

## Барное оборудование



ergo

### Соковыжималки ERGO

“

Универсальная соковыжималка ERGO МК-8000 имеет 2 режима работы и подходит для обработки самых разных плодов: от твердых овощей до цитрусовых фруктов и ягод. Высокая скорость обработки, низкий уровень шума и вибрации, двойная система безопасности (автоматическое отключение, исключающее перегрузку двигателя, и система безопасности фиксации крышки) позволяют с успехом использовать прибор каждый день и в период активных заготовок.

Благодаря представительному виду и надежности модель займет достойное место на кухне. Стоит отметить, что пластиковые детали черного цвета и стальной корпус дольше сохраняют отличный внешний вид (стенки не окрашиваются соком).

”



● **МК-8000**

**ergo**



<b>Модель</b>	<b>МК-8000</b>
Мощность, Вт	800
Напряжение, В	220
Скорость, об/мин	10000/17000
Габариты, мм	336x275x495
Вес, кг	12





ergo

## Миксеры для молочных коктейлей ERGO

“

Миксеры для молочных коктейлей ERGO BL-015 и BL-018 идеально подходят для производства молочных коктейлей в барах, ресторанах и на фуд-кортах.

### 3 причины купить миксеры ERGO BL-015 и BL-018:

”

- Сокращение времени приготовления коктейлей до 30-40 секунд благодаря мощному двигателю (300 Вт);
- Минимальная вибрация мотора, за счет того, что каждый двигатель индивидуально сбалансирован;
- Вариатор скорости обеспечивает максимальный контроль смешивания.

#### Удобство:

Миксеры ERGO BL-015 и BL-018 предназначены для длительной и интенсивной эксплуатации. Благодаря своей прочной конструкции могут взбивать мороженое твердой консистенции. Стаканы можно мыть в посудомоечной машине.

#### Надежность:

Приобретая ERGO BL-015 и BL-018, вы получаете надежное оборудование, которое имеет долгий срок службы.



● **BL-015**

**ergo**



● **BL-018**

**ergo**



**Модель**

**BL-015**

**BL-018**

Мощность, Вт

300

2x300

Напряжение, В

220

220

Скорость,  
об/мин

от 8000 до 13000

Объем, л

1x0,9

2x0,9

Габариты, мм

260x510x580

330x160x500

Вес, кг

2,7

6





ergo

## Блендеры ERGO

“

Блендер МК-767 идеально подходит как для профессиональной кухни, так и для использования в барах благодаря стакану из поликарбоната. Способен приготовить идеально гладкое пюре, измельчить овощи. МК-767 настолько мощный, что справится с самыми твердыми ингредиентами и густыми массами. Вариатор позволяет регулировать скорость от 1000 до 24000 оборотов в минуту, что дает повару возможность проявить свои таланты и превратить блюдо в настоящее произведение искусства. Он может мелко порезать твердые овощи для мексиканского соуса «Сальса» или взбить ингредиенты для коктейля. С помощью регулятора выбирается нужная скорость для приготовления острых супов-пюре и восхитительных замороженных десертов. МК-767 идеален для профессиональной кухни, где успех зависит от количества и качества. Мощный мотор, увеличенный вентилятор, неизменное качество МК-767 позволят вам довести свои рецепты до совершенства!

”





🎯 **MK-767**

**ergo**

<b>Модель</b>	<b>MK-767</b>
Мощность, кВт	1,2
Напряжение, В	220
Скорость, об/мин	1000-24000
Объем, л	2
Габариты, мм	205x230x510



**CONVITO**

## **Кипятильники и водонагреватели**

### **Водонагреватели гейзерного типа для заваривания чая и кофе Convito**



*Аппарат гейзерного типа для приготовления чая или кофе работает по следующему принципу: в нижней части аппарата находится мощный ТЭН, в который вставляется полая трубочка. В верхней части — жесткий встроенный фильтр-ситечко с мелкими ячейками, куда засыпается чай или молотый кофе. ТЭН кипятит воду, а пар поднимается вверх и заваривает содержимое ситечка. Объем — 6, 10, 15 л. Время приготовления напитка — 15 минут. Аппарат может работать в режиме титана, постоянно поддерживая напиток в горячем состоянии (автоматическое включение при снижении температуры до 85°C).*



CP-06

ENVITO



CP-10

ENVITO



CP-15

ONVITO



Модель	CP-06	CP-10	CP-15
Объем, л	6	10	15
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1,15	1,5	1,5
Габариты, мм	300	340	340
	x	x	x
	300	340	340
	x	x	x
	480	490	600
Вес, кг	4	4,4	5,5



The logo for Convito, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font. The letter 'O' is stylized with a horizontal line through it. To the right of the text is a small graphic element consisting of three horizontal bars in green, white, and red, resembling the Italian flag.

## Кипятильники заливного типа Convito серия WB

Кипятильники заливные Convito серии WB с каплесборником и регулятором температуры предназначены для быстрого получения кипяченой воды. Такой наливной кипятильник можно установить на линию раздачи в кафе, барах, ресторанах, закусочных, детских садах, школах, офисах, медицинских учреждениях.



