

ЛЕГЕНДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

2026 - 2027

КТО МЫ?

AGNI — российская инженерно-технологическая группа полного цикла. Мы создаём технологические решения и отвечаем за результат их работы в бизнесе клиента.

В основе AGNI — команда. Инженеры, разработчики и производственные специалисты, которые не просто создают продукт — а отвечают за результат его работы в бизнесе клиента.



30+
лет опыта в
индустрии HORECA

160+
сотрудников

12000 м²
производственных
площадей

30 млн
компонентов — монтаж
электроники в год

1000 тонн
нержавеющей стали —
переработка в месяц

2500
единиц оборудования —
выпуск ежегодно



ИСТОРИЯ AGNI

Путь от ресторанного бизнеса до инженерно-технологической группы полного цикла

1993
Основание компании в сфере общественного питания. Практическое понимание работы кухни.

2007
Запуск производства теплового оборудования в Рязани.

2009-2016
Первая профессиональная газовая плита в России. Лицензионная сборка Heidebrenner. Создание отдела R&D и разработка конвейерной пицца-печи.

2017
Контрактное производство и проекты для крупных объектов.

2018-2019
Решения для сетевых клиентов: Кофемания, Бургер Кинг, KFC. Начало разработки индукционных технологий.

2020-2021
Индукционный генератор, автоматическая линия SMD-монтажа и собственное программное обеспечение.

2022-2023
Развитие электроники и контрактного производства. Проекты импортозамещения и решения для сетевых клиентов.

2024-2025
Разработка RuChef. Расширение производственной базы. Создание технологической платформы AGNI.

2025
Запуск RuChef в серийное производство.



СОДЕРЖАНИЕ

6	Новинки и автоматизация
8	Печь рушеф
10	Дозатор замороженного картофеля фри
11	Автоматизированная фритюрница «Вулкан»
12	Проектные решения
16	Электрическое оборудование
18	Индукционные плиты
20	Индукционные Вок-плиты
21	Индукционные Вок-станции
22	Плиты-табуреты
23	Жарочные поверхности
24	Вапо-грили
25	Гриль конвейерный
26	Теппаньяки
28	Лавовые грили
29	Шашлычницы
30	Макаронварки
32	Фритюрницы
33	Пицца-печи
34	Газовое оборудование
36	Вок-плиты
37	Вок-станции
38	Газовые плиты открытого типа
42	Газовые плиты закрытого типа
44	Газовые плиты комбинированного типа
46	Лавовые грили
48	Вапо-грили
50	Классические грили
52	Макаронварки
53	Плиты-табуреты
54	Теппаньяки
55	Фритюрницы
56	Шашлычницы
58	Оборудование на углях
64	Нейтральное оборудование
66	Сервис и производство
68	О команде

Автоматизированное оборудование для сетей и быстрого питания

АВТОМАТИЗАЦИЯ / СТАБИЛЬНОСТЬ / СКОРОСТЬ / ЦИФРОВОЙ КОНТРОЛЬ



АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ

Оборудование автоматизирует ключевые операции кухни — приготовление, дозирование продукта, контроль температуры, фильтрацию и поддержание уровня масла. Это снижает нагрузку на персонал и влияние человеческого фактора.



СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ПРИ ВЫСОКОЙ ЗАГРУЗКЕ

Точное соблюдение заданных программ, автоматическая корректировка процессов и порционирование помогают получать предсказуемый результат независимо от интенсивности работы кухни.



СКОРОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

RuChef рассчитана на высокоскоростное приготовление, дозатор способен выдавать до 180 корзин в час, а «Вулкан» позволяет фильтровать масло менее чем за 4 минуты, не останавливая остальные секции.



ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ

Программируемые режимы, сенсорные интерфейсы, телеметрия и удалённый мониторинг позволяют контролировать состояние оборудования, эксплуатационную статистику и работу отдельных точек сети.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ
ДЛЯ СЕТЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД С ПРЕДСКАЗУЕМОЙ
СКОРОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ



ПЕЧЬ РУШЕФ С ТЕЛЕМЕТРИЕЙ И УДАЛЁННЫМ ДОСТУПОМ

Обновлённая высокоскоростная печь РуШеф — высокоскоростная печь с телеметрией, удалённым доступом и встроенной аналитикой. Система позволяет управлять программами приготовления, загружать изображения продуктов через интернет, контролировать состояние оборудования в режиме реального времени и получать статистику использования каждой программы. Решение помогает предприятиям поддерживать единые стандарты приготовления и принимать управленческие решения на основании фактических данных.

Преимущества для эксплуатации в сетях

- Низкая стоимость расходных и запасных частей
- Наличие комплектующих в РФ
- Кастомизация программного обеспечения под меню сети
- Стабильная работа при нестабильном напряжении
- Серийное производство и сервис в РФ
- Включено в реестр российской промышленной продукции (ГИСП)

ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕНИЕ
Страна производства	Российская Федерация
Габариты, Ш×Г×В	409 × 797 × 634 мм
Материал корпуса	Нержавеющая сталь AISI 304
Тип	Электрическая высокоскоростная печь
Напряжение	380 / 220 В
Мощность	6 кВт
Магнетроны	2 шт.
Объём камеры	15,5 л
Управление	Электронное
Сенсорная панель	Цветная, 7"
ПО	Российская разработка
Рецепты	до 254



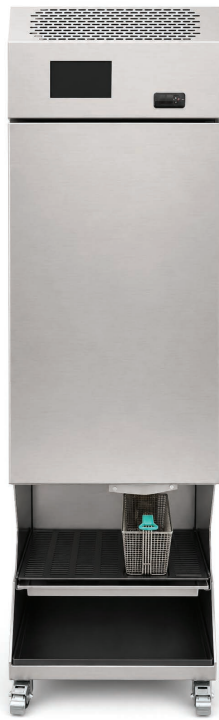
до 280 °С	Рабочая температура
Микроволны сверху	Равномерное воздействие
Самодиагностика	Контроль состояния печи
USB / Flash	Диагностика и обновление меню
Металлическая посуда	Допускается использование
Герметичная камера	Стабильная среда приготовления
Каталитическая фильтрация	Работа без внешней вентиляции
Двойной мотор	Вертикальная рециркуляция
254 рецепта	Программируемое меню
Защита настроек	Парольный доступ

ДОЗАТОР ЗАМОРОЖЕННОГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Дозатор замороженного картофеля фри — профессиональное оборудование для кратковременного хранения и полуавтоматической порционной выдачи продукта непосредственно в корзины фритюрницы. Решение предназначено для предприятий быстрого питания с высоким объёмом заказов и помогает автоматизировать один из наиболее повторяющихся этапов приготовления картофеля фри.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Автоматизация порционной выдачи картофеля фри
- До 180 корзин в час
- Бункер вместимостью до 25 килограммов
- Сохранение нескольких вариантов порций
- Настройка веса с точностью до нескольких граммов
- Поддержание температуры продукта не выше -18 °C
- Удалённый контроль температуры и работы компрессора
- Контроль открытий двери
- Сокращение нагрузки на персонал и повышение стабильности выдачи



АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ФРИТЮРНИЦА «ВУЛКАН»

Фритюрница «Вулкан» — профессиональное оборудование российского производства, разработанное для предприятий быстрого питания с высокой загрузкой. Модель объединяет технологию жарки в небольшом объёме масла, быстрое восстановление рабочей температуры и автоматизированное управление процессами приготовления и фильтрации.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Автоматическая фильтрация масла менее чем за четыре минуты
- Продолжение работы остальных секций во время фильтрации
- Автоматический долив и контроль уровня масла
- Корректировка времени приготовления под температуру продукта
- До 48 программ и до 40 меню
- Возможность одновременного приготовления разных продуктов
- Откидные плоские ТЭНы для быстрой очистки ванны
- Комплексный контроль критических узлов и защита от перегрева



Проектные решения

Успех ресторана во многом зависит от уникального дизайна, привлекательного меню и высококлассных поваров. А мастерство кулинаров, поддерживаемое профессиональным оборудованием, позволяет достигать удивительных результатов. Современное профессиональное оборудование — ключ к созданию вкусных блюд, высокой скорости обслуживания и безупречного качества в вашем ресторане.

Моноблоки Серии Chief — это комплексные решения для профессиональной кухни, где всё необходимое оборудование объединено в единую конструкцию.

Жарочные поверхности, плиты, грили, фритюры и вспомогательные элементы могут быть интегрированы в один технологический блок, что позволяет эффективно использовать пространство, упрощает монтаж и обеспечивает удобство в ежедневной работе.

Моноблоки разрабатываются с учётом потребностей вашего бизнеса и могут быть адаптированы под различные форматы и технологии приготовления.



КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ

Несколько видов оборудования в едином блоке.



ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА

Компактная конструкция и продуманная эргономика.



ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Проектирование под задачи и особенности вашей кухни.



НАДЁЖНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Качественные материалы и соответствие профессиональным стандартам.



