

Профессиональное оборудование для кафе, баров, ресторанов!



- опыт в производстве, и поставке оборудования с 1993 г.;
- производственная и складская база (г.Киев), более 1500 м²;
- сервисная служба (гарантийное и после гарантийное обслуживание);
- сертификация УКСЕПРО;
- комплектация и монтаж оборудования «под ключ»;
- обучение персонала;
- проведение мастер-классов;
- развитая дилерская сеть.

[Плиты](#)

[Печи для пиццы](#)

[Расстоечные шкафы](#)

[Фритюрницы, чебуречницы](#)

[Противени](#)

[Столы с подогрев. двери распашные](#)

[Столы для подогрев. двери купе](#)

[Доп.комплектация](#)

ЧП "Мастер-1"
Украина, г.Киев
пр-т Леся Курбаса 2-б
тел./факс: (044) 496-20-07, -08, -09
www.master-ua.com
www.orest.ua

Данный прайс-лист действителен с 12.01.2018 г.



Наименование	Цена, \$	Габаритные размеры,			Габаритные размеры			Электр. мощн.	Электр. напр.	Регул. темп.	Кол-во конф.	Масса
		мм.			духовки, мм.							
		Д	Ш	В	Д	Ш	В	кВт.	В.	°С	шт.	кг.
1. Плиты электрические												
ПЭ-4 (0.36)	502,28	900	750	850	----	----	----	10	380	----	4	85
ПЭ-4 (0.48)	571,30	1200	750	850	----	----	----	12	380	----	4	110
ПЭ-4-III (GN1/1; 0.36)	683,97	900	750	850	400	550	300	10 конф., 3,6 дух.	380	100-300	4	115
ПЭ-4-III (GN1/1; 0.48)	749,15	1200	750	850	400	550	300	12 конф., 3,6 дух.	380	100-300	4	140
ПЭ-4-III (GN2/1; 0.48)	795,41	1200	750	850	725	550	300	12 конф., 4,8 дух.	380	100-300	4	155
ПЭ-6 (0.54)	674,20	1200	750	850	----	----	----	15	380	----	6	120
ПЭ-6-III (GN1/1; 0.54)	874,92	1200	750	850	400	550	300	15 конф., 3,6 дух.	380	----	6	150
ПЭ-6-III (GN2/1; 0.54)	899,32	1200	750	850	725	550	300	15 конф., 4,8 дух.	380	----	6	160

Духовые шкафы адаптированы под противень - гастроёмкость GN 1/1 (530*325) или GN 2/1 (650*530) . См. ПРАЙС — ГАСТРОЁМКОСТИ.


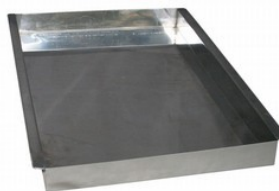

Гастроёмкости в комплекте не поставляются. В стандартную комплектацию духовок включена решетка из черной, углеродистой стали.

Гарантия на оборудование 12 месяцев.

Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ ТМ OREST

Противни металлические – обязательный атрибут как любой профессиональной кухни предприятия общественного питания либо производственной компании, так и всякой персональной кухни любой домохозяйки. На каждой кухне обязательно имеется целый набор противней. Противень – простейшая кухонная посуда. Противень для запекания мяса, птицы, рыбы, овощей, противень для выпечки хлебобулочных и сдобных изделий из теста изготавливается из металла и представляет собой прямоугольный лист с бортиками. Противень для духовки или жарочного шкафа помещается в печь по направляющим теплового оборудования. В настоящее время противни для плит изготавливаются из алюминия или стали.

