.00	6780.00
GBS80-98				13.9kW	5980.00	7176.00
EBS120-912	Обръщателен тиган – електрически или газов с капацитет 120л. Изцяло неръждаема вана. Специално конструиран не само за пържене, но и за готвене. Ръчно повдигане на ваната. Двойно осигурена система за безопасност.	1200/900/900	18kW/400V		7100.00	8520.00
GBS120-912				23kW	7450.00	8940.00



GBS120



GBS120

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

ПАРНИ КАЗАНИ „INOXIT“

Фирма „БИС“ ООД представи най-новото попълнение в своето портфолио от продукти за професионално кухненско оборудване – електрически и газови парни казани.

Парни казани „INOXit“ са предназначени за приготвяне на по-голямо количество храна и са изключително удобни за хотели, ресторанти, фабрики, детски градини, социални патронажи и други.

ПАРНИ КАЗАНИ – ЛИНИЯ 700

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	мощност		цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
			kw / V ⚡	kw 🔥		
ELR-782	Парен казан – електрически или газов с капацитет на ваната 80л. Индиректно нагряване. Автоматично пълнене на ризата.	800/700/900	12kW/400V		5250.00	6300.00
GLR-782	Двойно осигурена система за безопасност. Кран за пълнене и кран за източване.			12,5kW	5150.00	6180.00

GLR-782

ELR-782

ПАРНИ КАЗАНИ – ЛИНИЯ 900

модел	ОПИСАНИЕ	външни размери в мм	мощност		цена в лв. без ДДС	цена в лв. с ДДС
			kw / v ⚡	kw 🔥		
ELR-101	Парен казан – електрически или газов с капацитет на ваната 100л. Индиректно нагряване. Автоматично пълнене на ризата.	900/900/900	18kw/400V		6480.00	7760.00
GLR-101	Двойно осигурена система за безопасност. Кран за пълнене и кран за източване.			14,5kw	6890.00	8268.00
ELR-151	Парен казан – електрически или газов с капацитет на ваната 150л. Индиректно нагряване. Автоматично пълнене на ризата.		24kw/400V		7100.00	8520.00
GLR-151	Двойно осигурена система за безопасност. Кран за пълнене и кран за източване.			19kw	7200.00	8640.00
ELF-201	Парен казан – електрически или газов с капацитет на ваната 200л. Индиректно нагряване. Автоматично пълнене на ризата.	1350/900/900	30kw/400V		8690.00	10428.00
GLF-201	Двойно осигурена система за безопасност. Кран за пълнене и кран за източване.			25kw	8990.00	10788.00
ELF-301	Парен казан – електрически или газов с капацитет на ваната 300л. Индиректно нагряване. Автоматично пълнене на ризата.		36kw/400V		9200.00	11040.00
GLF-301	Двойно осигурена система за безопасност. Кран за пълнене и кран за източване.			32kw	9380.00	11256.00
ELF-401	Парен казан – електрически или газов с капацитет на ваната 400л. Индиректно нагряване. Автоматично пълнене на ризата.	1750/900/900	42kw/400V		Обадете се за цена	
GLF-401	Двойно осигурена система за безопасност. Кран за пълнене и кран за източване.			43kw	Обадете се за цена	
Всички модели парни казани могат да се поръчат и тип автоклав (капак под налягане)					Обадете се за цена	

GLR-101

ELF-201

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

СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО

Фирма „БИС“ ООД предлага проектиране и изработка на линии за самообслужване, както за заведения за бързо хранене, така и за хотели all inclusive. Линиите включват: топли, студени витрини или неутрални модули, елементи за хляб и прибори, касови модули, ловаратори и други нестандартни елементи по заявка на клиента.

Размерите и дизайнът на линията се съобразяват с индивидуалните клиентски изисквания. За декорацията може да се използва както неръждаема стомана, така и ПДЧ или МДФ. Работните площи се произвеждат според заявката от неръждаема стомана или от декоративен камък.

Фирмата изработва и по-компактни топли витрини, подходящи за Вашата закусвалня, бистро или блок маса.



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

ЛИНИИ ЗА САМООБСЛУЖВАНЕ

INOXit
СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО


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

СТАНДАРТНИ РАЗМЕРИ НАПЪЛНО СЪВМЕСТИМИ С ВСИЧКИ КОНВЕКТОМАТИ,
ФУРНИ И ВИТРИНИ.