Новинки и
автоматизация

Проектные
решения

Электрическое
оборудование

Газовое
оборудование

Оборудование
на углях

Нейтральное
оборудование

Сервис и
производство

О компании

СЕРИЯ: ОСТРОВА И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЛИНИИ

ПРЕИМУЩЕСТВА МОНОБЛОКА ОТНОСИТЕЛЬНО МОДУЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

01

Внешний вид

- **ЕДИНАЯ АРХИТЕКТУРА**
Полное отсутствие стыков и перепадов высот
- **ЛЮБОЙ ЦВЕТ**
Окраска панелей в выбранный цвет
- **СКРЫТЫЕ КОММУНИКАЦИИ**
Все подключения находятся внутри корпуса
- **ИНТЕГРАЦИЯ В ИНТЕРЬЕР**
Возможность согласования с дизайном открытой кухни

02

Гигиена рабочей зоны

- **ЕДИНАЯ СТОЛЕШНИЦА**
Минимум соединений и труднодоступных зон
- **ГЕРМЕТИЧНЫЙ ЦОКОЛЬ**
Единый контур по всему периметру
- **AISI 304**
Рабочие элементы из нержавеющей стали
- **ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА**
Защита внутренних полостей от попадания жидкости

03

Эргономика

- **СВОБОДНАЯ КОМПОНОВКА**
Модули размещаются без привязки к стандартным размерам
- **3 УРОВНЯ РАБОТЫ**
Кабинеты
Рабочая поверхность
Верхняя полка
- **ЧИСТАЯ РАБОЧАЯ ЗОНА**
Коммуникации не мешают работе персонала
- **ИНТЕГРАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ**
Встроенные розетки для периферийных устройств



ДОСТУПНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОНОБЛОКА

Длина, см	∞
Глубина, см	∞
Энергоносители:	газ, электричество
Органы управления:	с 1, 2, 3 или 4 сторон
Отделка стола:	сатинирование, матирование
Отделка кабинетов:	сатинирование, окраска эмалью по RAL
Основание:	цоколь, ножки
Кабинеты:	открытые полки, шкафы с распашными дверями, шкафы-купе, жарочные шкафы, тепловые шкафы, ящики для сбора отходов, выдвижные ящики, холодильники, морозильники.
Технологическое наполнение стола:	конфорки, индукционные модули, мармиты, жарочные поверхности, грили, ванны, фритюры, макаронварки, термостаты, вок, варочные панели.

Электрическое и индукционное оборудование

Электрическое и индукционное оборудование RuChef разработано для профессиональных кухонь с высокой интенсивностью работы. Точный контроль температуры и мощности, быстрый выход на рабочий режим и современные технологии нагрева позволяют повысить производительность кухни, обеспечить стабильное качество приготовления и рационально использовать энергоресурсы.



МОЩНОСТЬ И НАДЁЖНОСТЬ

Высокая производительность и стабильная работа даже при интенсивных нагрузках.



ТОЧНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный контроль температуры и мощности обеспечивает идеальный результат.



ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Индукционные технологии снижают энергопотребление и ускоряют процесс приготовления.



БЕЗОПАСНОСТЬ

Продуманные системы защиты обеспечивают комфортную и безопасную эксплуатацию оборудования.



Новинки и автоматизация
Проектные решения
Электрическое оборудование
Газовое оборудование
Оборудование на угле
Нейтральное оборудование
Сервис и производство
О компании

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ:

Как известно, использование induction плит существенно снижает энергозатраты относительно электрических аналогов, плиты «Вулкан-Heidebrenner» не исключение. Они имеют мощные 3,5 и 5 кВт конфорки, выполненные из прочного стекла SCHOTT CERAN® и EURO KERA®.

Мощность конфорки регулируется чувствительным 16-позиционным переключателем, позволяя с большой точностью выбирать нужный температурный режим приготовления блюда. Все плиты оснащены умной системой распознавания посуды.

Модельный ряд induction плит включает настольное и напольное оборудование 700 и 900 серий. Напольные плиты выполняются на закрытом кабине с нишей для хранения кухонного инвентаря. При желании нишу можно дополнить распашными дверьми.



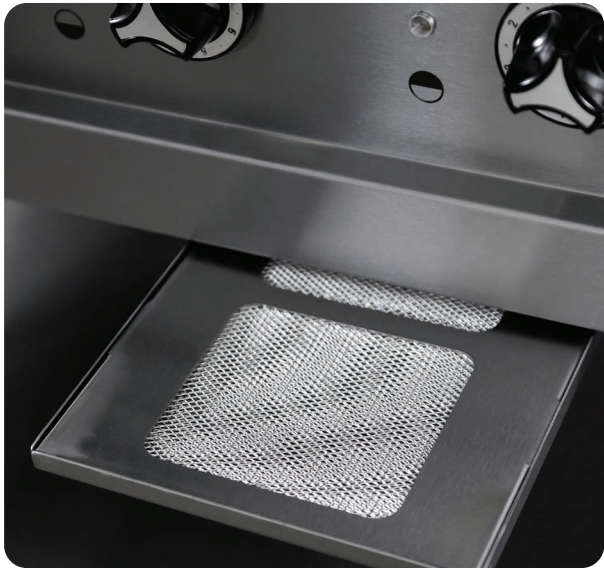
СЕРИЯ 700

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Подключение
7111	400x400x220	5,0	380В
7127	400x700x325	10,0	380В
7147	800x700x325	20,0	380В
7167	1200x700x325	30,0	380В
7227	400x700x850	10,0	380В
7247	800x700x850	20,0	380В
7267	1200x700x850	30,0	380В
7011	400x400x220	3,5	380В
7027	400x700x325	7,0	380В
7047	800x700x325	14,0	380В
7067	1200x700x325	21,0	380В
7427	400x700x850	7,0	380В
7447	800x700x850	14,0	380В
7467	1200x700x850	21,0	380В



СЕРИЯ 900

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Подключение
7129	400x900x325	10,0	380В
7149	800x900x325	20,0	380В
7169	1200x900x325	30,0	380В
7229	400x900x850	10,0	380В
7249	800x900x850	20,0	380В
7269	1200x900x850	30,0	380В
7029	400x900x325	7,0	380В
7049	800x900x325	14,0	380В
7469	1200x900x325	21,0	380В
7429	400x900x850	7,0	380В
7449	800x900x850	14,0	380В
7469	1200x900x850	21,0	380В



ИНДУКЦИОННЫЕ ВОК-ПЛИТЫ

Главное в воке — мощность нагрева. Продукт должен мгновенно обжариваться при высокой температуре, сохраняя текстуру и сочность, а не тушиться.

В индукционных воках AGNI мощность вок-конфорки составляет 5 кВт. Это оптимально для работы в технике стир-фрай, где важны быстрый разогрев сковороды и интенсивная теплопередача с первых секунд приготовления.

Катушка равномерно огибает кювету диаметром 300 мм — нагрев распределяется по всей поверхности сковороды, а не концентрируется только в центре. Электронное управление позволяет точно регулировать мощность и быстро менять режим в процессе приготовления.

Воки AGNI можно адаптировать под конкретную рабочую зону. Доступно настольное или напольное исполнение, серия 700 или 900, открытый либо закрытый с трех сторон кабинет.

Дополнительно можно установить кран с ножной педалью или водяную столешницу, которая упрощает ежедневный уход и помогает поддерживать рабочую зону в чистоте.

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Подключение
7317	410x410x250	5,0	380В
7327	—	10,0	380В
7337	—	15,0	380В
7347	—	20,0	380В



ИНДУКЦИОННЫЕ ВОК-СТАНЦИИ

Индукционная вок-станция — это современное кухонное устройство, предназначенное для быстрого и равномерного приготовления блюд в воке. Оснащенная индукционной технологией, она обеспечивает эффективное нагревание посуды за счет магнитных полей, что позволяет быстро достигать нужной температуры и точно контролировать процесс готовки.

Современная электронная система управления обеспечивает точное и удобное регулирование работы оборудования.

Индукционные конфорки оснащены автоматическим распознаванием посуды.

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Подключение
7319	700x700x800	5,0	380В
7329	1250x700x800	10,0	380В
7339	1850x700x800	15,0	380В
7349	2350x700x800	20,0	380В
7389	2350x1250x800	40,0	380В



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ПЛИТЫ-ТАБУРЕТЫ

«ВУЛКАН-HEIDEBRENNER» ЕТК 07

Мощные электрические плиты-табуреты могут дополнить, а иногда и заменить большую плиту в малогабаритной кухне.

Небольшие размеры и малая высота делают их абсолютными лидерами в работе с крупной посудой.

Плиты-табуреты незаменимы при организации выездных мероприятий и мобильных точек питания. А в сочетании с гигантскими чугунными сковородами диаметром **600 или 850 мм** они станут идеальной линией раздачи.

Артикул	ГАБАРИТЫ, ММ	МОЩНОСТЬ, КВТ	ПОДКЛЮЧЕНИЕ
8058	550x550x500	5,0	380В
621228	1100x550x500	10,0	380В
621328	1650x550x500	15,0	380В
621244	850x850x500	12,0	380В



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ
ПОВЕРХНОСТИ

Жарочные поверхности «Вулкан-Heidebrenner» идеально подходят для приготовления мяса, рыбы, овощей и прочих продуктов на профессиональной кухне.

Сама рабочая поверхность выполняется в нескольких вариациях: **гладкая, рифленая и комбинированная**. Благодаря специальному покрытию поверхность отлично противостоит коррозии и имеет хорошие антипригарные свойства.

В зависимости от модели жарочная поверхность может иметь **1 или 2 зоны нагрева** с независимым управлением.

Все поверхности представлены в **настольном и напольном** варианте. Напольные версии выполняются на открытом стенде или кабинете с нишей для хранения кухонного инвентаря.

При желании нишу можно дополнить распашными дверьми.



МОДЕЛЬ	Артикул	ГАБАРИТЫ, ММ	МОЩНОСТЬ, КВТ	ПОДКЛЮЧЕНИЕ
Сангай	69611	400x700x325	4,5	380В
Чилес	69612	400x700x325	4,5	380В
Берни	69621	700x700x325	9,0	380В
Мисти	69622	700x700x325	9,0	380В
Сотара	69623	800x700x325	10,5	380В
Пулар	69811	400x700x850	4,5	380В
Чайтен	69812	400x700x850	4,5	380В
Панири	69821	700x700x850	9,0	380В
Сумако	69822	700x700x850	9,0	380В
Такора	69823	800x700x850	10,5	380В



Новинки и
автоматизация

Проектные
решения

Электрическое
оборудование

Газовое
оборудование

Оборудование
на углях

Нейтральное
оборудование

Сервис и
производство

О команде

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАПО-ГРИЛИ

Отличительная черта **вапо-грилей** — наличие поддона с водой. Испаряющаяся вода создает эффект **водяной бани**, благодаря чему продукты не только равномерно прожариваются, но и приобретают необыкновенную **сочность и мягкость**. Использование воды также существенно снижает образование дыма и чада и упрощает эксплуатацию гриля. Для качественной прожарки и получения рельефного узора используются чугунные решетки, обладающие отличными антипригарными свойствами.

