

Eil. Nr.	Įrengimas	Foto nuotrauka	Aprašymas	Kaina, Lt be PVM	Kaina, Lt su PVM
1	Gastronominė pjaustyklė "RGV" LUSO 25 G/A Italija 		peilio išmatavimai Ø: 250 mm Galia: 140 W / 230 V Išmatavimai: 480 x 363 x 365 mm dvigubos pagalvėlės tyliam veikimui profesionalus ventiliuojamas varyklis komplekte: peilio galastuvas Pjaustymo storumas reg. rankiniu būdu: maks.: 15mm Neslystančios kojelės http://88.55.182.177/WebRGV/Default.aspx?op=3&lang=eng	1147,20	1365,17
2	Rankinis mikseris "Fimar" FX40 completo Italija 		Galia: 400 W/ 230 V Trintuvės apsisukimai: 11000 rpm šluotelės apsisukimai: 500÷1400 rpm trintuvės ilgis: 400 mm šluotelės ilgis: 350 mm maksimalus šluotelės įkrovimas: 200 mm išmatavimai su trintuve: 155 x 120 x 790 mm išmatavimai su šluotele: 155 x 120 x 710 mm Svoris: 1,4 kg http://www.fimarspa.it	1211,00	1441,09
3	Tešlos maišyklė "PizzaGroup" TFM15 1410610 Italija 		Išmatavimai: 320 x 600 x 580 mm kubilo talpa: 15 litrų tešlos užkrovimas: 10 kg. 40 kg. Tešlos paruošimas per valandą kubilo diametras 300 x 210 mm Galia: 0,5 kW / 230 V Svoris: 50 kg. su fiksuojamais ratukais http://www.pizzagroup.com/eng/prodotti3.html?id=631	2393,30	2848,03
4	Tešlos maišyklė "PizzaGroup" TF17 1410050 Italija 		Išmatavimai: 360 x 670 x 680 mm kubilo talpa: 17 litrų tešlos užkrovimas: 12 kg. 48 kg. Tešlos paruošimas per valandą kubilo diametras 320 x 210 mm Galia: 1,5 kW / 400 V Svoris: 73,5 kg. su fiksuojamais ratukais http://www.pizzagroup.com/eng/prodotti3.html?id=631	2733,49	3252,85
5	Tešlos maišyklė "PizzaGroup" TF22 1410110 Italija 		Išmatavimai: 400 x 690 x 680 mm kubilo talpa: 22 litrai tešlos užkrovimas: 18 kg. 70 kg. Tešlos paruošimas per valandą kubilo diametras 350 x 210 mm Galia: 1,5 kW / 400 V Svoris: 76 kg. su fiksuojamais ratukais http://www.pizzagroup.com/eng/prodotti3.html?id=67	2932,91	3490,16
6	Tešlos kočioklė "PizzaGroup" P30 1310100 Italija 		Išmatavimai: 410 x 430 x 640 mm picoms Ø: 14 ÷ 29 cm kamuoliuko svoris: nuo 80 ÷ 210 gr. Galia: 0,33 ÷ 0,5 kW/ 230 V Svoris: 26 kg. http://www.pizzagroup.com/eng/prodotti3.html?id=867	2951,12	3511,83
7	Tešlos kočioklė "PizzaGroup" P35A RM10000 Italija 		Išmatavimai: 470 x 500 x 730 mm picoms Ø: 14 ÷ 34 cm kamuoliuko svoris: nuo 80 ÷ 400 gr. Galia: 0,33 ÷ 0,5 kW/ 230 V Svoris: 35 kg. http://www.pizzagroup.com/eng/prodotti3.html?id=869	3279,57	3902,69

