

ЛИНИЯ LADY 900 – НАСТОЛНИ УРЕДИ И УРЕДИ ВЪРХУ БАЗА



lady
900



Casta – Italy представя линия Lady 900 – топлинно оборудване за високо интензивни натоварвания.

Уредите от тази линия имат едно основно предимство – изцяло са изработени от неръждаема стомана AISI 304, включително и елементите във вътрешността на уреда. Това важи и за страничните и задните панели. Не се използва ламарина AISI 430, както масово при други производители!

Всички работни плотове от линия Lady 900 са от AISI 304 с дебелина 2 мм!

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност		Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			кВт/лв	кВт		
L9/CUPG2BB.1M1Z	Котлон газов с 2 горелки с пилотен пламък: 1x5,5 KW, 1x9 KW - настолен или в/у база	400/900/270	14.5	14.5	1690.00	2028.00
L9/CUPG2BA.1M1Z		400/900/850			2030.00	2436.00
L9/CUPG4BB.2M2Z	Котлон газов с 4 горелки с пилотен пламък: 2x5,5 KW, 2x9 KW - настолен или в/у база	800/900/270	29	29	2690.00	3228.00
L9/CUPG4BA.2M2Z		800/900/850			3050.00	3660.00
L9/CUPG6BB.4M2Z	Котлон газов с 6 горелки с пилотен пламък: 4x5,5 KW, 2x9 KW - настолен или в/у база	1200/900/270	40	40	3690.00	4428.00
L9/CUPG6BA.4M2Z		1200/900/850			4100.00	4920.00
L9/CUPG8BB.4M4Z	Котлон газов с 8 горелки с пилотен пламък: 4x5,5 KW, 4x9 KW - настолен или в/у база	1600/900/270	58	58	5100.00	6120.00
L9/CUPG8BA.4M4Z		1600/900/850			5550.00	6660.00

Възможност за конфигурация на горелките по мощност според предпочитанията на клиента – котлоните с две горелки могат да се изработят вместо с 1x5,5 KW и 1x9 KW, с 2x3,5 KW или с 2x7,4 KW!!! Същото важи и за котлони с 4 или 6 горелки, както и за всички модели на печките!!! ЗА ЦЕНА НА ПРЕДПОЧИТАНАТА ОТ ВАС КОНФИГУРАЦИЯ, РАЗЛИЧНА ОТ СТАНДАРТНАТА – МОЛЯ ПОЗВЪНЕТЕ!



