

Rosso

Ваша кухня скажет *Да!*



Оборудование
HoReCa & Retail

1
ГОД
ГАРАНТИИ



Кофемашина Суперавтомат



Гибкий и простой, персонализированный интерфейс. Превосходный промышленный дизайн, простая форма и инновационные технологические элементы, оснащение 11,6-дюймовым полноцветным настольным экраном высокой четкости и системой RGB-подсветки, интеллектуальное касание. Всего одним касанием можно приготовить любой напиток.

ВТВ-102

Кофемашина Rosso Суперавтомат отлично подойдет для любого предприятия общественного питания и торговли: кафе, гостиницы, рестораны, места отдыха, офисы, магазины.



- удобный и понятный интерфейс;
- подсветка;
- большое количество разнообразных рецептов кофе;
- подробная инструкция на русском языке по установке кофемашины

ВТВ-302

Тип экрана	11.6-inch Android screen
Вместимость контейнера для зерен	2000 g
Емкость бункера для порошка (шоколада)	700gX2
Количество коробок для зерен	1
Количество бункеров для порошка	2
Вместимость заварника	8~24g
Мощность водогрейного котла	0.9L
Емкость кофейного котла	instant boiler
Мощность парового котла	0.9L
Емкость для гуши	900g
Высота выхода кофе	level 1=100mm, level 2=180mm
Система RGB-подсветки	<input checked="" type="checkbox"/>
Съемная моющаяся металл. кофеварка	<input checked="" type="checkbox"/>
Функция горячего молока	<input checked="" type="checkbox"/>
Функция взбивания холодного молока	<input checked="" type="checkbox"/>
Функция вспенивания молока с помощью одной кнопки	<input checked="" type="checkbox"/>
Функция подачи пара одной клавишей	<input checked="" type="checkbox"/>



Напряжение	АС 220-240V АС 110-120V	Вместимость контейнера для кофе	950 гр
Частота	50-60 ГЦ	Вместимость резервуара для воды	3,5 л
Питание	1300 W	Емкость для кофейной гуши	20 штук
Размер товара	475x251x590	Давление насоса	19 Бар
Масса нетто	18,5 кг	Количество напитков	16
Материал корпуса	ABS, нержавеющая сталь	Водоснабжение	Резервуар для воды Бутилированная вода Водопроводная вода

ФУНКЦИИ	Программное обеспечение пользовательского интерфейса	ВКУС	
Регулируемая высота выпускного отверстия	Настраиваемые языки / 10,1-дюймовый сенсор TFT-экран	Температура, при которой вода вытекает из носика	80-95 °C
Съемный и моющийся заварочный юнит	Статистика количества приготовленных кофейных чашек	Температура молока, когда молоко вытекает из носика	58-68 °C
Светодиодная подсветка носика	Регулируемая температура кофе	Температура эспрессо, при которой кофе вытекает из носика	80-90 °C
Интеллектуальное быстрое удаление накипи и очистка	Регулируемая крепость кофе	Наивысшая температура кофе, когда кофе вытекает из носика	80-90 °C
Оповещение о заполнении контейнера для кофейной гуши и поддона для воды	Регулируемая объем кофе	Температура Американо	75-85 °C
Регулировка кофемолки	Промывка системы при включении и выключении	Температура Латте	65-75 °C
Регулируемая форма молочной пены	Оповещение о нехватке воды и кофейных зёрен	Температура Капучино	65-75 °C
Регулируемая температура молочной пены	Неправильная работа может быть отменена	Холодный Американо	50-60 °C



Пресс для гамбургера

Пресс для гамбургеров Rosso предназначен для формирования котлет для гамбургеров разной толщины. Благодаря компактным размерам, аппарат подходит для использования на кухнях любого формата.



Модель	Материал корпуса	Описание	Размер	Вес нетто
WF-A100	Нержавеющая сталь	Диаметр ёмкости для фарша - 100 мм	275x230x300мм	6 кг
WF-A130	Нержавеющая сталь	Диаметр ёмкости для фарша - 130 мм	275x230x300мм	6,5 кг

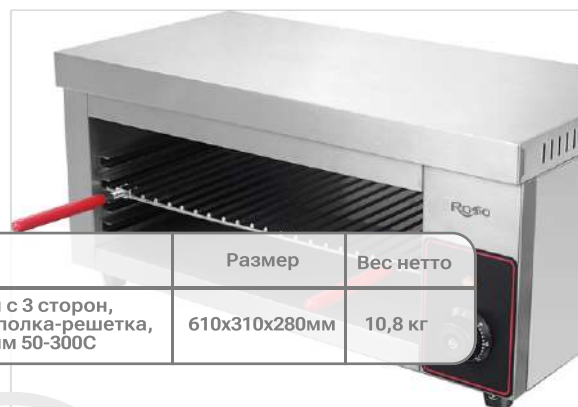
PRO

Модель	Материал корпуса	Описание	Размер	Вес нетто
HF-A100	Алюминий + нержавеющая сталь	Диаметр ёмкости для фарша - 100 мм	290*210*275мм	5.24 кг
HF-A130	Алюминий + нержавеющая сталь	Диаметр ёмкости для фарша - 130 мм	290*210*275мм	5.62 кг



Гриль Саламандра

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HES-936	Нержавеющая сталь	2 кВт	220V	настольный, закрытый с 3 сторон, 1 регулируемая по высоте полка-решетка, температурный режим 50-300C	610x310x280мм	10,8 кг



PRO

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HSME-650	Нерж. сталь	4,6 кВт	220V	Противовес позволяет регулировать без усилий, различная интенсивность тепловой обработки продукта благодаря плавающей головке, две зоны нагрева, открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру, нижняя горизонтальная съемная решетка для размещения продукта, поддон для сбора жира, регуляторы мощности нагрева	650x462x507мм	47,6 кг





Блинница



Используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки порционных блинчиков идеальной формы и толщины. Удобная в использовании панель управления позволяет легко осуществлять регулировку температуры жарочных поверхностей блинницы. Гладкие конфорки обеспечивают равномерное и качественное прожаривание блинчиков, благодаря чему готовые блины без каких-либо проблем легко отлипают от жарочных поверхностей.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
НСМ-1	Нержавеющая сталь	3 кВт	220V	1 круглая рабочая поверхность, диаметром 400 мм, материал жарочной поверхности: чугун, температура: 50-300 °С	450x470x230мм	23 кг
НСМ-2	Нержавеющая сталь	6 кВт	220V	2 круглых рабочих поверхности, диаметром 400 мм, материал жарочной поверхности: чугун, температура: 50-300 °С	860x470x230мм	44 кг



Аппарат для хот-догов



Аппарат для хот-догов используется для приготовления сосисок на пару и поддержания оптимальной температуры уже обжаренных сосисок и булочек.