Модельный ряд вапо-грилей включает **настольное и напольное** оборудование. Напольные грили выполняются на открытом стенде или кабинете с нишей для хранения кухонного инвентаря. При желании нишу можно дополнить распашными дверьми, а сами грили делать мобильными.

МОДЕЛЬ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	подключение
Тенниси	6411711	400x700x325	4,5	380В
Гудзон	6412711	700x700x325	9,0	380В
Потомак	6413711	1000x700x325	13,5	380В
Алабама	6414711	1300x700x325	18,0	380В
Бальсас	6415711	1600x700x325	22,5	380В
Сакраменто	6411811	400x700x850	4,5	380В
Снейк	6411821	700x700x850	9,0	380В
Колумбия	6411831	1000x700x850	13,5	380В
Фрейзер	6411841	1300x700x850	18,0	380В
Маккензи	6411851	1600x700x850	22,5	380В



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ КОНВЕЙЕРНЫЙ

Рабочая температура от 32 до 350 градусов, поддерживается автоматически. Скорость конвейерной ленты регулируется от 20 секунд до 3 минут. Имеет 2 независимых модуля управления, позволяющих устанавливать рабочие параметры для левой и правой зон готовки как в ручном так и в 3х автоматических режимах. Автоматический контроль температуры. Эффект «открытого пламени». Нагрев осуществляется с помощью 18 ТЭНов, мощностью 1 кВт каждый. Гриль оснащен системой каталитической нейтрализации жировых включений выходящего из устройства воздуха. Это позволяет значительно снизить жировые отложения на внутренних поверхностях системы вентиляции ресторана. Корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали с сатинированной отделкой наружных поверхностей.

МОДЕЛЬ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	подключение
Риссол	6662	1217x1086x1740	19,5	380В





ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕППАНЬЯКИ

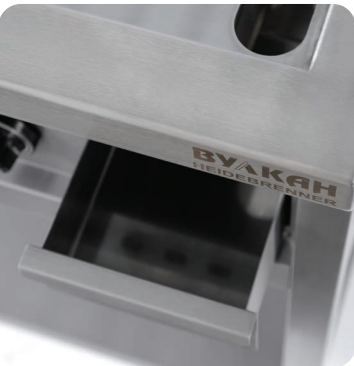
Тэппаньяки в переводе с японского означает **жаренный на стальном листе**. В современных японских ресторанах шеф-повар стоит в зале около раскаленной плиты тэппаньяки рядом с обедающими людьми. Мясо, овощи, лапша, морепродукты готовятся на глазах у посетителей, а готовые блюда немедленно раскладываются по тарелкам и подаются гостям.

Жарочная поверхность тэппана «Вулкан-Heidebrenner» имеет зеркальное хромированное покрытие, защищающее продукты от пригорания во время жарки. Кроме того, эта поверхность обладает высокой устойчивостью к царапинам и ударам ножа.

В зависимости от модели тэппан может иметь от одной до четырех зон нагрева. Температура каждой из зон регулируется независимо друг от друга. Широкий диапазон температурных значений позволяет повару готовить несколько блюд одновременно.



МОДЕЛЬ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	подключение
Йосино	691171	652x700x325	6,0	380В
Симанто	691172	800x700x325	9,0	380В
Кисо	691173	1000x700x325	12,0	380В
Якумо	691174	1200x700x325	13,5	380В
Амаги	691175	1500x700x325	18,0	380В
Агано	691191	652x700x850	6,0	380В
Тенрю	691192	800x700x850	9,0	380В
Могами	691193	1000x700x850	18,0	380В
Абукума	691194	1200x700x850	13,5	380В
Касаги	691195	1500x700x850	18,0	380В



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЛАВОВЫЕ ГРИЛИ

Особенность этого гриля — **наличие лавовых камней**, долго держащих тепло и выполняющих роль раскаленных углей. Капли жира, попадая на камни, образуют легкий дымок, придающий мясу неповторимый вкус. А добавив на камни немного древесной стружки, вы получите продукт с тонким ароматом копчения. Важная деталь гриля — **чугунная решетка**, обладающая отличными антипригарными свойствами и придающая продукту характерный рельефный рисунок.

Модельный ряд лавовых грилей включает **настоельное и напольное** оборудование. Напольные грили выполняются на открытом стенде или кабинете с нишей для хранения кухонного инвентаря.

При желании нишу можно дополнить распашными дверьми, а сами грили делать мобильными.



МОДЕЛЬ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	подключение
Августин	6411311	400x700x325	4,5	380В
Адамс	6411321	700x700x325	9,0	380В
Бейкер	6411331	1000x700x325	13,5	380В
Акутан	6411341	1300x700x325	18,0	380В
Гарелой	6411351	1600x700x325	22,5	380В
Хейс	6411361	1900x700x325	27,0	380В
Бачелор	6411371	2200x700x325	31,5	380В
Крейтер	6411411	400x700x850	4,5	380В
Санфорд	6411421	700x700x850	9,0	380В
Блэкберн	6411431	1000x700x850	13,5	380В
Рейнир	6411441	1300x700x850	18,0	380В
Дуглас	6411451	1600x700x850	22,5	380В
Мартин	6411461	1900x700x850	27,0	380В
Черчилль	6411471	2200x700x850	31,5	380В
Лавовый камень 1 упаковка (5,5 кг)	111			

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

Особенность **электрической шашлычницы** — наличие **лавовых камней**, долго держащих тепло и выполняющих роль раскаленных углей. Капли жира, попадая на камни, образуют легкий дымок, придающий мясу неповторимый вкус. А добавив на камни немного древесной стружки, вы получите продукт с тонким ароматом копчения. Важная часть шашлычницы — **шампуры**, они выполнены из нержавеющей стали, имеют удобную деревянную ручку и специальную геометрию, позволяющую фиксировать шампур в разных положениях.

Модельный ряд шашлычниц включает **настоельное и напольное** оборудование. Напольные варианты выполняются на открытом стенде или кабинете с нишей для хранения кухонного инвентаря. При желании нишу можно дополнить распашными дверьми, а саму шашлычницу сделать мобильной, поставив на колеса.



МОДЕЛЬ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	подключение
Агунг	6412111	400x700x325	5,4	380В
Батур	6412211	400x700x850	5,4	380В
Бромо	6412121	700x700x325	10,8	380В
Иджен	6412221	700x700x850	10,8	380В
Сламет	6412131	1000x700x325	16,2	380В
Риджани	6412231	1000x700x850	16,2	380В
Тамбора	6412141	1300x700x325	21,6	380В
Келимуту	6412241	1300x700x850	21,6	380В
Мерапи	6412151	1600x700x325	27,0	380В
Синабунг	6412251	1600x700x850	27,0	380В
Керинчи	6412161	1900x700x325	32,4	380В
Семеру	6412261	1900x700x850	32,4	380В
Мербабу	6412171	2200x700x325	37,8	380В
Кракатау	6412271	2200x700x850	37,8	380В



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

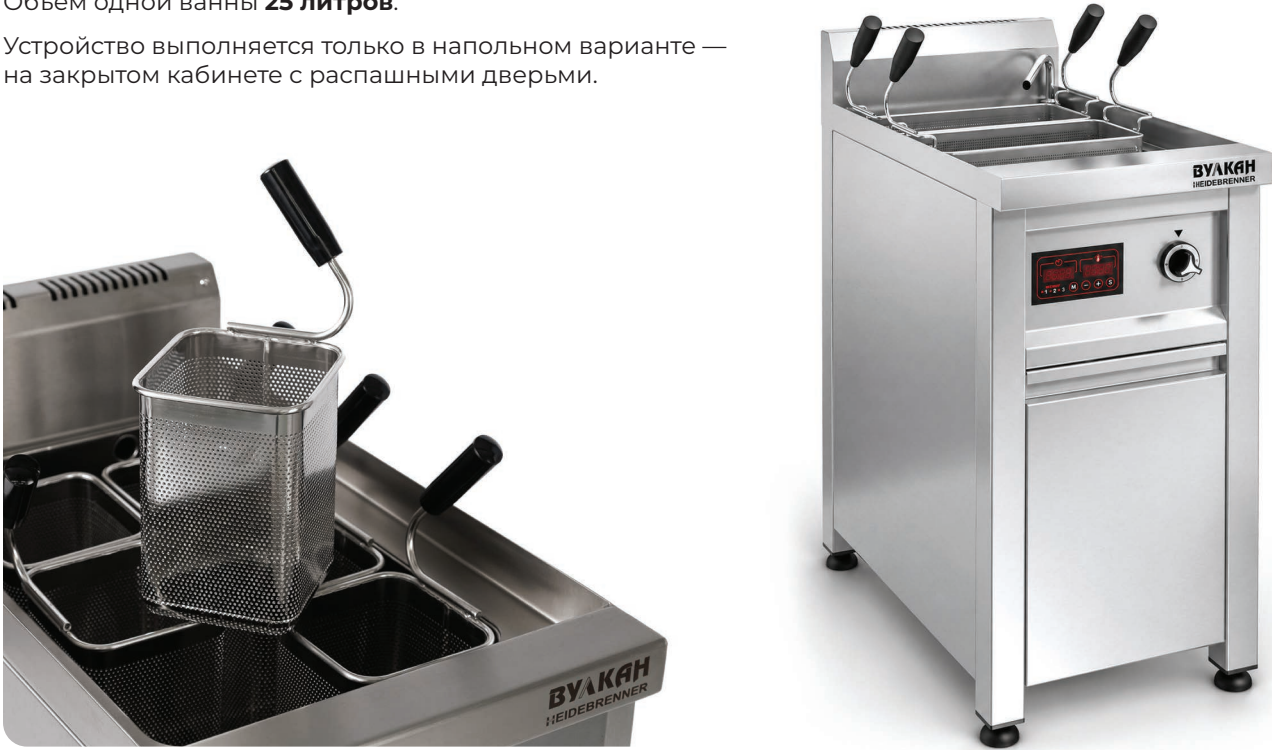
Варочный аппарат «Вулкан-Heidebrenner» — это универсальный инструмент, специально разработанный для профессиональной кухни. Он может использоваться для приготовления не только пасты и макаронных изделий, но и овощей, гарниров и мясных полуфабрикатов в вакуумных упаковках.