ЛИНИЯ LADY 900 – НАСТОЛНИ УРЕДИ И УРЕДИ ВЪРХУ БАЗА

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност		Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			KW/V⚡	KW🔥		
L9/TPG4BA	Солид топ с горелка 12,2 kW	800/900/850		12.2🔥	3250.00	3900.00
L9/TPG4LO	Солид топ с горелка 12,2 kW и газова фурна – 8 kW за тави GN 2/1 (685/530мм)	800/900/850		20.8🔥	4750.00	5700.00
L9/CUG4LE.2M2Z	Печка с 4 газови горелки с пилотен пламък: 2x5,5 KW, 2x9 KW и електрическа или газова фурна за тави GN 2/1 (685/530мм)	800/900/850	6/400	29🔥	4590.00	5508.00
L9/CUG4LO.2M2Z		800/900/850		36.9🔥	4250.00	5100.00
L9/CUG6LE.4M2Z	Печка с 6 газови горелки с пилотен пламък: 4x5,5 KW, 2x9 KW, електрическа или газова фурна за тави GN 2/1 (685/530мм)	1200/900/850	6/400	40🔥	5850.00	7020.00
L9/CUG6LN.4M2Z		1200/900/850		47.9🔥	5590.00	6708.00
L9/CUG6FM.4M2Z	Печка с 6 газови горелки с пилотен пламък: 4x5,5 KW, 2x9 KW, газова Maxi фурна – 12 KW, с размери 880/530мм	1200/900/850		52🔥	5850.00	7020.00
L9/CUG8FF.4M4Z	Печка с 8 газови горелки с пилотен пламък: 4x5,5 KW, 4x9 KW и две електрически или газови фурни за тави GN 2/1 (685/530мм)	1600/900/850		73.8🔥	8250.00	9900.00
L9/CUG8FE.4M4Z		1600/900/850	12/400	58🔥	9150.00	10980.00
L9/CQE2BB	Котлон електрически с 2 квадратни плочи (300x300мм) 2x4 KW - в/у база	400/900/270	8/400		2300.00	2772.00
L9/CQE2BA		400/900/850			2750.00	3300.00
L9/CQE4BB	Котлон електрически с 4 квадратни плочи (300x300мм) 4x4 KW - настолен или в/у база	800/900/270	16/400		3750.00	4500.00
L9/CQE4BA		800/900/850			4300.00	5160.00
L9/CQE6BB	Котлон електрически с 6 квадратни плочи (300x300мм) 6x4 KW - настолен или в/у база	1200/900/270	24/400		5090.00	6108.00
L9/CQE6BA		1200/900/850			5900.00	7080.00
L9/CQE4LE	Котлон електрически с 4 квадратни плочи (300x300мм) 4x4 KW и електрическа фурна за тави GN 2/1 (750/545мм)	800/900/850	22/400		5900.00	7080.00
L9/CQE6LE	Котлон електрически с 6 квадратни плочи (300x300мм) 6x4 KW и електрическа фурна за тави GN 2/1 (750/545мм)	1200/900/850	30/400		7900.00	9480.00
L9/CUI2BB.L	Индукционен котлон с 2 зони 2x3,5 KW - настолен или в/у база	400/900/270	7/400		Обадете се за цена	
L9/CUI2BA.L		400/900/850			Обадете се за цена	
L9/CUI4BB.L	Индукционен котлон с 4 зони 4x3,5 KW - настолен или в/у база	800/900/270	14/400		Обадете се за цена	
L9/CUI4BA.L		800/900/850			Обадете се за цена	
Всички модели индукционни котлони могат да се поръчат с мощност от 5 KW за всяка зона.						
L9/CVE2BB	Керамични електрически котлони с 2 зони 2x2,5 KW - настолен или в/у база	400/900/270	5/400		3050.00	3660.00
L9/CVE2BA		400/900/850			3490.00	4188.00
L9/CVE4BB	Керамични електрически котлони с 4 зони 4x2,5 KW - настолен или в/у база	800/900/270	10/400		4950.00	5940.00
L9/CUE4BA		800/900/850			5490.00	6588.00
L9/FTG2BBL	Скара газова - гладка чугунена плоча, пиезо запалване, пилотен пламък - настолна или в/у база	400/900/270	6.9🔥		2150.00	2580.00
L9/FTG2BAL		400/900/850			2550.00	3060.00
L9/FTG2BBR	Скара газова – оребрена чугунена плоча, пиезо запалване, пилотен пламък - настолна или в/у база	400/900/270			2190.00	2628.00
L9/FTG2BAR		400/900/850			2650.00	3180.00