### WB

С регулятором температуры  
и каплесборником

Convito

Модель	WB-6	WB-8	WB-12	WB-16
Объем, л	5	7	10	14
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	2
Материал	нержавеющая сталь/пластик			
Габариты	200	220	280	280
	x	x	x	x
	200	220	280	280
	x	x	x	x
	380	400	400	420

Модель	WB-25	WB-30	WB-35
Объем, л	17	19	26
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	2,5	2,5	2,5
Материал	нержавеющая сталь/пластик		
Габариты	280	300	300
	x	x	x
	280	300	300
	x	x	x
	520	550	555



# Электромеханическое оборудование



ergo

## Миксеры планетарные

“

Планетарные миксеры идеально подходят для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, различных начинок, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста. Миксеры комплектуются тремя насадками: венчиком, крюком и лопаткой. Лопатка предназначена для смешивания рубленых (дробленых), порошкообразных и пастообразных продуктов. Венчик — для взбивания жидких продуктов, таких как сливки (крем), яйца, блинное тесто и т.д. Крюк — для смешивания теста (с большим содержанием влаги) и продуктов с повышенной вязкостью. Мощность миксера позволяет легко достичь необходимой консистенции производимого продукта. Все детали, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали.

”



⦿ **B10**

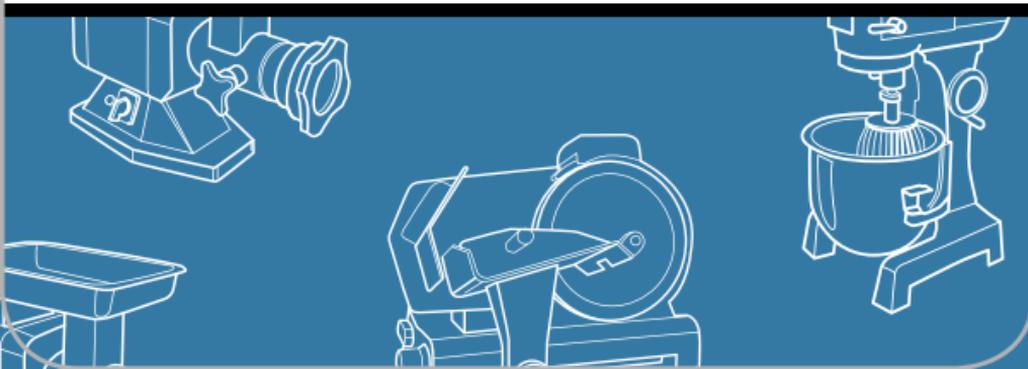
**ergo**



⦿ **B20**

**ergo**

Модель	B10	B20
Объем дежи, л	10	20
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,37	0,65
Вес, кг	60	100
Габариты, мм	450x370x600	550x420x790
Скорость вращения об/мин	164/360	108/188/403





⦿ **B30**

**ergo**



⦿ **B50**

**ergo**

**Модель**

**B30**

**B50**

Объем дежи, л

30

50

Напряжение, В

220

380

Мощность, кВт

1,8

2,2

Вес, кг

142

210

Габариты, мм

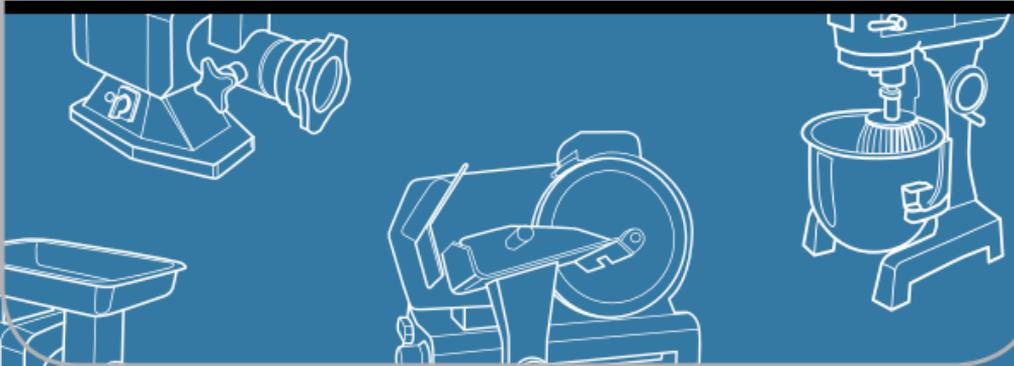
550x420x790

850x580x1160

Скорость  
вращения об/мин

88/168/232

82/132/288



The logo for Convito, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font. The letter 'O' is stylized with a horizontal line through it. To the right of the text is a small graphic of the Italian flag (green, white, and red vertical stripes).