Вместительная ванна позволяет разместить до 3 корзин **GN1/3** или **6 GN1/6** одновременно, а если их заменить на стандартные гостроемкости этого же размера, то устройство можно использовать как мармит.

Благодаря **электронному управлению с автоматическим поддержанием температуры** и системой таймеров, а также **автоподливу воды без прерывания кипения**, работа с аппаратом проста, безопасна и не требует специальных навыков. Варочный аппарат поддерживает **до 4 программ**.

Объем одной ванны **25 литров**.

Устройство выполняется только в напольном варианте — на закрытом кабине с распашными дверьми.



МОДЕЛЬ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	подключение	объем ванны, л	габариты одной ванны, см
Наполи	6001	400x700x850	7,5	380В	25	31x51x21
Нисида	6002	800x700x850	2x7,5	380В	2x25	31x51x21

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИЙНОГО АССОРТИМЕНТА

Фритюрницы «Вулкан-Heidebrenner» имеют электронную систему управления, позволяющую запрограммировать **до 4 режимов работы** и поддерживать установленные параметры с точностью **до 1 градуса**.

Ванны фритюрниц имеют **холодную зону**, что существенно уменьшает объем используемого масла. Так же фритюрницы оснащены электронной панелью управления и поворотными ТЭНами. А объем ванны варьируется **от 8 до 50 литров**.

Все фритюрницы выполняются на закрытом мобильном кабине с распашными дверьми, в комплекте идут корзины из нержавеющей стали с удобной эргономичной ручкой.



МОДЕЛЬ	Артикул	ГАБАРИТЫ, мм	МОЩНОСТЬ, кВт	ПОДКЛЮЧЕНИЕ
Сонора	6010	400x700x850	6,6	380
Герреро	6017	400x700x850	10,6	380
Керетаро	6018	400x700x850	10,6	380
Орисаба	6026SFG	1016x820x850	36	380
Айдахо	6020	800x700x850	13,2	380



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПИЦЦА-ПЕЧИ

Принцип работы конвейерной печи основан на **равномерном распределении** высокоскоростных **потоков горячего воздуха** в рабочей камере.

Поскольку источником тепла является воздух, печь подходит для приготовления даже самых нежных продуктов, на время приготовления при этом **влияют температура и скорость движения** конвейера.

Ширина конвейерной ленты может составлять **от 410 до 850 мм**. Диапазон рабочей температуры **от 50°C до 315°C**. Диапазон времени приготовления **от 1 до 15 минут**. Имеется функция изменения направления движения конвейерной ленты.

МОДЕЛЬ	Артикул	ГАБАРИТЫ, мм	МОЩНОСТЬ, кВт	ПОДКЛЮЧЕНИЕ	ВЕС
Марсили	41121	800x1260x395	6,0	380В	печь 91,4 кг; конвейер 27,8 кг



Газовое оборудование

Газовое оборудование для профессиональной кухни рассчитано на интенсивную ежедневную эксплуатацию. Мощные горелки обеспечивают быстрый выход на рабочую температуру и позволяют оперативно регулировать интенсивность нагрева в процессе приготовления.

Широкая линейка включает теплянки, жарочные поверхности, грили различных типов, фритюры, шашлычницы, WOK-станции и профессиональные газовые плиты. Различные размеры и варианты исполнения позволяют подобрать оборудование для кухни любого формата.



ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

Быстрый нагрев и стабильная тепловая отдача для интенсивной работы.



ТОЧНОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Плавная настройка пламени для разных технологий приготовления.



НАДЕЖНОСТЬ

Прочная конструкция и долговечные материалы для профессионального использования.



БЕЗОПАСНОСТЬ

Современные системы газ-контроля и защиты обеспечивают безопасную эксплуатацию.



Новинки и автоматизация

Проектные решения

Электрическое оборудование

Газовое оборудование

Оборудование на углях

Нейтральное оборудование

Сервис и производство

О компании

ГАЗОВЫЕ ВОК-ПЛИТЫ

На многих кухнях тесно и не хватает места, именно для такого случая существует идеальное решение — вок-плита серии «Compact».

Плита **глубиной всего 500 мм** поместится в любой, даже самой малогабаритной кухне. Кроме того, плиты этой серии обладают еще целым рядом достоинств — удобное гигиеническое исполнение, **защитная автоматика** от утечки газа, мощные бородавочные горелки с пламенем специальной формы, возможность работы как на магистральном, так и на баллонном газе.

Модельный ряд воков серии «Compact» имеет **настоельное и напольное** исполнение. Напольные воки изготавливаются на открытом стенде или кабинете с нишей для хранения кухонного инвентаря. При желании нишу можно дополнить распашными дверьми, а сами плиты сделать мобильными.

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
8065	500x500x215	9,3	0,94 (0,73) м³/ч (кг/ч)
8173	500x500x850	9,3	0,94 (0,73) м³/ч (кг/ч)
8071	1000x500x215	18,6	1,89 (1,47) м³/ч (кг/ч)
8077	1500x500x850	18,6	1,89 (0,47) м³/ч (кг/ч)
8176	1000x500x850	18,6	1,89 (1,47) м³/ч (кг/ч)
8155	1500x500x850	18,6	1,89 (1,47) м³/ч (кг/ч)
8083	1500x500x215	27,9	2,83 (2,20) м³/ч (кг/ч)
8157	1500x500x850	27,9	2,83 (2,20) м³/ч (кг/ч)
8089	1000x1000x215	37,2	3,78 (2,94) м³/ч (кг/ч)
8189	1000x1000x850	37,2	3,78 (2,94) м³/ч (кг/ч)
8158	1500x1000x850	37,2	3,78 (2,94) м³/ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ВОК-СТАНЦИИ

Хороший вок — **мощный вок**. Этому требованию соответствуют большие газовые вок-станции «Вулкан-Heidebrenner». Они имеют мощные бородавочные горелки, **сплошную герметичную столешницу**, пьезоподжиг и **автоматику безопасности** от утечки газа. Работают вок-станции не только от газовой магистрали, но и от баллона.

Серия вок-станций имеет широкий модельный ряд, включающий плиты на открытых стендах и кабинетах с нишами для хранения кухонного инвентаря.

Для повышения функциональности оборудования и оптимизации рабочего процесса вок-станции можно дополнить рядом **полезных опций**, таких как углубленная столешница с водяным смывом, поворотный смеситель с ножным управлением, защитный борт, распашные двери.

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
8589	700x700x800	14,9	1,51 (1,18) м³/ч (кг/ч)
8785	1250x700x800	29,8	3,02 (2,35) м³/ч (кг/ч)
8787	1850x700x800	44,7	4,54 (3,53) м³/ч (кг/ч)
8789	2350x700x800	59,6	6,05 (4,71) м³/ч (кг/ч)
8791	1250x1250x800	59,6	6,05 (4,71) м³/ч (кг/ч)
8793	1850x1250x800	89,4	9,07 (7,06) м³/ч (кг/ч)
8795	2350x1250x800	119,2	12,1 (9,42) м³/ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ ОТКРЫТОГО ТИПА СЕРИЯ STANDART

Основным преимуществом газовых **плит с открытым пламенем** является возможность мгновенной регулировки температуры простым поворотом ручки. Мощные горелки быстро нагревают содержимое посуды, что значительно сокращает время приготовления блюд. Все плиты оснащены **автоматикой безопасности** от утечки газа.



Серия «Standart» имеет широкий модельный ряд, включающий плиты **с духовыми шкафами и нишами для хранения кухонного инвентаря**. При желании ниши можно дополнить распашными дверьми, а сами плиты сделать мобильными. Духовые шкафы выполнены под противни стандарта **GN2/1 и GN1/1** для плит глубиной **900 и 700 см** соответственно.

Решетки из нержавеющей стали создают единую поверхность, что позволяет свободно перемещать посуду по всей рабочей зоне плиты.

Герметичная подконфорочная емкость дает возможность производить влажную уборку, исключая попадание жидкости внутрь плиты.

СЕРИЯ 700

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
82252	400x700x850	12,0	1,22 (0,95)м³ч (кг/ч)
82240	800x700x850	24,0	2,44 (1,90)м³ч (кг/ч)
82243	800x700x850	30,0	3,07 (2,39)м³ч (кг/ч)
82310	1200x700x850	36,0	3,65 (2,84)-м³ч (кг/ч)
82313	1200x700x850	42,0	4,28 (3,33)м³ч (кг/ч)
82410	1200x700x850	48,0	4,87 (3,79)-м³ч (кг/ч)
82413	1200x700x850	54,0	5,50 (4,28)м³ч (кг/ч)

СЕРИЯ 900

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
822529	400x900x850	12,0	1,22 (0,95)м³ч (кг/ч)
822409	800x900x850	24,0	2,44 (1,90)м³ч (кг/ч)
822439	800x900x850	32,0	3,27 (2,54)м³ч (кг/ч)
823109	1200x900x850	36,0	3,65 (2,84)-м³ч (кг/ч)
823139	1200x900x850	44,0	4,49 (3,49)м³ч (кг/ч)
824109	1200x900x850	48,0	4,87 (3,79)-м³ч (кг/ч)
824139	1200x900x850	56,0	5,71 (4,44)м³ч (кг/ч)

ГАЗОВЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ ОТКРЫТОГО ТИПА СЕРИЯ SLIM

Газовые **плиты серии «Slim»** имеют все достоинства плит с открытым пламенем — мощные горелки быстро нагревают содержимое посуды, значительно сокращая время приготовления блюд, а **съёмные решетки** из нержавеющей стали позволяют свободно перемещать посуду по всей поверхности плиты. Эти плиты просты в эксплуатации, оснащены **газконтролем** и могут работать как на магистральном, так и на баллонном газе.

