



МОДУЛЬНЫЕ *ПЕКАРНЫЕ* СИСТЕМЫ



Pratica

МОДУЛЬНЫЕ ПЕКАРНЫЕ СИСТЕМЫ

Pratica

Модульные пекарные системы сочетают яркий дизайн, компактность и элегантность. Аппетитный вид выпечки и аромат свежего хлеба создают незабываемые впечатления для клиентов, стимулируя рост ваших продаж.



ОСНОВНОЙ
ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ
БЕЗУПРЕЧНОГО
РЕЗУЛЬТАТА!

Выпекайте свежую продукцию в торговом зале и подарите клиентам незабываемые впечатления!

Универсальность

Мы предлагаем комплексное решение, позволяющее создавать различные конфигурации из широкого ассортимента печей и сопутствующего оборудования.

Привлекательность

Вся линейка оборудования оснащена стеклянными дверцами и внутренней подсветкой, что позволяет наблюдать за процессом выпечки и создает настоящее шоу для клиентов.

Элегантность

Современный дизайн и качественные материалы, подчеркивающие уровень вашего заведения.

Компактность

Компактное оборудование с высокой производительностью.



КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

HPE 80 PROG

Программируемая



Производительность и эффективность для вашего бизнеса.



Стиль



- Дверца с двойным стеклом;
- Внутренняя подсветка;
- Выполнена из нержавеющей стали.

Эффективность



- Вместимость: 4 противня 600x400 мм;
- До 80 булочек по 50 г за один цикл выпечки;
- Система пароувлажнения на 3 уровня с 5-ступенчатым контролем влажности;
- Регулировка потока пара с помощью датчика расхода.
- Противни размещаются по широкой стороне.



Компактность

- Разработана для интеграции в зону обслуживания клиентов: компактно размещается на стойке или подставке прямо в торговом зале.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Температура	50°C - 250°C	Подача пара	3 уровня
Таймер	Да	Контроль расхода по датчику потока	Да
Сохранение рецептов	До 100 рецептов (4 этапа каждый)	Контроль влажности	5 уровней
Обмен через USB	Да	Клапан отвода пара	Нет
Остановка вентилятора	Да	Дренаж (для облегчения очистки)	Нет

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Частота (Гц)	Вес (кг)	Вместимость
380* трехфазное	6.3	50	86	4 противня 600x400 мм
Габариты оборудования (ширина x глубина x высота) (мм)		Габариты оборудования в упаковке (ширина x глубина x высота) (мм)		
905 x 893 x 600		1020 x 980 x 750		

*Возможно подключение на 220В с помощью блока переключения напряжения (**приобретается дополнительно**).

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

HPE 100 PROG

Программируемая



Стиль



- Распашная дверца с двойным стеклом;
- Внутренняя подсветка;
- Современный дизайн;
- 100% нержавеющая сталь.

Производительность



- Вместимость: **5 противней** 400 x 600 мм / 450 x 650 мм;
- До 100 булочек по 50 г за цикл выпечки (1 заготовка весом 65 г).

Компактность



- Небольшая дверца: занимает меньше места при открывании;
- Противни размещаются по узкой стороне.

Расширенный контроль



- Регулировка расхода пара с помощью датчика потока;
- Программирование рецептов и простое обмен ими между печами через USB.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Температура	50°C - 250°C	Подача пара	3 уровня
Таймер	Да	Контроль расхода по датчику потока	Да
Сохранение рецептов	До 100 рецептов (4 этапа каждый)	Контроль влажности	5 уровней
Обмен через USB	Да	Клапан отвода пара	Да
Остановка вентилятора	Да	Дренаж (для облегчения очистки)	Да

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Частота (Гц)	Вес (кг)	Вместимость
380* трехфазное	8.35	50	96	5 противней 400x600 мм или 450x650 мм
Габариты оборудования (ширина x глубина x высота) (мм)		Габариты оборудования в упаковке (ширина x глубина x высота) (мм)		
896 x 957 x 707		1060 x 1010 x 920		

*Возможно подключение на 220В с помощью блока переключения напряжения (приобретается дополнительно).

