



КОМПАНИЯ "A.S.I.A."
ВАШ ПРОВЕРЕННЫЙ ПОСТАВЩИК

Исх. № 333, от «11» мая 2023 г.

Коммерческое предложение, оборудование для столовой, овощерезки, мясорубки и т.д.

№	Изображение	Наименование, характеристики товара	Кол-во	Цена	Сумма
ОВОЩЕРЕЗКИ					
1		Овощерезка HURAKAN HKN-FNT ип машины - наклонная. Тип загрузки - ручная. Частота вращения двигателя 270 об/мин. Производительность 100-300 кг/час. Материал корпуса - нержавеющая сталь/алюминий. Комплект режущих пластин (5 шт.): ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм.	1	61894	
2		Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350 (426x340x690 мм, 0,55 кВт, 220В) Овощерезательно-протирочная машина ОМ-350 предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога.	1	61992	
3		Овощерезка GASTRORAG / HLC-300 Тип машины - наклонная. Тип загрузки - ручная. Частота вращения двигателя 270 об/мин. Производительность 100-300 кг/час. Материал корпуса - нержавеющая сталь/алюминий. Комплект режущих пластин (5 шт.): ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм.	1	88934	
4		Овощерезка ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МПО-150 Овощерезка предназначена для нарезки сырых вареных овощей на частицы разных форм. Небольшие габариты и принципиально новая конструкция корпуса: несколько отверстий различного диаметра; полностью выполнена из алюминия;	1	78480	

		удобный механизм прижима; легкая установка/смена дисков.			
5		Машина овощерезательная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МПО-1-03 МПО-1-03 - для нарезки сырых и вареных продуктов приводом на 220 В (без приспособления для протирки и без дисков для протирки).	1	79856	
6		Машина овощерезательная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов.	1	80286	
7		Овощерезка МКО-50 (485х292х525мм, 250кг/ч, 0,5кВт, 400В) Виды нарезки: брусочки 10х10 мм, ломтики (кружочки) толщиной 2 мм, соломка 4,5х3 мм, кубики 10х12х12 мм. Диаметр загрузочной горловины 52 мм. В стандартную комплектацию машины входят 4 ножа и ножевая решетка, полностью выполненные из нержавеющей стали. Откидная крышка и толкатель овощерезки изготовлены из пищевого алюминия, корпус – из высококачественной нержавеющей стали.	1	86292	
8		Машина протирочно-резательная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МПО-1 МПО-1 - для нарезки сырых и вареных овощей, терки картофеля и моркови, протирки вареных продуктов (базовое исполнение) с полным набором рабочих дисков для резки (6 наименований) и приспособлений для резки и протирки;	1	88984	
9		Машина протирочно-резательная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МПР-350М Предназначена для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.	1	88988	

10		Овощерезка Robot Coupe CL 20, без набора дисков Скорость 1500 об/мин. Производительность 20-60 порций. Максимальная скорость нарезки 2 кг/мин. Поставляемый комплект: Рабочий отсек и крышка из ABS с 1 большой воронкой (площадь 104 см2) и 1 круглой воронкой (Ø 58 мм), с диском - сбрасывателем. Поставляется без дисков.	1	110181	
11		Машина овощерезательная ОМ-300-01 (УКМ-11-01) (870х300х625мм, 100-350кг/ч,1,2/1,5кВт,380В) Номинальная мощность двигателя 1,12/1,15 кВт. Производительность при нарезании сырых овощей 100-350 кг/ч, вареных овощей 160-200 кг/час. Количество фиксированных скоростей: 2. Комплект сменных частей: - Диск шинковочный МО 17.000-01 - Решетка ножевая 12х12 мм МО 18.000 (установлена в машине) - Нож дисковый 10 мм МО 24.000 (установлен в машине) - Нож комбинированный 10х10 мм МО 22.000 - Нож дисковый 2 мм МО 20.000	1	118794	
12		Овощерезка Robot Coupe CL 30 BISTRO, без набора дисков Настольная компактная малогабаритная овощерезка, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей, фруктов, сыра и некоторых других продуктов. Скорость 375 об/мин идеально подходит для нарезки кубиками и картофеля-фри, а также для нарезки нежных продуктов. Состоит из рабочего отсека и крышки. Габариты 340/525х405х590/746 мм, 220В, 0,5кВт. Блок двигателя из поликарбоната гарантирует долговечность. Практическая производ до 50 кг/ч Теоретическая производ до 200 кг/ч Число порций 20 - 80	1	128545	
13		Овощерезка LaMinerva C/E TVI (590х239х525 450 кг/час, 0,57 кВт, 220В) Универсальная, компактная и удобная в эксплуатации. Идеальная машина, которая может нарезать пластинками и соломкой фрукты, овощи, сыр, хлеб, лесные орехи, шоколад и прочее. Овощерезка предназначена для использования в ресторанах, столовых, универсамах, пиццериях, предприятиях быстрого питания, на производстве холодных закусок.	1	137077	

