

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://assum.nt-rt.ru> || amm@nt-rt.ru

Грили контактные

Гриль контактный газовый 191А



Технические характеристики:

- Размер рабочей поверхности, мм: 600x500
- Поверхность: Ровная
- Размер, мм: 600x600x450
- Вес, кг: 39

Описание

Жарочная поверхность газовая относится к категории профессионального оборудования для общепита. Материал корпуса - нержавеющая сталь высокого качества. Рабочая поверхность ровная. Аппарат снабжен встроенной горелкой с автоматической блокировкой подачи газа в непредвиденных ситуациях. Отвечает всем нормам безопасности.

Гриль контактный газовый 89В



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 11,7
- Размер рабочей поверхности, мм: 728x400x10
- Размер, мм: 730x580x550
- Вес, кг: 43

Описание

Выбирая профессиональный гриль для кафе, столовой, ресторана, бара, можно купить газовый или электрический аппарат. Грили контактные газовые различаются по размеру, типу рабочей поверхности. Изготовлен аппарат из нержавеющей стали, снабжен индивидуальным электронным пьезоэлементом. Безопасность эксплуатации гарантируется автоматической блокировкой подачи газа.

Гриль контактный газовый WE140А



Технические характеристики:

- Размер рабочей поверхности, мм: 500x400
- Поверхность: Ровная
- Размер, мм: 500x520x450
- Вес, кг: 31

Описание

Жарочная поверхность газовая предназначена для приготовления популярных и пользующихся спросом блюд гриль. Модель 140а имеет гладкую поверхность, а 140в - комбинированную, что дает простор для реализации кулинарных рецептов. Профессиональное оборудование произведено из высококачественной нержавеющей стали, снабжено емкостью для сбора излишков жира, а также автоматической блокировкой подачи газа.

В компании ASSUM вы найдете широкий ассортимент грилей, хлебопекарного, холодильного и прочего оборудования, востребованного в сфере HoReCa.

Гриль контактный газовый WE142A



Технические характеристики:

Размер рабочей поверхности, мм: 750x400

Поверхность: Ровная

Размер, мм: 750x520x450

Вес, кг: 40

Описание

Профессиональное кухонное оборудование для общепита должно отвечать многим критериям: это и высокая производительность, и подходящие для конкретного помещения размеры, и безопасность эксплуатации, легкость использования. Этим требованиям отвечает жарочная поверхность газовая, а также прочие модели грилей, предлагаемых компанией ASSUM.

Гриль контактный газовый WE190



Технические характеристики:

Размер рабочей поверхности, мм: 600x500

Поверхность: Ровная и рифленая

Размер, мм: 600x600x450

Вес, кг: 39

Описание

Газовый контактный гриль с комбинированной поверхностью (ровной и рифленой). Нержавеющая сталь, электронный пьезоэлемент, встроенная горелка, блокировка подачи газа. Оборудование используется на профессиональных кухнях предприятий быстрого питания, в гриль-барах, ресторанах. Блюда гриль очень популярны среди клиентов. ASSUM - компания, специализирующаяся на поставках оборудования для заведений общественного питания. Низкие цены, широкий ассортимент, гарантия.

Гриль контактный газовый WE88A



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 10,7

Размер рабочей поверхности, мм: 548x350x10

Поверхность: Ровная

Размер, мм: 550x530x550

Вес, кг: 30

Описание

Гриль контактный газовый - профессиональное оборудование для приготовления вкусного сочного мяса, рыбы, а также различных видов овощей. Оборудование для профессиональной кухни востребовано в гриль барах, ресторанах, кафе, столовых. Компания ASSUM осуществляет поставки торгового, холодильного, хлебопекарного, теплового, технологического оборудования как в Сибири, так и в европейской части РФ.

Гриль контактный газовый WE95A



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 48

Размер рабочей поверхности, мм: 605x490x20

Поверхность: Ровная

Размер, мм: 609x660x565

Вес, кг: 79

Описание

Оборудование для профессиональной кухни отличается от бытового по ряду параметров. Гриль контактный газовый для кафе столовых, ресторанов изготовлен полностью из нержавеющей стали, имеет встроенную горелку и индивидуальный электронный пьезоэлемент. В случае отказа пламени подача газа прекращается автоматически. Компания ASSUM предлагает широкий выбор грилей, а также прочее оборудование для кафе быстрого питания.

Гриль контактный прижимной TCG-811



Технические характеристики:

• Напряжение, В/Гц : 220/50

• Температура, °С: 0-300

Описание

Гриль контактный прижимной имеет две зоны нагрева, что позволяет готовить блюда гриль в два раза быстрее и делает обслуживание клиентов еще более комфортным.

Модель	TCG-811	TCG-811E
Верхняя зона нагрева, мм	214x214	338x220
Нижняя зона нагрева, мм	218x230	340x230
Размеры, мм	290x305x210	410x305x210
Мощность, кВт	1,8	2,2
Вес, кг	14	20

Гриль контактный прижимной TCG-813



Технические характеристики:

• Мощность, кВт: 3,6

• Напряжение, В/Гц : 220/50

• Температура, °С: 0-300

• Зона нагрева верхняя: 214x214x2

• Зона нагрева нижняя: 475x230

• Размер, мм: 570x305x210

• Вес, кг: 29

Описание

Контактный пресс гриль с двумя зонами нагрева - оборудование для профессиональной кухни кафе, столовой или ресторана. Обеспечивает высокую производительность и скорость приготовления. Компания ASSUM осуществляет проектирование и комплексное оснащение под ключ предприятий общественного питания на выгодных условиях.