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

НРЕ 120 PROG

Программируемая



Эффективность в действии: продемонстрируйте клиентам безупречность вашей работы!

Стиль



- Дверца с двойным стеклом;
- Внутренняя подсветка;
- 100% нержавеющая сталь.

Эффективность



- Вместимость: **4 противня** 580 × 700 мм;
- До 80 булочек по 50 г за цикл выпечки;
- Трехуровневая система пароувлажнения с пятиступенчатым контролем влажности;
- Контроль расхода пара с помощью датчика потока;
- Противни размещаются по широкой стороне.



Компактность

- Модель предусматривает установку на стойки или подставки в зоне торгового зала.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Температура	50°C - 250°C	Подача пара	3 уровня
Таймер	Да	Контроль расхода по датчику потока	Да
Сохранение рецептов	До 100 рецептов (4 этапа каждый)	Контроль влажности	5 уровней
Обмен через USB	Да	Клапан отвода пара	Нет
Остановка вентилятора	Да	Дренаж (для облегчения очистки)	Нет

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Частота (Гц)	Вес (кг)	Вместимость
380* трехфазное	7.6	50	99	4 противня 580x700 мм
Габариты оборудования (ширина x глубина x высота) (мм)		Габариты оборудования в упаковке (ширина x глубина x высота) (мм)		
905 x 1227 x 600		1020 x 1350 x 750		

*Возможно подключение на 220В с помощью блока переключения напряжения (приобретается дополнительно).

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ**LASTRO FIT 4.6****ВМЕСТИМОСТЬ:** 1 противень 400×600 мм на модуль**Полезная высота камеры: 205 мм****Готовьтесь к новым возможностям
для вашего бизнеса.****Универсальность**

- Создавайте широкий ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий, экспериментируйте с авторскими рецептами.

**Привлекательный дизайн**

- Откидная стеклянная дверца;
- Внутренняя подсветка;
- Современный дизайн.

**Модульная конструкция**

- Возможность штабелирования до 4 печей Lastro Fit 4.6 в вертикальную конфигурацию.
- Полностью независимые рабочие камеры.

**Компактность**

- Идеальное решение для торгового зала.

**Программируемое управление**

- Независимый контроль температуры каменного пода и верхнего ТЭНа от 50°C до 300°C;
- Таймер;
- Пароувлажнение с 3 уровнями интенсивности.

**Простота очистки**

- Уникальная система, облегчающая очистку внутренней и внешней поверхности стеклянной дверцы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Частота (Гц)	Вес (кг)	Вместимость
380* трехфазное	4.3	50	105	1 противень 600×400 мм или 650×450 мм
Габариты оборудования (ширина x глубина x высота) (мм)		Габариты оборудования в упаковке (ширина x глубина x высота) (мм)		
896 x 984 x 363		1100 x 1070 x 550		

*Возможно подключение на 220В с помощью блока переключения напряжения (**приобретается дополнительно**).

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ**LASTRO FIT 6.8****ВМЕСТИМОСТЬ:** 1 противень 600×800 мм на модуль**БОЛЬШАЯ
ВМЕСТИМОСТЬ****БОЛЬШАЯ
ГЛУБИНА КАМЕРЫ**
1368 мм**Полезная высота камеры: 205 мм****Качество и производительность в
вашем торговом зале.****Универсальность**

- Производите широкий ассортимент фирменных хлебобулочных и кондитерских изделий, создавайте уникальные рецептуры.

**Привлекательный дизайн**

- Откидная стеклянная дверца;
- Внутренняя подсветка;
- Современный дизайн.

**Модульная конструкция**

- Возможность штабелирования до 4 печей Lastro Fit 6.8 в вертикальную конфигурацию.
- Полностью независимые рабочие камеры.

**Компактность**

- Эргономичное решение для торгового зала.

