

## ПРЕДНОВОГОДНЯЯ РАСПРОДАЖА 2025

В преддверии нового года наша компания устраивает распродажу нового оборудования, предлагает широкий ассортимент хлебопекарного инвентаря, аксессуаров, расходных материалов, профессиональной химии, нейтрального оборудования для предприятий общепита и хлебопечения с нашего склада в г. Кирове по специальным ценам.

**Цены действительны только на складские остатки и только до 31 декабря 2025г.**  
**Уточняйте наличие товара и спешите выгодно сэкономить!**

ФОТО	Описание	СПЕЦцена
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>		
	<p><b>Пароконвектомат RADAX CC06DYCL, Россия, серия СЕНОВ</b></p> <p>на 6 противней 600x400 или гастроемкостей GN1/1, парообразование - инжекция, цифровое управление, автомойка, дверь левая, 99 программ, до 4 этапов приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• габариты 867x826x932 мм</li> <li>• мощность - 10,5 кВт</li> <li>• напряжение - 380 В</li> <li>• вес - 98 кг</li> </ul> <p>Новый, в заводской упаковке. Выставочный образец.</p>	<p><del>262 610,00р.</del></p> <p><b>178 000,00р.</b></p>
	<p><b>Шкаф расстоечный RADAX PS812M, Россия</b></p> <p>на 6 уровней, вместимость 12 противней 600x400 или гастроемкостей GN1/1, мех. управление, ручной залив воды, нерж.сталь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• габариты 865x880x705 мм</li> <li>• мощность – 2,6 кВт</li> <li>• напряжение - 220 В</li> <li>• вес - 46 кг</li> </ul> <p>Новый, в заводской упаковке. Выставочный образец.</p>	<p><del>92 190,00р.</del></p> <p><b>62 000,00р.</b></p>
	<p><b>Индукционная плита ТЕХНО-ТТ ИПП-210134, 2 конфорки, с подставкой</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 уровней мощности</li> <li>• мощность – 2 конфорки по 3,5 кВт</li> <li>• Напряжение 380 В</li> <li>• габариты - 400x760x400 мм</li> <li>• в комплекте с открытой подставкой СПИ-033/407, габариты 400x700x550 мм, из нержавеющей стали AISI 430 со сплошной полкой</li> </ul> <p>Новая, без заводской упаковки. Выставочный образец.</p>	<p><del>138 415,00р.</del></p> <p><b>99 000,00р.</b></p>

	<p><b>Плита индукционная INDOKOR IN3500 BUILT-IN, встраиваемая, Ю.Корея</b></p> <p>10 уровней температуры + 60 до + 240С с шагом 20 С, 10 уровней мощности 500-3500 Вт, сенсорная панель с мех. управлением размер конф. 300х300мм</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• габариты - 300х300х100мм</li> <li>• напряжение - 220В</li> <li>• мощность - 3.5кВт</li> <li>• макс. нагрузка - 25кг</li> </ul> <p>Новая, в заводской упаковке. Выставочный образец.</p>	<p><del>13 689,00р.</del> <b>10 500,00р.</b></p>
	<p><b>Подогреватель супа (мармит) VA-SB7000P, Китай</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Внутренний объем – 8,5 литра</li> <li>• Корпус из АВС-пластика</li> <li>• Емкость для супа и крышка выполнены из нержавеющей стали</li> <li>• Тип нагрева – водяной</li> <li>• Темп. режим – от 30 до 85С</li> <li>• Габариты – 350х350х350 мм</li> <li>• Мощность – 0,4 кВт</li> <li>• Напряжение – 220 В</li> </ul> <p>Новый, в заводской упаковке. Выставочный образец.</p>	<p><del>6 235,00р.</del> <b>5 200,00р.</b></p>
	<p><b>ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК HURAKAN HKN-HVB15, Китай</b></p> <p>265х265х515 мм, 1,8кВт, 220В, 3,5 кг, объем 14л, (до отметки MAX), материал корпуса: нержавеющая сталь, пластиковый кран, двойные стенки, тип подачи воды: заливной, контроль уровня и температуры воды, индикаторы нагрева, закрытый тэн</p>	<p><del>6 879,00р.</del> <b>5 900,00р.</b></p>
	<p><b>ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК HURAKAN HKN-HVB20, Китай</b></p> <p>265х265х570 мм, 1,8кВт, 220В, 3,7 кг, объем 15л (до отметки MAX), материал корпуса: нержавеющая сталь, пластиковый кран, двойные стенки, тип подачи воды: заливной, контроль уровня и температуры воды, индикаторы нагрева, закрытый тэн</p>	<p><del>7 393,00р.</del> <b>6 500,00р.</b></p>
	<p><b>ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК HURAKAN HKN-HVB30, Китай</b></p> <p>315х315х570мм, 2,8кВт, 220В, 4,5 кг, объем 23,4л (до отметки MAX), материал корпуса: нержавеющая сталь, пластиковый кран, двойные стенки, тип подачи воды: заливной, контроль уровня и температуры воды, индикаторы нагрева, закрытый тэн</p>	<p><del>9 142,00р.</del> <b>8 200,00р.</b></p>



