



ТЕСТООБРАБОТВАЩИ И ТЕСТООФОРМЯЩИ МАШИНИ

Polin съвместно с Ostali разработи пълна гама тестообработващи и тестооформящи машини:

КОНУСНИ ОФОРМИТЕЛИ – подходящи за малки и индустриални производства.

ОФОРМИТЕЛ ЗА БАГЕТИ – специална формовъчна, проектирана да оформя тестото на багет. Въпреки малкия си обем, предлага висока производителност.

ОБЕМНИ ДЕЛИТЕЛИ – камерите им гарантират изключително висока точност на разделяне при работа в големи търговски вериги. За продукти с маса от 200 до 2000 гр.

ЧИАБАТА ДЕЛИТЕЛ – проектиран специално за производството на чиабата, зоколет, гризини, фокача и др. къси лентовидни хлебчета, ламинирани или просто нарязани.

ЛИНИЯ "BRAVO" – автоматична линия за изработка на сладкиши, хлебчета тип „банан“, чиабата, гризини, зоколет и др. Изключителната му конструктивна здравина, компактност, здрава и стабилна механична система и специална електроника го превръщат в незаменим помощник на всяко производство.

ФОРМОВЪЧНИ ЛИНИИ – предназначени за промишлени производства, различните модели предлагат многообразие на крайните продукти.

НЕЗАВИСИМИ ФОРМОВЪЧНИ – версии с 2 или 4 ламиниращи ролки, за по-твърд или по-мек тип тесто и S-версия за устойчив на формоване хляб. Характеризират се с висока механична прецизност и здравина.

ДЕЛИТЕЛ-ОКРЪГЛИТЕЛ – за ръчно или автоматично пресоване, рязане и оформяне на топчетата тесто. Ножове от специална неръждаема стомана.

АВТОМАТИЧНИ ЛИНИИ – модулно оборудвани с различни форми и шампи за различни продукти, бункер за захранване с тесто, пръскачки за семена и др. За продукти с различно тегло: чиабата от 20 до 2000 гр; солети от 8 до 20 гр; хлебчета от 40 до 2000 гр; шамповани рула и кифли.



ЛИНИЯ МИКСЕРИ

Миксер е световноизвестна марка, част от Polin Group. Дългогодишният опит, високото качество и здравина на произведените от Mixer машини, са превърнали марката в нарицателно име в хлебопроизводството и сладкарството. Днес те предлагат пълна и изключително разнообразна гама от смесващи и разбъркващи машини за занаятчийски и индустриални производства:

ЗАНЯЯТЧИЙСКА ЛИНИЯ – подходяща за малки и средни производства и пекарни. Предлага всички типове миксери:

1. СПИРАЛНИ МИКСЕРИ – с фиксиран или сменяем басан, с капацитет на разбъркване от 30 до 400 кг, двускоростни, еднопосочновъртящи или с обратимо движение на басана, с автоматично разтоварване (централно и/или странично).

2. МИКСЕРИ ТИП „БУХАЛКА“ С ДВЕ РАМЕНА – с фиксиран или сменяем басан, с капацитет от 45 до 150 кг.

3. МИКСЕРИ ТИП „ВИЛИЦА“ – с неподвижен басан и капацитет от 90 до 200 кг и със сменяем басан с капацитет от 160 до 320 кг.

4. ДОЗАТОРИ ЗА ТЕСТО ТИП „САМОСВАЛ“ с капацитет 440 или 600 кг.

MIXER

ИНДУСТРИАЛНА ЛИНИЯ – предназначена за работа в средни и големи пекарни и промишлени производства. Включва голямо разнообразие на спирални миксери, планетарни миксери, миксери тип „бухалка“ и тип „вилница“, миксери пастьоризатори, дозатори за тесто. Богата гама от индустриални автоматични миксиращи системи и линейни автоматични инсталации.

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

ПЕЩИ И МАШИНИ ЗА ХЛЯБ, БИСКВИТИ, КРОАСАНИ...




ОХЛАЖДАЩА ЛИНИЯ

Благодарение на машините, съчетаващи всички замразителни процеси, клиентът има уникалната възможност да не се принуждава да прекъсва замразителния процес в различни фази, а да го контролира и управлява. Polin предлага пълна гама машини за шоково замразяване, контролирана ферментация, хладилници и фризери:

ШОКОВИ ОХЛАДИТЕЛИ – тип „количка“ или за тавички, изключително подходящ за програмирани процеси с цикъл на време, управляван от сензор.

КОМБИНИРАНИ ФРИЗЕРИ – интегрирани системи за функционално управление на студения цикъл. Конструирани да отговорят на нуждите на всички производители на подквасени продукти като хляб, сладкарски изделия и други. Консерватори при ниска и нормална температура за пресни и замразени продукти, машини за кристализация на шоколад.

ОХЛАДИТЕЛИ ЗА ПРОДУКТИ ОТ ТЕСТО ТИП „ГЪБА“ – за спиране и планиране на ферментацията.

ЗАБАВИТЕЛИ НА ФЕРМЕНТАЦИЯТА – създадени да контролират целия процес на програмирана ферментация чрез контрол на влажността. Подходящи за всички видове втасване на хляб и хлебни изделия.

КОНСЕРВАТОРИ НА ТАВИ – използват се за поддържане на продуктите при стабилна температура. САМО ЗА ШОКОВО ОБРАБОТЕНИ ПРОДУКТИ!

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНИ СТАИ – позволяват управление на всички видове шокови охлаждания, дълбоко замразяване, съхранение при ниски и нормални температури, в едно или няколко помещения свързани помежду си.