**Программируемое управление**

- Независимый контроль температуры каменного пода и верхнего ТЭНа от 50°C до 300°C;
- Таймер;
- Пароувлажнение с 3 уровнями интенсивности.

**Простота очистки**

- Уникальная система, облегчающая очистку внутренней и внешней поверхности стеклянной дверцы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Частота (Гц)	Вес (кг)	Вместимость
380* трехфазное	6.4	50	150	1 противень 600×800 мм
Габариты оборудования (ширина x глубина x высота) (мм)		Габариты оборудования в упаковке (ширина x глубина x высота) (мм)		
896 x 1368 x 363		1000 x 1610 x 550		

*Возможно подключение на 220В с помощью блока переключения напряжения (приобретается дополнительно).

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ 4.6



СОВМЕСТИМ С ПЕЧАМИ: HPE80, HPE100 и Lastro Fit 4.6

Расстояние между направляющими: 70 мм.

Тесто и продажи растут вместе.



Современный дизайн



- Двойная дверца из закаленного стекла;
- Широкий обзор внутреннего пространства оборудования;
- Современный дизайн, выдержанный в единой стилистике **модульной пекарной системы Pratica**.

Компактность и удобство размещения



- Предназначен для работы в торговом зале;
- Оснащен колесиками для легкого перемещения.

Идеальна для модульных решений



- Имеет усиленную конструкцию, позволяющую устанавливать печи сверху.

Программируемое управление



- Простое управление;
- Контроль температуры от 25°C до 45°C;
- Контроль влажности на 3 уровнях;
- Таймер до 6 часов;
- Система распределения и генерации пара.

Легкость очистки



- Конструкция, облегчающая очистку;
- Дренаж для слива воды.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Частота (Гц)	Вес (кг)	Вместимость
220 однофазное	1	50	87	12 противней 400×600 мм
Габариты оборудования (ширина x глубина x высота) (мм)		Габариты оборудования в упаковке (ширина x глубина x высота) (мм)		
896 x 906 x 745		1015 x 995 x 875		

КОНФИГУРАЦИИ HPE80 PROG



HPE 80 Prog

- 950912 HPE80 Prog 380B (9950911 - 220B)
- 652285 Подставка H950 мм (на 16 противней)
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 652293 Комплект стыковочный



HPE 80 Prog + HPE 80 Prog

- 950912 HPE80 Prog 380B (9950911 - 220B) - 2 шт
- 652264 Подставка H590 мм (на 8 противней)
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 655934 Комплект стыковочный



**HPE 80 Prog
+ Шкаф расстоечный 4.6**

- 950912 HPE80 Prog 380B (9950911 - 220B)
- 955008 Шкаф расстоечный 4.6
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 652293 Комплект стыковочный



HPE 80 Prog + Lastro FIT 4.6

- 950912 HPE80 Prog 380B (9950911 - 220B)
- 950934 Lastro FIT 4.6 (380 B)/ 950839 (220B)
- 652315 Подставка H740 мм (на 10 противней)
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656072 Комплект стыковочный

МОДУЛЬНЫЕ ПЕКАРНЫЕ СИСТЕМЫ

Индивидуальные модульные решения для бизнеса
любого типа и объема производства.

КАЖДАЯ МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА КОМПЛЕКТУЕТСЯ ВЫТЯЖНЫМ
ЗОНТОМ, ЛИБО ДЕКОРАТИВНОЙ ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛЬЮ



HPE 80 Prog + Lastro FIT 4.6

- 950912 HPE80 Prog 380B (9950911 - 220B)
- 950934 Lastro FIT 4.6 (380 B)/ 950839 (220B) - 2 шт
- 652523 Подставка закрытая H370 мм
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656073 Комплект стыковочный



**HPE 80 Prog + Lastro FIT 4.6
+ Шкаф расстоечный 4.6**

- 950912 HPE80 Prog 380B (9950911 - 220B)
- 950934 Lastro FIT 4.6 (380 B)/ 950839 (220B)
- 955008 Шкаф расстоечный 4.6
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656072 Комплект стыковочный