#### Фритюрница HURAKAN HKN-FT10N, Китай

- 1 ванна на 10 литров (загрузка 5,7 - 8,7л), с крышкой
- 1 корзина (220x195x105мм)
- Габариты – 280x460x325 мм
- Мощность – 3,0 кВт
- Напряжение – 220 В
- Вес – 7,5 кг

Новая, в заводской упаковке.  
Выставочный образец.

~~13 290,00р.~~

**11 700,00р.**



#### Гриль контактный HURAKAN HKN-PE34R, рифлёный, Китай

- Рифлёные жарочные поверхности: верх 340x230x20 мм, низ 340x230x20 мм
- Материал жарочных поверхностей – чугун
- Материал корпуса – нерж. сталь
- Габариты – 430x370x210 мм
- Мощность – 2,2 кВт
- Напряжение – 220 В
- Лоток для сбора жира в комплекте

Новый, в заводской упаковке.  
Выставочный образец.

~~11 923,00р.~~

**10 000,00р.**



#### Блендер HURAKAN HKN-BLW2, красный, Китай

- Стакан из пластика объемом 2 литра, с мерной шкалой
- Крышка с толкателем
- Корпус из пластика, цвет – красный
- Нож из нерж. стали с 4 лезвиями
- Регулировка скорости 23000-26000 об/мин
- Режим пульсации
- Габариты – 205x230x510 мм
- Мощность – 1,2 кВт
- Напряжение – 220 В

Новый, в заводской упаковке.  
Выставочный образец.

~~6 345,00р.~~

**5 700,00р.**



#### Миксер планетарный VIATTO VA-SMB5SS, Китай

- Объем дежи – 5 литров;
- Бесступенчатая регулировка скорости - 0-320 об/мин
- Подъемная головная часть, съемная дежа
- Макс. загрузка: муки - 500г, теста - 760 гр, яичных белков - 15шт.
- Корпус и дежа из нерж.стали
- В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик)
- Мощность - 0,5 кВт
- Напряжение - 220 В
- Габариты - 380x240x375 мм

Новый, в заводской упаковке. Выставочный образец.