Ультеракомпактное газовое оборудование серии «Slim» настолько **компактно**, что свободно располагается на стандартном кухонном столе глубиной от 60 см. Данная серия не имеет аналогов на рынке, при высоте всего в 15 см оборудование имеет производительность, достаточную для профессиональной кухни. Малый вес, компактные размеры и работа от газового энергоносителя делают его незаменимым помощником в **малогабаритных кухнях и мобильных точках питания** на базе транспортных средств, а также при организации выездных мероприятий.

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
82250	300x650x150	8,0	0,81 (0,63)м³/ч (кг/ч)
822501 управление по длинной стороне	650x300x150	8,0	0,81 (0,63)м³/ч (кг/ч)
82140	600x650x150	16,0	1,62 (1,26)м³/ч (кг/ч)
82141	900x650x150	24,0	2,44 (1,90)м³/ч (кг/ч)
82142	1200x650x150	32,0	3,25 (2,53) м³/ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ ОТКРЫТОГО ТИПА СЕРИЯ MAXI

Основным преимуществом газовых плит с **открытым пламенем** является возможность мгновенной регулировки температуры простым поворотом ручки. Мощные двухрядные горелки быстро нагревают содержимое посуды, что значительно сокращает время приготовления блюд.
— Конструкцией плиты предусмотрена возможность погасить основную горелку, оставив гореть только запальную — **«дежурный режим»**, и возобновить работу в любой момент, повернув ручку. Встроенный пьезоподжиг также существенно упрощает работу с плитой.
— Плиты серии «Maxi» оснащены системой **газконтроля** и могут работать как на природном, так и на сжиженном газе.

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
8213	955x555x850	16,4	1,66 (1,30) м³/ч (кг/ч)
8215	522x990x850	16,4	1,66 (1,30) м³/ч (кг/ч)
8224	1000x990x850	32,8	3,33 (2,59) м³/ч (кг/ч)
82241	1000x990x850	41,0	4,17 (3,24) м³/ч (кг/ч)
8231	1470x990x850	49,3	5,00 (3,89) м³/ч (кг/ч)
82311	1470x990x850	57,4	5,83 (4,54) м³/ч (кг/ч)
82312	1470x990x850	65,7	6,67 (5,19) м³/ч (кг/ч)
8241	1945x990x850	65,7	6,67 (5,19) м³/ч (кг/ч)
82411	1945x990x850	73,9	7,50 (5,84) м³/ч (кг/ч)
82412	1945x990x850	82,1	8,33 (6,49) м³/ч (кг/ч)
8251	2420x990x850	82,1	9,17 (7,13) м³/ч (кг/ч)
82511	2420x990x850	90,3	9,17 (7,13) м³/ч (кг/ч)
82512	2420x990x850	98,5	10,00 (7,78) м³/ч (кг/ч)
82513	2420x990x850	106,7	10,83 (8,43) м³/ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ ЗАКРЫТОГО ТИПА СЕРИЯ МАХІ

Газовые плиты с **закрытым пламенем** предлагают удобство и безопасность эксплуатации в сочетании с высокой скоростью приготовления блюд. Мощные горелки специальной формы быстро и равномерно нагревают всю поверхность чугунного настила. Чугун аккумулирует и долго сохраняет тепло, что позволяет существенно экономить энергоресурсы. Единая ровная поверхность плиты, которую образуют встроенные настилы, позволяет легко перемещать посуду по всей рабочей зоне и готовить несколько блюд одновременно.

— Конструкцией плиты предусмотрена возможность погасить основную горелку, оставив гореть только запальную — **«дежурный режим»**, и возобновить работу в любой момент, повернув ручку. Встроенный пьезоподжиг также существенно упрощает работу с плитой.

— Плиты серии «Махі» оснащены системой **газконтроля** и могут работать как на природном, так и на сжиженном газе.

— Серия «Махі» имеет **широкий модельный ряд**, включающий плиты с духовыми шкафами и нишами для хранения кухонного инвентаря.

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
8211	522x990x850	10,2	1,04 (0,81)м³ч (кг/ч)
8212	955x555x850	10,2	1,04 (0,81)м³ч (кг/ч)
8221	1000x990x850	20,4	2,07 (1,61)м³ч (кг/ч)
82211	1000x990x850	28,3	2,90 (2,26)м³ч (кг/ч)
8235	1470x990x850	30,6	3,11 (2,42)м³ч (кг/ч)
82351	1470x990x850	38,8	3,94 (3,07)м³ч (кг/ч)
82352	1470x990x850	47,1	4,78 (3,72)м³ч (кг/ч)
8243	1945x990x850	40,8	4,15 (3,23)м³ч (кг/ч)
82431	1945x990x850	49,1	4,98 (3,88)м³ч (кг/ч)
82432	1945x990x850	57,3	5,81 (4,52)м³ч (кг/ч)
8253	2420x990x850	51,1	5,18 (4,03)м³ч (кг/ч)
82531	2420x990x850	59,3	6,01 (4,68)м³ч (кг/ч)
82532	2420x990x850	67,5	6,85 (5,33)м³ч (кг/ч)
82533	2420x990x850	75,7	7,68 (5,98)м³ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ
КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА СЕРИЯ МАХИ



Комбинированные газовые плиты объединяют на одной рабочей поверхности конфорки с открытым и закрытым пламенем, позволяя значительно **экономить пространство.**

Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
8222	1000x990x850	26,6	2,70 (2,10)м³ч (кг/ч)
82221	1000x990x850	34,8	3,53 (2,75)м³ч (кг/ч)
8233	1470x990x850	43,1	4,37 (3,40)м³ч (кг/ч)
82331	1470x990x850	51,3	5,20 (4,05)м³ч (кг/ч)
82332	1470x990x850	59,5	6,04 (4,70)м³ч (кг/ч)
8234	1470x990x850	36,8	3,74 (2,91)м³ч (кг/ч)
82341	1470x990x850	45,1	4,57 (3,56)м³ч (кг/ч)
82342	1470x990x850	53,3	5,41 (4,21)м³ч (кг/ч)
8244	1945x990x850	59,5	6,04 (4,70)м³ч (кг/ч)
82441	1945x990x850	67,7	6,87 (5,35)м³ч (кг/ч)
82442	1945x990x850	75,9	7,70 (6,00)м³ч (кг/ч)
8245	1945x990x850	53,3	5,41 (4,21)м³ч (кг/ч)
82451	1945x990x850	61,5	6,24 (4,86)м³ч (кг/ч)
82452	1945x990x850	69,7	7,07 (5,50)м³ч (кг/ч)
8246	1945x990x850	7,1	4,78 (3,72)м³ч (кг/ч)
82461	1945x990x850	55,3	5,61 (4,37)м³ч (кг/ч)
82462	1945x990x850	63,5	6,44 (5,01)м³ч (кг/ч)
8255	2420x990x850	75,9	7,70 (6,00)м³ч (кг/ч)
82551	2420x990x850	84,1	8,54 (6,64)м³ч (кг/ч)
82552	2420x990x850	92,3	9,37 (7,29)м³ч (кг/ч)
82553	2420x990x850	100,5	10,20 (7,94)м³ч (кг/ч)
8257	2420x990x850	69,7	7,07 (5,50)м³ч (кг/ч)
82571	2420x990x850	77,9	7,91 (6,15)м³ч (кг/ч)
82572	2420x990x850	86,1	8,74 (6,80)м³ч (кг/ч)
82573	2420x990x850	94,3	9,57 (7,45)м³ч (кг/ч)
8254	2420x990x850	63,5	6,44 (5,01)м³ч (кг/ч)
82541	2420x990x850	71,7	7,28 (5,66)м³ч (кг/ч)
82542	2420x990x850	79,9	8,11(6,31)м³ч (кг/ч)
82543	2420x990x850	88,1	8,94(6,96)м³ч (кг/ч)
8256	2420x990x850	53,7	5,81 (4,52)м³ч (кг/ч)
82561	2420x990x850	65,4	6,65(5,17)м³ч (кг/ч)
82562	2420x990x850	73,7	7,48(5,82)м³ч (кг/ч)
82563	2420x990x850	81,9	8,31(6,47)м³ч (кг/ч)

Новинки и
автоматизация

Проектные
решения

Электрическое
оборудование

Газовое
оборудование

Оборудование
на углях

Нейтральное
оборудование

Сервис и
производство

О команде

ГАЗОВЫЕ ЛАВОВЫЕ ГРИЛИ

На **лавовых грилях** идеально готовить стейки, бифштексы, овощи и многое другое. Мясо образует хрустящую корочку, равномерно прожаривается, при этом сохраняя сочность и отменный вкус.

Мощные газовые горелки нагревают **лавовые камни**. Капли жира, попадая на них, образуют **легкий дымок**, придающий мясу неповторимый вкус. А добавив на камни немного древесной стружки, вы получите продукт с тонким ароматом копчения. Специальная V-образная решетка из нержавеющей стали задерживает излишки жира, выделяющиеся при жарке.

Вся линейка лавовых грилей имеет **встроенный пьезоподжиг**, что существенно упрощает работу с устройством, а также **автоматику безопасности** от утечки газа. Работают грили как на магистральном, так и на баллонном газе.

Модельный ряд лавовых грилей включает **настольное и напольное** оборудование.

Напольные грили выполняются на **открытом стенде или кабинете** с нишей для хранения кухонного инвентаря.

При желании нишу можно дополнить распашными дверьми, а сами грили сделать мобильными.

Для повышения функциональности на оборудование можно установить дополнительные опции, например решетку с круглыми прутьями для приготовления рыбы и овощей или крышку.

НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ГАБАРИТЫ, ММ	МОЩНОСТЬ, КВТ	РАСХОД ГАЗА, ПРИР (СЖИЖ)
Кизимен	641231	400x700x325	12,1	1,23 (0,96)м³ч (кг/ч)
Бакенинг	641232	800x700x325	24,2	2,46 (1,91)м³ч (кг/ч)
Гамчен	641233	1200x700x325	36,3	3,68 (2,87)м³ч (кг/ч)
Дзензур	641234	1600x700x325	48,4	4,91 (3,82)м³ч (кг/ч)
Иктунуп	641235	2000x700x325	60,5	6,14 (4,78)м³ч (кг/ч)
Костакан	641241	400x700x850	12,1	1,23 (0,96)м³ч (кг/ч)
Тауншиц	641242	800x700x850	24,2	2,46 (1,91)м³ч (кг/ч)
Толбачик	641243	1200x700x850	36,3	3,68 (2,87)м³ч (кг/ч)
Узон	641244	1600x700x850	48,4	4,91 (3,82)м³ч (кг/ч)
Хангар	641245	2000x700x850	60,5	6,14 (4,78)м³ч (кг/ч)
Лавовый камень 1 упаковка (7,2 кг)	111			



ВОДЯНЫЕ ГАЗОВЫЕ (ВАПО-ГРИЛИ)

Отличительная черта вапо-грилей — наличие **поддона с водой**. Испаряющаяся вода создает эффект «водяной бани», благодаря чему продукты не только равномерно прожариваются, но и приобретают необыкновенную сочность и мягкость. Использование воды также существенно снижает образование дыма и чада.

Для качественной прожарки и получения рельефного узора используются **чугунные решетки**, обладающие отличными антипригарными свойствами.

Вся линейка вапо-грилей имеет встроенный **пьезоподжиг**, что существенно упрощает работу с устройством, а также автоматику безопасности от утечки газа. Работают грили как на магистральном, так и на баллонном газе.

Водяные грили изготавливаются на **открытом стенде или кабинете** с нишей для хранения кухонного инвентаря. При желании нишу можно дополнить распашными дверьми, а сами грили сделать мобильными.

Для повышения функциональности оборудования можно установить дополнительные опции, например, решетку с круглыми прутьями для приготовления рыбы или крышку.



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ГАБАРИТЫ, ММ	МОЩНОСТЬ, КВТ	РАСХОД ГАЗА, ПРИР (СЖИЖ)
Бельбек	641261	400x700x850	9,5	0,95(0,75) м³/ч (кг/ч)
Альма	641262	800x700x850	24,2	2,46(1,91) м³/ч (кг/ч)
Омолон	641263	1200x700x850	36,3	3,68(2,87) м³/ч (кг/ч)
Арпат	641264	1600x700x850	48,4	4,91(3,82) м³/ч (кг/ч)
Ускут	641265	2000x700x850	60,5	6,14(4,78) м³/ч (кг/ч)

ГАЗОВЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ ГРИЛИ

Старая добрая классика — это сочное вкусное мясо, сохраняющее все полезные свойства благодаря быстрому и равномерному нагреву жарочной поверхности. Важная деталь гриля — **чугунная решетка**, обладающая отличными антипригарными свойствами и придающая продукту характерный рельефный рисунок.

Вся линейка классических грилей имеет встроенный **пьезоподжиг**, что существенно упрощает работу с устройством, а также автоматику безопасности от утечки газа. Работают грили как от газовой магистрали, так и от баллона.

Модельный ряд классических грилей включает **настольное и напольное** оборудование. Напольные грили выполняются на открытом стенде или в кабине с нишей для хранения кухонного инвентаря. При желании нишу можно дополнить распашными дверями, а сами грили делать мобильными.

Для повышения функциональности на гриль можно установить **дополнительные опции**, например решетку с круглыми прутьями для приготовления рыбы и овощей или сплошную жарочную поверхность.

НАЗВАНИЕ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	расход газа, прир (сжиж)
Slim	81011	300x650x150	5,0	0,51 (0,40) м³/ч (кг/ч)
Slim 3	81012	600x650x150	14,0	1,42 (1,11) м³/ч (кг/ч)
Алаид	641271	400x700x325	9,5	0,95 (0,75) м³/ч (кг/ч)
Берга	641272	800x700x325	24,2	2,46 (1,91) м³/ч (кг/ч)
Экарма	641273	1200x700x325	36,3	3,68 (2,87) м³/ч (кг/ч)
Мильна	641274	1600x700x325	48,4	4,91(3,82) м³/ч (кг/ч)
Немо	641275	2000x700x325	60,5	6,14(4,78) м³/ч (кг/ч)
Расшуа	641281	400x700x850	1x9,5	0,95 (0,75) м³/ч (кг/ч)
Сноу	641282	800x700x850	2x12,1	2,46 (1,91) м³/ч (кг/ч)
Стокап	641283	1200x700x850	3x12,1	3,68 (2,87) м³/ч (кг/ч)
Уратман	641284	1600x700x850	4x12,1	4,91(3,82) м³/ч (кг/ч)
Фусса	641285	2000x700x850	5x12,1	6,14(4,78) м³/ч (кг/ч)



МАКАРОНОВАРКИ ГАЗОВЫЕ

НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ГАБАРИТЫ, ММ	МОЩНОСТЬ, КВТ	РАСХОД ГАЗА, ПРИР (СЖИЖ)
Вивиани	9001	400x700x850	10,2	1,03 (0,81) м³/ч (кг/ч)
Малавелле	9002	800x700x850	20,4	2,07 (1,61) м³/ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ-ТАБУРЕТЫ

Газовые плиты-табуреты используются для решения различных задач. Они могут дополнить, а чаще заменить большую плиту в небольших помещениях. При своих **скромных размерах** эти газовые плиты имеют **мощные горелки**, а небольшая высота делает их абсолютными лидерами в работе с крупногабаритной посудой.

Весь модельный ряд табуретов имеет встроенный **пьезоподжиг** и систему безопасности от утечки газа. Благодаря тому, что табуреты могут работать не только на магистральном, но и на баллонном газе, они станут большим подспорьем при организации **выездных мероприятий и мобильных точек питания**.

Линейка газовых табуретов включает в себя устройства с **классической круглой горелкой**, а также со **звездообразными горелками для сковород и казанов**. Для повышения функциональности оборудования можно воспользоваться дополнительными опциями — увеличить высоту табурета до высоты стандартной плиты, чтобы организовать единую линию или сделать табурет мобильным, поставив его на колеса.

НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ГАБАРИТЫ, ММ	МОЩНОСТЬ, КВТ	РАСХОД ГАЗА, ПРИР (СЖИЖ)
ПРГ-IIA-1	81971	435x435x450	8,0	0,83 (0,65) м³/ч (кг/ч)
HSL 01	8196	550x550x500	9,3	0,97 (0,75) м³/ч (кг/ч)
HSL 02	8197	550x550x500	12,0	1,22 (0,95) м³/ч (кг/ч)
GK 1000	8199	580x580x720	12,0	1,22 (0,95) м³/ч (кг/ч)
GK 2001	8124	650x650x720	14,8	1,50 (1,17) м³/ч (кг/ч)
GK 2002	8128	650x650x720	14,8	1,50 (1,17) м³/ч (кг/ч)
GK 2003	8168	650x650x720	17,1	1,75 (1,36) м³/ч (кг/ч)
GK 2004	8178	650x650x720	17,2	1,75 (1,36) м³/ч (кг/ч)
GK 2101	8201	650x650x720	10,5	1,07 (0,83) м³/ч (кг/ч)
GK 2102 под казан 15л (круглая горелка)	8202	650x650x720	18,2	1,85 (1,44) м³/ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ТЕППАНЬЯКИ

В переводе с японского **«тэппаньяки»** означает **«жаренный на стальном листе»**. В современных японских ресторанах шеф-повар стоит в зале около раскаленной плиты тэппаньяки рядом с обедающими людьми. Мясо, овощи, морепродукты и гарниры готовятся на глазах у посетителей.

Жарочная поверхность тэппана «Вулкан-Heidebrenner» имеет **зеркальное хромированное покрытие**, защищающее продукты от пригорания во время жарки, а повара от излишков тепла, выделяющихся при работе.

Вся линейка тэппанов имеет встроенный **пьезоподжиг** и автоматику безопасности от утечки газа. Тэппаны могут работать как от магистрального, так и от баллонного газа. Модельный ряд представлен **напольными и настольными** версиями.

НАЗВАНИЕ	Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
Го	891171	652x700x325	8,0	0,81 (0,63) м³/ч (кг/ч)
Такацу	891191	652x700x850	8,0	0,81 (0,63) м³/ч (кг/ч)
Саба	891172	800x700x325	12,0	1,62 (1.26) м³/ч (кг/ч)
Ямато	891192	800x700x850	12,0	1,62 (1.26) м³/ч (кг/ч)
Хино	891173	800x700x325	16,0	1,62 (1.26) м³/ч (кг/ч)
Мисава	891193	1000x700x850	16,0	1,62 (1.26) м³/ч (кг/ч)
Мия	891174	1200x700x325	18,0	1,83 (1.42) м³/ч (кг/ч)
Аракава	891194	1200x700x850	18,0	1,83 (1.42) м³/ч (кг/ч)



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Газовые фритюрницы — это уникальное оборудование, расходы на эксплуатацию которого минимум в 5 раз ниже, чем на электрические аналоги.

Все фритюрницы выполняются на **закрытом кабинете** с распашными дверями, в комплекте идут **корзины**.

Фритюрницы «Вулкан-Heidebrenner» имеют **холодную зону**, что уменьшает объем используемого масла и увеличивает срок его службы. Также они оснащены **пьезоподжигом**, имеют **автоматику безопасности** от утечки газа, **защиту от перегрева масла** и индикатор готовности устройства к работе, сигнализирующий о том, что корзину с продуктом можно опускать в ванну с маслом.

НАЗВАНИЕ	Артикул	Габариты, мм	Мощность, кВт	Расход газа, прир (сжиж)
Кио	8900	400x700x850	10,0	1,03 (0,81) м³/ч (кг/ч)
Макена	8901	800x700x850	20,0	2,07 (1,61) м³/ч (кг/ч)





ГАЗОВЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

Газовая шашлычница — незаменимый помощник при организации выездных мероприятий, мобильных точек питания и торговли на ярмарках или городских праздниках.

Благодаря тому, что устройство может работать не только на природном, но и на баллонном газе, проблем с энергоносителем не будет.

Шашлычница имеет встроенный **пьезоподжиг** и **автоматику безопасности** от утечки газа.