ЛИНИЯ LADY 900 – НАСТОЛНИ УРЕДИ И УРЕДИ ВЪРХУ БАЗА

код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност		Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
			KW/V	KW		
L9/FTE2BBL	Скара електрическа - гладка чугунена плоча с терморегулатор - настолна или в/у база	400/900/270	6/400		2150.00	2580.00
L9/FTE2BAL		400/900/850			2550.00	3060.00
L9/FTE2BBR		400/900/270			2220.00	2664.00
L9/FTE2BAR		400/900/850			2630.00	3156.00
L9/FTG4BBL	Скара газова - гладка чугунена плоча с две зони, пиезо запалване, пилотен пламък - настолна или в/у база	800/900/270	13.8		2890.00	3468.00
L9/FTG4BAL		800/900/850			3390.00	4068.00
L9/FTG4BBR		800/900/270			2990.00	3588.00
L9/FTG4BAR		800/900/850			3450.00	4140.00
L9/FTG4BBM	Скара газова – гладко-оребрена чугунена плоча с две зони, пиезо запалване, пилотен пламък - настолна или в/у база	800/900/270			2990.00	3588.00
L9/FTG4BAM		800/900/850			3450.00	4140.00
L9/FTE4BBL	Скара електрическа - гладка чугунена плоча с две зони и терморегулатори - настолна или в/у база	800/900/270	12/400		3075.00	3690.00
L9/FTE4BAL		800/900/850			3590.00	4308.00
L9/FTE4BBR		800/900/270			3180.00	3816.00
L9/FTE4BAR		800/900/850			3680.00	4188.00
L9/FTE4BBM	Скара електрическа – гладко-оребрена чугунена плоча с две зони и терморегулатори - настолна или в/у база	800/900/270			3180.00	3816.00
L9/FTE4BAM		800/900/850			3680.00	4416.00
Всички модели скари могат да се поръчат и с хромирани-огледални плочи					Обадете се за цена	
L9/BS1BA	Лава грил газов – с вулканични камъни, една зона	400/900/850		12	2790.00	3348.00
L9/BS2BA	Лава грил газов – с вулканични камъни, две зони	800/900/850		24	4080.00	4896.00
L9/CPG1V40	Паста кукър газов 1 вана – 40л	400/900/850		15	3450.00	4140.00
L9/CPE2V1	Паста кукър електрически 1 вана – 40л		12/400		3390.00	4068.00
L9/CPG2V80	Паста кукър газов 2 вани – 2x40л	800/900/850		30	5490.00	6588.00
L9/CPE4V2	Паста кукър електрически 2 вани – 2x40л		24/400		5490.00	6588.00
L9/CPG1V40-1FP	Паста кукър газов или електрически 1 вана – 40л – автоматично повдигане на 3 бр. кошници след изтичане на зададеното време	500/900/850	0.6/230	15	Обадете се за цена	
L9/CPE4V2-4FP			12/400			
L9/CPG2V40-2FP	Паста кукър газов или електрически 1 вана – 40л – автоматично повдигане на 6 бр. кошници след изтичане на зададеното време	600/900/850	0.6/230	15	Обадете се за цена	
L9/CPE2V1-2FP				12/400		
L9/CPG2V80-2FP	Паста кукър газов или електрически 2 вани – 2x40л – автоматично повдигане на 6 бр. кошници след изтичане на зададеното време	1000/900/850	0.4/230	30	Обадете се за цена	
L9/CPE4V2-2FP				24/400		
L9/CPG2V80-4FP	Паста кукър газов или електрически 2 вани – 2x40л – автоматично повдигане на 12 бр. кошници след изтичане на зададеното време	1200/900/850	0.6/230	30	Обадете се за цена	
L9/CPE4V2-4FP				24/400		
Посочената вместимост на ваните варира в рамките на 15%						




ТОПЛА КУХНЯ



ЛИНИЯ LADY 900 – НАСТОЛНИ УРЕДИ И УРЕДИ ВЪРХУ БАЗА

код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност		Цена в лв. без ДДС	Цена в лв. с ДДС
			kW/V 	kW 		
L9/FRE1V13	Фритюрник – газов или електрически - 1 вана – 1 x 13л работен и защитен термостати, кран за източване, контейнер с филтър за прецеждане на мазнината	400/900/850	12/400		2990.00	3588.00
L9/FRG1V13				12 	3720.00	4464.00
L9/FRE1V17	Фритюрник – газов или електрически - 1 вана – 1 x 17л работен и защитен термостати, кран за източване, контейнер с филтър за прецеждане на мазнината		16.5/400		3150.00	3780.00
L9/FRG1V17				16 	4050.00	4860.00
L9/FRE1V21	Фритюрник – газов или електрически - 1 вана – 1 x 21л работен и защитен термостати, кран за източване, контейнер с филтър за прецеждане на мазнината		20/400		3490.00	4188.00
L9/FRG1V21				19 	Обадете се за цена	
L9/FRE2V13	Фритюрник – газов или електрически - 2 вани – 2 x 13л работен и защитен термостати, кранове за източване, контейнер с филтър за прецеждане на мазнината	800/900/850	24/400		4960.00	5952.00
L9/FRG2V13				24 	6250.00	7500.00
L9/FRE2V17	Фритюрник – газов или електрически - 2 вани – 2 x 17л работен и защитен термостати, кранове за източване, контейнер с филтър за прецеждане на мазнината		33/400		4990.00	5988.00
L9/FRG2V17				32 	6680.00	8016.00
L9/FRE2V21	Фритюрник – газов или електрически - 2 вани – 2 x 21л работен и защитен термостати, кранове за източване, контейнер с филтър за прецеждане на мазнината		40/400		5550.00	6660.00
L9/FRG2V21				38 	Обадете се за цена	
Посочената вместимост на ваните варира в рамките на 15%						
Всички модели газови фритюрници са изработени с горелки извън ваната – за по-лесно почистване и обслужване						
L9/BME1BA	Бейн Мари – електрическо – за 1 бр. GN 1/1, термостат, кранове за пълнене и за източване	400/900/850	1.8/230		2290.00	2748.00
L9/KME2BA	Бейн Мари – електрическо – за 2 бр. GN 1/1, термостат, кранове за пълнене и за източване	800/900/850	3/230		2980.00	3576.00
L9/PIG410	Парен казан газов или електрически с индиректно нагряване. Вана с обем 100л.	800/900/850		21 	Обадете се за цена	
L9/PIE410			16/400			
L9/PIG415	Парен казан газов или електрически с индиректно нагряване. Вана с обем 150л.			21 	Обадете се за цена	
L9/PIE415			18/400			
Всички модели парни казани могат да се поръчат с индиректно нагряване и тип автоклав						
L9/BRGF80M	Обръщателен тиган газов или електрически. Вана с обем 86л. Размери на ваната 700/465/225мм	800/900/850		22 	Обадете се за цена	
L9/BREF80M			8.7/400		Обадете се за цена	
Всички модели обръщателни тигани могат да се поръчат с вана изцяло от INOX и система за автоматично повдигане на ваната						
Опции:						
	Вратичка за отворен шкаф - цената е за 1 бр.				Обадете се за цена	



