



UTILAJE BUCĂTĂRIE CALDĂ

ECHIPAMENTE PROFESIONALE



*PRODUSELE PREZENTE ÎN CATALOG REPREZINTĂ O PARTE RESTRÂNSĂ DIN OFERTA NOASTRĂ

PERFORMANȚĂ CONSTANTĂ

Echipamente profesionale pentru bucătării care
livrează excelență.

ARAGAZ PROFESIONAL



PREPARARE

ARAGAZ PROFESIONAL

- 6 arzătoare
- 380 V
- Greutate 150 kg
- L 105 / A 70 / Î 85 cm
- Putere gaz 27 - 36 kW
- Dimensiune tavă 545x530 mm

Casta



PREPARARE

ARAGAZ PROFESIONAL CU PLACĂ RADIANTĂ

- 2 arzătoare
- Grătar din fontă
- Greutate 140 kg
- L 120 / A 70 / Î 85 cm
- Putere gaz kW: 21
- O placă radiantă

Casta



PREPARARE

ARAGAZ PROFESIONAL ELECTRIC DE BANC

- 2 plite electrice
- 380 V
- Greutate 23 kg
- L 40 / A 70 / Î 30.5 cm
- Putere 5.2 kW
- Realizat din inox

Casta



PREPARARE

ARAGAZ PROFESIONAL DE BANC

- 12 arzătoare tip wok
- Aprindere manuală
- Greutate 350 kg
- L 300 / A 100 / Î 27.5 cm
- Putere 9.5 - 14 - 21 kW
- Structură din inox

Casta



CUPTOR CU CONVECȚIE



PREPARARE

CUPTOR CU CONVECȚIE

- Capacitate 6 tăvi
- 230 V - 380 V
- Greutate 90 kg
- L 78 / A 85 / Î 83 cm
- Tăvi EN 600x400mm și GN 1/1
- Putere 10.5 kW

Pidom



PREPARARE

CUPTOR CU CONVECȚIE

- Capacitate 20 tăvi
- 380 V
- Greutate 250 g
- L 87 / A 100 / Î 193 cm
- Tăvi GN 1/1
- Putere 36 kW

Pidom



PREPARARE

CUPTOR CU CONVECȚIE

- Capacitate 6 tăvi
- 380 V
- Greutate 163 kg
- L 79 / A 94.5 / Î 126 cm
- Tăvi EN 600x400mm și GN 1/1
- Putere 16.1 kW

MEC



PREPARARE

CUPTOR CU CONVECȚIE

- Capacitate 6 tăvi
- 230 V - 380 V
- Greutate 114 g
- L 93.7 / A 88.5 / Î 87.5 cm
- Tăvi EN 600x400mm și GN 1/1
- Putere 10.5 kW

MEC



GRĂȚAR PROFESIONAL



PREPARARE

GRĂȚAR PROFESIONAL PE GAZ

- O zonă de gătit
- Structură din inox
- Greutate 65 kg
- L 74 / A 63 / Î 74.5 cm
- Putere gaz 8 kW
- Suprafață de gătit 470x380mm

Casta



PREPARARE

GRĂȚAR PROFESIONAL ELECTRIC

- 3 plite vitroceramice
- 380 V
- Greutate 102kg
- L 104.5 / A 74.6 / Î 71.5 cm
- Putere (Kw): 13.5
- Suprafață de gătit 682x474 mm

WeGrill and More



PREPARARE

GRĂȚAR PROFESIONAL PE GAZ

- 2 arzătoare
- Sertar colector
- Greutate 52 kg
- L 68 / A 78 / Î 32 cm
- Structură din oțel inoxidabil
- Suprafață de gătit 650x480 mm

MEC



PREPARARE

GRĂȚAR PROFESIONAL - GRILL

- 2 zone de gătit
- Putere gaz 16 kW
- Greutate 90 kg
- L 80 / A 70 / Î 85 cm
- Grill din rocă vulcanică
- Greutate rocă 10 kg

Casta



PLITĂ PROFESIONALĂ



PREPARARE

PLITĂ PROFESIONALĂ FRY TOP DE BANC

- Sertar colector
- 380 V
- Greutate 55 kg
- L 84 / A 50 / Î 20 cm
- Suprafață de lucru 835x400 mm
- Structură din oțel inoxidabil