МАШИНИ ЗА ОБРАБОТКА НА ВОДА – вододозиращите миксиращи охладители се използват при работа с нискотемпературни теста (напр. чиабата). Идеални за съхранение на вода за храни, позволяват на потребителя да настрои точното количество и температура на водата.

ФРИЗЕРИ ЗА ДЪЛБОКО ЗАМРАЗЯВАНЕ



изключителен представител на

POLIN

Контакти:

Мениджър Polin – България: 0879 976 999
bisood@abv.bg

Офиси:

София: 0897 999 704
sofia@bisbg.com

Стара Загора: 0897 999 702
starazagora@bisbg.com

Бургас: 0897 999 701
burgas@bisbg.com

Русе: 0879 977 101
ruse@bisbg.com

www.bisbg.com

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

www.bisbg.com



www.inoxit.com

ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦАРИЯ

ПИЦА ФУРНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ



Произведени в Италия.

Пица фурни.

Камера с полезен размер 660/660/140 мм (4 пици ф32 на ниво).

Работна температура до 500°C.

Терморегулатори 2бр: горен и долен - 50 до 500°C.

Термометър циферблатен до 500°C.

Възможност за директно печене върху плочата без тави.

Осветление в камерата.

СУПЕР ЦЕНА!!!

Оригинални италиански пица фурни на цена като за турски!!!

BASIC 4



Едно ниво за **4 пици ф32**
външен размер: **975/924/413**
мощност: **4.7KW/230V/380V**

BASIC 44



Две независими нива за **4 + 4 пици ф32**
външен размер: **975/924/745**
мощност: **9.4KW/380V**

Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност KW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
С камера 660/660/140 мм					
BASIC 4	Едно ниво за 4 пици ф32	975/924/413	4,7kW/230V/ 380V	1275.00	1538.00
ПРОМОЦИОНАЛНА ЦЕНА				1099.00	1319.00
BASIC 44	Две независими нива за 4 + 4 пици ф32	975/924/745	9,4kW/380V	1975.00	2378.00
ПРОМОЦИОНАЛНА ЦЕНА				1750.00	2100.00

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

ТЕРМОКУТИИ ЗА ПИЦИ, ТОРТИ И КЕТЪРИНГ

Революционна система GENIUS за транспортиране на пица, торти или друга храна, при която основата и капакът са еднакви.

Термокутии за транспортиране на пици GENIUS PIZZA SYSTEM!!



Термокутии за транспортиране на пици GENIUS PIZZA SYSTEM!! С PIZZA SYSTEM ще доставяте на Вашите клиенти винаги сочна и вкусна пица!!!! Можете да поставяте един върху друг, колкото елемента пожелаете. Поддредането на отделните елементи увеличава броя на пиците. Можете да отделите само по една кутия, като поставяте "резервен капак" върху останалите. Благодарение на 90° завъртане на елементите при поставянето им, парата от горещите пици може да излезе.

Термокутии за транспортиране на торти GENIUS - DOLCISSIMA!!



За транспортиране на торти GENIUS - DOLCISSIMA!! С DOLCISSIMA ще доставяте на Вашите клиенти лесно, безопасно и сигурно всякакви видове торти!!!! Основата и капакът са еднакви. Можете да поставяте една върху друга колкото рамки пожелаете, за да покриете исканата от вас височина на тортата. Поставяйте за по-голяма сигурност разделителна решетка с гел подложка (само за модел 50/50)

Термокутии за транспортиране на храни GENIUS - FINGER FOOD!!

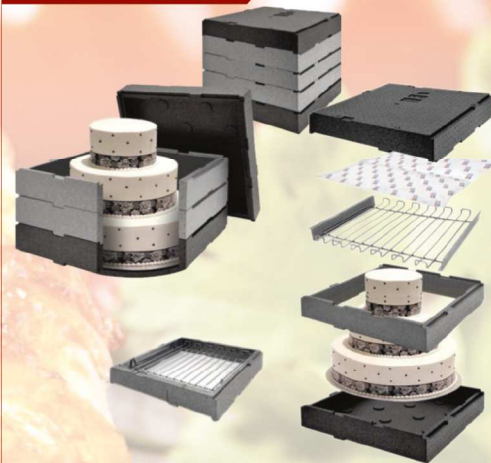


Термокутии за транспортиране на храни GENIUS - FINGER FOOD !! FINGER FOOD е идеалната кутия за транспортиране и съхраняване на продукти в сферата на кетъринга. Използвайте кошница с разделители за различните видове купички или чаши.

GENIUS PIZZA SYSTEM



GENIUS DOLCISSIMA



Код	Вътрешни размери на ползваемата площ - мм	Външни размери - мм	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
размер на кутията 35/35				
PS3535NE	Дъно или капак - 350 x 350 x 45	410 x 410 x 75	28.00	33.60
PG3535GR	Рамка - 350 x 350 x 75	410 x 410 x 75	25.00	30.00
размер на кутията 50/50				
PF5050NE	Дъно или капак - 510 x 510 x 63	570 x 570 x 95	46.00	55.20
PG5050GR	Рамка - 510 x 510 x 95	570 x 570 x 95	43.00	51.60

GENIUS - FINGER FOOD



Термокутии BOXSHOP



BOXSHOP



Термокутии BOXSHOP - уникално удобна кутия за пренос на продукти за вашия пикник, пътуване или пазаруване. Свежа визия с дръжки в различни цветове. Цвят на кутията - черен.

Код	Вътрешни размери на ползваемата площ - мм	Външни размери - мм	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
Термокутии с горно отваряне - серия BOXSHOP				
BOXSHOP	350 x 270 x 250	415 x 320 x 320	70.00	84.00



-22°C -18°C

+3°C +7°C

+75°C +65°C

180 MIN

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

ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦАРИЯ

ПИЦА ФУРНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ

Пица фурни с керамична плоча на дъното.
Терморегулатори горен и долен за всяко ниво - 50 до 500°C.
Термометър циферблатен до 500°C.
Възможност за директно печене върху плочата без тави.