Модель оснащена терморегулятором, ёмкостью для воды (паровой баней) и отдельным нагревом колбы и штырей для булочек.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
ННД-04	Нержавеющая сталь	0,8 кВт	220V	4 штыря для булочек (длина штыря 20 см), материал колбы: стекло, отдельный нагрев колбы и штырей, регулятор температуры	480x310x415мм	10 кг



Аппарат для попкорна

- Аппарат для попкорна Rosso сочетает в себе все преимущества аналогичного оборудования как в России, так и зарубежом;
- Изготовлен из алюминиевого сплава и закалённого стекла, с напылением внутреннего покрытия;
- Аппарат безопасен в эксплуатации и эргономичен. Идеально подходит для кинотеатров, ресторанов, закусочных, баров, кафе.

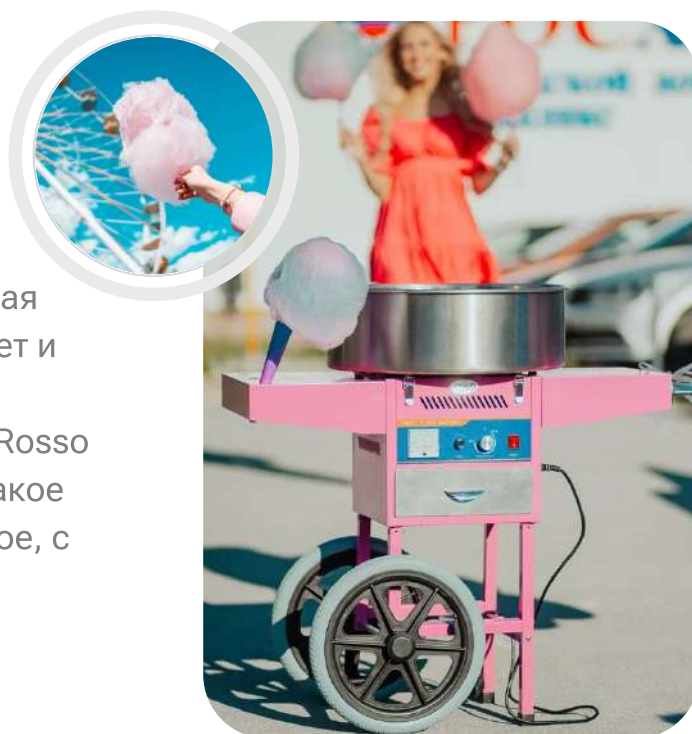


Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
НР-6С	Краш.сталь	1,44 кВт	220V, 50Hz	Температурный режим 50-250 С	560x420x760мм	24 кг



Аппарат для сладкой ваты

- Основной материал для работы на аппарате - сахар. С помощью разных красителей и вкусовых добавок сахарная вата может приобретать различный цвет и вкус;
- У всех аппаратов для сахарной ваты Rosso нагревательный элемент - ТЭНовый. Такое оборудование более надёжное и мощное, с большим сроком эксплуатации;
- Переработка сырья - 3 кг/час;
- Вращение головки - 2800об/мин;
- Купол для аппарата вы также можете приобрести в комплекте.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
НЕС-03	Краш. сталь	0,93 кВт	220V, 50Hz	Мощность двигателя 80W, время приготовления до 30 секунд. Размер чаши 520мм	520x520x490мм	11 кг
НЕС-01	Краш. сталь	0,93 кВт	220V, 50Hz	Мощность двигателя 80W, время приготовления до 30 секунд. Размер чаши 520мм	520x520x490мм	11 кг
НЕС-02	Краш. сталь	0,93 кВт	220V, 50Hz	Мощность двигателя 80W, время приготовления до 30 секунд. Размер чаши 730мм	730x730x490мм	19 кг
НЕС-03С	Краш. сталь	0,93 кВт	220V, 50Hz	Мощность двигателя 80W, время приготовления до 30 секунд, с тележкой. Размер чаши 520мм	945x520x895мм	23 кг



Шаурма электрическая



- Равномерное прожаривание, быстрое приготовление, прочная и надежная конструкция, понятное и удобное управление;
- Аппарат рекомендуется не переворачивать и защищать от дождя;
- Хранить в складском помещении с хорошей вентиляцией.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HES-E2	Нержавеющая сталь	9,9 кВт	380V 50Hz	3 зоны нагрева, электрический тип нагрева, макс.диаметр мяса 300 мм, полезная высота 550 мм	520x625x935мм	31 кг



Индукционная плита

Популярное решение для оборудования современной кухни общественного питания. Отличительная особенность индукционной плиты состоит в том, что при использовании поверхность плиты не нагревается, и это позволяет избежать ожогов.

Индукционный принцип работы позволяет существенно снизить не только время приготовления, но и общие затраты энергии, а гладкая поверхность плиты позволяет избежать накопления грязи, защита от перегрева и скачков напряжения. Максимальный вес нагрузки на конфорку 25-30 кг.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
C3514-B	Стекло, металл	3500 W	220V, 50/60Hz	1 конфорка, настольная, 10 уровней. Размер поверхности 300*300мм, диаметр катушки 26см, панель управления - электронная, таймер на 180 минут, защита от перегрева и скачков напряжения.	350x450x130мм	6,6 кг
C3517-K	Стекло, металл	3500 W	220V, 50/60Hz	1 конфорка, настольная, 10 уровней. Размер поверхности 300*300 мм, диаметр катушки 26 см, панель управления - механическая, таймер на 180 минут, защита от перегрева и скачков напряжения температура 60-240	350x440x100мм	5,5 кг
C3514-SW	Стекло, металл	3500 W	220V, 50/60Hz	1 конфорка, настольная, диаметр вока 277 мм, 10 уровней, диаметр катушки 26 см, панель управления - электронная, таймер на 180 минут, защита от перегрева и скачков напряжения	350x450x120мм	5,8 кг
C7005-S	Стекло, металл	3500*2 W	220V, 50/60Hz	2 конфорки, настольная, 10 уровней. Размер одной поверхности 300*300 мм, диаметр катушки 26 см, панель управления - электронная, таймер на 180 минут, защита от перегрева и скачков напряжения	720x450x107мм	10 кг
C5101-S	Стекло, металл	500 W	220V, 50/60Hz	1 конфорка, настольная, 10 уровней, Размер одной поверхности 300*300 мм сенсорная панель управления, таймер на 180 минут	405x510x193мм	8,8 кг