Важная часть шашлычницы — шампуры, они выполнены из нержавеющей стали, имеют удобную деревянную ручку и специальную геометрию, позволяющую фиксировать шампур в разных положениях.

Модельный ряд шашлычниц представлен **настольным и напольным** оборудованием. Напольный вариант выполняется на открытом стенде или кабинете с нишей для хранения кухонного инвентаря.

НАЗВАНИЕ	Артикул	габариты, мм	мощность, кВт	расход газа, прир (сжиж)
Спит	8007	800x420x225	12,4	1,30 (1,01) м³/ч (кг/ч)
Аюдаг	8009	1000x420x225	17,1	1,74 (1,35) м³/ч (кг/ч)
Карадаг	8008	800x420x850	12,4	1,30 (1,01) м³/ч (кг/ч)
Кастель	8010	1000x420x225	17,1	1,74 (1,35) м³/ч (кг/ч)



Оборудование на углях

Угольные грили AGNI созданы для профессиональной кухни, где особенно ценятся натуральный вкус, высокая температура и выразительная подача блюд.

Приготовление на открытом огне позволяет работать с мясом, рыбой, морепродуктами и овощами, сохраняя характерный аромат и текстуру продукта. Конструкция грилей позволяет регулировать интенсивность жара и положение продукта относительно источника огня.

Линейка включает угольные грили различных размеров и вариантов исполнения — для ресторанов, стейк-хаусов, открытых кухонь и гастрономических проектов.



ЖИВОЙ ОГОНЬ

Приготовление на углях придаёт блюдам выразительный вкус, характерный аромат и эффектную ресторанную подачу.



ГИБКОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ

Регулируемое положение решётки относительно углей позволяет контролировать интенсивность жара и выбирать оптимальный режим приготовления.



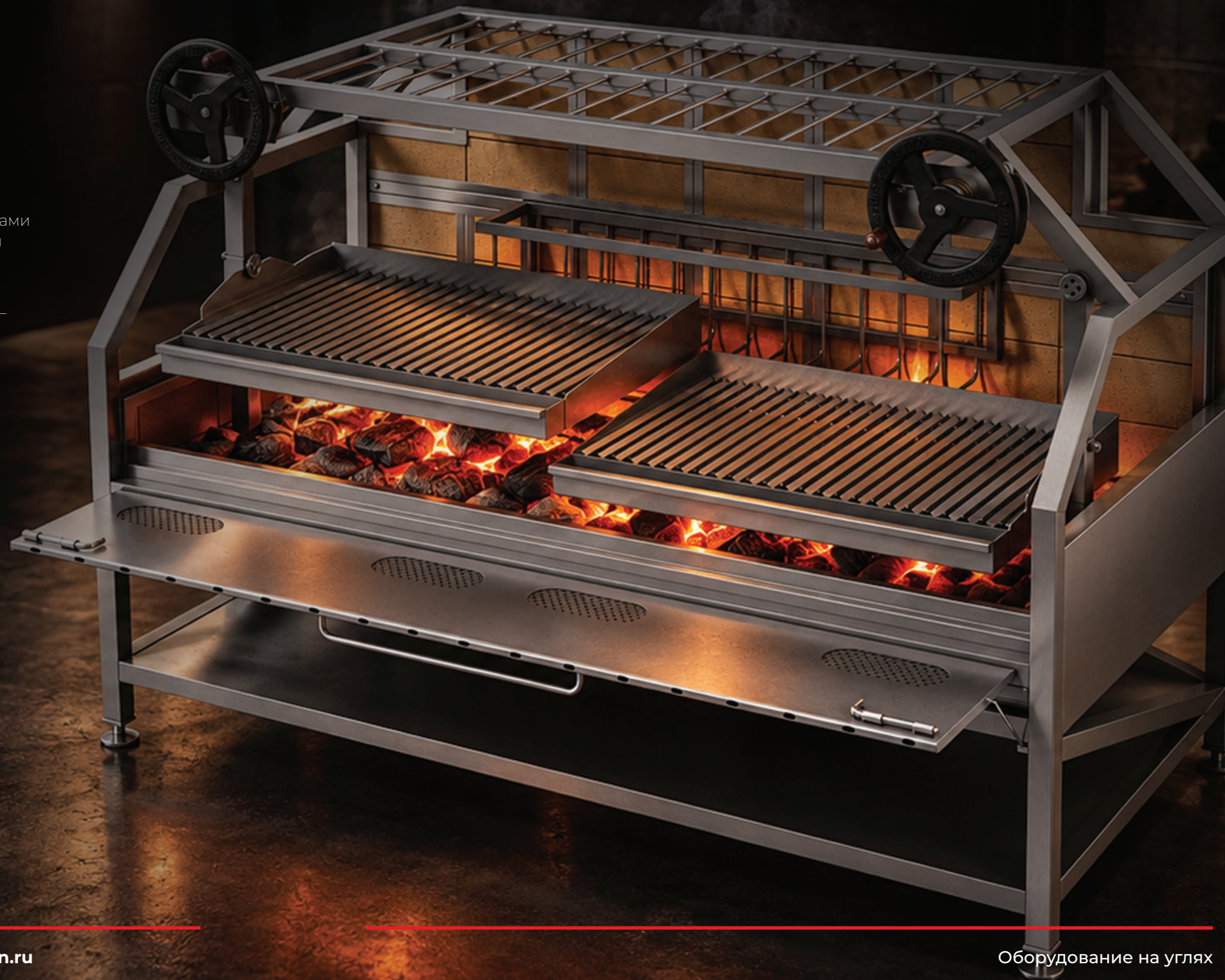
НАДЁЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Прочные материалы и профессиональное исполнение рассчитаны на интенсивную ежедневную эксплуатацию.



ШИРОКИЙ ВЫБОР РЕШЕНИЙ

Настольные, напольные, мобильные и встраиваемые исполнения позволяют подобрать оборудование под формат и технологию конкретной кухни.



Новинки и
автоматизация

Проектные
решения

Электрическое
оборудование

Газовое
оборудование

Оборудование
на углях

Нейтральное
оборудование

Сервис и
производство

О компании

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ СЕРИЯ РОБАТА

Робата — это японский угольный гриль с многовековой историей. На нём можно готовить всё — рыбу и морепродукты, мясо и птицу, овощи, а главное — популярное японское блюдо якитори: маленькие шашлычки на бамбуковых палочках, поджаренные на углях.

Робата представляет собой специально продуманную конструкцию с тремя уровнями, каждый из которых предназначен для приготовления пищи при определённой температуре: нижняя решётка — обжарка на огне, средний уровень — прожаривание, верхний уровень — сохранение готового блюда горячим.

- Работа с грилем «Вулкан-Heidebrenner» максимально удобна и комфортна по следующим причинам:
- мангал робаты выложен специальным огнеупорным камнем;
 - выдвижные зольники позволяют производить уборку устройства без специальных приспособлений, таких как совок и т. п.;
 - оригинальная система вентиляции помогает отводить от корпуса устройства лишнее тепло.

Модельный ряд угольных грилей включает настольное и напольное оборудование. Напольные варианты выполняются на закрытом кабине с полкой для хранения кухонного инвентаря. При желании кабинет можно дополнять распашными дверьми. Для повышения функциональности оборудования можно установить дополнительные опции, например решётку с круглыми прутьями или накопитель для гастрорёмокстей.

НАЗВАНИЕ	Артикул	Габариты, мм
Такаяма	5111	1015x600x320
Киото	5112	1497x600x320
Никко	5113	1979x600x320
Камакура	5114	2461x600x320
Саппоро	5121	1015x600x900
Нагано	5122	1497x600x900
Нара	5123	1979x600x900
Осака	5124	2461x600x900



УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ СЕРИЯ BROCHETA

Угольный гриль Brocheta — идеальное решение для приготовления блюд на открытом огне в кафе, баре или любом предприятии общепита. Надёжная сборка, строгий стиль и продуманная функциональность превращают процесс жарки в удобный и результативный процесс.

- Корпус — окрашенная стальная конструкция, устойчивой к условиям уличной эксплуатации и активному использованию на кухне.
- Решетка — из нержавеющей стали, что обеспечивает долговечность, легкость очистки и сохранение вкуса продуктов.

Мангал — выложен шамотным камнем, который поддерживает стабильную температуру и равномерное прогревание блюд.

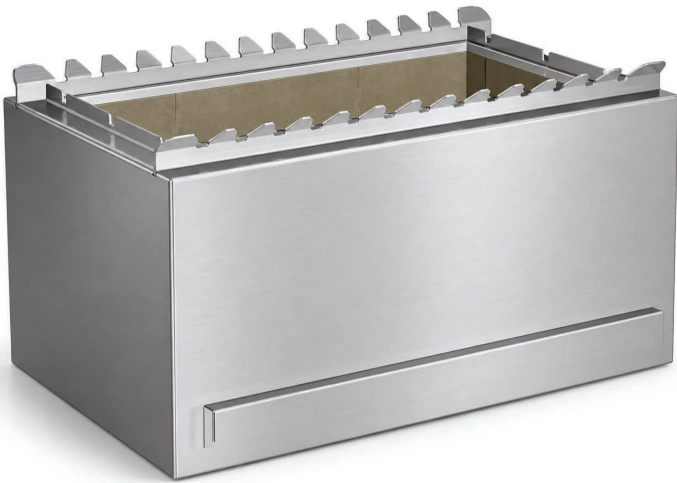
Настольное исполнение — компактное решение для барной зоны, кафе или временных выставок.

Комплект из 13 шампуров — позволяет обслуживать больше гостей за один цикл жарки, ускоряя работу смены.

Выдвижной поддон-зольник — упрощает уборку и обслуживание, снижая время простоя.

Дополнительно можно заказать напольную версию для стационарной установки и максимально удобной организации пространства на вашей площадке.