~~32 200,00р.~~

**27 300,00р.**








## ПРОТИВНИ

	Противень пекарский алюминиевый 600x400x20 мм, 4 борта под 90 град, алюминий толщ. 1,5 мм, Россия	<b>1750,00р.</b>
	Противень пекарский алюминиевый 600x400x20 мм, 3 борта под 90 град., 1 короткий борт под углом 45 град., алюминий толщ. 1,5 мм, Россия	<b>1750,00р.</b>
	Противень пекарский алюминиевый, перфорированный 600x400x20 мм, 4 борта, алюминий толщ. 1,5 мм, Россия	<b>1750,00р.</b>
	Противень со съемным бортом 600x400, 4 борта под 90 град., 1 короткий борт съемный, алюминий 1,5 мм, Россия, <b>остаток 8 шт.</b> <i>Идеально подходит для больших пирогов и бисквитов!</i>	<del><b>2700,00р.</b></del> <b>2000,00р.</b> <b>РАСПРОДАЖА!</b>
 	Противень пекарский для багетов, перфорированный, 600x400x30 мм, 4 волны, алюминий толщ. 1,5 мм	<b>2400,00р.</b>
	Противень пекарский для багетов, перфорированный, 600x400x30 мм, 4 волны, алюминий толщ. 1,5 мм, с антипригарным покрытием GREBLON (Германия), <b>остаток 1 шт.</b>	<del><b>4250,00р.</b></del> <b>3000,00р.</b> <b>РАСПРОДАЖА!</b>
	Противень пекарский для багетов, перфорированный, 600x400x30 мм, 5 волн, алюминий толщ. 1,5 мм	<b>2600,00р.</b>
	Противень пекарский для багетов, перфорированный, 600x325x30 мм, 5 волн, желоб 100x30 мм, алюминий толщ. 1,5 мм, с антипригарным покрытием GREBLON (Германия), <b>остаток 1 шт.</b>	<b>2900,00р.</b> <b>РАСПРОДАЖА!</b>
	Противень для пирожков, 600x400x22 мм, 21 ячейка 115x57 мм, алюминий толщ. 1,5 мм, с антипригарным покрытием GREBLON (Германия), <b>остаток 1 шт.</b>	<b>4900,00р.</b> <b>РАСПРОДАЖА!</b>
	Противень для гамбургеров, 600x400x21,5 мм, на 12 ячеек диам. 106 мм (верх), 96 мм (низ), алюминий А5Н толщ. 1,5 мм (штампованные ячейки глуб. 13 мм)	<b>5200,00р.</b>

	Противень для гамбургеров, 600x400x21,5 мм, на 8 ячеек диам. 125 мм (верх), 115 мм (низ), алюминий А5Н толщ. 1,5 мм (штампованные ячейки глуб. 13 мм)	<b>5200,00р.</b>
	Противень для хот-догов, 600x400x21,5 мм, на 12 ячеек 160x60 мм, алюминий А5Н толщ. 1,5 мм (штампованные ячейки глуб. 13 мм)	<b>5200,00р.</b>
	<p>Антипригарное полотно Nano-Glass (ширина 1 метр) для выпечки и коврики из него.</p> <p>Коврики используются с любой стороны без смазывания поверхности маслом. Тесто не прилипает к поверхности. Вы сможете раскатывать тесто прямо на них и класть на противень!</p> <p><b>Из 1 м2 получается 3 листа на 3 противня 600x400. Выдерживает до 5 000 циклов выпечки!</b></p> <p>Отличная пропекаемость изделия на любом противне, включая перфорированные листы. Стойкость к растительным и животным маслам, большинству солей и т.д. Высокая температурная стойкость (от -70 °С до +280 °С, кратковременно до +315 °С). <b>Легко моется!</b></p>	<b>1200,00р.</b> за погонный метр
<b>ХЛЕБНЫЕ ФОРМЫ</b>		
	Форма хлебопекарная алюминиевая литая Л6, 235x115x115 мм, макс. масса хлеба 950 гр., ГОСТ	<b>500,00р.</b>
	Форма хлебопекарная алюминиевая литая Л7, 220x110x115 мм, макс. масса хлеба 800 гр., ГОСТ	<b>450,00р.</b>
	Форма хлебопекарная алюминиевая литая Л10, 215x105x105 мм, макс. масса хлеба 670 гр., ГОСТ	<b>400,00р.</b>
	Форма хлебопекарная алюминиевая литая Л12, 160x80x75 мм, макс. масса хлеба 260 гр., ГОСТ	<b>300,00р.</b>
	Форма хлебопекарная алюминиевая литая Л11, 145x100x100 мм, макс. масса хлеба 400 гр., ГОСТ	<b>350,00р.</b>
	Секция форм хлебопекарных алюминиевых литых ЗЛ11, ГОСТ	<b>950,00р.</b>