MEC



PREPARARE

PLITĂ PROFESIONALĂ MIXTĂ DE BANC

- 2 zone de gătit
- 380 V
- Putere 10.8 kW
- L 80 / A 70 / Î 30.5 cm
- Suprafață de lucru 800x530mm
- Temperatură de lucru 100 - 270 °C

Casta



PREPARARE

PLITĂ PROFESIONALĂ PLATĂ CU SUPORT

- 2 zone de gătit
- Greutate 93 kg
- Putere 12 kW
- L 70 / A 70 / Î 85 cm
- Suprafață de lucru 700x530mm
- Temperatură de lucru 100 - 270 °C

Casta



PREPARARE

PLITĂ PROFESIONALĂ STRIATĂ CU SUPORT

- 2 zone de gătit
- 380 V
- Putere 12 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Suprafață de lucru 800x730mm
- Temperatură de lucru 100 - 240 °C

Casta



MAȘINĂ DE FIERT PASTE



FIERBERE

MAȘINĂ DE FIERT PASTE DE BANC

- O cuvă
- 230 V
- Greutate 9 kg
- L 40 / A 70 / Î 34 cm
- Volum 25 l
- Structură din oțel inoxidabil

MEC



FIERBERE

MAȘINĂ DE FIERT PASTE DE BANC

- O cuvă
- 380 V
- Putere 5.52 kW
- L 40 / A 70 / Î 30.5 cm
- Volum 12 l
- Temperatură de lucru 50 - 100°C

Casta



FIERBERE

MAȘINĂ DE FIERT PASTE CU SUPORT

- 2 cuve
- 380 V
- Putere 7.8 kW
- L 60 / A 70 / Î 85 cm
- Volum 2 x 14 l
- Temperatură de lucru 50 - 100 °C

Casta



FIERBERE

MAȘINĂ DE FIERT PASTE CU SUPORT

- 2 cuve
- 380 V
- Putere 25.2 kW
- L 100 / A 90 / Î 85 cm
- Volum 2 x 40 l
- Temperatură de lucru 50 - 100 °C

Casta



FRITEUZĂ PROFESIONALĂ



PRĂJIRE

FRITEUZĂ ELECTRICĂ DE BANC

- O cuvă
- 380 V
- Greutate 15 kg
- L 40 / A 70 / Î 32 cm
- Volum 18 l
- Capacitate ulei 12 l

MEC



PRĂJIRE

FRITEUZĂ PE GAZ CU SUPORT

- O cuvă
- Greutate 45 kg
- Putere 11.6 kW
- L 40 / A 70 / Î 85 cm
- Volum 2 x 8 l
- Temperatură maximă 190 °C

Casta



PRĂJIRE

FRITEUZĂ ELECTRICĂ DE BANC

- 2 cuve
- 380 V
- Putere 13 kW
- L 80 / A 70 / Î 30.5 cm
- Volum 2 x 7 l
- Temperatură maximă 190 °C

Casta



PRĂJIRE

FRITEUZĂ PE GAZ CU SUPORT

- 2 cuve
- 380 V
- Putere 38 kW
- L 40 / A 90 / Î 85 cm
- Volum 2 x 21 l
- Temperatură maximă 190 °C

Casta



*PRODUSELE PREZENTE ÎN CATALOG REPREZINTĂ O PARTE RESTRÂNSĂ DIN OFERTA NOASTRĂ



VITEZĂ ȘI PRECIZIE

**Gătești inteligent cu echipamente
gândite pentru profesioniști.**

MARMITĂ PROFESIONALĂ



PREPARARE

MARMITĂ ELECTRICĂ

- Volum 60 l
- 380 V
- Putere 9 kW
- L 80 / A 70 / Î 85 cm
- Încălzire indirectă
- Cuvă Ø 400 / Î 475 mm

Casta



PREPARARE

MARMITĂ ELECTRICĂ

- Volum 113 l
- 380 V
- Putere 13 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Încălzire indirectă
- Cuvă Ø 400 / Î 415 mm

Casta



PREPARARE

MARMITĂ PE GAZ

- Volum 113 l
- Greutate 160 kg
- Putere 21 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Încălzire directă
- Cuvă Ø 600 / Î 415 mm

Casta



PREPARARE

MARMITĂ PE GAZ

- Volum 150 l
- Greutate 160 kg
- Putere 21 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Încălzire indirectă
- Cuvă Ø 600 / Î 540 mm