14		Овощерезка Robot Coupe CL 40, без набора дисков 345/530X410X590/745 мм, 0,5 кВт, 220В, 500об/мин, до 80 кг/ч., б/дисков. Овощерезка предназначена для нарезки сырых и вареных овощей, а также фруктов и сыра. Блок двигателя выполнен из поликарбоната. Чаша из нержавеющей стали. Магнитная система защиты, торможение двигателем и автоматическое возобновление работы с помощью рычага. Овощерезка с боковым выбросом имеет 2 воронки: 1 большая воронка (площадь: 104 см2, объём загрузки: 1,56 л) и 1 цилиндрическая воронка. Металлический моторный блок, чаша овощерезки из нерж. стали.	1	180964	
15		Овощерезка ROBOT COUPE CL 50 3Ф 350x320x590 мм, 0,6 кВт, 380В, 3ф., 375об/м, 250кг/ч, б/дисков. Овощерезка CL 50 1 скорость Трёхфазная 400В/50/3. Мощность 550 Вт. Скорость 375 об/мин. Магнитная система защиты, торможение двигателем и автоматическое возобновление работы с помощью рычага. Овощерезка с боковым выбросом имеет 2 воронки: 1 большая воронка (площадь: 139 см2, объём загрузки: 2,2 л) и 1 цилиндрическая воронка ? 58 мм. Металлические крышка и чаша. От 50 до 400 порций. Поставляется без дисков. Моторный блок из высокопрочного композитного материала. Вал двигателя из нержавеющей стали.	1	201998	

Предоставляем

отсрочку платежа до конца года, оборудованием

можете пользоваться уже сейчас!!!



МЯСОРУБКИ					
16		Мясорубка ROAL SL-12 алюм Производительность - 120 кг/ч; Частота вращения шнека - 170 об/мин; Набор ножей и решеток классический; Мясорубка предназначена для предприятий общественного питания. Корпус мясорубки, мясоприёмник - нержавеющая сталь	1	15773	
17		Мясорубка ROAL ML-16AML алюм Производительность, кг/ч: 160 Напряжение, В: 220 Лоток - нержавеющая сталь. Рубочная часть(горловина) - сплав пищевого алюминия. Корпус - нержавеющая сталь.	1	17490	

		Комплект: нож 2шт, решетка 6мм, решетка 8мм, толкатель, купатница			
18		Мясорубка HURAKAN HKN-12SC Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал лотка: нержавеющая сталь Материал мясорубочной части: хромированный металл Стандартный режущий инструмент (нож, решётка) система ножей Энтерпрайз В комплектацию входят: загрузочный лоток, толкатель, 2 ножа и 2 решетки Производительность: 160 кг/ч	1	25971	
19		Мясорубка ROAL SXC-22 нерж Корпус мясорубки - нержавеющая сталь Мясоприемник, горловина, шнек - нержавеющая сталь Производительность 150 кг/час Система ножей ENTERPRISE (1 решетка, 1 нож) Производительность (мясо по ГОСТ): говядина 1,8 кг/мин, птица 3 кг/мин.	1	30106	
20		Мясорубка HURAKAN HKN-12SS Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал лотка: нержавеющая сталь Материал мясорубочной части: нержавеющая сталь В комплектацию входят: загрузочный лоток, толкатель, 2 ножа и 2 решетки Характеристики: Мощность, кВт - 0.75; Напряжение, В - 220; Производительность, кг/ч, - 160;	1	34530	
21		Мясорубка настольная М-50С (50кг/ч, 500х265х360мм, 0,55кВт, 220В) Производительность при повторном измельчении фарша, кг/ч - не менее 16 Производительность техническая рыбчистки кг/ч - не менее 30 Частота вращения шнека, об/мин - 192 Наружный диаметр ножевых решеток, мм - 60 Диаметр отверстий ножевых решеток, мм - 5; 9 Род тока - однофазный переменный	1	39300	
22		Мясорубки МИМ-150 Максимальная производительность, кг/ч, не менее - 150 Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее - 50 Установленная мощность, кВт - 0,75 номинальное напряжение, В - 380 Частота вращения шнека, об/мин - 185	1	59967	

