



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58


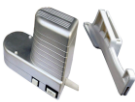



692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

## Предлагаем вам оборудование, компании Gastrorag

№	Фото	Наименование оборудования	Размеры, мм	Конструктивные особенности	Мощность, кВт	Напряжение, В	Цена за единицу (руб.)
<b>Тепловое оборудование</b>							
<b>Грили контактные и вафельницы</b>							
6		Вафельница корн-дог Gastrorag ZU-EG-5BE	335x270x225 мм	настольная, чугунные пресс-формы с 5 ячейками для сосисок в тесте, рабочая температура 50-300оС, материал корпуса - нерж.сталь, вес 9кг	1.5	220В	8'980.00
7		Вафельница круглая двойная для тонких вафель Gastrorag ZU-XGP-2	500x360x230 мм	электрическая, 2-секционная, для тонких вафель, диаметр пластин 210 мм, в комплекте с 2 деревянными конусами для изготовления вафельных рожков, вес 10кг	2.0	220В	14'480.00
8		Вафельница круглая одинарная для тонких вафель Gastrorag ZU-XGP-1	250x360x230 мм	для выпекания тонких вафель. Диаметр пластины 210 мм, в комплекте с деревянным конусом для изготовления вафельных рожков.	1.0	220В	7'420.00
9		Гриль рифленый двойной Gastrorag NPL-EGD20E	580x410x190	2 зоны нагрева. Размер верхней рабочей поверхности 215x215x20*2 мм. Размер нижней рабочей поверхности 475x230 мм. Вес 30кг	3.6	220	14'740.00
10		Гриль рифленый одинарный Gastrorag NPL-EGD14E	430x362x210 мм	электрический, настольный, одинарный, средний, рифленые рабочие поверхности из чугуна с антипригарным покрытием, рабочая температура 50-300оС, материал корпуса - нерж.сталь, вес 21кг	2.2	220В	9'700.00
11		Гриль рифленый одинарный малый Gastrorag NPL-VEG-881A	300x400x230 мм	электрический, настольный, одинарный, малый, рифленые рабочие поверхности размером 240x234x20 мм, нерж.сталь	1.83	220В	12'250.00
<b>Жарочные поверхности</b>							
14		Жарочная поверхность 1/2 рифленая Gastrorag GH-EG-822E	730x470x240 мм	Одна половина поверхности рифленая. Модель оснащена жиросборником и бортиком, защищающим от разбрызгивания жира. Вес 32кг.	4.4	220В	11'720.00
15		Жарочная поверхность двойная плоская Gastrorag GH-EG-820E	730x470x240 мм	электрическая, настольная, гладкая рабочая поверхность из стали толщиной 8 мм с 2 зонами нагрева, бортиком и жиросборником, материал корпуса - нерж.сталь, вес 34кг	4.4	220В	9'830.00
16		Жарочная поверхность двойная рифленая Gastrorag GH-EG-821E	550x430x240 мм	Полностью рифленая поверхность. Модель оснащена жиросборником и бортиком, защищающим от разбрызгивания жира. Вес 23кг.	3.0	220В	8'920.00
<b>Фритюрницы</b>							
34		Фритюрница 1x4л Gastrorag CZG-40	255x455x305 мм	электрический, настольный, 1 котел емкостью 4 л с крышкой, 1 фритюрная корзина, вес 4,5кг	2.0	220В	5370
35		Фритюрница 1x4л Gastrorag CZG-HDF4	285x445x360 мм	электрический, настольный, 1 котел емкостью 4 л с крышкой, 1 фритюрная корзина, вес 7,7кг	2.5	220В	5700.00