Фритюрница

Фритюрницы Rosso предназначены для приготовления блюд в большом объеме масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена терморегуляторами, аварийным термостатом и индикаторами питания и нагрева.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HEF-4L-2	Нержавеющая сталь	4 кВт	220V, 50Hz	Ванна 2*4 л	490x385x320мм	7 кг
HEF-4L	Нержавеющая сталь	2 кВт	220V, 50Hz	Ванна 4 л	265x385x320мм	4 кг
HEF-6L-2	Нержавеющая сталь	2,5 кВт + 2,5 кВт	220V, 50Hz	Ванна 2*6 л	590x385x320мм	9,6 кг
HEF-6L	Нержавеющая сталь	2,5 кВт	220V, 50Hz	Ванна 6 л	310x410x290мм	7,5 кг
HEF-8L-2	Нержавеющая сталь	6,5 кВт	220V, 50Hz	Ванна 2*8 л	592x410x340мм	11 кг
HEF-8L	Нержавеющая сталь	3,25 кВт	220V, 50Hz	Ванна 8 л	310x410x340мм	5,2 кг
HEF-11L-2	Нержавеющая сталь	3,5 кВт + 3,5 кВт	220V, 50Hz	Ванна 2*11 л	725*440*345мм	12,8 кг
HEF-11L	Нержавеющая сталь	3,5 кВт	220V, 50Hz	Ванна 11 л	325x450x350мм	6,3 кг
HEF-12L-2	Нержавеющая сталь	6,5 кВт	220V, 50Hz	Ванна 2*12 л	580x550x410мм	12,8 кг
HEF-12L	Нержавеющая сталь	3,25 кВт	220V, 50Hz	Ванна 12 л	290x240x410мм	9,2 кг





Тостер



- Тостеры Rosso предназначены для поджарки и подогрева кусочков хлеба на предприятиях общественного питания и торговли. Перфорированные стенки обеспечивают хорошее охлаждение нагревательного элемента.
- Конвейерный тостер Rosso HET-150 оснащён регулировкой степени прожарки, регулируемые по высоте ножками и поддоном для сбора крошек.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HET-4	Нержавеющая сталь	2,3 кВт	220V, 50Hz	4 ломтика, таймер до 5 минут	330x220x215мм	3,8 кг
HET-6	Нержавеющая сталь	3,2 кВт	220V, 50Hz	6 ломтиков, таймер до 5 минут	420x220x215мм	5 кг
HET-150	Нержавеющая сталь	1,3 кВт	220V, 50Hz	Конвейерного типа, производительность 150 тостов за час, размеры тоста 90*185 мм	418x288x387мм	14 кг



Жарочная поверхность



Жарочная поверхность Rosso предназначена для жарки мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания. Равномерный нагрев поверхности обеспечивает качественную обработку продуктов. Модель оснащена независимыми терморегуляторами каждой зоны нагрева, бортиками по периметру для предотвращения разбрызгивания жира и индикаторами нагревания и мощности.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HEG-818	Сталь	3 кВт	220V, 50Hz	Температурный режим от 50 до 300 С, полностью гладкая поверхность	550x430x240мм	23 кг
HEG-820	Сталь	4.4 кВт	220V, 50Hz	Температурный режим от 50 до 300 С, полностью гладкая поверхность	730x470x240мм	32 кг
HEG-822	Сталь	4.4 кВт	220V, 50Hz	Температурный режим от 50 до 300 С, 2/3 гладкая поверхность, 1/3 рифлёная поверхность	730x470x240мм	32 кг



Аппарат для сосиски в яйце

- Компактный и удобный аппарат для приготовления вкусного блюда;
- Идеален для оснащения заведений быстрого питания и уличных точек;
- Имеется отдельный переключатель на каждый отсек.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
EES-10	Алюминий	1,4 кВт	220V	на 10 сосисок, отдельный переключатель на каждый отсек. Максимальная температура: около 110 °С (на изделии не указан температурный диапазон), Материал: корпус из алюминия, части, сопри касающиеся с пищевыми продуктами, имеют антипригарное покрытие	410x200x230мм	4,5 кг



Вафельница



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HWB-1S	Нержавеющая сталь	1,6 кВт	220V	Для изготовления 4 бельгийских вафель (1 рабочая поверхность для 4 вафель - 4*4 ячеек), размер одной вафли 100*100*15 мм, материал жарочной поверхности: литой алюминий с антипригарным покрытием	290x355x245мм	7 кг
HWB-2S	Нержавеющая сталь	3,2 кВт	220V	Двойная, для изготовления 8 бельгийских вафель (2 рабочие поверхности для 4 вафель каждая - 4*4 ячеек), размер одной вафли 100*100*15 мм, материал жарочной поверхности: литой алюминий с антипригарным покрытием	550x355x245мм	14,5 кг



Слайсер

Слайсеры Rosso предназначены для нарезки продуктов на ломтики заданной толщины на предприятиях общественного питания и торговли.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
220ES-8	Нержавеющая сталь	0,24 кВт	220V, 50Hz	Нож 220 мм, толщина среза 0...10 мм	420x265x390мм	14,8 кг
250ES-10	Нержавеющая сталь	0,24 кВт	220V, 50Hz	Нож 250 мм, толщина среза 0...10 мм	420x265x390мм	15,2 кг
300ES-12	Нержавеющая сталь	0,42 кВт	220V, 50Hz	Нож 300 мм, толщина среза 0...15 мм	530x460x460мм	24,3 кг