BASIC 1/40



BASIC XL 4/6



ЕДНО НИВО

BASIC XL 44/66



ДВЕ НИВА

СТОЙКА ЗА ФУРНА



Възможност за водачи на тави

АСПИРАТОРЕН ЧАДЪР



ДИГИТАЛНО УПРАВЛЕНИЕ



ЛОПАТИ



ПОДЛОЖКА



Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност KW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
С камера 410/360/90 мм					
BASIC 1/40	Едно ниво	568/500/280	1,6kW/230V	690.00	828.00
BASIC 2/40	Две нива	568/500/430	2,4kW/230V	950.00	1140.00
С камера 660/660/140 мм					
BASIC 4	Едно ниво за 4 пици ф32	975/924/413	4,7kW/230V/ 380V	1275.00	1538.00
ПРОМОЦИОНАЛНА ЦЕНА				1099.00	1319.00
BASIC 44	Две независими нива за 4 + 4 пици ф32	975/924/745	9,4kW/380V	1998.00	2388.00
ПРОМОЦИОНАЛНА ЦЕНА				1750.00	2100.00
С камера 660/990/140 мм					
BASIC 6	Едно ниво за 6 пици ф32	975/1214/413	7,2kW/380V	1550.00	1860.00
BASIC 66	Две независими нива за 6 + 6 пици ф32	975/1214/745	14.4kW/380V	2590.00	3108.00
С камера 1080/435/140 мм					
BASIC XL 3L	Едно независимо ниво за 3 пици ф35	1360/600/413	4,4kW/380V	1320.00	1584.00
BASIC XL 33L	Две независими нива за 3 + 3 пици ф35	1360/600/745	8,8kW/380V	2150.00	2580.00
С камера 1080/720/140 мм					
BASIC XL 6L	Едно ниво за 6 пици ф35	1360/954/413	9kW/380V	1990.00	2388.00
BASIC XL 66L	Две независими нива за 6 + 6 пици ф35	1360/954/745	18kW/380V	3190.00	3828.00
С камера 720/720/140 мм					
BASIC XL 4	Едно ниво за 4 пици ф35	1000/954/413	6kW/380V	1390.00	1668.00
BASIC XL 44	Две независими нива за 4 + 4 пици ф35	1000/954/745	12kW/380V	2250.00	2700.00
С камера 720/1080/140 мм					
BASIC XL 6	Едно ниво за 6 пици ф35	1000/1314/413	9kW/380V	1750.00	2100.00
BASIC XL 66	Две независими нива за 6 + 6 пици ф35	1000/1314/745	18kW/380V	2790.00	3348.00
С камера 1080/1080/140 мм					
BASIC XL 9	Едно ниво за 9 пици ф35	1440/1380/413	13.2kW/380V	1790.00	2148.00
BASIC XL 99	Две независими нива за 9 + 9 пици ф35	1440/1380/745	26.4kW/380V	2890.00	3468.00
ОПЦИИ					
Керамични плочи и на "тавана" в камерата				цена по запитване	
Камера, обличена изцяло с керамични плочи				цена по запитване	
Дигитално управление				цена по запитване	
Вентилатор в камерата - с или без регулиране на скоростта на въртене				цена по запитване	
Осветление в камерата				цена по запитване	
Неръждаем аспираторен чадър над пица фурната				цена по запитване	
АКСЕСОАРИ ЗА ПИЦА					
Стойка за пица фурна, изработена от неръждаема стомана с или без долен плот. Изработва се според размера на фурната. Възможност за водачи за тави.				цена според размера	
Лопати за пица - различни диаметри				цена по запитване	
Дървена подложка за пица на парче		ф50		25.83	31.00
		ф60		29.17	35.00

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

ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦАРИЯ

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ГАЗОВИ ПИЦА ФУРНИ

Пица фурни електрически с керамична плоча на дъното на камерата, с възможност за поръчка на изцяло керамични камери - стените и "тавана" за равномерно и бързо изпичане. Терморегулатори горен и долен за всяко ниво - 50 до 500°C. Термометър циферблатен до 500°C. Възможност за директно печене върху плочата без тави. Тази линия фурни е снабдена с уплътнение на вратата, което допълнително запазва постигнатата температура в камерата!!!

Възможността за поръчка на изцяло керамични камери Ви дава възможност да постигнете ефекта на оригиналните зидани италиански пещи за пици. В комбинация с възможността за контрол на температурата чрез терморегулаторите, този тип пица фурни са най-добрият помощник за всеки майстор пицар за изпичането на перфектната класическа италианска пица.

Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
ПИЦА ФУРНИ SUPERIOR XL					
С камера 720/720/140 мм					
SUPERIOR XL 4	Едно ниво за 4 пици ф35	1000/940/413	6kW/380V	1750.00	2100.00
SUPERIOR XL 44	Две независими нива за 4 + 4 пици ф35	1000/940/745	12kW/380V	2795.00	3354.00
С камера 720/1080/140 мм					
SUPERIOR XL 6	Едно ниво за 6 пици ф35	1000/1300/413	9kW/380V	2150.00	2580.00
SUPERIOR XL 66	Две независими нива за 6 + 6 пици ф35	1000/1300/745	18kW/380V	3390.00	4068.00
С камера 1080/720/140 мм					
SUPERIOR XL 6L	Едно ниво за 6 пици ф35	1360/940/413	9kW/380V	2450.00	2940.00
SUPERIOR XL 66L	Две независими нива за 6 + 6 пици ф35	1360/940/745	18kW/380V	3900.00	4680.00
С камера 1080/1080/140 мм					
SUPERIOR XL 9	Едно ниво за 9 пици ф35	1360/1300/413	13,2kW/380V	2650.00	3180.00
SUPERIOR XL 99	Две независими нива за 9 + 9 пици ф35	1360/1300/745	26,4kW/380V	4490.00	5388.00
Опции:					
GLASS 1	Врата с голямо стъкло за по-добра видимост в камерата - едно ниво			100.00	120.00
GLASS 2	Врата с голямо стъкло за по-добра видимост в камерата - две нива			200.00	240.00
ПИЦА ФУРНИ TRAYS					
Керамичната плоча на дъното, с възможност за поръчка на изцяло керамични камери. За пици с диаметър ф35 см или ф40см. Фурните от тази линия са съвместими с тави 40/60. Фурните от линия TRAYS са идеални за печене и на хляб.					
С камера 820/840/175 мм					
TRAYS XL 4	Едно ниво за 4 пици ф40 или 2 тави 40/60 см	1100/1074/413	6,9kW/380V	1540.00	1848.00
TRAYS XL 44	Две независими нива за 4 + 4 пици ф40 или 2 + 2 тави 40/60 см	1100/1074/745	13,8kW/380V	2480.00	2976.00
С камера 820/1080/175 мм					
TRAY XL 6	Едно ниво за 6 пици ф40 или 3 тави 40/60 см	1100/1314/413	10,2kW/380V	1960.00	2352.00
TRAY XL 66	Две независими нива за 6 + 6 пици ф40 или 3 + 3 тави 40/60 см	1100/1314/745	20,4kW/380V	3190.00	3828.00
С камера 1230/840/175 мм					
TRAY XL 6L	Едно ниво за 6 пици ф40 или 4 тави 40/60 см	1500/1074/413	10,2kW/380V	2180.00	2616.00
TRAY XL 66L	Две независими нива за 6 + 6 пици ф40 или 4 + 4 тави 40/60 см	1500/1074/745	20,4kW/380V	3620.00	4344.00
С камера 1230/1080/175 мм					
TRAY XL 9	Едно ниво за 9 пици ф40 или 5 тави 40/60 см	1500/1314/413	15,3kW/380V	2490.00	2988.00
TRAY XL 99	Две независими нива за 9 + 9 пици ф40 или 5 + 5 тави 40/60 см	1500/1314/745	30,6kW/380V	4250.00	5100.00
Опции:					
GLASS 1	Врата с голямо стъкло за по-добра видимост в камерата - едно ниво			100.00	120.00
GLASS 2	Врата с голямо стъкло за по-добра видимост в камерата - две нива			200.00	240.00
ПИЦА ФУРНИ LINE GAS					
Пица фурни газови. Терморегулатори горен и долен за всяко ниво 0 до 450°C. Дигитален термометър. Възможност за директно печене върху плочата без тави.					
С камера 620/620/150 мм					
GAS 4	Едно ниво за 4 пици ф30	1000/1062/560	16,1kW+230V	3750.00	4500.00
С камера 620/920/150 мм					
GAS 6	Едно ниво за 6 пици ф30	1000/1362/560	21,5kW+230V	4390.00	5268.00
С камера 920/920/150 мм					
GAS 9	Едно ниво за 9 пици ф30	1305/1362/560	27kW+230V	5290.00	6348.00
АКСЕСОАРИ ЗА ПИЦА					
Стойка за пица фурна, изработена от неръждаема стомана				400.00	480.00

SUPERIOR XL 4 / XL 6 / XL 9

ЕДНО НИВО



SUPERIOR XL 44 / XL 66 / XL 99

ДВЕ НИВА



SUPERIOR XL 44 / XL 66 / XL 99

ДВЕ НИВА

TRAYS XL 4 / XL 6 / XL 9

ЕДНО НИВО



TRAYS XL 44 / XL 66 / XL 99

ДВЕ НИВА



TRAYS XL 66 / XL 99

ДВЕ НИВА

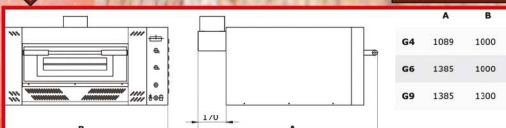


GAS 4 / 6 / 9



ЕДНО НИВО

GAS 4 / 6 / 9



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

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СИСТЕМИ ПИЦА ФУРНИ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ

VISIOME

Представяме Ви система пица фурни от ново поколение – Visiome. Тя е посветена на професионалистите, които търсят високо качество, функционалност и надеждност. Всичко това гарантира за добрата работа с течение на времето. С иновативния си дизайн пица фурни Visiome са проектирани да бъдат лице на Вашето заведение. Като флагман в производството на водещ италиански производител Visiome предлага освен модерна визия, също така изключителна функционалност.

Извитият преден панел осигурява панорамна гледка към камерата на пица фурната и дава възможност на пица майстора да следи отблизо процеса на печене.

Сензорният контролен панел дава възможност за лесно управление на фурната и визуализира всички нужни параметри.

Системата дава възможност да се добави иновативна аспирационна „качулка“, изработена от висококачествени материали. Аспираторът може да бъде оборудван със система за кондензиране на парата, излизаща от камерите. „Качулката“ придава завършен вид на системата и осигурява по-голяма производителност в затворени помещения.

Visiome удовлетворява всеки потребител с перфектната си функционалност и форма - разработена с помощта на най-добрите налични компоненти. Системата за контрол на отоплението може да гарантира максимална ефективност.