**HPE 80 Prog + Шкаф
расстоечный CFCK Compact**

- 950912 HPE80 Prog 380B (9950911 - 220B)
- Шкаф расстоечный CFCK Compact
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656066 Комплект стыковочный

КОНФИГУРАЦИИ HPE100 PROG



HPE 100 Prog

- 950865 HPE100 Prog 380В (950863 - 220В)
- 652285 Подставка H950 мм (на 16 противней)
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 652293 Комплект стыковочный



HPE 100 Prog + HPE 100 Prog

- 950865 HPE100 Prog 380В (950863 - 220В) - 2 шт
- 652523 Подставка закрытая H370 мм
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656067 Комплект стыковочный



HPE 100 Prog + Шкаф расстоечный 4.6

- 950865 HPE100 Prog 380В (950863 - 220В)
- 955008 Шкаф расстоечный 4.6
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 652293 Комплект стыковочный



HPE 100 Prog + Lastro FIT 4.6

- 950865 HPE100 Prog 380В (950863 - 220В)
- 950934 Lastro FIT 4.6 (380 В)/ 950839 (220В)
- 652264 Подставка H590 мм (на 8 противней)
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656068 Комплект стыковочный

МОДУЛЬНЫЕ ПЕКАРНЫЕ СИСТЕМЫ

Универсальные модульные системы: от небольшой пекарни до крупного производства.

КАЖДАЯ МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА КОМПЛЕКТУЕТСЯ ВЫТЯЖНЫМ ЗОНТОМ, ЛИБО ДЕКОРАТИВНОЙ ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛЬЮ



HPE 100 Prog + Lastro FIT 4.6

- 950865 HPE100 Prog 380В (950863 - 220В)
- 950934 Lastro FIT 4.6 (380 В)/ 950839 (220В) - 2 модуля
- 652523 Подставка закрытая H370 мм
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656068 Комплект стыковочный



HPE 100 Prog + Lastro FIT 4.6 + Шкаф расстоечный 4.6

- 950865 HPE100 Prog 380В (950863 - 220В)
- 950934 Lastro FIT 4.6 (380 В)/ 950839 (220В)
- 955008 Шкаф расстоечный 4.6
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656068 Комплект стыковочный



HPE 100 Prog + Шкаф расстоечный CFCK Compact

- 950865 HPE100 Prog 380В (950863 - 220В)
- Шкаф расстоечный CFCK Compact
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656066 Комплект стыковочный

КОНФИГУРАЦИИ HPE120 PROG



HPE 120 Prog

- 950836 HPE120 Prog 380B (950834 - 220B)
- 652276 Подставка H1210 мм (на 8 противней)
- 955007 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 652309 Комплект стыковочный



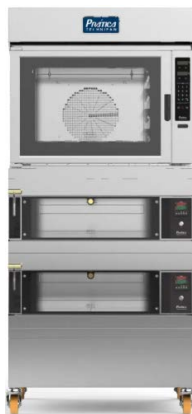
HPE 120 Prog + HPE 120 Prog

- 950836 HPE120 Prog 380B (950834 - 220B) - 2шт
- 652269 Подставка H590 мм (на 4 противня)
- 955007 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 655933 Комплект стыковочный



HPE 120 Prog + Lastro FIT 6.8

- 950836 HPE120 Prog 380B (950834 - 220B)
- Lastro FIT 6.8 (380 B)/(220B)
- 652316 Подставка H740 мм (на 5 противней)
- 955007 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656174 Комплект стыковочный



HPE 120 Prog + Lastro FIT 6.8

- 950836 HPE120 Prog 380B (950834 - 220B)
- Lastro FIT 6.8 (380 B)/(220B) - 2 модуля
- 652752 Подставка закрытая H370 мм
- 955007 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656173 Комплект стыковочный

МОДУЛЬНЫЕ ПЕКАРНЫЕ СИСТЕМЫ

КАЖДАЯ МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА КОМПЛЕКТУЕТСЯ ВЫТЯЖНЫМ ЗОНТОМ, ЛИБО ДЕКОРАТИВНОЙ ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛЬЮ

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

Перспектива роста и гибкость:

Легко наращивайте мощности, добавляя новые модули. Система растет вместе с вашим бизнесом.