PRO

Слайсеры PRO оснащены встроенным заточным устройством, округлым ножом, подвижной кареткой и ручкой-фиксатором.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HBS-220A	Анодированный алюминий	0,12 кВт	220V	Диаметр ножа 220 мм, толщина нарезки от 0,2 до 12 мм Модель оснащена встроенным заточным устройством, округлым ножом, подвижной кареткой и ручкой-фиксатором. Блокиратор автоматически останавливает работу в случае перегрева двигателя. Мягкое и плавное перемещение лотка, износостойкие лезвия	498*435*380мм	14,4 кг
HBS-250A	Анодированный алюминий	0,15 кВт	220V	Диаметр ножа 250 мм, толщина нарезки от 0,2 до 12 мм Модель оснащена встроенным заточным устройством, округлым ножом, подвижной кареткой и ручкой-фиксатором. Блокиратор автоматически останавливает работу в случае перегрева двигателя. Мягкое и плавное перемещение лотка, износостойкие лезвия	415x415x365мм	15,5 кг
HBS-300A	Анодированный алюминий	0,25 кВт	220V	Диаметр ножа 300 мм, толщина нарезки от 0,2 до 15 мм Модель оснащена встроенным заточным устройством, округлым ножом, подвижной кареткой и ручкой-фиксатором. Блокиратор автоматически останавливает работу в случае перегрева двигателя. Мягкое и плавное перемещение лотка, износостойкие лезвия	520x620x470мм	22,2 кг

PRO



Овощерезка

Овощерезательная машина предназначена для нарезки ломтиками и кубиками с использованием комбинации различных режущих дисков

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HLC-300	Нержавеющая сталь	0,55 кВт	220V	Одна скорость вращения - 270 об/мин, производительность 300 кг/час, диски для нарезки ломтиками толщиной 2 и 4 мм и тёрки 3, 4 и 7 мм в комплекте, тип загрузки ручной, режим работы: повторно-кратковременный, максимальная длительность рабочего цикла, мин: 10	510x230x570мм	25,5 кг



Мясорубка

Мясорубки Rosso используются на предприятиях общественного питания и торговли для тщательного измельчения мяса, рыбы и других продуктов. В комплект поставки входит лоток для мяса.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
ТТ-12	Алюминий	0,55 кВт	220V, 50Hz	120 кг в час, комплект ножей - классический	400x190x410мм	20 кг
ТТ-22	Алюминий	1,1 кВт	220V, 50Hz	220 кг в час, комплект ножей - классический	410x240x450мм	30 кг
ТС-12	Нержавеющая сталь	0,8 кВт	220V, 50Hz	120 кг в час, комплект ножей - классический	400x190x410мм	20 кг
ТС-22	Нержавеющая сталь	1,1 кВт	220V, 50Hz	220 кг в час, комплект ножей - классический	410x240x450мм	35 кг
ТС-32	Нержавеющая сталь	1,5 кВт	220V, 50Hz	320 кг в час, комплект ножей - классический	530x270x500мм	76 кг



PRO

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
НМ-12	Алюминий	0,85 кВт	220V	120 кг в час, шнек (выполнен из нержавеющей стали), одинарный нож, 2 сменные решётки, диаметр отверстий 5 и 8 мм в комплекте, реверс	365x465x220мм	14,4 кг
НМ-22	Алюминий	1,1 кВт	220V	220 кг в час, шнек (выполнен из нержавеющей стали), одинарный нож, 2 сменные решётки, диаметр отверстий 5 и 8 мм в комплекте, реверс	365x465x220мм	18,6 кг
НFM-8	Нержавеющая сталь	0,25 кВт	220V	75 кг в час, в комплекте шнек (выполнен из нержавеющей стали), одинарный нож, решётка,	260x565x465мм	14 кг
НFM-12	Нержавеющая сталь	0,55 кВт	220V	120 кг в час, в комплекте шнек (выполнен из нержавеющей стали), одинарный нож, 2 сменные решётки с диаметрами отверстий 6 и 8 мм, реверс	521x229x421мм	18,4 кг
НFM-22	Нержавеющая сталь	1,1 кВт	220V	220 кг в час, в комплекте шнек (выполнен из нержавеющей стали), одинарный нож, 2 сменные решётки с диаметрами отверстий 6 и 8 мм, реверс	305x645x500мм	23,4 кг
НFM-32	Нержавеющая сталь	1,5 кВт	220V	320 кг в час, в комплекте шнек (выполнен из нержавеющей стали), одинарный нож, 2 сменные решётки с диаметрами отверстий 6 и 8 мм, реверс	285x601x447мм	27,5 кг



Мармит первых блюд

Аппарат рассчитан на поддержание в горячем виде бульонов, супов и прочих жидких продуктов. В конструкции предусмотрен регулятор температуры.

Контейнер для жидких блюд изготовлен из нержавеющей стали, ёмкость для воды выполнена из алюминия. На корпусе установлена откидная крышка.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
83010SP	Краш. сталь	0,4 кВт	220V	Круглая вставка ёмкостью 10 л из нержавеющей стали с крышкой	340x340x370мм	4,6 кг
81010SP	Нержавеющая сталь	0,4 кВт	220V	Круглая вставка ёмкостью 10 л из нержавеющей стали с крышкой	290x355x245мм	4,6 кг



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
SB-6000	Краш. сталь	0,4 кВт	220V	Настольный тепловой мармит первых блюд с водяным нагревом. Объём - 10 литров, температурный режим от 35 до 95 С внутренняя чаша из нержавеющей стали, снаружи — крашенный металл	335x335x370мм	4,6 кг
SB-6000S	Нержавеющая сталь	0,4 кВт	220V	Настольный тепловой мармит первых блюд с водяным нагревом. Объём - 10 литров, температурный режим от 35 до 95 С внутренняя чаша из нержавеющей стали, снаружи — крашенный металл	335x335x370мм	4,6 кг



Рисоварка



Рисоварки Rosso используются для приготовления, хранения и поддержания отваренного риса в разогретом виде. Модель оснащена панелью управления с выключателем и светодиодными индикаторами режимов работы, съемной ёмкостью для риса, крышкой с ручкой и устойчивыми ножками.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Вес нетто
ERC-8L	Нержавеющая сталь	1,3 кВт	220V, 50Hz	Рисоварка, 8 литров	4 кг
ERC-10L	Нержавеющая сталь	1,6 кВт	220V, 50Hz	Рисоварка, 10 литров	5 кг
ERC-13L	Нержавеющая сталь	2 кВт	220V, 50Hz	Рисоварка, 13 литров	7 кг
ERC-23L	Нержавеющая сталь	3 кВт	220V, 50Hz	Рисоварка, 23 литра	10 кг
HF-D19	Нержавеющая сталь	2,2 кВт	220V, 50Hz	Рисоварка, 19 л, антипригарное покрытие, диаметр 355 мм	2,25 кг





Микроволновая печь



Микроволновая печь Rosso предназначена для разогрева готовых блюд, а также для их разморозки на предприятиях общественного питания и торговли.