Имате възможност сами да конфигурирате стоята ПИЦА станция VISIOME, като може да изберете броя фурни в комбинация с останалите елементи от системата.

Описание	Цвят	Схема
Аспираторен чадър с вграден парокондензатор – шапка	Тъмно кафяво	
Пица фурна на едно ниво с размер на камерата 963/1084/175 мм за 6 пици Ф36	Бяло	
	Тъмно кафяво	
	Сиво	
Втасвател за 21 тави 600x400мм	Бяло	
	Тъмно кафяво	
	Сиво	
Втасвател за 21 тави 600x400мм – за пица фурна на 3 нива	Бяло	
	Тъмно кафяво	
	Сиво	

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

ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦАРИЯ

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СИСТЕМИ ПИЦА ФУРНИ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ

VISIONE



2
„Качулка“
произведена от
специален
композитен
материал



5
Максимална
видимост
благодарение на
извитите прозорци



3
Опростен
потребителски
интерфейс с
контролен
сензорен панел



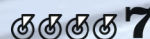
1
Намаляване на
въздействието
на околната среда
чрез използването
на рециклируеми
материали



4
Електростатични
релета предлагат
икономия на енергия
до 20/25% в сравнение
с традиционните
модели



6
Голям капацитет
на камерата



7
Възможност за
добавяне на колела
за лесно преместване

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

ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦАРИЯ

ТЕСТОМЕСАЧКИ И ХЛАДИЛНО ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦАРИЯ

ФИКСИРАН БАСАН
ТЕСТОМЕСАЧКИТЕСТОМЕСАЧКИ
ПОВДИГАЩ СЕ БАСАН

ESL 3831

Ефективна
в среда до
+35°C

ESL 3854

Ефективна
в среда до
+35°C

ESL 3852

Ефективна
в среда до
+35°C

EPF 3480

Ефективна
в среда до
+43°C

ТЕСТОМЕСАЧКИ

made in Italy
solutions

Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
Тестомесачки спирални, с въртящ се и неръждаем басан. Възможност машините да са с фиксиран или повдигащ се и вадещ басан. Избор между 1 или 2 скорости на въртене. На колела.					
Вместимост до 5 кг тесто/вместимост на басана 7 л, диаметър ф 240 мм					
IBM 5	Фиксиран басан. Таймер	240/500/500	0,37kW 220V	1150,00	1380,00
Вместимост до 8 кг тесто/вместимост на басана 10 л, диаметър ф 260 мм					
IBM 10	Фиксиран басан. Таймер	260/500/500	0,37kW 220V	1250,00	1500,00
IMR 10	Повдигащ се и вадещ басан. Таймер	380/670/675	220V/400V	1690,00	2028,00
Вместимост до 12 кг тесто/вместимост на басана 16 л, диаметър ф 320 мм					
IBM 15	Фиксиран басан. Таймер	385/670/725	0,75kW 220V/400V	1390,00	1668,00
IMR 15	Повдигащ се и вадещ басан. Таймер	385/670/725	220V/400V	1980,00	2376,00
Вместимост до 17 кг тесто/вместимост на басана 22 л, диаметър ф 360 мм					
IBT 20	Фиксиран басан. Таймер	385/670/725	0,75kW 220V/400V	1450,00	1740,00
ITR 20	Повдигащ се и вадещ басан. Таймер	385/670/725	220V/400V	1980,00	2376,00
Вместимост до 25 кг тесто/вместимост на басана 32 л, диаметър ф 400 мм					
IBT 30	Фиксиран басан. Таймер	424/735/805	1,1kW 220V/400V	1750,00	2100,00
ITR 30	Повдигащ се и вадещ басан. Таймер	424/735/805	220V/400V	2190,00	2628,00
Вместимост до 35 кг тесто/вместимост на басана 41 л, диаметър ф 450 мм					
IBT 40	Фиксиран басан. Таймер	480/805/825	1,1kW 220V/400V	1980,00	2376,00
ITR 40	Повдигащ се и вадещ басан. Таймер	480/805/825	220V/400V	2390,00	2868,00
Вместимост до 45 кг тесто/вместимост на басана 48 л, диаметър ф 450 мм					
IBT 50	Фиксиран басан. Таймер	480/805/825	1,5kW 220V/400V	2170,00	2604,00
ITR 50	Повдигащ се и вадещ басан. Таймер	480/805/825	220V/400V	2550,00	3060,00
Опция:	2 скорости на въртене за моделите със захранване 400V.			290,00	348,00

ХЛАДИЛНО ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦА

Модел	Описание	Д/Ш/В мм	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
Хладилна маса за пицария с гранитен плот-среднотемпературна от +2 до +10°C. Динамично охлаждане, автоматично обезледяване. Електронен контрол с дисплей "DIXELL". Компресор "EMBRACO". Решетки според броя на вратите - 325/530 мм. Изцяло медна охладителна система, неръждаема вън и вътре, изолация - екструдирен полиуретан					
Хладилни пица маси с вградена надстройка					
ESL3831	2 врати и долен компресор. С метална или стъклена надстройка, с място за 5 GN 1/6. Обем 250л. Ефективна в среда до +35 °C.	900/700/870	0,32kW 220V	1450,00	1740,00
ESL3854	3 врати и долен компресор. С метална или стъклена надстройка, с място за 7 GN 1/6. Обем 380л. Ефективна в среда до +35 °C.	1365/700/870	0,32kW 220V	2190,00	2628,00
Хладилни пица маси без надстройка					
ESL 3852	3 врати и долен компресор. Ефективна в среда до +35 °C	1370/700/870	0,32kW 220V	2290,00	2748,00
EPF 3480	2 врати и 7 чекмеджета десенкомпресор. Ефективна в среда до +43 °C	2050/778/1026	0,45kW 220V	3390,00	4068,00
Цените са само за хладилни маси					
Хладилна мензола подходяща за съхранение на подготовки за пица. За поставяне върху пица масите. Среднотемпературна от +2 до +10°C. Статично охлаждане. Електронен контрол с дисплей. Изцяло медна охладителна система, неръждаема вън и вътре, изолация - екструдирен полиуретан					
VRX 1400/330	за 6 бр GN 1/4 - 162/265	1370/335/435	0,32kW 220V	810,00	972,00
VRX 2000/330	за 10 бр GN 1/4 - 162/265	2000/335/435	0,32kW 220V	990,00	1188,00