36		Фритюрница 1x6л Gastrorag HEF-81A	290x440x300 мм	электрический, настольный, 1 котел емкостью 6 л с крышкой, 1 фритюрная корзина, материал корпуса - нерж.ст.ал, вес 4.5кг.	2.3	220В	3'350.00
37		Фритюрница 2x4л Gastrorag CZG-40-2	435x455x305 мм	2 ванны по 4л. Корпус выполнен из нержавеющей стали. В комплект поставки входят 2 фритюрные корзины с крышками. Вес 9кг	4.0	220В	9490
38		Фритюрница 2x8л Gastrorag CZG-80-2	655x455x305 мм	2 ванны по 8л. Корпус выполнен из нержавеющей стали. В комплект поставки входят 2 фритюрные корзины с крышками. Вес 12,5кг	6.5	220В	12810
<b>Кипятильники</b>							
17		Кипятильник наливной 10л Gastrorag DK-KST-D-10	235x335x470 мм	настольный, автономный (наливной), одинарные стенки, емкость резервуара 10 л, закрытый ТЭН, терморегулятор (30-110оС), мерное стекло, сливной кран, материал корпуса - нерж.сталь/пластмасса, вес 3.2кг	1.5	220В	4980.00
18		Кипятильник наливной 10л. Gastrorag DK-100-Y	275x275x530 мм	10 л. Модель оснащена терморегулятором, закрытым ТЭНом и сливным краном. Корпус выполнен из нержавеющей стали и пластмассы. Вес 3кг	1.6	220В	5770.00
19		Кипятильник наливной 16 л Gastrorag DK-KST-D-16	265x335x470 мм	настольный, автономный (наливной), одинарные стенки, емкость резервуара 13 л, закрытый ТЭН, терморегулятор (30-110оС), мерное стекло, сливной кран, материал корпуса - нерж.сталь/пластмасса, вес 3.5 кг.	1.5	220В	5510.00
20		Кипятильник наливной 20л Gastrorag DK-KST-D-20	265x380x530 мм	настольный, автономный (наливной), одинарные стенки, емкость резервуара 20 л, закрытый ТЭН, терморегулятор (30-110оС), мерное стекло, сливной кран, материал корпуса - нерж.сталь/пластмасса, вес 3.8кг	3.8	220В	6'100.00
<b>Прочее тепловое оборудование</b>							
1		Микроволновая печь GASTRORAG WD90N30ATL-J9	539x445x300	Внутренний объем 30 л Материал корпуса нерж.сталь Мощность гриля 1000 Вт Мощность СВ 900 Вт Наличие гриляда Тип управления электронное сенсорное	1,4	220	12'250.00
2		Плита GASTRORAG TZ BT-350B-WOK	340x440x117	Температурный диапазон 60-240оС Вес 7,5 кг Диапазон регулировки мощности 500-3500 Вт Количество конфорок 1 Количество уровней мощности 10 Материал корпуса нерж.сталь	3,5	220	13'390.00
3		Сковорода-вок GASTRORAG BH-36					6750
4		Плита индукционная Gastrorag TZ-JDL-C30A1	330x390x80	Температурный диапазон 60-240оС Вес 4,9 кг Диапазон регулировки мощности 500-3500 Вт Количество конфорок 1 Количество уровней мощности 8 Материал корпуса нерж.сталь	3,5	220	8780.00
1		Аппарат для варки кукурузы Gastrorag DK-EC-40	400x470x510 мм	Аппарат для кукурузы электрический, настольный, с терморегулятором (30-110оС) и функцией подогрева, с перфорированной вставкой, емкость 40 л, вместимость 8 кг зерна/40 початков, материал корпуса - нерж.сталь., вес 7.1 кг.	2.5	220В	10'550.00
28		Рисоварка 20 л Gastrorag DKR-180B	445x445x420 мм	Корпус выполнен из нержавеющей стали, вставка - из алюминия с антипригарным покрытием. Варка: 100 °С; Подогрев: от 60 до 80 °С.	1.95	220В	11640
22		Мармит для сосисок и булочек Gastrorag FM-HW-1G	440x410x530 мм	электрический, вместимость 18 сосисок и 6 булочек, влажный подогрев, стеклянная дверца, материал корпуса - нерж.сталь, вес 14кг.	0.8	220В	18'210.00