СЪДОВЕТЕ СА ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ПЕЧЕНЕ, ГОТВЕНЕ, СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРАНЕ
НА ХРАНА. ИЗРАБОТЕНИ СА ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ТИП AISI304



подходящи
за пренос на храна

СЪДОВЕ				Стандартни		Перфорирани	
ОПИСАНИЕ	Размер ДхШ мм	Дълбочина мм	Вместимост литри	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
GN 2 / 1	650x530	20	5	35.40	42.48	по запитване	по запитване
GN 2 / 1	650x530	40	10	38.50	46.20	по запитване	по запитване
GN 2 / 1	650x530	65	18.5	43.60	52.32	52.50	63.00
GN 2 / 1	650x530	100	28.5	51.50	61.80	по запитване	по запитване
GN 2 / 1	650x530	150	42.5	63.20	75.84	по запитване	по запитване
GN 2 / 1	650x530	200	62	77.50	93.00	по запитване	по запитване
GN 1 / 1	530x325	20	2.5	15.00	18.00	20.50	24.60
GN 1 / 1	530x325	40	5	16.20	19.44	21.50	25.80
GN 1 / 1	530x325	65	9	17.20	20.64	22.50	27.00
GN 1 / 1	530x325	100	14	21.50	25.80	27.00	32.40
GN 1 / 1	530x325	150	21	32.00	38.40	40.00	48.00
GN 1 / 1	530x325	200	28	39.50	47.40	по запитване	по запитване
GN 1 / 2	325x265	20	1.25	8.50	10.20	по запитване	по запитване
GN 1 / 2	325x265	40	2	9.50	11.40	по запитване	по запитване
GN 1 / 2	325x265	65	4.5	11.00	13.20	13.00	15.60
GN 1 / 2	325x265	100	6.5	13.00	15.60	16.50	19.80
GN 1 / 2	325x265	150	9.5	20.50	24.60	25.00	30.00
GN 1 / 2	325x265	200	12.5	26.00	31.20	по запитване	по запитване
GN 1 / 3	325x176	20	0.75	6.20	7.44	по запитване	по запитване
GN 1 / 3	325x176	40	1.5	7.30	8.76	по запитване	по запитване
GN 1 / 3	325x176	65	2.5	8.50	10.20	по запитване	по запитване
GN 1 / 3	325x176	100	4	10.50	12.60	по запитване	по запитване
GN 1 / 3	325x176	150	5.7	15.00	18.00	по запитване	по запитване
GN 1 / 3	325x176	200	7.8	18.00	21.60	по запитване	по запитване
GN 1 / 9	176x108	65	1	4.50	5.40	по запитване	по запитване
GN 1 / 9	176x108	100	1.6	8.00	9.60	по запитване	по запитване
GN 1 / 4	265x162	20	0.5	5.70	6.84	по запитване	по запитване
GN 1 / 4	265x162	40	1.4	6.20	7.44	по запитване	по запитване
GN 1 / 4	265x162	65	1.8	7.20	8.64	по запитване	по запитване
GN 1 / 4	265x162	100	2.8	9.50	11.40	по запитване	по запитване
GN 1 / 4	265x162	150	4	16.00	19.20	по запитване	по запитване
GN 1 / 4	265x162	200	5.5	21.00	25.20	по запитване	по запитване
GN 1 / 6	176x162	65	1	4.70	5.64	по запитване	по запитване
GN 1 / 6	176x162	100	1.6	7.30	8.76	по запитване	по запитване
GN 1 / 6	176x162	150	2.4	12.80	15.36	по запитване	по запитване
GN 1 / 6	176x162	200	3.4	19.50	23.40	по запитване	по запитване
GN 2 / 3	354x325	20	1.5	10.30	12.36	по запитване	по запитване
GN 2 / 3	354x325	40	3	12.00	14.40	по запитване	по запитване
GN 2 / 3	354x325	65	5.5	14.00	16.80	по запитване	по запитване
GN 2 / 3	354x325	100	9	18.00	21.60	по запитване	по запитване
GN 2 / 3	354x325	150	13	26.50	31.80	по запитване	по запитване
GN 2 / 3	354x325	200	18	35.00	42.00	по запитване	по запитване
GN 2 / 4	530x162	65	4.5	16.30	19.56	по запитване	по запитване
GN 2 / 4	530x162	100	6.5	22.00	26.40	по запитване	по запитване

КАПАЦИ		Стандартни		Със силиконово уплътнение	
ОПИСАНИЕ	Размер ДхШ мм	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
GN 2 / 1	650x530	33.00	39.60	80.00	96.00
GN 1 / 1	530x325	14.50	17.40	52.00	62.40
GN 1 / 2	325x265	7.70	9.24	40.00	48.00
GN 1 / 3	325x176	6.30	7.56	28.00	33.60
GN 1 / 4	265x162	5.50	6.60	26.00	31.20
GN 1 / 6	176x162	3.80	4.56	22.00	26.40
GN 1 / 9	176x108	3.30	3.96	40.00	48.00
GN 2 / 3	354x325	10.80	12.96	-	-
GN 2 / 4	530x162	10.60	12.72	-	-



НОВО

РЕШЕТКИ AISI 304 ЗА ДЪНО ЗА GN СЪДОВЕ

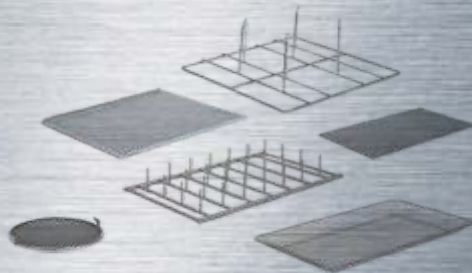
ОПИСАНИЕ	Размер ДхШхВ мм	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
GN 1/1	450x250x20	20.00	24.00
GN 1/2	250x190x20	14.50	17.40

ТАВИ И АКСЕСОАРИ

INOXit

СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО

„БИС“ ООД произвежда различни аксесоари за професионалната кухня - тави, стойки за пилета за конвектомат, решетки за отцеждане на месо и др. продукти, решетки за фурни със стандартни и нестандартни размери и т.н.