VRX 2000/330



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

ОБОРУДВАНЕ ЗА ПИЦАРИЯ

ЛАМИНАТОРИ ЗА ТЕСТО, ПРЕСИ ЗА БЛАТ, ТЕСТООТДЕЛИТЕЛИ И ТЕСТООКРЪГЛИТЕЛИ

DSA 310, DSA420



ЕЛ. УПРАВЛЕНИЕ



DMA 310, DMA 500



PRESSA 33/45



DSA 500 RP, DSA420 RP



Модел	Описание	Д/Ш/В	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
ТЕСТООБРАБОТВАЩИ МАШИНИ					
ЛАМИНАТОРИ ЗА ТЕСТО ЗА ПИЦА БЛАТ					
Корпус от инокс. Регулиране на дебелината на листа тесто -от 0 до 4 мм. Незалепващи тефлонови валици с механизъм за завъртане листа между тях.					
Диаметър на готовия лист до ф 300мм - Порция от 80 гр. до 210гр.					
DMA 310	Един комплект валици от тефлон. Механично управление.	480/335/430	0,25kw 230V	890.00	1068.00
DSA 310	Два комплекта валици от тефлон. Механично управление.	440/380/615		1250.00	1500.00
DSA 310 Touch and Go	Два комплекта валици от тефлон. Електронно управление с дисплей за задаване времето на работа (10 до 35 секунди). ECO функция - автоматичен стоп при неподаване на тесто.			1350.00	1620.00
Диаметър на готовия лист до ф 400мм - Порция от 210 гр. до 700гр.					
DSA 420	Два комплекта валици от тефлон. Механично управление.	540/410/720	0,37kw 230V	1390.00	1668.00
DSA 420 Touch and Go	Два комплекта валици от тефлон. Електронно управление с дисплей за задаване времето на работа (10 до 35 секунди). ECO функция - автоматичен стоп при неподаване на тесто.			1490.00	1788.00
Диаметър на готовия лист до ф 400мм - Порция от 220 гр. до 1000гр.					
DSA 420 RP	Два комплекта валици от тефлон. Механично управление - подходящ за постигане на продълговата форма на тестото.	585/435/715	0,25kw 230V	1490.00	1788.00
Диаметър на готовия лист до ф 400мм - Порция от 220 гр. до 1000гр.					
DMA 500	Един комплект валици от тефлон. Механично управление.	480/335/430	0,25kw 230V	1090.00	1308.00
Диаметър на готовия лист до ф 450мм - Порция от 220 гр. до 1000гр.					
DSA 500 RP	Два комплекта валици от тефлон. Механично управление - подходящ за постигане на продълговата форма на тестото.	650/345/430	0,25kw 230V	1550.00	1862.00

Модел	Описание	Д/Ш/В	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
ТЕСТООТДЕЛИТЕЛИ					
DIV 300	Вместимост на басана - 30кг. Порционира от 20 до 300 гр.	430/830/530	0,37kW	7740.00	9288.00
	Възможност за накрайници с различен диаметър.			210.00	252.00
ТЕСТООКРЪГЛИТЕЛИ					
PAL 300 TEFLON	Тефлонова спирала против залепване. Порционира от 20 до 300 гр.	330/550/880	0,73kW 380V/230V	3950.00	4740.00
PAL 1300 TEFLON	Тефлонова спирала против залепване. Порционира от 20 до 1000 гр.	440/700/950	1,14kW 380V/230V	8280.00	9936.00
COMBI	*За по-голямо удобство е възможно поставяне на тестоотделителя върху тестоокръглителя чрез неръждаема стойка.				
P	Стойка за тестоотделител			400.00	480.00