2		Аппарат для попкорна Gastrorag HP-6B	500x360x680 мм	настольный, с канале, разовая загрузка 230 г, производительность 1 котел/2 мин, материал корпуса - окрашенная сталь, цвет красный, вес 23кг	1.4	220В	10'940.00
<b>Механическое оборудование</b>							
<b>Барное оборудование</b>							
4		Барный миксер для коктейлей двойной Gastrorag HBL-018	340x270x510 мм	2 скорости (max.18000 об/мин), 2 шпинделя, 2 стакана из нерж.стали емкостью 700 мл, материал корпуса - нерж.сталь, вес 10кг	0.6	220В	8'450.00
5		Барный миксер для коктейлей одинарный Gastrorag HBL-015	230x250x570 мм	2 скорости (max 18000 об/мин), 1 шпиндель, 1 стакан из нерж.стали емкостью 700 мл, материал корпуса - нерж.сталь, вес 5.5кг	0.3	220В	4'000.00
21		Льдогенератор Gastrorag IM-20	330x470x565 мм	производительность 20 кг/сутки, встроенный бункер для льда вместимостью 5 кг	0.22	220В	27'510.00
30		Соковыжималка Gastrorag HA-007	320x230x460 мм	Универсальная. Предназначена для приготовления натурального сока из различных видов фруктов и овощей. Скорость вращения от 1100 до 7500 об/мин. Контейнер для сока: 1.5 л. Контейнер для отходов: 2.2 л. Максимальная длительность непрерывной работы, не более	1.2	220В	10'040.00
3		Барный блендер Gastrorag B-020B	210x230x520 мм	Блендер GASTRORAG B-020B, плавная регулировка скорости (до 35000 об/мин) + режим пульсации, стакан емкостью 2 л из поликарбоната с крышкой и мерным колпачком, материал корпуса - ABS-пластик. Вес, кг 5.5.	1.5	220В	9'760.00
39		Холодильный шкаф 68л со стеклом Gastrorag BC68-MS	435x500x686 мм	внутренние размеры камеры 360x400x580 мм, 1 распашная стеклянная дверца, подсветка, 2 полки-решетки, цвет черный, вес 24кг	0.08	220В	20'510.00
<b>Мясорубки и слайсеры</b>							
26		Мясорубка Gastrorag TC12I-ZJ	400x255x390 мм	стандартная мясорубочная система, производительность 80 кг/ч, в комплекте 1 нож, 1 решетка, вес 18кг	0.37	220В	16'050.00
27		Мясорубка полный унгер Gastrorag HM-22A	530x300x390 мм	Охлаждение двигателя, функция реверс. Полный унгер (подрезной нож, 2 двойных ножа и 2 решетки с диаметром отверстий 5 и 8 мм). Про-ть 300кг/час. 25 кг.	1.1	220В	33'930.00
29		Слайсер Gastrorag HBS-361M d ожа = 190мм	410x295x295 мм	Для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики. Толщина нарезки 0-15мм	0.15	220В	5'530.00
<b>Тестомесы и планетарные миксеры</b>							
33		Тестомес 20л Gastrorag B20-HG	540x415x763 мм	3 скорости (94/165/386 об/мин), съемная 20 л дежа из нерж.стали, 3 мешалки (крюк, плоский битер, проволочный венчик), материал корпуса - окрашенная сталь, вес 82кг	0.75	220В	41'860.00
25		Миксер планетарный Gastrorag QF-EF723	250x420x355 мм	Объем дежи 6,3л. Плавная регулировка скорости. Механизм поднятия головы подъемная траверса. Для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различны	1.2	220В	19'940.00
<b>Тележки и шпильки</b>							
31		Тележка-шпилька 15 GN 1/1 Gastrorag XMPR-2216FN	380x550x1735 мм	вместимость 15 GN 1/1, нерж.сталь, разборная, вес 16кг			10'750.00

32		Тележка-шпилька 6 GN 1/1 Gastrorag XMPR-2216HN	380x550x1000 мм	вместимость 6 GN 1/1, нерж.сталь, разборная, вес 11кг.			7280.00
<b>Прочее механическое оборудование</b>							
12		Двигатель QM-H к тестораскаточной машине Gastrorag QF-150+QJ	240x130x135 мм	С держателем, для механической тестораскатывающей машины QF-150, насадки-лапшерезки и насадки для ravioli, 2 режима работы (постоянный и импульсный)	0.09	220В	2560.00
13		Лапшерезка Gastrorag QF-150+QJ	210x198x158 мм	Привод ручной (можно поставить эл. привод). Предназначена для раскатки теста и приготовления лапши тальюлини или феттучини. 7 положений регулировки толщины раскатки. Ширина теста 150мм, толщина 0,5-3мм. Съёмные насадки: тальюлини 2 мм, феттучине 6,25 мм и			2'230.00
23		Машина для чистки обуви Gastrorag JCX-12	258x400x240 мм	Ножное управление, контейнер для крема с дозатором, 1 щетка для чистки, 2 щетки для полировки из терилена, резиновый коврик для чистки подошв, материал корпуса - окрашенная сталь.	0.12	220В	7740.00
24		Машина для чистки обуви крем для обуви Gastrorag SPW-01 200мл к машине для чистки обуви JCX-12	50x50x80 мм	Универсальный бесцветный крем для обуви. Контейнер из пластмассы объемом 200 мл. Одного контейнера достаточно для обработки 200-300 пар обуви.			730.00