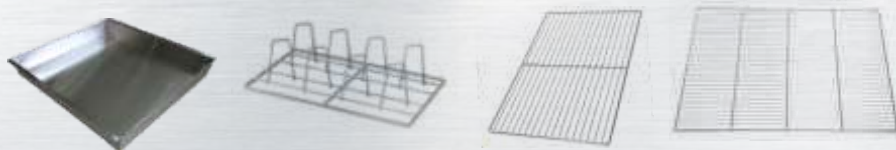
ЗА ГОТВАРСТВОТО

Изработваме нестандартни тави за готвене от неръждаема стомана AISI 304 по размер на клиента с дръжки и без дръжки. Цената се определя според размера.

- Стойки за печене на пилета в конвектомат – за 6 пилета (стандарт GN 1/1) и за 8 пилета (стандарт GN 1/1). Възможност да се добави тава за мазнината под стойката.

- Решетки за фурни GN 1/1, GN 2/1 и нестандартни размери - неръждаемият материал AISI 304, от който се изработват, позволява да се пече директно върху тях, както и да се мият в миялна машина.

ОПИСАНИЕ		Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
Решетка за пилета	За 6 бр пилета (без тава)	90.00	108.00
	За 8 бр пилета (без тава)	102.50	123.00
	Тава за мазнини GN 1/1	30.00	36.00
	Тава за мазнини GN 2/1	51.00	61.20
Решетка за фурни	GN 1/1 (325/530)	25.00	30.00
	GN 2/1 (650/530)	40.00	48.00



ВСИЧКИ ИЗДЕЛИЯ ЗА ГОТВАРСТВОТО СЕ ИЗРАБОТВАТ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА AISI 304

ЗА СЛАДКАРСТВОТО

„БИС“ ООД има постоянен собствен внос на алуминизирана ламарина, от която произвежда всякакви размери стандартни (400/600; 460/660; 600/800 мм) и нестандартни размери сладкарски тави.

В последните години алуминизираната ламарина се наложи на пазара като най-подходящият материал за изработка на тави за сладкарската и хлебарската промишленост във водещите в тази област европейски страни като Италия и Франция. Тя съчетава положителните качества на алуминиевата и на обикновената стоманена (черна или „синя“) ламарина.

Нейните предимства са:

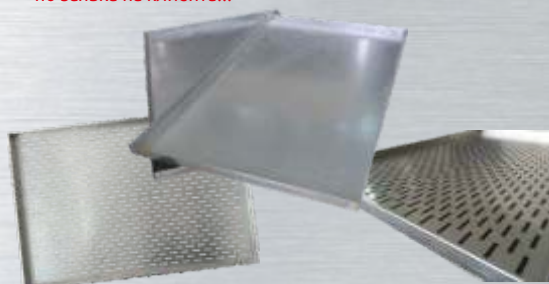
- Поради алуминиевото покритие позволява измиване под течаща вода със стандартни измиващи препарати.

- Алуминиевото покритие осигурява по-добра топлопроводимост, съответно по-равномерно изпичане на продукта. В същото време сърцевината на ламарината е от черна стомана, което предотвратява по-сериозните температурни деформации, характерни за чистия алуминий и неръждаемите материали като AISI 304.

Все пак запазваме своето производство на тави от чиста алуминиева ламарина.

Материал	Размер на тавата мм	Плътна тава		Перфорирана тава	
		Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС	Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
Алуминизирана или алуминиева ламарина с дебелина 1мм	400/600/20	19.50	23.40	35.00	42.00
	460/660/20	22.00	26.40	38.50	46.20
	600/800/20	33.00	39.60	49.00	58.80

Произвеждаме и тави с нестандартни размери - по заявка на клиента!!!



ЗА ЦЕНИ НА РАЗЛИЧНИ ОТ ПОСОЧЕНИТЕ РАЗМЕРИ И ДЪЛБОЧИНА НЕ СЕ КОЛЕБАЙТЕ ДА СЕ СВЪРЖЕТЕ С НАС!!!

ЗА МЕСАРСКАТА И МЛЕЧНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

„БИС“ ООД произвежда всякакви тави от неръждаема стомана AISI 304 с нестандартни форма и размери, включително и популярните тави за отцеждане с двойно перфорирано дъно. Те са идеалният избор за комплектовка на месарски витрини и за продажба на саламурени сирена, тъй като възможността за оттичане на течностите позволява запазването на идеалния търговски вид на продаваната стока. Тавите се изработват по размер според нуждите на клиента и могат да бъдат както с един, така и с няколко сектора.



ЦЕНИ ПО ЗАПИТВАНЕ!!!

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