	Секция форм хлебопекарных алюминиевых литых 3Л10, ГОСТ	<b>1200,00р.</b>
	Секция форм хлебопекарных алюминиевых литых 3Л7, ГОСТ	<b>1350,00р.</b>
	Секция форм хлебопекарных алюминиевых литых 5Л11 с ручками на 600 мм, ГОСТ	<b>1750,00р.</b>
	Секция форм хлебопекарных алюминиевых литых 5Л10 с ручками на 600 мм, ГОСТ	<b>2000,00р.</b>
	Секция форм хлебопекарных алюминиевых литых 6Л12 с ручками на 600 мм, ГОСТ, <b>остаток 16 шт.</b>	<del><b>1900,00р.</b></del> <b>1500,00р.</b> <b>РАСПРОДАЖА!</b>
	Форма "Рулетница" (307x107x53) алюминиевая литая, гладкая	<b>450,00р.</b>
	Форма хлебопекарная алюминиевая литая Л17, диам. 205, h95, макс. масса хлеба 930 гр., ГОСТ	<b>420,00р.</b>
	Секция форм хлебопекарных алюминиевых литых 2Л17, 415x205x95 мм, ГОСТ	<b>800,00р.</b>
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, профессиональная химия</b>		
	Колесо поворотное высокотемпературное жаростойкое SCss42, <u><b>чугун</b></u> , в сборе с платформой, диаметр 100 мм, ширина 32 мм, для тележек ротационных печей, Китай	<b>1000,00р.</b>
	Высокотемпературная смазка NEVASTANE XS 80 (TOTAL) для смазки подшипников колёс печных (стеллажных) тележек, а также подшипников поворотных платформ ротационных печей. Состав - на основе комплекса сульфоната кальция с улучшенными противозадирными свойствами. Температура эксплуатации -55 до +300С. <b>Смазка поставляется в пластиковых тубах по 0,4 кг, цвет - коричневый.</b>	<b>3000,00р.</b>

	<p>Силиконовая пищевая смазка-спрей "SG-400" (Россия) в аэрозольном баллоне предназначена для обработки оборудования в узлах, где возможен случайный контакт с пищевыми продуктами, упаковкой предназначенной для пищевой отрасли или предметами гигиены. Смазка на основе полидиметилсилоксана, обладает водовытесняющей способностью, смазывает и защищает оборудование от коррозии и износа. Температура эксплуатации - от -50°C до +200°C. <b>Аэрозольная силиконовая смазка поставляется в баллонах 400мл.</b></p>	<p><b>500,00р.</b></p>
	<p>Высокотемпературная паста «УДАР» ® (Россия) - является компаундом, изготовленным с добавлением дисульфида молибдена, высокотемпературной добавки и ингибитора коррозии. Отлично применяется на хлебопекарных производствах для смазки опорных подшипников ротационных печей, подшипников печных тележек, цепных передач туннельных печей. Температура эксплуатации - от -30°C до +670°C <b>Паста поставляется в пластиковых банках по 1,0 кг, цвет - чёрный</b></p>	<p><b>5000,00р.</b></p>
	<p>Высокотемпературная смазка ИПФ-250 (Россия) - смазка на основе смеси синтетических масел с добавлением фторполимеров. Смазка имеет допуск к применению в пищевой промышленности. Применяется на хлебопекарных производствах для смазки опорных подшипников ротационных печей, подшипников печных тележек. По эксплуатационным свойствам смазка ИПФ-250 приближена к таким смазкам как <b>NEVASTANE XS 80</b>. Смазка может применяться в контакте с пластмассами и резинами. Работоспособна при температурах от -55°C до +250°C (кратковременно до 280°C) градусов. <b>Смазка поставляется в пластиковых банках по 1,0 кг, цвет - светло-бежевый.</b></p>	<p><b>5500,00р.</b></p>
	<p>Alkadem X1 - жидкое моющее средство для удаления сильных жировых загрязнений, для общей мойки хлебопекарного оборудования, вытяжек (канистра 5 л), Россия</p>	<p><b>1600,00р.</b></p>
	<p>Alkadem X11 - жидкое моющее средство для удаления пригаров на пекарских противнях (<u>кроме алюминия</u>) (канистра 5 л), Россия</p>	<p><b>2900,00р.</b></p>