- Отличительной особенностью печи является гибко настраиваемая система уровней мощности, а также короткое время, затрачиваемое на этот процесс.
- Данная модель оснащена специальным таймером обратного отсчёта, для удобного распределения времени приготовления продуктов.
- Микроволновая печь эргономична в эксплуатации, поскольку в сравнении с традиционными методами тепловой обработки потребляет меньшее количество энергии.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
MW9025L	Краш. сталь	Выходная/ входная мощность 900 Вт / 1400 Вт	220V, 50/60Hz	Управление аналоговое, объём 25 литров, максимальное время приготовления 30 минут, 6 уровней мощности, оттайка	281x483x420мм	13,6 кг



Пицца-печь

• Отлично подходит для выпекания всех видов свежего и замороженного хлеба и мучных изделий, а также для запекания мяса;

• Печь оснащена термостатом 350С, что значительно экономит время приготовления;

• Камень для выпекания, входящий в состав, позволяет выпекать пиццу более равномерно;

• Два термостата отдельно контролируют верхний и нижний нагревательные элементы. Можно свободно регулировать работу каждого из них.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HEP-1ST	Нержавеющая сталь	2 кВт	220V, 50Hz	Температурный режим 0~350 С, 1 ярус, внутренние размеры камеры 400*400 мм	420x265x280мм	20 кг
HEP-2ST	Нержавеющая сталь	3 кВт	220V, 50Hz	Температурный режим 0~350 С, 2 яруса, внутренние размеры камеры 400*400 мм	560x570x440мм	30 кг



Гриль контактный



Гриль контактный ROSSO имеет верхнюю и нижнюю зоны нагрева и предназначен для использования на профессиональной кухне. Используется для жарки мяса, рыбы, овощей, приготовления гамбургеров и горячих сэндвичей.

На передней панели есть лоток для сбора жира и крошек.

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HEG-811	Нержавеющая сталь	1,8 кВт	220V, 50Hz	Корпус из нержавеющей стали. Поверхность нагрева - рифлёная. Температурный режим 0...300°C. размер зоны нагрева: низ 223*230*90мм, верх: 223*230*90мм.	305*400*210мм	14 кг
HEG-811E	Нержавеющая сталь	2,2 кВт	220V, 50Hz	Корпус из нержавеющей стали. Поверхность нагрева - рифлёная. Температурный режим 0...300°C. Верхняя и нижняя зона нагрева 345x237 мм.	425x400x210мм	21 кг
HEG-813	Нержавеющая сталь	3,6 кВт	220V, 50Hz	Корпус из нержавеющей стали. Поверхность нагрева - рифлёная. Температурный режим 0...300°C. размер зоны нагрева: низ из 2 частей 480*230*90мм, верх (из 2 частей): каждая часть 223*230*90мм	580*400*210мм	26 кг
HEG-813E	Нержавеющая сталь	4,4 кВт	220V, 50Hz	Корпус из нержавеющей стали. Поверхность нагрева - рифлёная. две верхних и две нижних. Температурный режим 0...300°C. Верхняя зона нагрева 345x237 мм.	845*400*210мм	37 кг

PRO



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HSG37E	Нержавеющая сталь	1,8 кВт	220V	Одна секция, поверхность - рифлёная, температура нагрева 50-300С, Рабочая поверхность: нижняя 220*230 мм, верхняя 210*220 мм, чугунные рабочие пластины, поддон для жира, индикатор работы и нагрева	370x305x210мм	12 кг
HSG41E	Нержавеющая сталь	2,2 кВт	220V	Одна секция, поверхность - рифлёная, температура нагрева 50-300С, Рабочая поверхность: нижняя 345*237 мм, верхняя 345*237 мм чугунные рабочие пластины, поддон для жира, индикатор работы и нагрева	410x305x210мм	18 кг
HSG57E	Нержавеющая сталь	3,6 кВт	220V	Две секции, поверхность - рифлёная, температура нагрева 50-300С, Рабочая поверхность: нижняя 480*230 мм, верхняя 210*220 мм чугунные рабочие пластины, поддон для жира, индикатор работы и нагрева	570x305x210мм	27 кг



Тепловая витрина

- Предназначена для демонстрации и поддержания блюд и продуктов в горячем состоянии на предприятиях общественного питания и торговли;
- Оснащена термостатом для точной регулировки температуры;
- Компактные размеры витрин идеально подходят для небольших кафе и фастфудов. Грамотный каркас и хороший обзор позволят выжать максимум из имеющегося свободного места.



	Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
	HW-2P	Краш. сталь	0,8 кВт	220V, 50Hz	Настольная витрина, температурный режим +30...+80 С, 2 полки	660x495x615мм	27 кг
	HW-60-1	Краш. сталь	1,84 кВт	220V, 50Hz	Настольная тепловая витрина, температурный режим +30...+80 С, 3 полки	660x480x610мм	31 кг
	HW-1P	Краш. сталь	0,75 кВт	220V, 50Hz	Настольная тепловая витрина, температурный режим +30...+80 С, 3 полки, панорамный обзор	350x430x500мм	18 кг
	HW-815	Краш. сталь	0,65 кВт	220V, 50Hz	Настольная тепловая витрина для пиццы, температурный режим +0...+60 С, 4 полки	490x490x810мм	15 кг



Пила для мяса



Пила Rosso предназначена для нарезки на куски свежих и замороженных мясных продуктов, рыбы и курицы на предприятиях общественного питания и торговли.