НАЗВАНИЕ	Артикул	Габариты, мм
Аликанте	5210	687x387x122





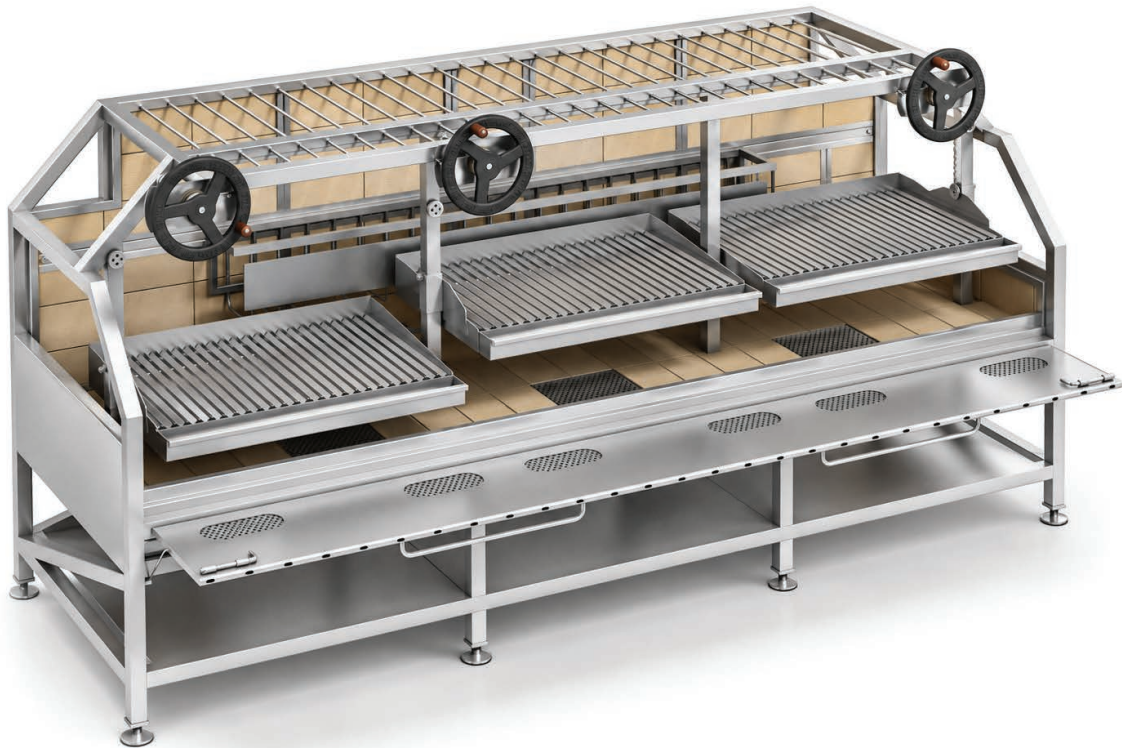
УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ СЕРИЯ VOLANDO

Угольные грили серии «Volando» незаменимы в современном **стейк-хаусе**. Они предназначены для приготовления **мяса на открытом огне** в лучших американских традициях. Массивная и надёжная конструкция гриля, выполненная **в стиле «very strong»**, не только долго прослужит повару, но и обязательно привлечёт внимание гостей заведения.

Степень прожарки мяса можно регулировать, **перемещая решётку с продуктом выше или ниже** относительно источника огня. Решётки выполнены из нержавеющей стали и имеют специальный **V-образный профиль**, позволяющий задерживать излишки жира, выделяющегося при жарке, снижая его попадание на раскалённые угли.

Модельный ряд угольных грилей представлен **напольным и встраиваемым** оборудованием. А специально для выездных мероприятий есть линейка мобильных грилей на колёсах.

НАЗВАНИЕ	АТИКУЛ	ГАБАРИТЫ, ММ
Корриентес	5311	800x600x1400
Сантьяго	5312	1400x700x1400
Сан-Луис	5313	1400x700x1400
Сальта	5331	800x600x600
Санта-Фе	5332	800x600x600
Ла-Плата	5333	1400x600x800
Мендоса	5321	808x900x1560
Росарио	5322	1516x900x1560
Кордова	5323	2230x900x1560



Нейтральное оборудование

Нейтральное оборудование RuChef — это основа профессиональной кухни. Надёжные и функциональные решения из нержавеющей стали обеспечивают удобную организацию рабочего пространства, соблюдение санитарных норм и долговечность в интенсивной эксплуатации.

Широкий ассортимент столов, шкафов, стеллажей и вспомогательных элементов позволяет комплексно оснащать кухню любого формата — от небольшого кафе до крупного ресторанного производства.



НАДЁЖНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Высококачественная нержавеющая сталь обеспечивает долговечность и устойчивость к интенсивной эксплуатации.



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Продуманные конструкции помогают рационально организовать рабочее пространство и сделать ежедневные процессы удобнее.



ГИГИЕНА И ПРОСТОТА УХОДА

Гладкие поверхности и качественное исполнение упрощают очистку оборудования и помогают поддерживать необходимые санитарные требования.



ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

Различные размеры и варианты исполнения позволяют подобрать оборудование под планировку, задачи и формат профессиональной кухни.

Нейтральные модули «Вулкан-Heidebrenner» специально разработаны для дополнения нашей тепловой линии. Благодаря данным модулям можно собрать единую рабочую область с общим стилем и удобным функционалом.

Модельный ряд включает модули на **открытом или закрытом стенде**, с дополнительной полкой и распашными дверьми. Разная ширина модулей дает возможность выстроить тепловую линию любой конфигурации.

Все модули имеют прочную столешницу и выполняются только из нержавеющей стали. Регулирующиеся по высоте ножки позволяют установить модули на любой поверхности.

Стандартная линейка модулей имеет **глубину 700**, но возможно изготовление **любой другой глубины**.

Артикул	Габариты, мм	Стенд
40701	400x700x320	Открытый
70701	700x700x850	Открытый
40702	400x700x320	Открытый с одной полкой
70702	700x700x850	Открытый с одной полкой
407011	400x700x320	Закрытый с трех сторон
707011	700x700x850	Закрытый с трех сторон
407021	400x700x320	Закрытый с трех сторон; с одной полкой
707021	700x700x850	Закрытый с трех сторон; с одной полкой
407022	400x700x320	Закрытый с трех сторон; с дверкой
707022	700x700x850	Закрытый с трех сторон; с дверкой



Новинки и автоматизация

Проектные решения

Электрическое оборудование

Газовое оборудование

Оборудование на углях

Нейтральное оборудование

Сервис и производство

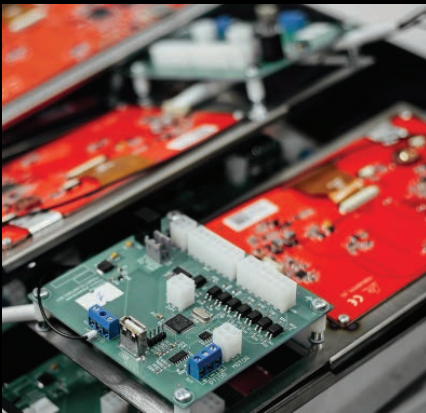
О команде

Сервис и производство

Российский производитель
профессионального
оборудования для HoReCa,
торговли и промышленности
с 2007 года



разработка



электроника



сервис



программное
обеспечение



гибкость



производство

Сервис и
производство

О команде

Проектные
решения

Электрическое
оборудование

Газовое
оборудование

Оборудование
на углях

Нейтральное
оборудование

Новинки и
автоматизация

Люди, которые создают agni group

AGNI — это люди, опыт и ответственность за результат. Мы создаем профессиональное оборудование, которое помогает нашим партнёрам развивать бизнес и решать самые сложные задачи современной кухни.



Моисеев Алексей Сергеевич
Исполнительный директор

Стрельников Максим Дмитриевич
Собственник бизнеса

Захаркина Надежда Андреевна
Коммерческий директор

Филаткин Алексей Владимирович
Генеральный директор

Ключевые контакты

- 01 Качество и сервис
- 02 Проекты и разработка
- 03 Маркетинг



Скуридин Константин Александрович
Директор по качеству и сервису
☎ +7 (952) 121-34-12
✉ kskuridin@agnigroup.ru



Поляков Алексей Сергеевич
Директор по конструкторским разработкам
☎ +7 (920) 959-56-26
✉ apolyakov@agnigroup.ru



Коснырева Светлана Викторовна
Руководитель отдела маркетинга
☎ +7 (910) 635-14-44
✉ skosnyreva@agnigroup.ru

- 04 HR
- 05 Снабжение



Голушко Софья Игоревна
HR-директор
☎ +7 (910) 618-16-18
✉ sgolushko@agnigroup.ru



Казанин Александр Яковлевич
Руководитель отдела снабжения
☎ +7 (903) 641-96-31
✉ akazanin@agnigroup.ru

Новинки и автоматизация
Проектные решения
Электрическое оборудование
Газовое оборудование
Оборудование на углях
Нейтральное оборудование
Сервис и производство
О команде

Специалисты отдела продаж

01 Продажи



**Рекова
Татьяна Вадимовна**
Региональный менеджер отдела продаж

+7 (960) 567-57-27
trekova@agnigroup.ru

02 Продажи



**Назаров
Илья Иванович**
Региональный менеджер отдела продаж

+7 (903) 640-31-50
inazarov@agnigroup.ru

03 Продажи



**Кенпинский
Дмитрий Евгеньевич**
Менеджер по экспорту / бренд менеджер «РуШеф»

+7 (960) 567-57-37
dkenpinskiy@agnigroup.ru

Формат взаимодействия с agni group

Мы работаем как инженерный партнёр – от задачи до внедрения решения.

этапы сотрудничества

01

Задача
Фиксируем потребность, формат объекта и бизнес-цель

02

Анализ
Изучаем условия эксплуатации, ограничения и требования

03

Решение
Подбираем или адаптируем оборудование под задачу клиента

04

Проектирование
Формируем состав решения и техническую конфигурацию

05

Производство
Изготавливаем оборудование и контролируем качество

06

Внедрение
Поставляем, сопровождаем запуск и помогаем в эксплуатации

agni group — это не разовая поставка, а совместная работа над **результатом клиента**



+7 (4912) 95-01-89
+7 (910) 640-31-50



sales@agnigroup.ru



vlkn.ru