DIV 300



НАКРАЙНИЦИ DIV 300

PAL 1300



COMBI



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

ОБОРУДВАНЕ ЗА БАНИЧАРНИЦИ, ЗАКУСВАЛНИ И ЦЕХОВЕ ЗА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ LOW COST

ФУРНИ ЗА ПЕЧЕНЕ И ВТАСВАТЕЛИ

ЕО 11 / ЕО 12



ЕО 22 / ЕО 24



ЕО 33 / ЕО 36



ЕФJ-15



TR-15C



Модел	Описание	Д/Ш/В	Мощност KW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
ПЕКАРНИ ЗА ПЕЧЕНЕ НА ЗАКУСКИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ Терморегулатори с визуализация на работната температура, горен и долен за всяко ниво - до 300°C.					
Вместимост на ниво - 1 тава 400/600					
ЕО 11	Едно ниво С размер на камерата 650/500 мм 1 тава 400/600	920/700/410	4,8kW 230V	550.00	660.00
ЕО 22	Две независими нива С размер на всяка камера 650/500 мм 2 X 1 тава 400/600	920/700/720	6,8kW 230V	990.00	1188.00
ЕО 33	Три независими нива С размер на всяка камера 650/500 мм 3 X 1 тава 400/600	920/700/1090	10,2kW 380V	1390.00	1668.00
Вместимост на ниво - 2 тави 400/600					
ЕО 12	Едно ниво с размер на камерата 860/650 мм 2 тави 400/600	1250/845/615	6,6kW 380V	990.00	1188.00
ЕО 24	Две нива С размер на всяка камера 860/650 мм 2 тави 400/600 на ниво (общо 4 тави) На колела	1250/845/1220	13,2kW 380V	1890.00	2268.00
ЕО 36	Три нива С размер на всяка камера 860/650 мм 2 тави 400/600 на ниво (общо 6 тави) На колела	1250/845/1615	19,8kW 380V	2690.00	3228.00
Опция:	Камера от неръждаема стомана Цената е за 1 ниво (независимо от размера)			110.00	132.00
ВТАСВАТЕЛ ЗА ТЕСТО ЗА ТАВИ 400/600 мм					
ЕFJ-15	Втасвател електрически За 15 тави с размер 600x400 мм Вертикален, с една врата, на колела Възможност за регулиране на температурата и влагата	500/730/1730	2,8kW 230V	770.00	924.00
* „БИС“ ООД произвежда по поръчка втасватели с капацитет и конфигурация по спецификация на клиента. Изработват се от неръждаема стомана!!				цена по запитване	
TR-15C	Количка за 15 тави 400/600 На колела, две от тях със стоп механизъм. Неръждаема.	460/630/1730		360.00	432.00
* „БИС“ ООД произвежда по поръчка колички по индивидуални размери. Изработват се от неръждаема стомана!!!				цена по запитване	

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

ОБОРУДВАНЕ ЗА БАНИЧАРНИЦИ, ЗАКУСВАЛНИ И ЦЕХОВЕ ЗА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ LOW COST

ПЛАНЕТАРНИ МИКСЕРИ И ТЕСТООБРАБОТВАЩИ МАШИНИ

B8



B10 / B15



B20 / B30 / B40 / B50



B60



ПРИСТАВКИ



TDR-520



DD 36



ПЛАНЕТАРНИ МИКСЕРИ

Вадещ се, неръждаем басан. Три приставки:
1. Телена бъркалка за яйца и кремове
2. Бъркалка за "течно" тесто
3. Приставка за тесто

Вместимост на басана 7 л (настолен)

B8	Електронно регулиране на оборотите в диапазона от 80-660 оборота/мин Повдигаща се глава	250/400/430	0,4kW 220V	770.00	924.00
----	--	-------------	---------------	--------	--------

Вместимост на басана 10 л

B10	Две скорости	316/426/666	0,37kW 220V	990.00	1188.00
-----	--------------	-------------	----------------	--------	---------

Вместимост на басана 15 л

B15	Три скорости	328/439/700	0,37kW 220V	1290.00	1548.00
-----	--------------	-------------	----------------	---------	---------

Вместимост на басана 20 л

B20	Три скорости	442/526/820	0,75kW 220V	1590.00	1908.00
-----	--------------	-------------	----------------	---------	---------

Вместимост на басана 30 л

B30	Три скорости	488/544/925	1,1kW 220V	1790.00	2148.00
-----	--------------	-------------	---------------	---------	---------

Вместимост на басана 40 л

B40	Три скорости	528/588/992	1,5kW 380V	2790.00	3348.00
-----	--------------	-------------	---------------	---------	---------

Вместимост на басана 50 л

B50	Три скорости	555/680/1175	1,8kW 380V	4990.00	5988.00
-----	--------------	--------------	---------------	---------	---------

Вместимост на басана 60 л

B60	Три скорости С подвижна количка на колела	610/750/1350	2,8kW 380V	6350.00	7620.00
-----	--	--------------	---------------	---------	---------

ТЕСТООБРАБОТВАЩИ МАШИНИ

Ламинатор за разточване на листи

TDR-520	Ширина на рамената 520 мм Дължина на работната площ на всяко рамо: 940 мм Диаметър на валика: 88 мм Регулиране дебелината на листа от 1 до 25 мм Ревърс. 133 оборота/мин	640/2050/870	0,75kW 220V	4600.00	5520.00
---------	--	--------------	----------------	---------	---------

Тестоотделител

DD 36	Формоване на 36 къса на цикъл Минимално тегло на късовете 30 гр* Максимално тегло на късовете 200 гр* Подвижна тава с диаметър - 310 мм Всички части в досег с тестото са изработени от неръждаема стомана	520/410/1300	0,75kW 380V	3390.00	4068.00
-------	--	--------------	----------------	---------	---------