Casta



MARMITĂ PROFESIONALĂ



PREPARARE

MARMITĂ ELECTRICĂ

- Volum 50 l
- 380 V
- Putere 8.7 kW
- L 80 / A 70 / Î 85 cm
- Basculare manuală
- Temperatură 45°C - 300°C

Casta



PREPARARE

MARMITĂ PE GAZ

- Volum 50 l
- Greutate 160 kg
- Putere 12 kW
- L 80 / A 70 / Î 85 cm
- Basculare motorizată
- Temperatură 100°C - 300°C

Casta



PREPARARE

MARMITĂ ELECTRICĂ

- Volum 86 l
- 380 V
- Putere 10 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Basculare manuală
- Temperatură 45°C - 300°C

Casta



PREPARARE

MARMITĂ PE GAZ

- Volum 86 l
- Greutate 156 kg
- Putere 20 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Basculare motorizată
- Temperatură 100°C - 300°C

Casta



BAIN MARIE



ÎNCĂLZIRE

BAIN MARIE DE BANC

- O cuvă
- 230 V
- Putere 1.5 kW
- L 40 / A 70 / Î 30.5 cm
- Cuvă GN 1/1
- Temperatură 30°C - 90°C

Casta



ÎNCĂLZIRE

BAIN MARIE CU SUPORT

- O cuvă
- 230 V
- Putere 1.5 kW
- L 40 / A 70 / Î 85 cm
- Cuvă GN 1/1
- Temperatură 30°C - 90°C

Casta



ÎNCĂLZIRE

BAIN MARIE CU SUPORT

- O cuvă
- 230 V
- Putere 3 kW
- L 80 / A 70 / Î 85 cm
- Cuvă GN 2/1
- Temperatură 30°C - 90°C

Casta



ÎNCĂLZIRE

BAIN MARIE CU SUPORT

- O cuvă
- 230 V
- Putere 3 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Cuvă GN 2/1 + GN 1/3 x 2
- Temperatură 30°C - 90°C

Casta



MAȘINĂ DE VIDAT



VIDARE

MAȘINĂ DE VIDAT

- Sigilare automată
- 230 V
- Greutate 15 kg
- L 47 / A 31 / Î 15 cm
- Vidare maximă 80%
- Dimensiune bară sigilare 47 cm

MEC



VIDARE

MAȘINĂ DE VIDAT CU CAMERĂ DE VIDARE

- Control electric
- 230 V
- Greutate 55 kg
- L 51.5 / A 59.6 / Î 37 cm
- Bare de sigilare pe pistoane
- Dimensiune bară sigilare 41 cm

MEC



VIDARE

MAȘINĂ DE VIDAT CU CAMERĂ DE VIDARE

- Control electric
- 230 V
- Greutate 75 kg
- L 60 / A 67 / Î 46 cm
- Bare de sigilare pe pistoane
- Dimensiune bară sigilare 50 cm

MEC



VIDARE

MAȘINĂ DE VIDAT CU CAMERĂ DE VIDARE

- Control electric
- 230 V
- Greutate 85 kg
- L 60 / A 67 / Î 91 cm
- Bare de sigilare pe pistoane
- Dimensiune bară sigilare 2 x 50 cm

MEC



MAȘINĂ DE CURĂȚAT CARTOFI



CURĂȚARE

MAȘINĂ DE CURĂȚAT CARTOFI

- Capac transparent
- 230 V - 380 V
- Greutate 36 kg
- L 45 / A 50 / Î 100 cm
- Realizat din oțel inoxidabil
- Capacitate de încărcare 20 kg

MEC



CURĂȚARE

MAȘINĂ DE CURĂȚAT CARTOFI

- Capac transparent
- 230 V - 380 V
- Greutate 22 kg
- L 32 / A 42 / Î 56 cm
- Capacitate de curățare 120 kg oră
- Capacitate de încărcare 4 kg

MEC



CURĂȚARE

MAȘINĂ DE CURĂȚAT CARTOFI

- Capac transparent
- 230 V - 380 V
- Greutate 26 kg
- L 32 / A 42 / Î 80 cm
- Capacitate de curățare 250 kg oră
- Capacitate de încărcare 8 kg

MEC



CURĂȚARE

MAȘINĂ DE CURĂȚAT CARTOFI

- Capac transparent
- 230 V - 380 V
- Greutate 36 kg
- L 40 / A 50 / Î 90 cm
- Capacitate de curățare 500 kg oră
- Capacitate de încărcare 15 kg