## Миксеры планетарные Convito



■ M-10

CONVITO

Модель	B5A	M8	M10
Объем, л	5	8	10
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,37	0,37	0,45
Скорость вращения, об/мин	85-530 вариатор	85-530 вариатор	85-530 вариатор
Габариты, мм	300	340	340
	x	x	x
	300	340	340
	x	x	x
Вес, кг	4	4,4	5,5



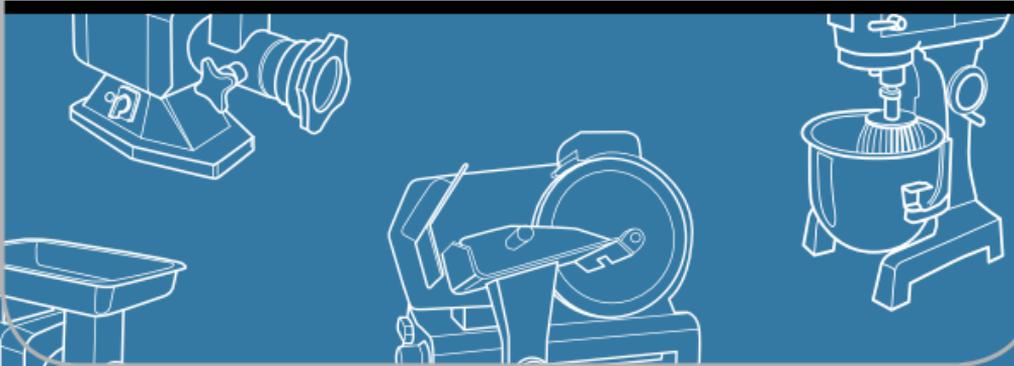
**ergo**

## **Спиральные тестосмесительные машины**

“

*Спиральные тестомесы ERGO предназначены для интенсивного замеса теста из пшеничной и ржаной муки. Подходят для использования на малых хлебопекарнях, в кондитерских цехах, пиццериях и на предприятиях общественного питания. Спиральные тестомесы HS30A — двухскоростные. Первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая — для замеса теста. Тестомесы серии HS имеют фиксированную дежу. Процесс замеса на этом оборудовании происходит быстро и качественно за счет спиральной формы месильного органа, одновременного вращения дежи, месильного органа и двигателя улучшенного класса, что позволяет производить отличное вымешивание в обоих направлениях как мягкого теста, так и теста средней жесткости. Все детали, соприкасающиеся с тестом, выполнены из нержавеющей стали.*

”

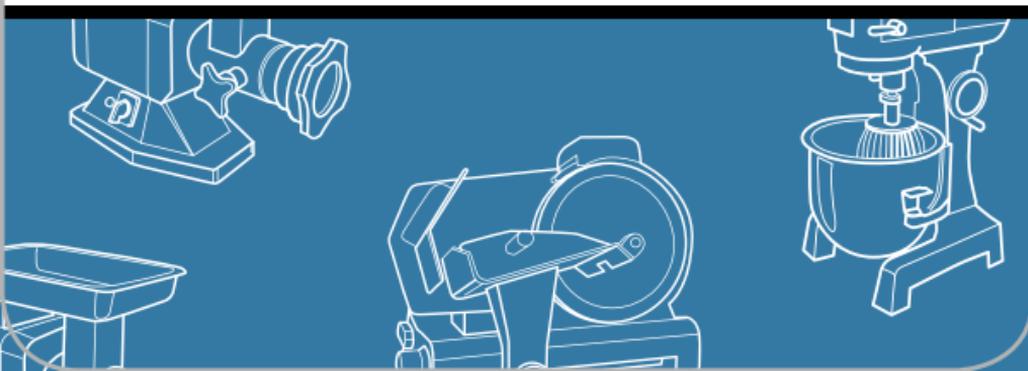


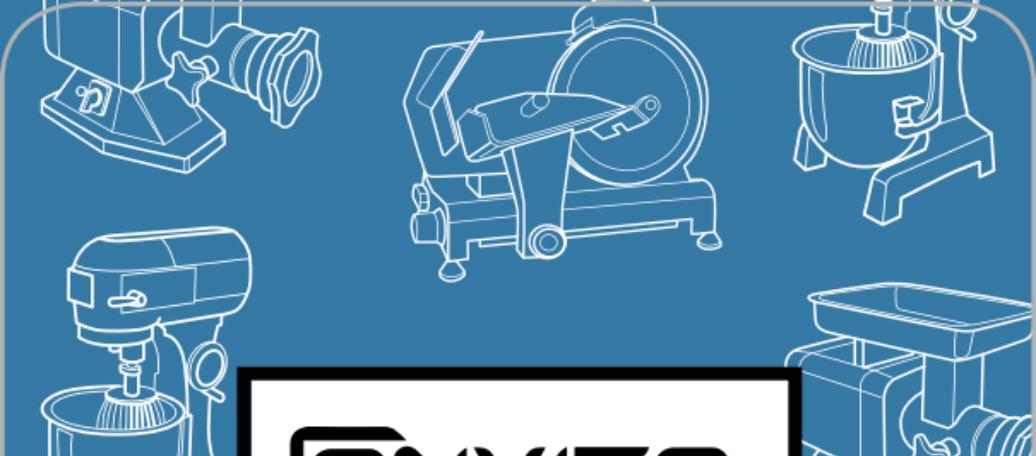


HS30

ergo

Модель	HS20	HS30	HS30A
Объем, л	20	30	30
Загрузка теста, кг	8	12	12
Напряжение, В	220	220	220
Скорость, об/мин	101	101	101/202
Мощность, кВт	0,75	1,1	1,1
Габариты	630	710	770
	х	х	х
	380	450	430
Вес, кг	х	х	х
	750	850	810
Вес, кг	75	165	95