*посочения грамаж може да варира според състава на тестото

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

ПОМОЩНИ УРЕДИ ЗА СНЕК БАР

Модел		Описание	Д/Ш/В	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИЦИ С терморегулатори на всяка вава до 200 градуса. Изцяло неръждаеми. Термична защита от прегряване на мазнината.						
Електрически фритюрници с една вава						
EF061	Вместимост 4 л.	190/400/270	2kW/220V	200.00	240.00	
EF101	Вместимост 6 л. Таймер.	290/440/285	3kW/220V	230.00	276.00	
EF101V	Вместимост 8 л. Кран за източване на мазината. Студена зона.	280/460/325	3kW/220V	300.00	360.00	
EF161V	Вместимост 10 л. Кран за източване на мазината. Студена зона.	340/520/365	5kW/220V	330.00	396.00	
Електрически фритюрници с две вава						
EF102	Вместимост 2 x 6 л. Таймер.	590/440/285	6kW/220V	420.00	492.00	
EF102V	Вместимост 2 x 8 л. Кранове за източване на мазината за всяка вава. Студена зона.	570/460/325	6kW/220V	560.00	672.00	
EF162V	Вместимост 2 x 10 л. Кранове за източване на мазнината за всяка вава. Студена зона.	690/520/365	10kW/220V	610.00	732.00	
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СКАРИ ТИП "ПЛОЧА"						
Електрически скари с чугунени плочи. Терморегулатори за всяка зона до 300 градуса. Чекмедже за оттичане на мазнината. Неръждаем корпус.						
EG450	Една зона с изцяло гладка плоча.	360/460/250	2,2kW/220V	380.00	456.00	
EG750-2	Две зони - 2/3 гладка, 1/3 оребрена плоча.	750/600/310	6kW/220V	850.00	1020.00	
СКАРИ НАСТОЛНИ С ЧУГУНЕНИ И ХРОМИРАНИ ПЛОЧИ RM GASTRO						
Газови и електрически скари с една зона						
FTH-30 G	Газова. Чугунена* или хромирана гладка плоча. Пиезо запалване.	330/540/220	4kW	650.00*	780.00*	
FTH-30 E	Електрическа. Чугунена* или хромирана гладка плоча. Терморегулатор.		3kW/220V	510.00*	612.00*	
FTR-30 G	Газова. Чугунена* или хромирана оребрена плоча. Пиезо запалване.		4kW	770.00*	924.00*	
FTR-30 E	Електрическа. Чугунена* или хромирана оребрена плоча. Терморегулатор.		3kW/220V	650.00*	780.00*	
Газови и електрически скари с две зони						
FTH-60 G	Газова. Чугунена* или хромирана гладка плоча. Пиезо запалване	660/600/220	8kW	1150.00*	1380.00*	
FTH-60 E	Електрическа. Чугунена* или хромирана гладка плоча. Терморегулатор за всяка зона.		6kW/220V	780.00*	936.00*	
FTHR-60 G	Газова. Чугунена* или хромирана 1/2 оребрена, 1/2 гладка плоча. Пиезо запалване		8kW	1250.00*	1500.00*	
FTHR-60 E	Електрическа. Чугунена* или хромирана 1/2 оребрена, 1/2 гладка плоча. Терморегулатор за всяка зона.		6kW/220V	930.00*	1116.00*	
Газови и електрически скари с три зони						
FTH-90 G	Газова. Чугунена* гладка плоча. Пиезо запалване	990/600/220	12kW	1990.00*	2388.00*	
FTH-90 E	Електрическа. Чугунена* гладка плоча. Терморегулатор за всяка зона.		9kW/220V	1430.00*	1716.00*	
* ЗАБЕЛЕЖКА: Посочените цени на скарите RM GASTRO са за скари с чугунени плочи. Относно цени с хромирани плочи не се колебайте да се свържете с нас!						

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

ЧЕК БАР УРЕДИ

Модел	Описание	Д/Ш/В	Мощност kW/V	Цена в лв без ДДС	Цена в лв с ДДС
КОНТАКТНИ ГРИЛОВЕ					
Чугунени плочи, гладки долу, рифелови горе, терморегулатор до 300°C					
GH 811	Единичен Работен размер 220/220 мм	290/305/210	1,8kW/220V	400.00	480.00
GH813	Двоен Работен размер 470/220 мм	570/305/210	3,6kW/220V	700.00	840.00
NPL -1R	Единичен. Изцяло рифелови плочи. Работен размер 320/250 мм	415/415/250	2,05kW/220V	690.00	828.00
САЛАМАНДЪР ЕЛЕКТРИЧЕСКИ					
Горно нагряване. Терморегулатор до 300°C. Подвижна скара. Възможност за монтаж на стена					
ES 936	Работен размер 370/280 мм	540/370/370	2,2kW/220V	390.00	468.00
ES -927	Работен размер 550/400 мм	750/470/600	4kW/220V	510.00	612.00
EB 600	Подвижна горна платформа с нагревател, скара+тава чекмедже долу Работен размер 520/360 мм	600/450/530	4kW/220V	975.00	1170.00
КОТЛОНИ ЗА ПАЛАЧИНКИ					
Чугунена незалеповаща плоча. Диаметър на плочата 350 мм					
KG1X35	Газов. Пиезо запалване. Регулиране силата на пламъка.	500/500/210	5kW	660.00	792.00
S35 - SA	Електрически. Терморегулатор до 300°C Нож за обръщане на палачинката - "PADERNO" - Италия	350/370/120	2kW/220V	620.00	744.00
ХОТ ДОГ МАШИНА					
RG-TW	С три шиша и стъклена купа на водна баня с кошница.	467/300/385	0,6kW/220V	470.00	564.00
ГОФРЕТНИК					
WF 01	С едно гнездо. Термостат. Незалеповаща повърхност.	250/430/250	1,2kW/220V	220.00	264.00
РЪЧНА ПРЕСА ЗА БУРГЕРИ					
MH 130	Преса за оформяне на бургер кюфтета с диаметър 130мм. Мин. дебелина на кюфтето 40мм	160/240/270		260.00	312.00
ОТОПЛИТЕЛ ЗА КАРТОФИ					
PFW-1	Отоплител за картофи. Горно нагряване с кварцови лампи. Възможност за регулиране на височината на лампите. За GN 1/1, изцяло неръждаем.	400/600/430	0,6kW/220V	320.00	384.00
ТОПЛИ ВИТРИНИ НА ВОДНЯ БАНЯ					
За GN 1/2. Термостат до 90 градуса, кранче за източване на водата. Изцяло неръждаема. Стъклена преграда.					
BM 3	За 3 бр GN 1/2 (325/530)	900/365/330	1,2kW/220V	350.00	420.00
BM 4	За 4 бр GN 1/2 (325/530)	1200/365/330	2kW/220V	425.00	510.00
BM 5	За 5 бр GN 1/2 (325/530)	1480/365/330	2W/220V	475.00	570.00



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