УОК – ГАЗОВИ КОТЛОНИ



Най-мощните газови котлони, които се инсталират понастоящем в модерните кухни навсякъде по света, са WOK котлоните. БИС ООД е изключителен представител за нашия пазар на водещия в световен мащаб производител за този сегмент оборудване CASTA S.R.L. Italy.



ГАЗОВИТЕ WOK котлони са специализирани супер мощни газови съоръжения, предназначени за приготвяне предимно на азиатска кухня. Това обаче, не означава, че не могат да се използват и по традиционния начин – напротив, истината е, че заради мощността си често се представят по-добре от стандартните котлони при направи на аламинутти, а и други традиционни рецепти, особено когато се влагат охладени или замразени продукти! Вертикалният супер мощен пламък осигурява моментално и равномерно нагряване на тигана, и спомага за бързото приготвяне на ястията. А възможността за

смяна на решетката над котлона го прави универсален за всички видове тигани (за разлика от електрическите WOK).

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

ТОПЛА КУХНЯ



УОК – ГАЗОВИ КОТЛОНИ



Вече и Вие можете да имате най-мощните газови котлони, да пригответе ястия за секунди, да предложите нова кухня и да повишите производителността на Вашето оборудване.

- Горелки с единична мощност до 23kW!!!
- Работен плот, изработен от AISI 304 с дебелина 2,5мм!!! Дължина от 500 до 3000мм и ширина от 500 до 1400мм.
- Възможност за конфигурация на броя горелки на работния плот от 1 до 12, ситуирането им на плота по мощност, в комбинация с умивални басейни и други над 40 екстри е по желание на клиента!!!
- Стенно или островно изпълнение според спецификата на помещението за монтаж!!!
- И всичко това придружено с необходимите СЕ и други сертификати, необходими за пускането на съоръженията в експлоатация на територията на целия Европейски съюз!!!

Създайте сами вашата WOK станция в кухнята



- можете да избирате между плотове от 500x500мм с една горелка до плотове с размери 3000x1400 с до 12 горелки и/или много екстри
- настолни или върху база
- стенни или островни



На ваше разположение са следните видове горелки и решетки за тях:



WOK атмосферни горелки с пилотен пламък
 * Mod. S – ф220мм / 21,0kW
 * Mod. T – ф175мм / 14,0kW
 * Mod. C – ф175мм / 9,5kW



- Стандартни горелки с пилотен пламък
 * Mod. M – ф110 / 4,5kW
 * Mod. P – ф82 / 3,0kW



- Стандартни горелки с пилотен пламък
 * Mod. G – ф130 / 7,5kW



WOK решетка (CERCHIO/CC) – съвместима с модели горелки B, S, T и C



Решетка за WOK горелки (GRIGLIA/CC) – позволяваща използването им с посуда с плоско дъно (стандартни тенджери и тигани), съвместима с модели горелки B, S, T и C