# CONVITO

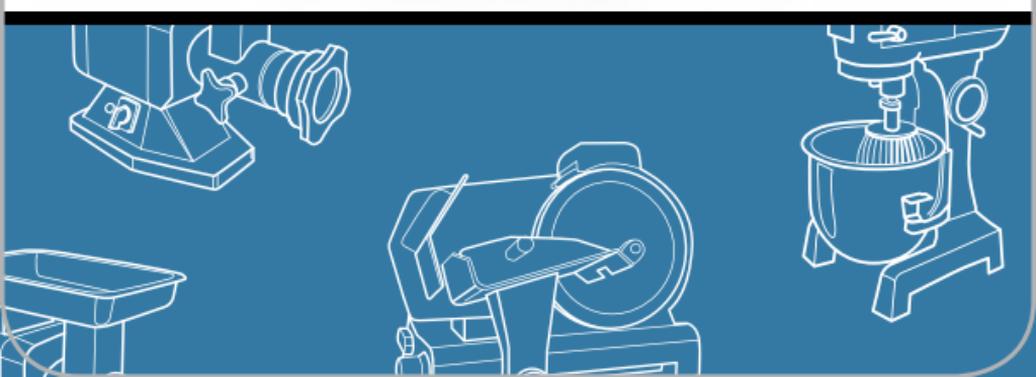
## Слайсеры Convito

Слайсеры Convito предназначены для нарезки салями, ветчины, мяса, сыров, овощей. Слайсеры выпускаются с диаметрами ножа 220, 250 и 300 мм. Корпус выполнен из оксидированного алюминия, прозрачный защитный экран — из поликарбоната. Нож имеет наклонное расположение. Слайсер обеспечивает нарезку строго заданной толщины. Ломтики получаются красивыми и аппетитными на вид. Толщина нарезки регулируется от 0,2 до 15 мм. Слайсеры Convito полностью соответствуют европейским и российским нормам безопасности.



□ **HBS-300**

CONVITO





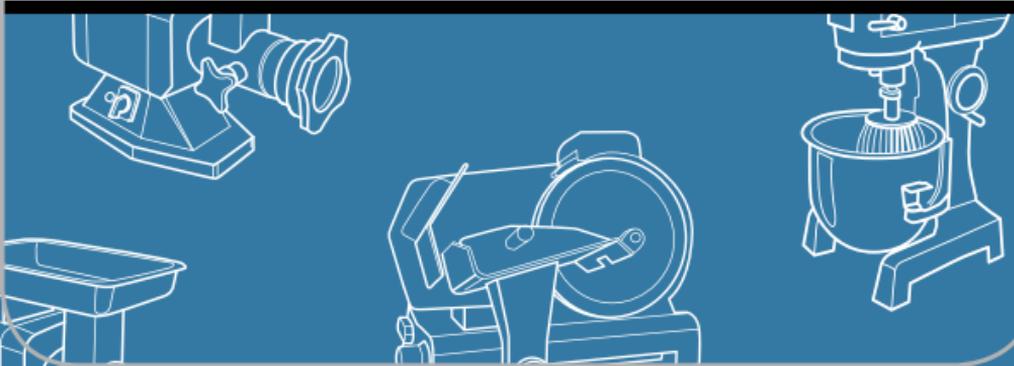
## ■ HBS-250

**ENVITO**

Модель	HBS-220Js	HBS-250	HBS-300
Диаметр ножа	220	250	300
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,12	0,25	0,25
Габариты, мм	450	500	554
	x	x	x
	378	414	460
	x	x	x
	350	355	423
Вес, кг	15	16,3	23