Эффективное использование пространства:

Продуманная конструкция и возможность штабелирования экономят площадь торгового зала или производственного цеха.

Независимость работы:

Независимая работа модулей дает возможность параллельно вести несколько процессов выпечки, повышая общую производительность.

Универсальность применения:

Идеальное решение для пекарен, ресторанов, кофеен и супермаркетов с любым объемом производства.

Единый стиль и функциональность:

Оборудование выдержано в едином дизайне, что создает профессиональный вид и оптимизирует рабочий процесс.

Простота управления и обслуживания:

Интуитивное программирование, удобство очистки и доступность для сервиса.

Повышение продаж:

Открытый процесс выпечки в торговом зале привлекает клиентов и стимулирует импульсные покупки.

КОНФИГУРАЦИИ LASTRO FIT 4.6



Lastro Fit 4.6
(1 модуль)

- 950934 Lastro FIT 4.6 380В (950839 - 220В)
- 652285 Подставка H950 мм (на 16 противней)
- 656026 Комплект теплоизолирующих накладок



Lastro Fit 4.6
(2 модуля)

- 950934 Lastro FIT 4.6 380В (950839 - 220В) - 2 модуля
- 652285 Подставка H950 мм (на 16 противней)
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656026 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656074 Комплект для отведения пара



Lastro Fit 4.6
(3 модуля)

- 950934 Lastro FIT 4.6 380В (950839 - 220В) - 3 модуля
- 652264 Подставка H590 мм (на 8 противней)
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656026 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656075 Комплект для отведения пара



Lastro Fit 4.6
(4 модуля)

- 950934 Lastro FIT 4.6 380В (950839 - 220В) - 4 модуля
- 652523 Подставка закрытая H370 мм
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656026 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656071 Комплект для отведения пара

МОДУЛЬНЫЕ ПЕКАРНЫЕ СИСТЕМЫ

КАЖДАЯ МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА КОМПЛЕКТУЕТСЯ ВЫТЯЖНЫМ
ЗОНТОМ, ЛИБО ДЕКОРАТИВНОЙ ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛЬЮ

МОДУЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ ПОДОВЫХ ПЕЧЕЙ:
ВАШ ИДЕАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ
БЕЗУПРЕЧНОЙ ВЫПЕЧКИ

Превратите ваше пространство в мощное
производство с модульными подовыми печами,
которые сочетают традиционное качество выпечки с
современной гибкостью.



Lastro Fit 4.6
+ Шкаф расстоечный 4.6

- 950934 Lastro FIT 4.6 380В (950839 - 220В) - 2 модуля
- 955008 Шкаф расстоечный 4.6
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656026 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656074 Комплект для отведения пара



Lastro Fit 4.6
+ Шкаф расстоечный 4.6

- 950934 Lastro FIT 4.6 380В (950839 - 220В) - 3 модуля
- 955008 Шкаф расстоечный 4.6
- 955006 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656026 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656075 Комплект для отведения пара

КОНФИГУРАЦИИ LASTRO FIT 6.8



Lastro Fit 6.8
(1 модуль)

- Lastro FIT 6.8 380B (220B)
- 652276 Подставка H1210 мм (на 8 противней)
- 656150 Комплект теплоизолирующих накладок



Lastro Fit 6.8
(2 модуля)

- Lastro FIT 6.8 380B/(220B) - 2 модуля
- 652276 Подставка H950 мм (на 8 противней)
- 955007 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656150 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656074 Комплект для отведения пара



Lastro Fit 6.8
(3 модуля)