	Модель/Габариты, мм.	Примечание	Цена, \$
РЕШЕТКИ ТМ OREST			
	Решетка х/к 2/3 356*325	х/к сталь без покрытия	7,13
	Решетка х/к 1/1 530*325	х/к сталь без покрытия	7,79
	Решетка х/к 2/1 650*530	х/к сталь без покрытия	9,51
	Решетка н/ж 2/3 356*325	нержавеющая сталь	10,29
	Решетка н/ж 1/1 530*325	нержавеющая сталь	12,51
	Решетка н/ж 2/1 650*530	нержавеющая сталь	18,11
ПРОТИВНИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТМ OREST			
	Противень ал. 2/3(20) 356*325*20	алюминий	10,13
	Противень ал. 2/3(40) 356*325*40	алюминий	11,24
	Противень ал. 1/1(20) 530*325*20	алюминий	12,31
	Противень ал. 1/1(40) 530*325*40	алюминий	13,68
	Противень ал. 2/1(20) 650*530*20	алюминий	18,70
	Противень ал. 2/1(40) 650*530*40	алюминий	20,49
	Противень х/к 2/3(20) 356*325*20	х/к сталь без покрытия	8,01
	Противень х/к 2/3(40) 356*325*40	х/к сталь без покрытия	8,57
	Противень х/к 1/1(20) 530*325*20	х/к сталь без покрытия	9,15
	Противень х/к 1/1(40) 530*325*40	х/к сталь без покрытия	9,84
	Противень х/к 2/1(20) 650*530*20	х/к сталь без покрытия	12,41
	Противень х/к 2/1(40) 650*530*40	х/к сталь без покрытия	13,32
	ПРОТИВНИ КОНДИТЕРСКИЕ ТМ OREST		
	Противень ал. 600X400x20	алюминий	14,92
	Противень ал. 600X400x40	алюминий	16,45
	Противень ал. 460X330x20	алюминий	11,56
	Противень ал. 460X330x40	алюминий	12,80
	Противень ал. 440X350x20	алюминий	11,63
	Противень ал. 440x350x40	алюминий	12,90
	Противень х/к 600x400x20	х/к сталь без покрытия	10,42
	Противень х/к 600x400x40	х/к сталь без покрытия	11,21
	Противень х/к 460x330x20	х/к сталь без покрытия	8,73
	Противень х/к 460x330x40	х/к сталь без покрытия	9,35
	Противень х/к 440x350x20	х/к сталь без покрытия	8,76
	Противень х/к 440x350x40	х/к сталь без покрытия	9,41

Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!

Профессиональная фритюрница является обязательным атрибутом для любого предприятия общественного питания, ведь дети и молодежь обожают картофель фри, а старшее поколение с удовольствием заказывает чебуреки, беляши, пончики, даже на многих домашних кухнях есть фритюрница.

Комплектация: корзина - 1 шт., крышка -1 шт., решетка н/ж для защиты нагревателя- 1 шт., кабель+вилка;

Корпус — нержавеющая сталь;



Наименование	Цена, \$	Габаритные размеры, мм.			Габаритные размеры духовки/корзины/емкости, мм.			Электр. мощн.	Электр. напр.	Регул. темп.	Емкость литров	Масса кг.
		Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Высота	кВт.	В.	Град. Цельс.		
Фритюрница электрическая												
FE 5, одна емкость	116,25	210	450	380	136	250	120	2.1	220	60-200	5 л.	8
FE 8, одна емкость	125,99	290	450	380	210	250	120	3.0	220	60-200	8 л.	10
FE 2x5, две емкости	200,59	420	450	380	136	250	120	2.1+2.1	220	60-200	2 + 5 л.	12
FE 2x8, две емкости	211,60	570	450	380	210	250	120	3.0+3.0	220	60-200	2 + 8 л.	16



Наименование	Цена, \$	Габаритные размеры, мм.			Габаритные размеры духовки/корзины/емкости, мм.			Электр. мощн.	Электр. напр.	Регул. темп.	Емкость литров	Масса кг.
		Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Высота	кВт.	В.	Град. Цельс.		
Чебуречница электрическая												
FE GN 1/2, 5 л.	126,71	320	465	330	240	300	150	1.7	220	60-200	5 л.	
FE GN 1/1, 10 л.	156,03	583	465	330	500	300	150	1.7+1.7	220	60-200	10 л.	

Гарантия на оборудование 12 месяцев.

Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!

- Профессиональный керамический "ПОД" из шамотной глины **производства - Италия.**
- Время приготовления пиццы 4-6 мин.
- Плавная регулировка интенсивности верхнего и нижнего нагревателя.
- Корпус: нержавеющая сталь.
- Подсветка камеры (в моделях РО-4, РО-4-350, РО-8, РО-8-350, ЭДМ-2НПМ).
- Датчик температуры (в мод.ЭДМ-2НПМ).
- Комплектация: Керамический подовый камень, кабель вилка/розетка.