Затачивающее устройство

в комплекте





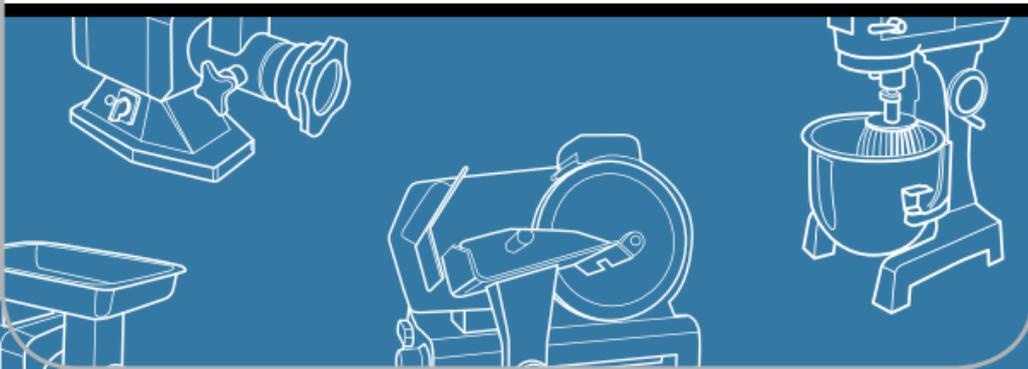
## ■ СЛАЙСЕР 8" 220

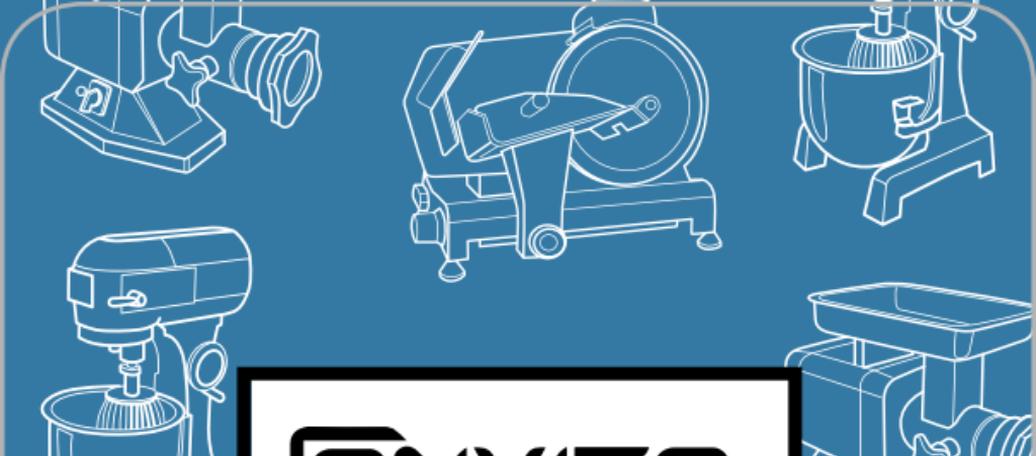
INVITO

Модель	СЛАЙСЕР 8" 220	СЛАЙСЕР 10" 250	СЛАЙСЕР 12" 300
Диаметр ножа	220	250	300
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,21	0,18	0,25
Габариты, мм	390	280	340
	х	х	х
	420	520	520
	х	х	х
	370	390	390
Вес, кг	15	16,5	23

Затачивающее  
устройство

в комплекте



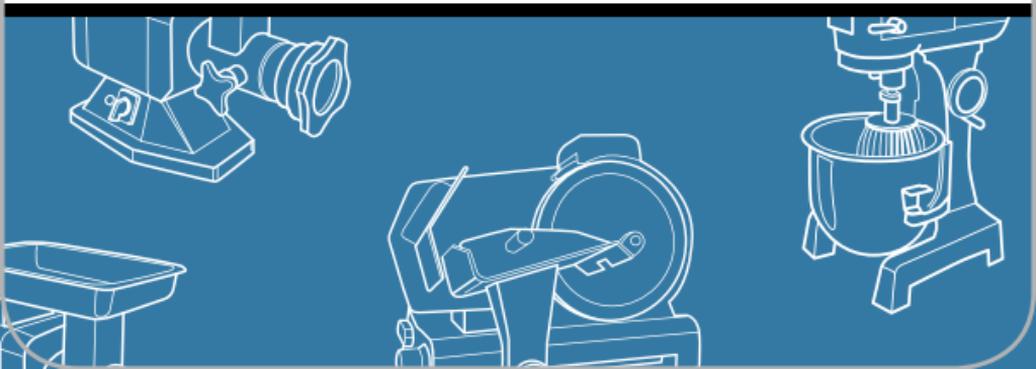


## Овощерезки Convito

“

Овощерезки — один из самых распространенных видов оборудования на любой профессиональной кухне. Они значительно ускоряют и автоматизируют процесс нарезки, сокращая долю ручного труда, что позволяет существенно экономить время при приготовлении различных блюд. Овощерезка HLC-300 может обработать до 120 кг овощей или фруктов в час при скорости 250 оборотов в минуту, она прекрасно подходит для ресторанов, кафе, пиццерий, столовых. В овощерезке предусмотрены: толкатель для подачи продуктов к вращающемуся ножу, два загрузочных отверстия для нарезки овощей различной формы. В комплект входят 7 ножей из нержавеющей стали (слайсер 4 мм, 2 мм, терка 3 мм, 4 мм, 7 мм, решетка 10x10 мм, брусок 10x10 мм) для шинковки, измельчения и нарезки овощей, что обеспечивает многофункциональность оборудования.

”