Гриль контактный электрический WE 148A



Технические характеристики:

• Мощность, кВт: 5

• Напряжение, В/Гц : 220/50

• Температура, °С: 50-350

• Размер, мм: 600x600x310

• Вес, кг: 38

Описание

Контактный гриль профессиональный предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей. Модель WE148A с ровной поверхностью, а у модели WE148B комбинированная поверхность (ровная и рифленая).

Гриль контактный электрический WE146



Технические характеристики:

• Мощность, кВт: 3

• Напряжение, В/Гц : 220/50

• Температура, °С: 50-350

• Поверхность: Ровная

• Размер, мм: 500x520x310

• Вес, кг: 30

Описание

Гриль контактный электрический представлен в двух вариантах: модель WE146A с гладкой рабочей поверхностью и модель WE146B с комбинированной рабочей поверхностью. Компактные размеры, не

требует много места на профессиональной кухне кафе или ресторана. Прост в использовании и обслуживании.

Гриль контактный электрический WE147



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 5
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 50-350
- Поверхность: Ровная
- Размер, мм: 600x520x310
- Вес, кг: 33

Описание

Гриль контактный электрический востребован практически на каждой профессиональной кухне предприятий общественного питания. Блюда гриль из рыбы, мяса, овощей входят в меню многих заведений и пользуются заслуженной популярностью. Чтобы обеспечить клиентов качественным продуктом, требуется надежное, современное оборудование, рассчитанное на длительные циклы использования. Компания ASSUM предлагает своим клиентам широкий ассортимент теплового, холодильного, хлебопекарного, торгового оборудования.

Гриль контактный электрический WE149A



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 6
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 50-350
- Поверхность: Ровная
- Размер, мм: 750x520x310
- Вес, кг: 38

Описание

Контактный гриль профессиональный с рабочей поверхностью больших размеров, обеспечивает высокую производительность и скорость обслуживания клиентов. Вы можете выбрать модель WE149A с ровной поверхностью либо 149B с комбинированной поверхностью в зависимости от потребностей вашего бизнеса.

Жарочная поверхность гладкая WE 101



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 3
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Размер рабочей поверхности, мм: 548x350x10
- Размер, мм: 550x450x230
- Вес, кг: 23

Описание

Настольная жарочная поверхность гладкая - оборудование для жарки и запекания рыбы, различных видов мяса, а также овощей, применяющееся на профессиональных кухнях кафе, ресторанов, столовых, гриль-баров. Материал корпуса - нержавеющая сталь. Немаловажный фактор - наличие емкости для сбора масла.

Жарочная поверхность гладкая WE 102



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 4,4
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Размер рабочей поверхности, мм: 728x400x10
- Размер, мм: 730x500x230
- Вес, кг: 36

Описание

Жарочная поверхность гриль имеет две отдельно регулирующиеся температурные зоны, а также лоток для масла. Используется на профессиональных кухнях предприятий общественного питания. Блюда гриль из мяса, рыбы, а также овощей, чрезвычайно популярны среди клиентов кафе, ресторанов, баров.

Жарочная поверхность гладкая WE198



Технические характеристики:

- Мощность, кВт: 1,5
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Размер, мм: 480x260x265
- Вес, кг: 16

Описание

Жарочная поверхность гладкая - профессиональное оборудование для приготовления мяса, рыбы, овощей. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали, предусмотрена отдельная регулировка по зонам, в комплектацию входит емкость для сбора масла. Пять моделей отличаются друг от друга по размерам, мощности и весу.

Модель	WE198A	WE198B	WE198C	WE198D	WE198E
Размеры, мм	480x260x265	400x540x290	550x510x265	610x510x265	760x560x265
Мощность, кВт	1,5	3	3	6	9
Вес, кг	16,5	27,5	31	44	48

Компания ASSUM - профессиональный поставщик оборудования для кафе, столовых, баров и ресторанов. Индивидуальный подход к каждому клиенту, скидки, гарантия.

Жарочная поверхность гладкая и рифленая WE 104

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 4,4
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Размер рабочей поверхности, мм: 728x400x10
- Размер, мм: 730x500x230
- Вес, кг: 31

Описание

Жарочная поверхность гладкая и рифленая - универсальное оборудование для приготовления разных видов блюд гриль. Комбинированная поверхность чрезвычайно удобна в условиях профессиональной кухни, позволяет использовать один аппарат вместо двух разных. Жарочная поверхность произведена из нержавеющей стали, температура гладкой и рифленой поверхностей регулируется отдельно, что позволяет одновременно готовить два вида блюд. Профессиональное оборудование для общепита от компании ASSUM.

Жарочная поверхность рифленая WE 106

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Размер рабочей поверхности, мм: 548x350x10
- Размер, мм: 550x450x230
- Вес, кг: 23

Описание

Жарочная поверхность рифленая - надежное профессиональное оборудование для баров, столовых, ресторанов, кафе, изготовленное из нержавеющей стали. Рифленая поверхность очень удобна для приготовления блюд гриль. В аппарате предусмотрен лоток для сбора излишков масла. Кухонное оборудование для ресторанов отличается повышенной надежностью, пригодно к использованию в длительном режиме без перерывов, не требует специальных навыков при эксплуатации.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