23		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-150-01 Максимальная производительность, кг/ч, не менее - 150 Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее - 50 Установленная мощность, кВт - 0,75 Номинальная потребляемая мощность, кВт - 1,18 Род тока - однофазный переменный Номинальное напряжение, В - 220 Частота тока, Гц - 50 Частота вращения шнека, об/мин - 185	1	61129	
24		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-80 Максимальная производительность, кг/ч, не менее* - 80; Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее - 26; Установленная мощность, кВт - 0,55; Номинальная потребляемая мощность, кВт - 0,81; Частота вращения шнека, об/мин - 185; Род тока - переменный; Номинальное напряжение, В - 220; Частота вращения шнека, об/мин - 187;	1	63583	
25		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-300М Максимальная производительность, кг/ч, не менее - 300 Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее - 100 Установленная мощность, кВт - 1,1 Номинальная потребляемая мощность, кВт - 1,44 Частота вращения шнека, об/мин - 185 Род тока - трехфазный, переменный Номинальное напряжение, В - 380 Частота, Гц - 50	1	71945	
26		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-350 Максимальная производительность, кг/ч, не менее* - 350; Установленная мощность, кВт - 1,5; Номинальная потребляемая мощность, кВт - 1,91; Частота вращения шнека, об/мин - 185; Род тока - трёхфазный, переменный; Номинальное напряжение, В - 380; Материал корпуса: алюминий Материал облицовки: нержавеющая сталь Материал шнека: алюминий Материал зажимной гайки: алюминий	1	73068	

27		Мясорубка настольная М-600 (600 кг/ч, 750х340х500мм, 2,2кВт, 380В) В состав изделия входит: приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки; насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша; комплект ножей "полный унгер". Производительность при повторном измельчении фарша, кг/час, не менее - 200; Частота вращения шнека, об/мин - 250±10; Наружный диаметр ножевых решеток, мм - 105; Диаметр отверстий ножевых решеток, мм - 5; 9;	1	79490	
28		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-600М Максимальная производительность, кг/ч, не менее* - 600; Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее - 200; Установленная мощность, кВт - 2,2; Номинальная потребляемая мощность, кВт - 2,75; Частота вращения шнека, об/мин - 185; Род тока - трёхфазный, переменный; Номинальное напряжение, В - 380;	1	81427	
29		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-600 Система ножей полный унгер (UNGER) S5 (подрезной нож, 2 крестовых ножа, 2 решетки) Максимальная производительность, кг/ч, не менее - 600; Установленная мощность, кВт -2,71; Номинальная потребляемая мощность, кВт - 2,2; Частота вращения шнека, об/мин - 185; Номинальное напряжение, В - 380;	1	84605	

Подготовим для Вас три коммерческих предложения



Картофелечистки					
30		Картофелечистка SY-8 (450х500х790 мм, 220В; 0,75кВт; 8 кг; производ. 240 кг/ч) Длительность цикла очистки - 2 мин. Вместимость - 8 кг. Картофелечистка оснащена регулируемыми по высоте ножками. Частота вращения рабочего Вала 1400 об/ мин. Корпус выполнен из нержавеющей стали.	1	42481	

31		Картофелечистка ROAL YQ-350SS (480x710x885мм; 220В; 12 кг, 1,5кВт; 150-220кг/час) Картофелечистка ROAL YQ-350SS используется на предприятиях общественного питания и торговли для очистки картофеля, моркови и других корнеплодов от кожуры Производительность 150-220кг/час	1	44791	
32		Картофелечистка RoalVeget SY-300 (520x570x880мм; 220В; 0,75кВт; 8 кг; производ. 240 кг/ч) Характеристики: Загрузка до 8 кг Габаритные размеры, мм 520x570x880 Производительность кг/ч до 240	1	49759	
33		Картофелечистка ROAL YQ-450SS (535x740x930мм; 220В; 22 кг, 2,2кВт; 300-500кг/час) Картофелечистка ROAL YQ-450SS используется на предприятиях общественного питания и торговли для очистки картофеля, моркови и других корнеплодов от кожуры Загрузка до 22 кг Производительность 300-500 кг/час	1	59941	
34		Машина картофелеочистительная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МОК-150М Основные технические характеристики машин Производительность, кг/ч, не менее 150 Время на обработку, мин., не более 2,0 Количество продукта (картофель), загружаемого в рабочую камеру, кг, не более 7 Количество дисков, шт 2 Установленная мощность, кВт 0,55 Питающая электросеть: род тока: трехфазный, переменный номинальное напряжение, В 380	1	69456	
35		Машина картофелеочистительная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МОК-300М Производительность, кг/ч, не менее* 300 Время на обработку, мин., не более 2,0 Количество продукта (картофель), загружаемого в рабочую камеру, кг, не более* 10 Количество дисков, шт 2 Установленная мощность, кВт 0,55 Номинальная потребляемая мощность, кВт 0,75 Питающая электросеть: род тока: трехфазный, переменный номинальное напряжение, В 380	1	72928	