MEC



FIERĂSTRĂU DE OASE



TĂIERE

FIERĂSTRĂU DE OASE ȘI CARNE CONGELATĂ

- Cureauă 1550 mm
- 230 V
- Greutate 30 kg
- L 44 / A 37 / Î 81 cm
- Înălțime maximă de tăiere 250mm
- Adâncime de tăiere 160mm

MEC



TĂIERE

FIERĂSTRĂU DE OASE ȘI CARNE CONGELATĂ

- Cureauă 1840 mm
- 230 V
- Greutate 40 kg
- L 53 / A 42 / Î 91 cm
- Înălțime maximă de tăiere 320mm
- Adâncime de tăiere 225mm

MEC



MIXER PLANETAR



AMESTECARE

MIXER PLANETAR

- Viteză 0 - 1000 RPM
- 230 V
- L 38 / A 23.5 / Î 40.5 cm
- Capacitate bol 7 l

MEC



AMESTECARE

MIXER PLANETAR

- Viteză 0 - 1000 RPM
- 230 V
- L 38 / A 23.5 / Î 44.5 cm
- Capacitate bol: 10 l

MEC



*PRODUSELE PREZENTE ÎN CATALOG REPREZINTĂ O PARTE RESTRÂNSĂ DIN OFERTA NOASTRĂ

EFICIENT ȘI SIGUR

Mai puțin stres, mai mult control în
bucătăria ta.

MENTINUT CARTOFI CALZI



ÎNCĂLZIRE

APARAT MENTINUT CARTOFI CALZI DE BANC

- Cuvă detașabilă
- 230 V
- Putere 1 kW
- L 40 / A 70 / Î 27 cm
- Cuvă GN 1/1
- Structură din oțel inoxidabil

Casta



ÎNCĂLZIRE

APARAT MENTINUT CARTOFI CALZI CU SUPORT

- Cuvă detașabilă
- 230 V
- Putere 1 kW
- L 40 / A 70 / Î 85 cm
- Cuvă GN 1/1
- Structură din oțel inoxidabil

Casta



ÎNCĂLZITOR DE ALIMENTE



ÎNCĂLZIRE

ÎNCĂLZITOR DE ALIMENTE

- Greutate 6.5 kg
- 230 V
- L 35 / A 55 / Î 23 cm
- Fără robinet de scurgere

MEC



ÎNCĂLZIRE

ÎNCĂLZITOR DE ALIMENTE

- Greutate 7 kg
- 230 V
- L 35 / A 60 / Î 23 cm
- Cu robinet de scurgere

MEC



MAȘINĂ DE TOCAT ȘI DE RAS



PROCESARE

MAȘINĂ DE RAS CAȘCAVAL

- Greutate 10 kg
- 230 V
- L 25 / A 29 / Î 29 cm
- Cașcaval ras pe oră 30 kg

MEC



PROCESARE

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

- Greutate 22 kg
- 230 v - 380 v
- Cuvă din inox
- L 24 / A 40 / Î 40 cm
- Producție pe oră 140 kg
- Structură din aluminiu

MEC



PROCESARE

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

- Greutate 27 kg
- 230 v - 380 v
- Cuvă din inox
- L 45 / A 24 / Î 39 cm
- Producție pe oră 280 kg
- Structură din aluminiu

MEC



PROCESARE

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE ȘI RAS CAȘCAVAL

- Greutate 31 kg
- 230 v - 380 v
- Structură din aluminiu
- L 62 / A 33 / Î 49 cm
- Producție carne 280 kg pe oră
- Producție cașcaval 70 kg pe oră

MEC



MAȘINĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI



PROCESARE

MAȘINĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI ORIZONTALĂ

- Volum 5 l
- Manual
- Greutate 12 kg
- L 69 x A 30 x Î 34 cm
- 4 tuburi de umplere
- Dimensiune cilindru Ø14 x 32cm

Maxima



PROCESARE

MAȘINĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI VERTICALĂ

- Volum 15 l
- Electric
- Greutate 28.5 kg
- L 37 x A 33 x Î 76,5 cm
- 4 tuburi de umplere
- Dimensiune cilindru Ø21,5 x 40cm