Пила для резки костей из анодированного алюминия.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
J-210	Нержавеющая сталь	0,75 кВт	220V, 50Hz	Толщина среза 5... 155 мм, высота нарезки 0-180 мм, скорость вращения 1420 об/мин., длина лезвия 1650 мм, длина стола 500*380 мм	525x470x850мм	45 кг
J-310	Нержавеющая сталь	1,5 кВт	380V, 50Hz	Толщина среза 5... 180 мм, высота нарезки 0-260 мм, скорость вращения 1420 об/мин., длина лезвия 2000 мм, длина стола 560*425 мм	590x570x1040мм	78 кг



Миксер планетарный для тортов

Планетарный миксер Rosso cake используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления кремов, теста и соусов. Корпус выполнен из крашенной стали, чаша – из нержавеющей стали.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
B5S cake	Краш.сталь	0,5 кВт	220V, 50Hz	откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съёмная дежа ёмкостью 5,5 л из нерж.стали, 3 насадки - венчик, крюк, лопатка, цвет белый, скорость 0-1000 оборотов в минуту	380*240*375мм	13 кг
B7S cake	Краш.сталь	0,5 кВт	220V, 50Hz	откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съёмная дежа ёмкостью 7,5 л из нерж.стали, 3 насадки - венчик, крюк, лопатка, цвет белый, скорость 0-1000 оборотов в минуту	380*240*405мм	13,3 кг
B10S cake	Краш.сталь	0,5 кВт	220V, 50Hz	откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съёмная дежа ёмкостью 10,5 л из нерж.стали, 3 насадки - венчик, крюк, лопатка, цвет белый, скорость 0-1000 оборотов в минуту	390*260*445мм	15 кг



Миксер планетарный

Планетарный миксер Rosso используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления кремов, теста и соусов. Корпус выполнен из крашенной стали.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
B10S	Краш.сталь / нержавеющая сталь	0,37 кВт	220V, 50Hz	Неподъёмная траверса, съёмная дежа с ручным механизмом подъёма ёмкостью 10 литров, максимальная загрузка 1 кг, 3 насадки - венчик, лопатка-битер и крюк, 3 скорости: 90/160/300 об./мин.	440x360x650мм	50 кг
B20S	Краш.сталь / нержавеющая сталь	1,1 кВт	220V, 50Hz	Неподъёмная траверса, съёмная дежа с ручным механизмом подъёма ёмкостью 20 литров, максимальная загрузка 6 кг, 3 насадки - венчик, лопатка-битер и крюк, 3 скорости: 105/180/425 об./мин.	513x405x762мм	65 кг
B30S	Краш.сталь / нержавеющая сталь	1,5 кВт	220V, 50Hz	Неподъёмная траверса, съёмная дежа с ручным механизмом подъёма ёмкостью 30 литров, максимальная загрузка 6 кг, 3 насадки - венчик, лопатка-битер и крюк, 3 скорости: 125/204/483 об./мин.	580x600x820мм	77 кг



Тестомес спиральный

Спиральный тестомес Rosso используется для замешивания теста различной плотности, перемешивания соусов и начинок.

Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи.

Модель оснащена защитным кожухом.

Дежа выполнена из нержавеющей стали.

Представлены как со съёмной дежой, так и не съёмной.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
RH-8	Нержавеющая сталь	0,45 кВт	220V, 50Hz	Объём дежи - 8 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 1 скорость - 159 об./мин. максимальная загрузка 3 кг	495*302*385мм	36 кг
RH-10	Нержавеющая сталь	0,65 кВт	220V, 50Hz	Объём дежи - 10 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 1 скорость - 160 об./мин. максимальная загрузка 4 кг	630*315*600мм	62 кг
RH-20	Нержавеющая сталь	1,1 кВт	220V, 50Hz	Объём дежи - 20 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 1 скорость - 207 об./мин. максимальная загрузка 8 кг	675*427*853мм	85 кг
RH-20A	Нержавеющая сталь	0,45/0,75 кВт	380V, 50Hz	Объём дежи - 20 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 1 скорость - 240/210 об./мин. максимальная загрузка 8 кг	675*427*853мм	90 кг
RH-30	Нержавеющая сталь	1,5 кВт	220V, 50Hz	Объём дежи - 30 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 1 скорость - 207 об./мин. максимальная загрузка 12,5 кг	725*432*853мм	97 кг
RH-30A	Нержавеющая сталь	0,85/1,5 кВт	380V, 50Hz	Объём дежи - 30 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 2 скорости - 240/110 об./мин. максимальная загрузка 12,5 кг	725*432*853мм	106 кг
RH-40	Нержавеющая сталь	3 кВт	220V, 50Hz	Объём дежи - 40 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 1 скорость - 220 об./мин. максимальная загрузка 16 кг	754*490*1052мм	104 кг
RH-40A	Нержавеющая сталь	1,5/2,4 кВт	380V, 50Hz	Объём дежи - 40 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 2 скорости - 250/125 об./мин. максимальная загрузка 16 кг	754*490*1052мм	160 кг
RH-50	Нержавеющая сталь	3 кВт	220V, 50Hz	Объём дежи - 50 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 1 скорость - 220 об./мин. максимальная загрузка 20 кг	800*532*1052мм	120 кг
RH-50A	Нержавеющая сталь	1,5/2,4 кВт	380V, 50Hz	Объём дежи - 50 л, неподъёмная траверса, несъёмная дежа, 2 скорости - 240/120 об./мин. максимальная загрузка 20 кг	800*532*1052мм	185 кг
RH-20AT	Нержавеющая сталь	0,85/1,1 кВт	380V, 50Hz	Объём дежи - 20 л, подъёмная траверса, съёмная дежа, 2 скорости - 158/105 об./мин. максимальная загрузка 8 кг	753*395*705мм	137 кг
RH-30AT	Нержавеющая сталь	1,5/2,4 кВт	380V, 50Hz	Объём дежи - 30 л, подъёмная траверса, съёмная дежа, 2 скорости - 158/105 об./мин. максимальная загрузка 12 кг	795*445*773мм	152 кг





Кипятильник

Кипятильники Rosso предназначены для кипячения и подогрева воды на предприятиях общественного питания и торговли. Настольная модель оснащена закрытым ТЭНом, прочным герметичным краном и термостатом, что позволяет довести воду до кипения и затем снизить её температуру до необходимого безопасного уровня, что особенно важно при использовании на предприятиях с самообслуживанием. Корпус выполнен из нержавеющей стали, кран – из металла.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
WB-10DB	Нержавеющая сталь	1,8 кВт	220V, 50Hz	Двойные стенки, диаметр 20,5 см, 6 литров, температурный режим 30-110 C	250x250x390мм	3,2 кг
WB-15DB	Нержавеющая сталь	1,8 кВт	220V, 50Hz	Двойные стенки, диаметр 26,5 см, 14 литров, температурный режим 30-110 C	265x265x465мм	3,4 кг
WB-25DB	Нержавеющая сталь	1,8 кВт	220V, 50Hz	Двойные стенки, диаметр 26,5 см, 15 литров, температурный режим 30-110 C	265x265x520мм	3,7 кг
WB-35DB	Нержавеющая сталь	2,8 кВт	220V, 50Hz	Двойные стенки, диаметр 31,5 см, 20 литров, температурный режим 30-110 C	315x315x465мм	4 кг