8	<p>Picų pečius elektrinis, 2-jų kamerų CT2000 „Bartscher“ Vokietija</p>  	<p>Talpa: 4 + 4 picos Ø30 cm bendras išmatavimas: 910×820×750 mm kameros išmatavimai 610 x 610 x 140 mm Galia: 8,4 kW / 400 V atskirai reguliuojami 4 termogerulatoriai (viršus, apačia) elektromechaninis valdymas temperatūra iki 400 °C vidinis apšvietimas Svoris 98 kg</p>	3964,63	4717,90
9	<p>Picų pečius elektrinis, 2-jų kamerų Class M8 CF10010 „PizzaGroup“ Italija</p>   	<p>Talpa: 4 + 4 picos Ø35 cm bendras išmatavimas: 105×910×720 mm kameros išmatavimai 700 x 700 x 160 mm Galia: 9240 W / 400 V kaitinimo elementai apačioje: 12 x 320 W kaitinimo elementai viršuje: 12 x 450 W atskirai reguliuojami 4 termogerulatoriai (viršus, apačia) elektromechaninis valdymas skaitmeninis termostatas (termometras) Reguluojama temperatūra iki 450 °C, greitas įkaitimas Helogeninis kamerų apšvietimas sertifikuoti akmenys „Activestone®“ akmenų viduje įmontuoti kaitinimo elementai Nerūdijančio plieno priekis ir dažyto metalo šonai rankinis kamino valdymas inovatyvi kaitinimo sistema patentuota „PizzaGroup“ Svoris 180 kg http://www.pizzagroup.com/eng/prodotti3.html?id=1076</p>	5563,26	6620,28
10	<p>Picų pečius elektrinis, 2-jų kam. Serie Professional Prof M8 FP10010 „PizzaGroup“ Italija</p>   	<p>Talpa: 4 + 4 picos Ø35 cm bendras išmatavimas: 105×910×720 mm kameros išmatavimai 700 x 700 x 160 mm Galia: 9240 W / 400 V kaitinimo elementai apačioje: 12 x 320 W kaitinimo elementai viršuje: 12 x 450 W atskirai reguliuojami 4 termogerulatoriai (viršus, apačia) elektromechaninis valdymas skaitmeninis termostatas (termometras) Reguluojama temperatūra iki 450 °C, greitas įkaitimas Helogeninis kamerų apšvietimas, platus stiklas sertifikuoti akmenys „Activestone®“ akmenų viduje įmontuoti kaitinimo elementai Nerūdijančio plieno priekis ir dažyto metalo šonai rankinis kamino valdymas itin patogi priežiūra, remontui Svoris 180 kg inovatyvi kaitinimo sistema patentuota „PizzaGroup“ http://www.pizzagroup.com/eng/prodotti3.html?id=502</p>	7029,59	8365,21
11	<p>Picų pečius elektrinis 2-jų kamerų TH435/2M Cuppone Italija</p>  	<p>Talpa: 4 + 4 picos Ø35 cm bendras išmatavimas: 1111×967×782 mm kameros išmatavimai 720x720x160 mm Galia: 10,2 kW / 400 V atskirai reguliuojami 4 termogerulatoriai (viršus, apačia) elektromechaninis valdymas skaitmeninis termostatas (termometras) Reguluojama temperatūra iki 450 °C, greitas įkaitimas Helogeninis kamerų apšvietimas, stiklas per visas duris Nerūdijančio plieno priekis ir dažyto metalo šonai Svoris 183 kg Storas akmuo padėsiantis neprarasti karščio <i>Dėka skylių sienelėse neprarandama temperatūros atidarius Mikroprocesorius „Cuppone“ stebintis ir valdantis kameros temperatūrą bei kaitinimo elementų galią, taupo energiją</i> http://site.e-progen.com/cuppone/prodotti/techno.pdf www.cuppone.com</p>	7657,80	9112,78
12	<p>Picų pečius elektrinis 2-jų kamerų TH635L/2M Cuppone Italija</p>  	<p>Talpa: 6 + 6 picos Ø35 cm bendras išmatavimas: 1461×967×782 mm kameros išmatavimai 1070x720x160 mm Galia: 15,6 kW / 400 V atskirai reguliuojami 4 termogerulatoriai (viršus, apačia) elektromechaninis valdymas skaitmeninis termostatas (termometras) Reguluojama temperatūra iki 450 °C, greitas įkaitimas Helogeninis kamerų apšvietimas, stiklas per visas duris Nerūdijančio plieno priekis ir dažyto metalo šonai Svoris 264 kg Storas akmuo padėsiantis neprarasti karščio <i>Dėka skylių sienelėse neprarandama temperatūros atidarius Mikroprocesorius „Cuppone“ stebintis ir valdantis kameros temperatūrą bei kaitinimo elementų galią, taupo energiją</i> http://site.e-progen.com/cuppone/prodotti/techno.pdf www.cuppone.com</p>	10374,76	12345,97

oem

Taip pat prekiaujame „OEM“ bei kitų gamintojų picų gamybos įranga.

Kainos pateiktos su pristatymo, montavimo, personalo apmokymo kaštais bei 12 mėn. Garantiniu aptarnavimu.

Apmokėjimas pagal susitarimą

Pristatymas 2-8 savaitės

UAB „Baltic professionals“ Lietuva
 Krokuvos g. 11, LT-09314 Vilnius
<http://www.balticprofessionals.eu>

Tel./faks.: +370 5 2131780
info@balticprofessionals.eu