- Lastro FIT 6.8 380B/(220B) - 3 модуля
- 652269 Подставка H590 мм (на 4 противня)
- 955007 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656150 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656075 Комплект для отведения пара



Lastro Fit 6.8
(4 модуля)

- Lastro FIT 6.8 380B/(220B) - 3 модуля
- 652752 Подставка закрытая H370 мм
- 955007 Зонт вытяжной с пароконденсатором
- 656150 Комплект теплоизолирующих накладок
- 656071 Комплект для отведения пара

МОДУЛЬНЫЕ ПЕКАРНЫЕ СИСТЕМЫ

КАЖДАЯ МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА КОМПЛЕКТУЕТСЯ ВЫТЯЖНЫМ ЗОНТОМ, ЛИБО ДЕКОРАТИВНОЙ ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛЮ

ПОЧЕМУ КЛИЕНТЫ ВЫБИРАЮТ НАШИ СИСТЕМЫ:

- **Точный контроль** — равномерный нагрев по всей поверхности каменного пода для идеальной корочки и воздушности выпечки.
- **Эффективное использование пространства** — компактные модули с возможностью штабелирования.
- **Универсальность применения** — от хлеба и пиццы до кондитерских изделий разной сложности.
- **Простота интеграции** — легко комбинируются с разным оборудованием под ваши потребности.

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

- Пекарен премиум-класса
- Небольших кофеен с собственной выпечкой
- Ресторанов и пиццерий
- Производств с растущими объемами

Наши специалисты помогут создать конфигурацию, которая будет работать именно на ваш бизнес.

АКСЕССУАРЫ

Зонт вытяжной с пароконденсатором



- Термостат для автоматического включения/выключения без участия оператора.
- Бесшумная работа.
- Конструкция из нержавеющей стали 304 и 444 с повышенной стойкостью к окислению.
- Простое электрическое подключение через стандартную 3-контактную вилку 220В.

Панель фронтальная



- Изготовлена из нержавеющей стали марок 304 и 444 с повышенной стойкостью к окислению — сохраняет безупречный вид даже при интенсивной эксплуатации.
- Скрывает технические элементы системы, создавая гармоничное и профессиональное визуальное восприятие.
- Идеально сочетается с любыми модульными конфигурациями.



Комплект стыковочный

- Предназначен для соединения различных модульных систем: печей, расстоечных шкафов, вытяжных зонтов.
- Комплект включает все необходимые компоненты для профессионального монтажа и соответствует международным стандартам безопасности.

Подставка Н 740 мм



- Высота подставки 740 мм.
- 10 направляющих.

Подставка Н 950 мм



- Высота подставки 950 мм.
- 16 направляющих.

Подставка Н 590 мм



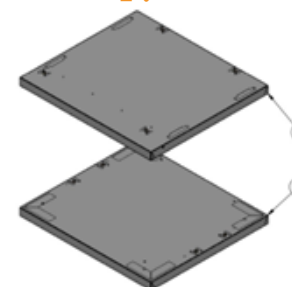
- Высота подставки 590 мм.
- 8 направляющих.

Подставка Н 370 мм

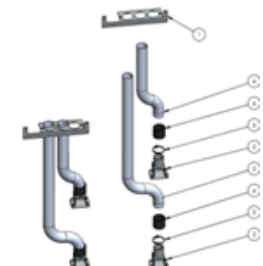


- Высота подставки 370 мм.
- Закрытая подставка.

Комплект теплоизолирующих накладок



Комплект для отведения пара





Кулинарная студия

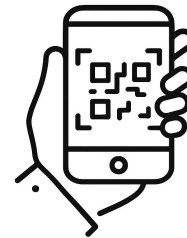
Бренд-шеф

Шоурум

*Мастер
классы*

Сервис

Practical



Узнайте
больше о
продуктах



Москва, проезд Шелихова, д. 2
помещ. 8Н



+7 (495) 120-30-74



+7 (495) 120-30-74 доб. 704
service@rbk-tehnology.ru



sales@practicaltd.ru



<https://practicaltd.ru/>