Наименование	Цена, \$	Габаритные размеры, мм.			Габаритные размеры каменного пода, мм.		Электр. мощн.	Электр. напр.	Макс. темп.	Масса кг.
		Д	Ш	В	Д	Ш	кВт.	В.	°C	
Печи для выпечки пиццы										
РО-4 (1 секция), каменный под 	768,73	1000	770	380	660	660	5,6	380	450 °C	65
РО-4-350 (1 секция), каменный под 	697,13	1000	770	380	660	660	5,6	380	350 °C	75
РО-8 (2 секции), каменный под 	1 682,74	1000	770	380	660	660	11,2	380	450 °C	75
РО-8-350 (2 секции), каменный под 	1 290,81	1000	770	380	660	660	11,2	380	350 °C	75
ЭДМ-2/НПМ (1 камера, 2 уровня), камень 345*365 мм. 	439,35	550	535/590	365	360	340	2,4	220	320 °C	45
ЭДМ-1/НП (1 секция), каменный под 	317,23	980	500	420	680	360	3,4	220	350 °C	65
ЭДМ-2/НП, (2 секции), каменный под 	583,26	980	500	820	680	360	6,8	220	350 °C	125

Гарантия на оборудование 12 месяцев.

Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!

Шкафы расстоечные

Расстойка дрожжевого теста- это процесс контролируемого брожения (ферментации) тестовой заготовки перед выпечкой. В процессе расстаивания выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто, увеличивая его объеме в 2-2,5 раза. Расстойка должна проводиться в атмосфере с температурой в пределах 33-40 градусов воздуха и относительной влажностью 75-80%. Расстоечные шкафы предназначены для расстойки как свежесформированных изделий, так и быстрозамороженных полуфабрикатов из дрожжевого теста. Шкаф оснащен системой пароувлажнения и имеет возможность плавного регулирования температуры. В выдвижной поддон расположенный в нижней части шкафа наливается вода, после чего подогревается ТЭНом и вызывает ее испарение. Таким образом, внутри шкафа образуется оптимальная влажная и теплая среда, необходимая для расстойки дрожжевых изделий.

Расстоечные шкафы под противень 600*400 и 530*325 (GN 1/1)

Модель	Габаритные размеры, мм.			Количество противней, шт.	Цена, \$	
	Длина	Ширина	Высота		Стационарный	Мобильный (на колесах)
РТ-6	770	600	970	6	445,60	465,47
РТ-8	770	600	1140	8	488,27	508,99
РТ-10	770	600	1310	10	529,19	548,99
РТ-12	1000	800	970	12	612,31	633,42
РТ-16	1000	800	1140	16	678,14	699,93
РТ-20	1000	800	1310	20	744,27	775,18

Расстояние между направляющими 85 мм. Электромеханическое управление. Рабочая температура 30...90°C. Двери из термостойкого стекла. Электрическая мощность 2.0 кВт. Напряжение 220В. Комплектация: Поддон для сбора конденсата, направляющие для притивней, ёмкость для воды, кабель, вилка.



Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!

Стол для подогрева тарелок, двери распашные

Стол с подогревом электрический стационарный относится к раздаточному оборудованию. Предназначен для подогрева посуды до необходимой температуры (+35...+90°C). Отличительной особенностью стола с подогревом является закрытый нагревательный блок и возможность автоматического поддержания температуры внутри стола. Оборудование удобно при санитарной обработке, изготовлено из высококачественной нержавеющей стали. Благодаря использованию стола с подогревом, горячие блюда раскладываются в подогретые тарелки, что исключает преждевременное остывание.

Габаритные размеры, мм.			Модель	Цена, \$	Полка промежуточная
Длина	Ширина	Высота			Цена, \$
1000	500	850	РТНН-2-0,5-1,0	305,99	24,43
1100			РТНН-2-0,5-1,1	320,16	26,22
1200			РТНН-2-0,5-1,2	334,40	27,98
1300			РТНН-2-0,5-1,3	348,53	29,74
1400			РТНН-2-0,5-1,4	362,74	31,53
1500			РТНН-2-0,5-1,5	376,94	33,29
1000	600	850	РТНН-2-0,6-1,0	323,26	27,79
1100			РТНН-2-0,6-1,1	338,63	29,90
1200			РТНН-2-0,6-1,2	354,04	31,92
1300			РТНН-2-0,6-1,3	369,38	34,04
1400			РТНН-2-0,6-1,4	384,82	36,12
1500			РТНН-2-0,6-1,5	400,20	38,24
1000	700	850	РТНН-2-0,7-1,0	340,46	31,14
1100			РТНН-2-0,7-1,1	357,13	33,52
1200			РТНН-2-0,7-1,2	373,68	35,90
1300			РТНН-2-0,7-1,3	390,29	38,37
1400			РТНН-2-0,7-1,4	406,84	40,72
1500			РТНН-2-0,7-1,5	423,42	43,19
Замок двери врезной, 1 шт.				9,45	