36		Картофелечистка RoalVeget SY-15 (570x535x900мм; 220В; 0,75кВт; 15кг; производ. до 450кг/ч) Характеристики: Загрузка: до 15 кг Мощность, кВт 0,75 Напряжение, В 220 Габаритные размеры, мм 5570x535x900 Производительность кг/ч 240-450	1	74907	
37		Машина картофелеочистительная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МОК-150У Производительность, кг/ч, не менее 150 Степень очистки продукта, %, не менее* 90 Количество одновременно загружаемого продукта (картофеля), кг, не более* 7 Величина отходов картофеля при очистке, %, не более* 20 Количество дисков (покрыты абразивным материалом – карбид кремния F14 ГОСТ Р 52381-2005), шт. 2 Стенки рабочей камеры: сетка из нержавеющей стали	1	75579	
38		Картофелечистка МКК-150 (500x700x785мм, 150 кг/час, загрузка 10 кг, 0,75кВт, 400В) Максимальная разовая загрузка 10 кг. Время на обработку 2 мин. Стеклопанель крышка.	1	88359	
39		Картофелечистка К-200 (580x450x890мм, 200кг/ч, загрузка 8-10 кг, 0,55кВт, 380В) Частота вращения рабочего диска 315±10 об/мин. Загрузка 8-10 кг. Расход воды (при давлении 2 кг/см²) 0,15 м³/ч. Загрузка картофеля осуществляется через загрузочную воронку, а выгрузка очищенного картофеля - через лоток при вращающемся абразивном диске.	1	91590	
Универсальные кухонные машины					
40		Слайсер JK-220А (460x370x360мм, Ø ножа 220 мм, 0,12 кВт, 220 В) В модели имеется точильный аппарат, подвижная перегородка, ограничитель ножа и ручка со шкалой. Диаметр ножа 220 мм. Толщина ломтика 0,2-15 мм. Максимальная ширина реза 160 мм. Выполнен из нержавеющей стали.	1	32523	

41		Слайсер HURAKAN HKN-HM220 420x380x340, 220 В, 0,12 кВт, 12,8кг, нож 220мм, толщина среза 0,2-15 мм, встр.зат.устр., алюминий)	1	37868	
42		Слайсер ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ ЛР-250 Предназначена для точной нарезки ломтиками любых продуктов (от колбас до твердых сыров) без отходов	1	44644	
43		Фаршемешалка ПМФ-К (УКМ-03) с 1-м бачком (850x600x870мм, произв. 150кг/ч, 380В) Емкость бачка 25 л. Производительность 150 кг/час. Комплектность: фаршемешалка- 2 шт, бачок - 2 шт.	1	115969	
44		Машина кухонная универсальная УКМ-08 (мясорубка, измельчитель, рыхлитель) Приводной механизм 380В, число оборотов приводного вала 1,1 кВт, 170 об/мин. Мяс. для измел. мяса и рыбы на фарш 180 кг/час, Д решетки 82 мм, Д отверстий: 3,0; 5,0; 9,0. Мех. для измел. сухарей и специй 15 кг/час. Рыхл. для получения отбивных 1500 порций/час.	1	135288	
45		Машина кухонная универсальная УКМ-06-01П(75 кг/час , 1,5 кВт, 380В) Напряжение 380В; род тока – 3х фазный переменный; мощность электродвигателя – 1,12 / 1,5 кВт; частота вращения приводного вала 200/380 об/мин (2 скорости)	1	155545	
46		Процессор кухонный ROBOT COUPE R211XL 445X220X340 мм, 0,55 кВт, 220В, 1500 об/мин, емк.2,9л. В комплекте поставляются 2 диска - слайсер 2 мм и терка 2 мм. Кухонный процессор ROBOT COUPE R 211 XL совмещает в себе на одном блоке двигателя куттер и овощерезку. При помощи данного аппарата можно легко измельчать, нарезать, перемалывать продукты и замешивать тесто.	1	130659	

47		Процессор кухонный ROBOT COUPE R211XL ULTRA +2 диска 445X220X340 мм, 0,55 кВт, 220В, 1500 об/мин, емк.2,9л. 2 диска: слайсер 2 мм и терка 2 мм	1	167476	
48		Машина универсальная кухонная УКМ-07 (мясорубка, взбивалка с 1 бачком на 25л, просеиватель, подставка Приводной механизм 380В, 1,12/1,5 кВт, 170/330 об/мин. Мяс. для измельч. мяса на фарш Д решетки 82мм, Д отверстий 3,0; 5,0; 9,0, 180 кг/час. Мех. для взбив. и перемеш. 25 л - объем бака. Просеиватель для просеивания муки 230 кг/час.	1	201834	

Срок поставки товара: От 25 до 35 дней

Условие доставки:

Доставка по согласованию с Заказчиком, оплата после получения и проверки товара

✓

С Уважением, Ваш персональный менеджер:

Носков Роман!



WhatsApp

8-922-130-45-55



asia.ekb.roman@yandex.ru

Индивидуальный предприниматель

Шендель А.Г.