Maxima



PROCESARE

MAȘINĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI VERTICALĂ

- Volum 3 l
- Manual
- Greutate 8 kg
- L 34 x A 30 x Î 57 cm
- 4 tuburi de umplere
- Dimensiune cilindru Ø14 x 20 cm

Maxima



PROCESARE

MAȘINĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI VERTICALĂ

- Volum 20 l
- Manual
- Greutate 43 kg
- L 43 x A 33 x Î 81 cm
- 4 tuburi de umplere
- Dimensiune cilindru Ø27,5 x 41cm

Maxima



CONTACT GRILL



PREPARARE

CONTACT GRILL

- O zonă de gătit
- 230 V
- Greutate 13 kg
- L 30 / A 30 / Î 20 cm
- Suprafață de lucru 210x230 mm
- Temperatură de lucru 0 - 300 °C

MEC



PREPARARE

CONTACT GRILL

- O zonă de gătit
- 230 V
- Greutate 30 kg
- L 42.5 / A 30 / Î 20 cm
- Suprafață de lucru 340x230 mm
- Temperatură de lucru 0 - 300 °C

MEC



PREPARARE

CONTACT GRILL

- 2 zone de gătit
- 230 V
- Greutate 33 kg
- L 58 / A 40 / Î 21 cm
- Suprafață de lucru 470x230 mm
- Temperatură de lucru 0 - 300 °C

MEC



LAMPĂ INFRAROȘU



ÎNCĂLZIRE

LAMPĂ INFRAROȘU

- Disponibil în 4 culori
- 230 v
- Menținere la cald
- Diametru lampă 225 mm
- Cablu extensibil 700 - 1800 mm
- Cablu ajustabil

MEC



APARAT DE FĂCUT HOT DOG



PREPARARE

APARAT PROFESIONAL DE FĂCUT HOT DOG

- Termostat reglabil
- 230 V
- Greutate 10.6 kg
- L 56 / A 35 / Î 29 cm
- Temperatură de lucru 0 - 110 °C
- Structură din oțel inoxidabil

MEC



PREPARARE

APARAT PROFESIONAL DE FĂCUT HOT DOG

- Termostat reglabil
- 230 V
- Greutate 15 kg
- L 42 / A 27 / Î 40 cm
- Temperatură de lucru 0 - 110 °C
- Structură din oțel inoxidabil

MEC



PREPARARE

APARAT PROFESIONAL DE FĂCUT HOT DOG

- Termostat reglabil
- 230 V
- Greutate 13 kg
- L 40 / A 30 / Î 40 cm
- Temperatură de lucru 0 - 110 °C
- Structură din oțel inoxidabil

MEC



PREPARARE

APARAT PROFESIONAL DE FĂCUT HOT DOG

- Termostat reglabil
- 230 V
- Greutate 5.2 kg
- L 28 / A 35 / Î 29 cm
- Temperatură de lucru 0 - 110 °C
- Structură din oțel inoxidabil

MEC



SALAMANDRĂ



PREPARARE

SALAMANDRĂ CU CAP LIFTANT

- Temporizator
- 230 V
- Greutate 38 kg
- L 60 / A 48 / Î 50 cm
- Structură din oțel inoxidabil
- Container de colectare a grăsimilor

MEC



PREPARARE

SALAMANDRĂ

- Temporizator
- 230 V
- Greutate 38 kg
- L 75 / A 36 / Î 43 cm
- Structură din oțel inoxidabil
- Container de colectare a grăsimilor

MEC



TOASTER PROFESIONAL



PREPARARE

TOASTER PROFESIONAL

- Greutate 8 kg
- 230 V
- L 44 / A 24 / Î 28 cm
- 0 tavă

MEC



PREPARARE

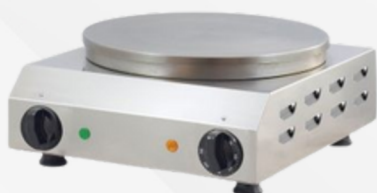
TOASTER PROFESIONAL

- Greutate 11 kg
- 230 V
- L 44 / A 24 / Î 38 cm
- 2 tavi

MEC



PLITĂ PROFESIONALĂ CLĂTITE



PREPARARE

PLITĂ PROFESIONALĂ CLĂTITE

- O plită
- 380 V
- Greutate 13 kg
- L 37 / A 43 / Î 17 cm
- Diametru plită 350 mm
- Termostat reglabil