PRO

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
WB-10	Нержавеющая сталь	2 кВт	220V	Электрокипятыльник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки. объём 8,5 л, поддержание постоянной температуры, регулировка температуры, надёжный краник, герметичный корпус	300x300x470мм	2,8 кг
WB-15	Нержавеющая сталь	2,5 кВт	220V	Электрокипятыльник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки. объём 11,5 л, поддержание постоянной температуры, регулировка температуры, надёжный краник, герметичный корпус	340x340x485мм	3,4 кг
WB-20	Нержавеющая сталь	2,5 кВт	220V	Электрокипятыльник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки. объём 17 л, поддержание постоянной температуры, регулировка температуры, надёжный краник, герметичный корпус	340x340x590мм	3,7 кг
WB-30	Нержавеющая сталь	3 кВт	220V	Электрокипятыльник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки. объём 21 л, поддержание постоянной температуры, регулировка температуры	400x400x480мм	4,3 кг
WB-40	Нержавеющая сталь	3 кВт	220V	Электрокипятыльник заливной, термостат, защита от сухого хода, открытый ТЭН, одинарные стенки. объём 31,5 л, поддержание постоянной температуры, регулировка температуры, надёжный краник, герметичный корпус	400x400x585мм	4,5 кг



Блендер

Блендер Rosso предназначен для приготовления коктейлей, напитков из фруктов и овощей, взбивания муссов и соусов, а также колки льда на предприятиях общественного питания и торговли.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
BY-968	пластик	1,8 кВт (12-28 тыс об/мин)	220V, 50Hz	Мультифункциональный (травы, кофейные зёрна, орехи, овощи, лёд). Промышленный эффективный двигатель. Двойная защита (высокие температуры и напряжение). настраиваемая скорость, функция пульсации, удобное переключение на максимальную скорость одним переключателем. Шестиконечное лезвие из нержавеющей стали, прочная чаша 2,7 л	290x210x550мм	5,3 кг
BY-999Z	пластик	1,8 кВт (12-28 тыс об/мин)	220V, 50Hz	Мультифункциональный (травы, кофейные зёрна, орехи, овощи, лёд). Промышленный эффективный двигатель. Двойная защита (высокие температуры и напряжение). настраиваемая скорость, функция пульсации, удобное переключение на максимальную скорость одним переключателем. Шестиконечное лезвие из нержавеющей стали, прочная чаша 2,7 л	290x210x570мм	7,2 кг
BY-767	пластик	1,2 кВт (12-25 тыс об/мин)	220V, 50Hz	Мультифункциональный (травы, кофейные зёрна, орехи, овощи, лёд). Промышленный эффективный двигатель. Двойная защита (высокие температуры и напряжение). настраиваемая скорость, функция пульсации, удобное переключение на максимальную скорость одним переключателем. Шестиконечное лезвие из нержавеющей стали, прочная чаша 2 л	230x200x500мм	3,8 кг
BY-767A	пластик	1,39 кВт (12-25 тыс об/мин)	220V, 50Hz	Мультифункциональный (травы, кофейные зёрна, орехи, овощи, лёд). Промышленный эффективный двигатель. Двойная защита (высокие температуры и напряжение). настраиваемая скорость, функция пульсации, удобное переключение на максимальную скорость одним переключателем. Шестиконечное лезвие из нержавеющей стали, прочная чаша 2 л	230x200x500мм	3,8 кг



Миксер для молочных коктейлей



Миксер для молочных коктейлей используется для приготовления шейков, муссов, коктейлей с ледяной крошкой, сорбе и т.д. Модель с массивным основанием обеспечивает устойчивость и безопасность в эксплуатации.



Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
HBL-018	Нержавеющая сталь+алюминий	0,18+0,18 кВт	220V	2 шпинделя, ёмкость стакана 1 л, 2 скорости вращения, максимальная скорость 11000 об/мин, 2 стакана из нержавеющей стали, корпус алюминий	230x185x530мм	6,5 кг





Льдогенератор

Льдогенераторы Rosso предназначены для приготовления пальчикового/кубикового/льда, который используется для охлаждения различных напитков на предприятиях общественного питания.