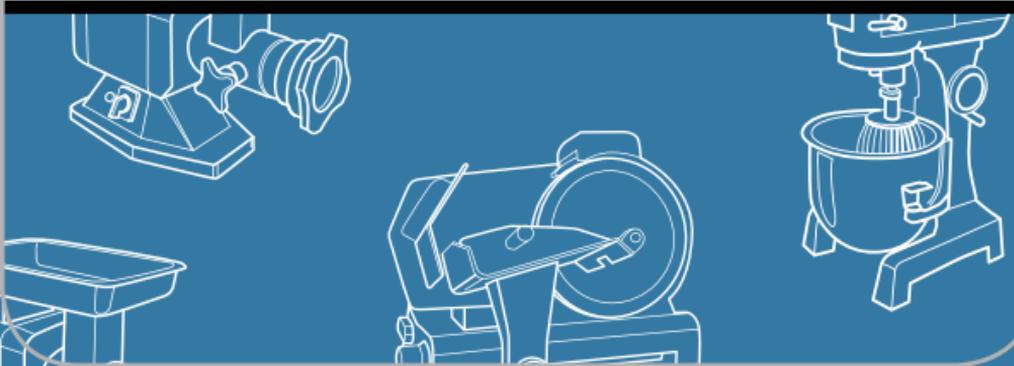


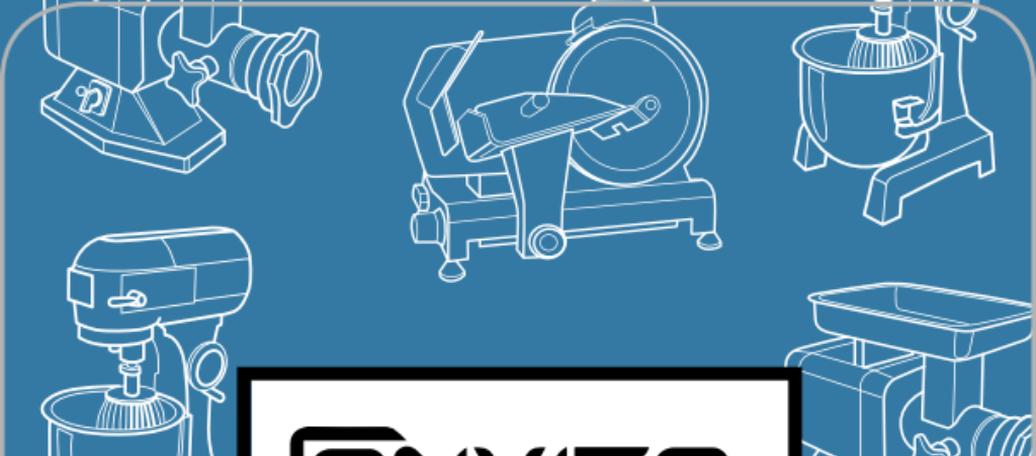


## ■ HLC 300

CONVITO

Модель	HLC 300
Производительность, кг/час	до 120
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,55
Габариты, мм	570x230x510
Вес, кг	26

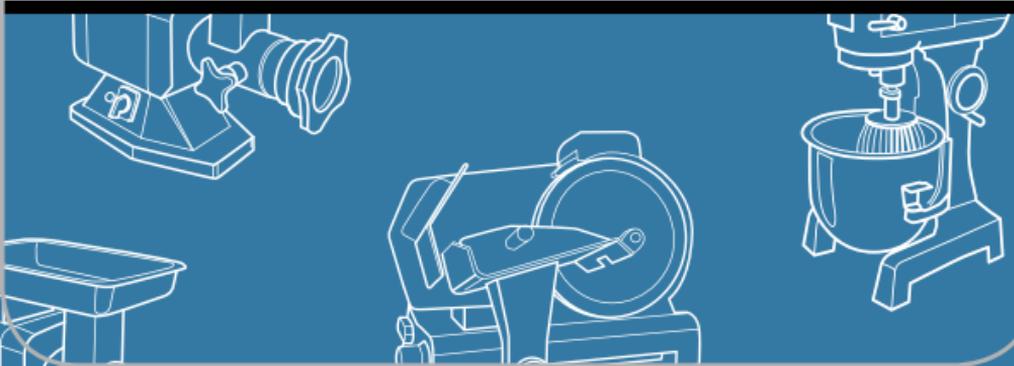




## Мясорубки Convito



Современная и функциональная конструкция электромясорубок Convito не только обеспечивает быструю переработку необходимого вам количества сырья, качественное приготовление фарша, но и позволяет с лёгкостью использовать и обслуживать это оборудование. Мясорубки Convito прочные и надёжные, применяются для получения фарша из разных видов мяса и рыбы. Выпускается два модельных ряда мясорубок. Корпус мясорубок TJ-12H выполнен из металла с порошковым напылением, режущий узел — из нержавеющей стали. Модели HM-22A комплектуются системой Унгер, включающей в себя 3 ножа (подрезной, 2 двухсторонних) и 2 решетки, что позволяет эффективно работать с сырьем любого качества. Загрузочная воронка всех мясорубок Convito разработана в соответствии с международными стандартами безопасности. Компактное исполнение в сочетании с большой производительностью делает мясорубки Convito идеальными для использования в ресторанах, кафе, пиццериях, на других предприятиях общественного питания.

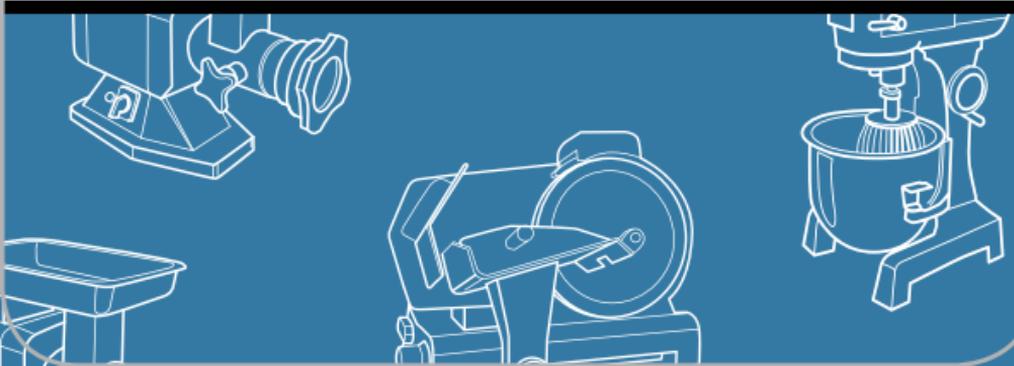




## ■ HM-22A Unger

ENVITO

Модель	HM-22A Unger
Производительность, кг/час	220
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1,1
Габариты, мм	495x210x390
Вес, кг	28