MEC



PREPARARE

PLITĂ PROFESIONALĂ CLĂTITE

- 2 plite
- 380 V
- Greutate 24 kg
- L 76 / A 43 / Î 17 cm
- Diametru plită 350 mm
- Termostat reglabil

MEC



PRESĂ HAMBURGER



FORMARE

PRESĂ HAMBURGER

- Greutate 4.6 kg
- Manual
- Grosime hamburger 20 - 100 mm
- Formator hamburger

MEC



FORMARE

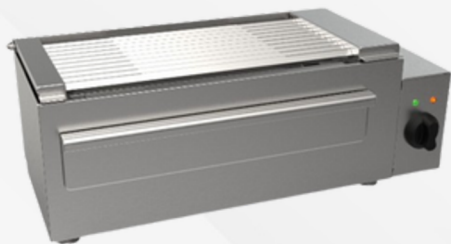
PRESĂ HAMBURGER

- Greutate 4.8 kg
- Manual
- Grosime hamburger 24 - 130 mm
- Formator hamburger

MEC



YAKITORI

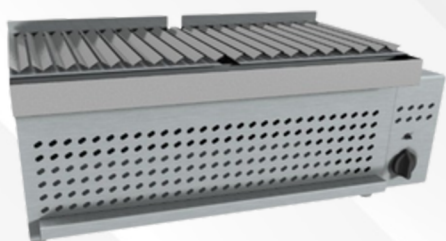


PREPARARE

YAKITORI ELECTRIC

- O zonă de gătit
- 230 V
- Putere 2.2 kW
- L 76 / A 30 / Î 28.5 cm
- Temperatură de lucru 55 - 320°C
- Greutate 27 kg

Casta

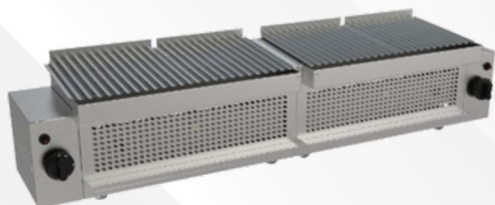


PREPARARE

YAKITORI PE GAZ

- O zonă de gătit
- Structură din inox
- Putere 6 kW
- L 74 / A 32.5 / Î 31.5 cm
- Temperatură de lucru 55 - 320°C
- Greutate 27 kg

Casta



PREPARARE

YAKITORI PE GAZ

- 2 zone de gătit
- Structură din inox
- Putere 12 kW
- L 144 / A 32.5 / Î 31.5 cm
- Temperatură de lucru 55 - 320°C
- Greutate 54 kg

Casta



AISHA



PREPARARE

BOILER PE GAZ MULTIFUNCȚIONAL AISHA

- Suport închis
- Volum 40 l
- Putere 15 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- O cuvă de fierbere cu robinet
- O cuvă compatibilă cu GN 1/1

Casta



DIM SUM STEAMER



PREPARARE

DIM SUM STEAMER

- Volum 24 l
- 380 V
- Putere 3.5 kW
- L 40 / A 70 / Î 85 cm
- Dimensiune cuvă GN 1/1
- Temperatură 40 - 110°C

Casta



PREPARARE

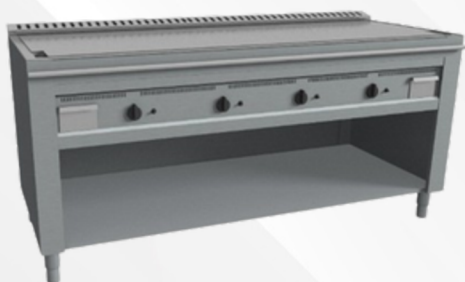
DIM SUM STEAMER

- Volum 78 l
- 380 V
- Putere 24 kW
- L 80 / A 90 / Î 85 cm
- Dimensiune cuvă GN 1/1 + GN 1/3
- Temperatură 40 - 110°C

Casta



TEPPANYAKI



PREPARARE

TEPPANYAKI PE GAZ

- Greutate 195 kg
- Putere 4 x 5.8 kW
- Structură din inox
- L 160 / A 72 / Î 39 cm
- 4 suprafețe de gătit
- Temperatură 0°C / 280°C

Casta



PREPARARE

TEPP-ICE

- 230 V
- Putere 2.95 kW
- Structură din inox
- L 100 / A 85 / Î 93 cm
- 2 suprafețe de gătit
- Temperatură -38°C / +240°C

Casta