	Alkadem XA11 - жидкое моющее средство для удаления пригаров на пекарских противнях, хлебных формах <u>из алюминия</u> (канистра 5 л), Россия	<b>3100,00р.</b>
	Solclean 101 Balsam (канистра 10л), универсальное моющее ср-во (концентрат) для ручной мойки металлической посуды, инвентаря, дозировка от 25 до 250 мл/л моющего раствора, Германия	<b>1600,00р.</b>
	Solclean 370 Grill (канистра 5л), моющее щелочное средство (концентрат) для для "горячей чистки" теплового хлебопекарных оборудования, печей, пекарских противней, хлебных форм от жира, пригаров, Германия	<b>2900,00р.</b>
	Solclean 301 Doopel (канистра 15л) моющее средство, двойной концентрат для ручной чистки конвекционных, ротационных, подовых пекарных печей, коптител от нагаров, копоти и смол дыма, Германия	<b>3100,00р.</b>
	Abat DW (канистра 5 л) - жидкое щелочное концентрированное <u>моющее</u> средство для посудомоечных машин	<b>2500,00р.</b>
	Abat DR (канистра 5 л) - жидкое кислотное концентрированное <u>ополаскивающее</u> средство для посудомоечных машин	<b>2800,00р.</b>
<b>Вспомогательное, нейтральное оборудование</b>		
	Тележка-шпилька к ХПЭ Т-1-18, 520x720x1780мм, на 18 противней 700x460 мм, направляющие из уголка, каркас - профильная труба, с колесами диаметром 75 мм и тормозами, сборно-разборная (для печей ХПЭ, пекарских шкафов), Россия <b>НОВАЯ, в заводской упаковке.</b>	<del><b>22 600р.</b></del> <b>15 000,00р.</b> <b>РАСПРОДАЖА!</b>
	<b>Колода разрубочная (дуб) для мяса, на подставке</b>  Предназначена для разруба туш и полутуш на предприятиях общественного питания, в цехах по мясопереработке. <ul style="list-style-type: none"><li>• Материал колоды – дуб;</li><li>• Материал подставки – крашеная сталь;</li><li>• Размеры колоды: диаметр D50см, H45-50 см</li><li>• Высота подставки: H30см</li></ul>	<del><b>14 700р.</b></del> <b>7 000,00р.</b> <b>РАСПРОДАЖА!</b>

	Стол производственный СПН сплошная полка нерж., борт 1000х700х850, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, FINIST, Россия	<b>11 600,00р.</b>
	Стол производственный СПН сплошная полка нерж., борт, 1000х600х850, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, FINIST, Россия	<b>10 900,00р.</b>
	Ванна моечная односекционная ВМН-1, отверстие д/смесителя, борт, 600х600х850, сварные мойки, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, FINIST, Россия	<b>12 800,00р.</b>
	Ванна моечная двухсекционная ВМН-2, отверстие д/смесителя на каждую мойку, борт, 1200х700х850, сварные мойки, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, FINIST, Россия	<b>23 800,00р.</b>
	Ванна моечная трёхсекционная ВМН-3, отверстие д/смесителя на каждую мойку, борт, 1500х600х850, сварные мойки, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, FINIST, Россия	<b>30 800,00р.</b>
	Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8 мм, 1000х600х1800, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, сборно-разборный, FINIST, Россия	<b>15 900,00р.</b>
	Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8 мм, 1200х600х1800, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, сборно-разборный, FINIST, Россия	<b>17 900,00р.</b>
	Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8 мм, 1500х600х1800, нерж. сталь 0,8мм, каркас - нерж.уголок, сборно-разборный, FINIST, Россия	<b>20 700,00р.</b>
	Стеллаж СтПБ, 5 сплошных полок, крашеная сталь 0,7 мм, 1000х600х1600, каркас - крашеный уголок, сборно-разборный, FINIST, Россия	<b>9 500,00р.</b>
	Стеллаж СтППр, 4 сплошные полки нерж.0,8 мм, 1500х600х1600, каркас – нерж. профильная труба 40х40, сборно-разборный, FINIST, Россия	<b>23 500,00р.</b>

- ✓ Всё оборудование в наличии на нашем складе в г. Киров
- ✓ Товар сертифицирован на территории РФ
- ✓ Отправка в любой регион РФ (ПЭК, КИТ). Бесплатная доставка оборудования до терминала транспортных компаний и по г. Кирову

**СПЕШИТЕ ПРИОБРЕСТИ по ценам 2025 года!!! Остался 1 месяц. Потом будет всё дороже!**