Комплектация стола промежуточными переставными полками осуществляется по согласованию с заказчиком. Полки являются съемными с возможностью регулировки высоты установки. Пристенный борт высотой 50мм. Электрическая мощность 0,6-0,8 кВт. Напряжение питания 220В/50Гц. Электромеханическое управление. Регулировка температуры: 35...90°C. Статический нагрев. Регулируемые по высоте винт-опоры ног.

!!! Изготавливаем столы с нестандартными размерами и конфигурациями.

Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!

Стол для подогрева тарелок, двери купе

Стол с подогревом электрический стационарный относится к раздаточному оборудованию. Предназначен для подогрева посуды до необходимой температуры (+35...+90°C). Отличительной особенностью стола с подогревом является закрытый нагревательный блок и возможность автоматического поддержания температуры внутри стола. Оборудование удобно при санитарной обработке, изготовлено из высококачественной нержавеющей стали. Благодаря использованию стола с подогревом, горячие блюда раскладываются в подогретые тарелки, что исключает преждевременное остывание.

Габаритные размеры, мм.			Модель	Цена, \$	Полка промежуточная
Длина	Ширина	Высота			Цена, \$
1000	500	850	РТНС-2-0,5-1,0	327,62	24,43
1100			РТНС-2-0,5-1,1	342,61	26,22
1200			РТНС-2-0,5-1,2	357,59	27,98
1300			РТНС-2-0,5-1,3	372,61	29,74
1400			РТНС-2-0,5-1,4	387,62	31,53
1500			РТНС-2-0,5-1,5	402,67	33,29
1000	600	850	РТНС-2-0,6-1,0	345,41	27,79
1100			РТНС-2-0,6-1,1	361,69	29,90
1200			РТНС-2-0,6-1,2	377,92	31,92
1300			РТНС-2-0,6-1,3	394,27	34,04
1400			РТНС-2-0,6-1,4	410,49	36,12
1500			РТНС-2-0,6-1,5	426,78	38,24
1000	700	850	РТНС-2-0,7-1,0	363,26	31,14
1100			РТНС-2-0,7-1,1	380,78	33,52
1200			РТНС-2-0,7-1,2	398,31	35,90
1300			РТНС-2-0,7-1,3	415,83	38,37
1400			РТНС-2-0,7-1,4	433,42	40,72
1500			РТНС-2-0,7-1,5	450,94	43,19



Комплектация стола промежуточными переставными полками осуществляется по согласованию с заказчиком. Полки являются съемными с возможностью регулировки высоты установки. Пристенный борт высотой 50мм. Электрическая мощность 0,6-0,8 кВт. Напряжение питания 220В/50Гц. Электромеханическое управление. Регулировка температуры: 35...90°C. Статический нагрев. Регулируемые по высоте винт-опоры ног.

!!! Изготавливаем столы с нестандартными размерами и конфигурациями.

Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!



ЧП «Мастер-1»

г. Киев, пр-т Леся Курбаса, 2/Б

Тел./факс: /044/496-20-07; -08; -09; /044/407-17-67

www.orest.ua

www.master-ua.com

info@master-ua.com

Наименование		Цена, \$
1	Соединительная комплектация для ПЕ-6; ПЕ-6-Ш; ПЕ-4-Ш; ПЕ-4; ПЕ-3-Ш; ЕДМ-3/Н; ЕДМ-3/НМ; ЕДМ-2/Н; ЕДМ-2/НМ	24,17
3	Корзина для фритюрницы 5 л. (FE-5, FE-2*5)	29,97
4	Корзина для фритюрницы 8 л. (FE-8, FE-2*8)	31,53
5	Каменный ПОД печи для пиццы ЭДМ-1/НП, ЭДМ-2/НП, ЭДМ-2/НПМ, 360*345*14 мм. (про-во: Италия)	<u>23,00 EUR</u>
6	Каменный ПОД печи для пиццы РО-4, РО-8, 660*330*14 мм. (про-во: Италия)	<u>33,00 EUR</u>

Данный прайс-лист отменяет действие всех предыдущих прайс-листов!!!