**ergo**

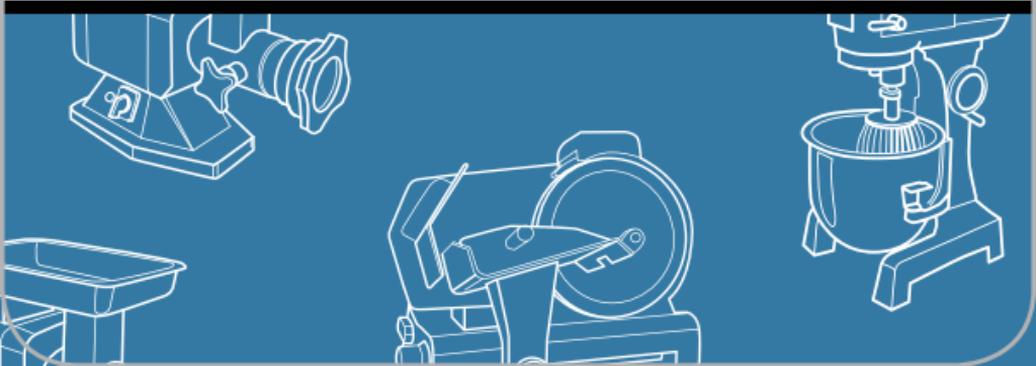
## Мясорубки ERGO



⦿ **TJ-12H**

**ergo**

Модель	TJ-12H
Производительность, кг/час	120
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,65
Габариты, мм	410x220x410
Вес, кг	27



# Санитарно-гигиеническое оборудование



## Рукоосушители ERGO

“

*Рукоосушители — неременный атрибут туалетной комнаты любого общественного места. Легко устанавливаются и подключаются, неприхотливы и надежны в использовании. Ряд моделей имеет антивандалные корпуса.*

”



◎ H9898

ergo



◎ **JXG-120**

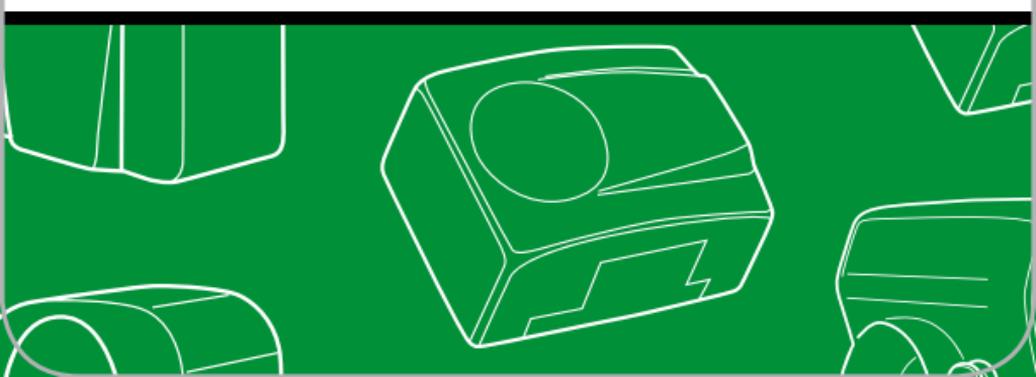
**ergo**



◎ **DB-8805**

**ergo**

Модель	JXG-120	DB-8805	H-9898
Габариты	180	305	305
	x	x	x
	120	195	195
	x	x	x
	250	235	235
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1,2	1,4	1,4
Тип	сенсор	сенсор	сенсор
Материал	пластик	нерж. сталь	нерж. сталь



# Тепловое оборудование

## CONVITO

### Микроволновые печи Convito

Профессиональные микроволновые печи используются для разогрева и быстрого приготовления первых и вторых блюд, кулинарных изделий и размораживания полуфабрикатов. Использование СВЧ-печей особенно актуально на кухнях предприятий, где продукция не готовится, а лишь подогревается перед подачей посетителям. В отличие от бытовых микроволновок, профессиональные СВЧ-печи легко справляются с большими нагрузками и способны работать несколько часов без перерыва. Помимо стандартных функций, СВЧ-печи, предназначенные для профессиональной кухни, могут работать в режиме «гриль».



□ **D90N30ESL-B6**

CONVITO



## ▣ D90D23SL-YR

ENVITO

Модель	D90D23SL-YR	D90N30ESL-B6
Объем, л	23	30
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,0	1,4
Управление	механическое	электроме- ханическое
Вес, кг	14,1	18,1



  
**CONVITO**

## Индукционные плиты Convito

Индукционная плита Convito представляет собой электроплиту с поверхностью из черного стойкого стекла. Под стеклянным покрытием находится медная катушка, по которой протекает высокочастотный электрический ток. В результате образуется высокочастотное магнитное поле, которое создает индуцированные вихревые токи. Благодаря этому металлический диск дна посуды, находящейся на поверхности плиты, нагревается сам и нагревает пищу. Индукционная плита Convito экономична, эргономична и надежна. Она позволяет экономить электроэнергию, время и пространство на кухне. Так как энергия расходуется только на нагрев металлического дна посуды, сама конфорка не нагревается. При этом отсутствуют потери тепла, снижается вероятность ожогов, при попадании продуктов на поверхность плиты не происходит пригорания. Плита автоматически отключается при отсутствии на ней посуды. Плита позволяет готовить большое количество пищи за короткий промежуток времени благодаря высокой мощности. Восьмиступенчатая регулировка мощности и таймер позволяют повару полностью контролировать процесс приготовления. Для правильной работы плиты необходима посуда, дно которой обладает ферромагнитными свойствами (например, из нержавеющей стали или чугуна).