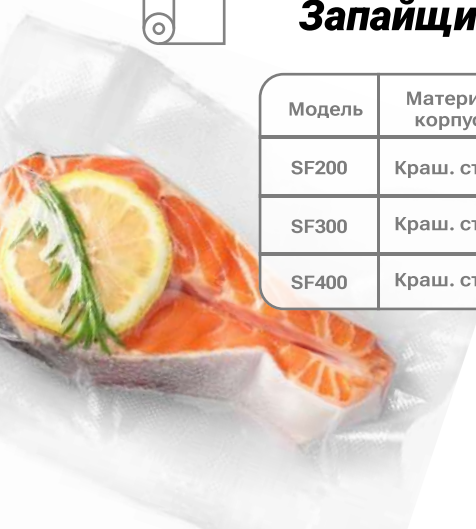


	Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
	BY-250F	Нерж. сталь	0,22 кВт	220V, 50Hz	LCD дисплей, автоматическое добавление воды, производительность - 32 шт за цикл /25 кг в сутки, ёмкость бункера - 19 кг, тип охлаждения - воздушный, возможность подключения бутылки с водой, кубиковый лёд	500x430x798мм	28,3 кг
	BY-Z25FT	Нерж. сталь	0,3 кВт	220V, 50Hz	LCD дисплей, автоматическое добавление воды, производительность - 32 шт за цикл /25 кг в сутки, ёмкость бункера - 10 кг, тип охлаждения - воздушный, возможность подключения бутылки с водой, кубиковый лёд без телескопического крана	480x395x545мм	25,5 кг
	BY-280F	Нерж. сталь	0,35 кВт	220V, 50Hz	LCD дисплей, автоматическое добавление воды, производительность - 32 шт за цикл /28 кг в сутки, ёмкость бункера - 8 кг, тип охлаждения - воздушный, возможность подключения бутылки с водой, кубиковый лёд	430x530x640мм	20 кг
	BY-450F	Нерж. сталь	0,33 кВт	220V, 50Hz	LCD дисплей, автоматическое добавление воды, производительность - 45 шт за цикл /45 кг в сутки, ёмкость бункера - 18 кг, тип охлаждения - воздушный, возможность подключения бутылки с водой, кубиковый лёд	500x430x798мм	30,5 кг
	BY-550F	Нерж. сталь	0,33 кВт	220V, 50Hz	LCD дисплей, автоматическое добавление воды, производительность - 55 шт за цикл /55 кг в сутки, ёмкость бункера - 18 кг, тип охлаждения - воздушный, возможность подключения бутылки с водой, кубиковый лёд	500x430x798мм	31,6 кг
	HZB-12/H	Пластик	0,19 кВт	220V, 50Hz	12 кг в сутки (при температуре окр. среды не более +25 С), пальчикового типа, заливной бункер 0,6 л, климатический класс SN/N/ST, время цикла 6-12 мин, вес кубика 7-9 гр, воздушный тип, R290	222x294x290мм	6,2 кг
	HZB-15A	Пластик	0,13 кВт	220V, 50Hz	15 кг в сутки (при температуре окр. среды не более +25 С), пальчикового типа, заливной бункер 0,6 л, климатический класс SN/N/ST, время цикла 6-12 мин, вес кубика 7-9 гр, воздушный тип, R290	297x367x378мм	6,2 кг
	HZB-20A	Пластик	0,16 кВт	220V, 50Hz	20 кг в сутки (при температуре окр. среды не более +25 С), пальчикового типа, заливной бункер 1,2 л, климатический класс SN/N/ST, время цикла 6-12 мин, вес кубика 8-12 гр, воздушный тип, R290	380x435x431мм	14,5 кг
	HZB-30F	Пластик+ сталь	0,22 кВт	220V, 50Hz	30 кг в сутки (при темпер. окр. среды не более +25 С), кубиковый лёд, проточного типа, бункер 10 л (4 кг), климатический класс SN/N/ST/T, время цикла 12-20 мин, кол-во кубиков за цикл - 32, вес кубика 8-12 гр, воздушный тип, R290	345x339x586мм	17,8 кг
	HZB-45	Пластик+ сталь	0,3 кВт	220V, 50Hz	30 кг в сутки (при темпер. окр. среды не более +25 С), кубиковый лёд, проточного типа, бункер 30 л (13 кг), климатический класс SN/N/ST/T, время цикла 12-20 мин, кол-во кубиков за цикл - 45, вес кубика 8-12 гр, воздушный тип, R290	448x400x765мм	26 кг



Запайщик пакетов

Модель	Материал корпуса	Мощность	Напряжение	Описание	Размер	Вес нетто
SF200	Краш. сталь	0,28 кВт	220V, 50/60 Hz	Ширина шва 2 мм, максимальная толщина плёнки - 0,2 мм, время нагрева - 0,2 - 1,3 сек	325x75x225мм	2,2 кг
SF300	Краш. сталь	0,38 кВт	220V, 50/60 Hz	Ширина шва 2 мм, максимальная толщина плёнки - 0,2 мм, время нагрева - 0,2 - 1,3 сек	440x83x255мм	2,5 кг
SF400	Краш. сталь	0,6 кВт	220V, 50/60 Hz	Ширина шва 2 мм, максимальная толщина плёнки - 0,2 мм, время нагрева - 0,3 - 2,5 сек	540x85x280мм	3 кг





Гастроёмкость

Гастроёмкости Rosso используются для демонстрации, заморозки, приготовления, транспортировки и хранения продуктов в пароконвектоматах, конвекционных печах, расстоечных шкафах, холодильных и морозильных шкафах, столах и другом оборудовании на предприятиях общественного питания и торговли. Выполнены из нержавеющей стали.

	Модель	Размер			Модель	Размер	
	GN 1/3*150 мм	325x176x150мм	с ручками		GN 1/3*200мм	325x176x200мм	
	GN 2/3	355x325x100мм	крышка		GN 1/2*200мм	325x265x200мм	
	GN 1/1-150 мм	530x325x150мм	с ручками, сталь 201		GN 2/3*20мм	355x325x20мм	
	GN 1/1*150мм	530x325x150мм	с ручками		GN 2/3*40мм	355x325x40мм	
	GN 1/1	530x325мм	под ручки		GN 2/3*65мм	355x325x65мм	
	GN 1/2*150мм	325x265x150мм	с ручками		GN 2/3*100мм	355x325x100мм	
	GN 1/6*150мм	176x162x150мм			GN 1/1	530x325мм	крышка
	GN 1/6	176x162мм	крышка		GN 1/2*20мм	325x265x20мм	
	GN 1/9*65мм	176x108x65мм			GN 1/2*40мм	325x265x40мм	
	GN 1/9*100мм	176x108x100мм			GN 1/2*65мм	325x265x65мм	
	GN 1/4*150мм	265x162x150мм			GN 1/2*100мм	325x265x100мм	
	GN 1/4*200мм	265x162x200мм			GN 1/2*150мм	325x265x150мм	
	GN 1/6*65мм	176x162x65мм			GN 1/1*40мм	530x325x40мм	
	GN 1/6*100мм	176x162x100мм			GN 1/1*65мм	530x325x65мм	
	GN 1/4*20мм	265x162x20мм			GN 1/1*100мм	530x325x100мм	
	GN 1/4*40мм	265x162x40мм			GN 1/1*150мм	530x325x150мм	
	GN 1/4*65мм	265x162x65мм			GN 1/1*200мм	530x325x200мм	
	GN 1/4*100мм	265x162x100мм			GN 2/1*20мм	650x530x20мм	
	GN 1/3*20мм	325x176x20мм			GN 2/1*40мм	650x530x40мм	
	GN 1/3*40мм	325x176x40мм			GN 2/1*65мм	650x530x65мм	
	GN 1/3*65мм	325x176x65мм			GN 2/1*100мм	650x530x100мм	
	GN 1/3*100мм	325x176x100мм			GN 1/1*20мм	530x325x20мм	
	GN 1/3*150мм	325x176x150мм					



Федеральный дистрибьютор

РОСХОЛОД

основан в 1995 году

Эксклюзивный дистрибьютор
торговой марки Rosso в России

ROSSO

8-800-200-31-30
+7-495-1-375-375

*Узнавайте
о НАС*

Сайт:
rossotm.ru