Конвенционална решетка (GRIGLIA/EUR) – съвместима с модели горелки G, M, и P



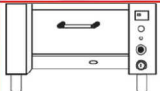
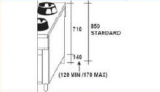
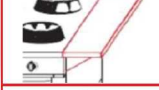
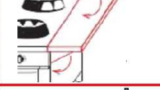
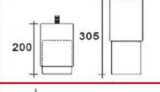
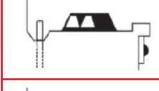
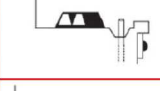
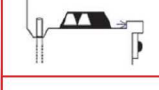
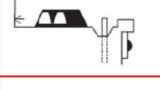
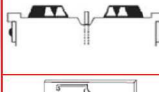
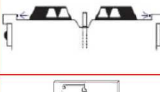
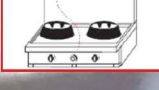
WOK инфрачервена горелка с електронен контрол
 Mod. B – ф150мм / 23kW

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

УОК – ГАЗОВИ КОТЛОНИ

Оборудвайте сами Вашата WOK станция в кухнята! Имате избор измежду повече от 40 екстри и допълнения!!!



	електрическа конвекторна фурна под котлоните за три тави GN1/1 – 3,7kW/230V		газова фурна под котлоните размер 630/575мм за тави GN2/1 – 11,3kW
	допълнително пространство за работа, незаето от горелки		цокъл от неръждаема стомана, скриващ краката на съоръжението
	демонтируема долна част на съоръжението		височина, различна от стандартната (диапазон 830-880мм)
	шкаф с отваряеми или плъзгащи врати в долната част		отопляем шкаф в долната част – 2.0kW/230V
	задан панел широк 40мм и висок 200; 300; 400; 500; 600 или 700мм		рафт върху задния панел с дебелина 40мм и широчина 150мм
	конзолен рафт отстрани широк 400мм		"падащ" конзолен рафт отстрани широк 400мм
	колела вместо крака за съоръжението		високи крака (до 305мм максимално развити)
	надлъжна вана с оттичане в задната част (без дюзи за пръскане на вода по плота)		надлъжна вана с оттичане в предната част (без дюзи за пръскане на вода по плота)
	надлъжна вана с оттичане в задната част с дюзи за пръскане на вода по плота		надлъжна вана с оттичане в предната част с дюзи за пръскане на вода по плота
	надлъжна вана с оттичане в средата (без дюзи за пръскане на вода по плота)		вана с оттичане в средата с дюзи за пръскане на вода по плота
	чучур с кран на задния панел		чучур на задния панел с педал

ТОПЛА КУХНЯ



УОК – ГАЗОВИ КОТЛОНИ

	батерия с два крана на задния панел		мини колонен чучур на плота с кран на челния панел
	мини колонен чучур на плота с педал		специален колонен чучур CASTA MODEL
	колонен чучур с кран		колонен чучур с кран на челния панел
	колонен чучур с педал		кръгла вана с подвижна неръждаема кошница и преливна тръба на работния плот
	правоъгълна подвижна неръждаема кошница за надлъжна вана за оттичане		контейнер с вградена кръгла подвижна неръждаема кошница за поставяне върху работния плот
	лост за управление на силата на пламъка с коляно (свободни ръце)		електрически педал за управление на силата на пламъка с коляно (свободни ръце)
	вграден басейн 400/400/200мм на работния плот		работен плот с реборд около горелките
	работен плот с реборд около горелките и басейн 400/400/200мм		неръждаем ринг за WOK горелка
	умалител за WOK решетка (CERCHIO/CC)		умалител за WOK решетка (GRIGLIA/CC)
	умалител за конвенционална решетка (GRIGLIA/EUR)		поставка върху работния плот за 6бр. GN1/6 375/580/200мм

За по-голяма яснота относно възможностите за конфигурация на Вашата WOK станция, както и за това как могат да се съчетаят различните опции можете да посетите нашия сайт:

<http://www.bisbg.com/uploads/prcategory/wok.pdf> или qr code.



За цени и помощ при конфигурацията не се колебайте да звъннете в най-близкия до Вас офис!



УОК

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

ГРИЛ – ЯКИТОРИ И ТОКИО СТИЛ



YAKITORI

Японският „Yakitori“ грил е предназначен за готвене на автентични „Yakitori“ шишчета и Токио барбекю стил. Този грил също така е подходящ за приготвяне на всякакви видове шишчета и шашлици. Изключително подходящ за поставяне в зони за „Шоу кукинг“ и открити заведения.