## HS-III\_B26

ENVITO

Модель	HS-III-B26
Мощность	1,8
Напряжение, В	220
Габариты	300x380x65
Тип	настольная



The logo for ONVITO, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font. The letter 'O' is stylized with a horizontal line through it. To the right of the text is a small graphic element consisting of three horizontal bars in green, white, and red.

## “ Мармиты настольные

Мармит настольный предназначен для поддержания оптимальной температуры блюда перед подачей на стол и непосредственно во время трапезы.

## “ Мармиты для первых блюд

Подогреватели супа (мармиты) предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд до времени раздачи их потребителю. Обычно устанавливаются на предприятиях общественного питания отдельно или в линиях раздачи столовых самообслуживания.

Модель	SB-6000S	SB-6000	SB-5700
Объем, л	9	9	5,7
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,4	0,4	0,3
Габариты, мм	340	340	270
	х	х	х
	340	340	270
	х	х	х
	395	395	370
Корпус	нерж. сталь	металл с напылением	металл с напылением



■ SB-6000S

ONVITO



■ SB-6000

ONVITO



■ SB-5700

ONVITO



The logo for Convito, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font. The letter 'O' is stylized with a horizontal line through it. To the right of the text is a small graphic element consisting of three horizontal bars in green, white, and red, resembling the Italian flag.

## Мармиты для вторых блюд Convito

Мармит настольный для вторых блюд Convito полностью выполнен из нержавеющей стали. Предназначен для поддержания в горячем состоянии гарниров, соусов, вторых блюд. Подогрев на водяном пару обеспечивает равномерный нагрев емкостей без пересушивания и пригорания готовых блюд. Для слива использованной воды в данной модели предусмотрен кран. Хранение блюд в мармите никак не сказывается на вкусовых характеристиках. Поддерживая готовые изделия в горячем состоянии, мармит позволяет подавать все блюда в первозданном виде, как будто они только что сняты с плиты.



### ▣ ZCK165A

CONVITO

Модель	ZCK165A
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,12
Габариты, мм	335x540x240
Вместимость	1/1 GN, макс. глубина 150 мм



## Контактные пресс-грили ERGO

“

Пресс-гриль предназначен для быстрого приготовления на современной кухне кафе или ресторана рыбы, мяса, овощей, горячих бутербродов, сосисок, шаурмы, сэндвичей и тостов. Контролируя силу нажима, повар может ускорить приготовление блюда. Благодаря рифленным поверхностям на готовых блюдах получается аппетитная и хрустящая корочка.

”

Модель	VEG-881A ERGO	VEG-881B ERGO	VEG-882A ERGO
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1,83	2,38	3,66
Размер	310	430	570
	X	X	X
	440	440	440
	X	X	X
	270	270	270
Кол-во секций	1 секция	1 секция	2 секции





⦿ **VEG-881A**

**ergo**



⦿ **VEG-881B**

**ergo**



⦿ **VEG-882A**

**ergo**





ergo

## Фритюрницы

“

Основное назначение фритюрницы — приготовление пищи путем ее обжаривания в большом количестве масла или жира до образования румяной корочки. Фритюрница представляет собой закрывающуюся крышкой ёмкость с нагревателем, управляемым регулятором температуры, расположенном на корпусе. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Фритюрница комплектуется корзинами.

”





◎ EF-061

ergo



◎ EF-062

ergo

Модель	EF-061	EF-062
Объем ванны, л	4	4+4
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2	4
Габариты, мм	460	460
	x	x
	190	385
	x	x
	315	315
Вес	5,4	10,8





⊙ EF-101T/B

**ergo**



⊙ EF-102T/B

**ergo**

Модель	EF-101T/B	EF-102T/B
Объем ванны, л	8	8+8
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,5	5
Габариты, мм	275	560
	х	х
	465	465
	х	х
	310	310
Вес	6,2	13





## ▣ HDF4

ENVITO



## ▣ HDF4+4

ENVITO

Модель	HDF4	HDF4+4
Объем ванны, л	4	4+4
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,5	5
Габариты, мм	268	500
	x	x
	420	420
	x	x
	330	330
Вес	5,6	10,2





ergo

## Чебуречницы ERGO

“

Чебуречница предназначена для приготовления различного рода продуктов в разогретом масле (фритюре) и может использоваться как в ресторанах, барах, кафе, так и в передвижных пунктах питания. Она представляет собой фритюрную ванну с помещенным на заднюю стенку корпуса блоком управления, который включает в себя электро-терморегулятор и ТЭН, кран для слива масла.

”



◎ EF-331V

ergo



◎ EF-201V

ergo

Модель	EF-201V	EF-331V
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	3	6
Размер	350x700x380	400x880x380
Объем ванны, л	20	33