Японският „Yakitori“ грил е настолен уред, който може да бъде поставен както върху стандартна работна маса, така и да бъде поръчан върху различни видове бази. Газовият грил осигурява бързо достигане до работната температура и намалява разходите Ви за енергия. Уредът е снабден с регулатор за подаването на газа и система за пиезо-кристално палене на горелките. Система „Стоп газ“. Тава за събиране на мазнините под горелките.



Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност		Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			kW/V	kW		
YAK1	Газов „Yakitori“ грил – с работна площ на скалата – 600/270мм	740/320/270		6	Обадете се за цена	
YAK2	Газов „Yakitori“ грил – с работна площ на скалата – 1200/270мм	1440/320/270		12	Обадете се за цена	
Опции:						
	База на крака с долен плот				Обадете се за цена	
	Приставка за печене на риба				Обадете се за цена	



lava stone grill

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност		Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			kW/V	kW		
BSGR/1G.BB	Лава грил – с работна площ на скалата – 420/555мм и една зона	500/700/330		12	Обадете се за цена	
BSGR/2G.BB	Лава грил – с работна площ на скалата – 720/555мм и две зони	800/700/330		24	Обадете се за цена	
BSGR/3G.BB	Лава грил – с работна площ на скалата – 1120/555мм и три зони	1200/700/330		36	Обадете се за цена	
BSGR/4G.BB	Лава грил – с работна площ на скалата – 1520/555мм и четири зони	1600/700/330		48	Обадете се за цена	
Опции:						
GG	База на крака с долен плот				Обадете се за цена	
BA	База – тип отворен шкаф				Обадете се за цена	
BC	База – тип шкаф с вратички				Обадете се за цена	



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

ТОПЛА КУХНЯ



ГОРЕЩА ПЛОЧА – ТЕПАНЯКИ

ТЕРРАНЫАКИ



Тепаняки е техника за приготвяне на храна на плосък грил развита в Япония. Наблягащ повече на забавния начин на приготвяне на храната и международни състави. Стилът бързо придобива популярност и скоро се разпространява извън границите на Япония.

Днес гостите седат около специална грил-маса, за да се насладят на майстор-готвач, който приготвя пред тях ястия под формата на представление.

Майсторите-готвачи могат да демонстрират уменията си и пред очите на клиентите вече и във Вашия ресторант!

Плоските грилове тепаняки – Casta Italy – можем да Ви предложим в няколко варианта:

- Настолен плосък грил - Тепаняки - подходящ за вграждане



- Плосък грил - Тепаняки - върху база отворен шкаф



Основните предимства на плоските грилове Тепаняки на водещият Италиански производител – Casta са:

- Плоча от неръждаема хром-никелова стомана с дебелина 15мм - изключително лесна за почистване.
- Дебелината на плочата и материала, от който е изработена, допълнително спомагат за бързото и равномерно разпределяне на топлина по цялата площ, което води до пестене на енергия.
- Избор между захранване с газ или електроенергия в зависимост от предпочитанията на клиента
- Плочите могат да бъдат поръчани гладки, оребрени или в комбинация.
- Всяка плоча е снабдена с един или два отвора за изхвърляне на остатъците от приготвянето на храна - в зависимост от големината на плочата.

FRY-TOP

Код	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност		Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
			kW/V	KW		
LTMP/1G.BB	Плосък грил – с борд от всички страни и отвор за остатъци - работна площ – 390/620мм и една зона	430/700/850		6	Обадете се за цена	
LTMP/2G.BB	Плосък грил – с борд от всички страни и отвор за остатъци - работна площ – 790/620мм и една зона	800/700/850		12	Обадете се за цена	
LTMP/3G.BB	Плосък грил – с борд от всички страни и отвор за остатъци - работна площ – 1140/620мм и една зона	1150/700/850		18	Обадете се за цена	
LTMP/4G.BB	Плосък грил – с борд от всички страни и отвор за остатъци - работна площ – 1490/620мм и една зона	1500/700/850		24	Обадете се за цена	
LTMP/5G.BB	Плосък грил – с борд от всички страни и отвор за остатъци - работна площ – 1840/620мм и една зона	1850/700/850		30	Обадете се за цена	
LTMP/6G.BB	Плосък грил – с борд от всички страни и отвор за остатъци - работна площ – 2190/620мм и една зона	2200/700/850		36	Обадете се за цена	
Опции:						
GG	База на крака с долен плот				Обадете се за цена	
BA	База – тип отворен шкаф				Обадете се за цена	
BC	База – тип шкаф с вратички				Обадете се за цена	



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