



First Class China

Ресторанное оборудование
премиум класса

Полная гарантия 1 год



БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	3
Миксеры для молочных коктейлей, шейков	3
Водонагреватели.....	4
ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	5
Грили-барбекю.....	5
Грили-жаровни (сковороды).....	5
Грили Саламандра	6
Контактные грили.....	6
Печи для пиццы подовые	7
Микроволновые печи	7
Макаронварки.....	8
Плиты индукционные.....	8
Фритюрницы	9
Тостеры конвейерные	10
ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ.....	10
Мармиты для первых и вторых блюд.....	10
МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ	11
КОФЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	11
Холодильники для молока	11
СТРИТФУД.....	12
Корн-доги	12
Грили роликовые для сосисок	12
Пончиковые аппараты.....	13
Вафельницы	13
Сахарная вата	14
Попкорн.....	15

**Миксеры для молочных
коктейлей, шейков**

Миксер для молочных коктейлей Enigma широко применяется в барах, кафе, ресторанах и др. предприятиях общественного питания и торговли для приготовления шейков, муссов, коктейлей на основе молока, йогуртов или мороженого.

Корпус выполнен в серебристом цвете.

Отличаются высокой прочностью и надежностью.

Миксеры двухрожковые рассчитаны на эксплуатацию в условиях длительных повышенных нагрузок.



Модель	IBL-015 (IBM-015)	IBL-018 (IBM-018)
Мощность, Вт	300	600
Напряжение, В	220	220
Количество стаканов	1	2
Габариты, мм	230x250x570	340x270x510
Код	105492	105493



Модель	VIC-WBK8Black	VIC-WBK10Black	VIC-WBK12Black
Мощность, Вт	1800	1800	1800
Напряжение, В	220	220	220
Емкость, л	8	10	12
Подключение к хол.воде	нет	нет	нет
Терморегулятор, °С	30-110	30-110	30-110
Габариты, мм	210x210x380	210x210x440	265x265x440
Код	242243	242244	242245



Модель	VIC-WBK8	VIC-WBK10	VIC-WBK12
Мощность, Вт	1800	1800	1800
Напряжение, В	220	220	220
Емкость, л	8	10	12
Подключение к хол.воде	нет	нет	нет
Терморегулятор, °С	30-110	30-110	30-110
Габариты, мм	210x210x380	210x210x440	265x265x440
Код	242028	242029	242030

Модель	VIC-WBK15	VIC-WBK25	VIC-WBK35	VIC-WBK45
Мощность, Вт	1800	1800	2800	2800
Напряжение, В	220	220	220	220
Емкость, л	15	25	35	45
Подключение к хол.воде	нет	нет	нет	нет
Терморегулятор, °С	30-110	30-110	30-110	30-110
Габариты, мм	265x265x515	265x265x565	315x315x515	315x315x565
Код	242031	242032	242033	242034

Предназначены для быстрого нагрева воды, которая используется для приготовления чая, кофе, быстрорастворимых каш и других продуктов быстрого приготовления на предприятиях общественного питания, торговли и в офисах.



Модель	IWB-10L	IWB-20L
Мощность, Вт	2500	3000
Напряжение, В	220	220
Емкость, л	10	20
Подключение к хол.воде	да	да
Давление воды на входе, мПа	0.2-0.6	0.2-0.6
Производительность, л/час	35	60
Габариты, мм	190x240x630	190x280x690
Код	120870	120871

Гриль-барбекю

Лавовый электрический гриль - барбекю Enigma предназначен для быстрого приготовления и жарки блюд из мяса, рыбы, птицы и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли.

Равномерный нагрев поверхности обеспечивает качественную обработку продуктов.

Оснащен бортиками с 3 сторон, что дает дополнительную защиту от брызг.



Модель	IEL-928
Мощность, Вт	5000
Напряжение, В	220
Количество зон нагрева	1
Габариты, мм	460x600x400
Код	102573



Гриль-жаровни (сковороды)

Настольные электрические гриль-сковороды (жарочные поверхности) Enigma предназначены для быстрого приготовления, жарки и разогрева блюд из мяса, рыбы, птицы и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Равномерный нагрев поверхности обеспечивает качественную обработку продуктов.

В нашем ассортименте 2 вида гриль-сковороды с гладкой поверхностью и комбинированной: рифленая и гладкая. Модели оснащены бортиками для предотвращения разбрызгивания жира и термостатом для регулировки температуры нагрева.



Модель	IEG-818	IEG-822
Мощность, Вт	3000	4400
Напряжение, В	220	220
Количество зон нагрева	1	2
Тип рабочей поверхности	гладкая	комбинированная
Габариты, мм	550x430x240	730x470x240
Код	105499	105500

Модель	GS-19
Описание	Скребок (SCRAPER) для грилей с защитой от брызг предназначен для гладких поверхностей
Код	221740



Грили Саламандра

Грили-саламандра Enigma широко используются в точках фастфуда, уличных киосках, закусочных и на др. предприятиях общественного питания.

Предназначены для бесконтактного приготовления различных блюд: стейков, сосисок, мяса, рыбы, запекания и подогрева сэндвичей, полуфабрикатов, подогрева булочек, гамбургеров, хот-догов. Продукт, обработанный таким образом, сохраняет сочность и естественный вкус, а благодаря отсутствию масла является диетическим.



Модель	IES-450	IES-600 (HES-600)
Мощность, Вт	2800	4000
Напряжение, В	220	220
Количество зон нагрева	1	2
Габариты, мм	450x450x470	600x450x470
Код	102574	105498

Контактные грили

Контактные грили Enigma – универсальное оборудование для профессиональной кухни, предназначены для приготовления и жарки блюд из мяса, рыбы, птицы и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания. За счет встроенных тепловых элементов, плотно прилегающих к продукту, позволяет достигать высокой скорости приготовления блюд. Благодаря двухстороннему воздействию рабочих поверхностей, обеспечивают

равномерное поджаривание любых продуктов. В нашем ассортименте грили на 1 и 2 рабочие зоны.



Модель	IEG-811	EG-811E R	IEG-813
Мощность, Вт	1800	2200	3600
Напряжение, В	220	220	220
Количество зон нагрева	1	1	2
Тип рабочей поверхности	рифленая	рифленая	рифленая
Температурный режим, °С	50-300	50-300	50-300
Габариты, мм	400x300x210	425x400x210	580x400x210
Код	102572	128794	105495

Печи для пиццы подовые

Подовые печи для пиццы Enigma прекрасно подходят для пиццерий, кафе, ресторанов, сезонных заведений и других предприятий общественного питания. Они достаточно компактны и удобны в обслуживании. Печи обеспечивают быстрый разогрев и приготовление, равномерный нагрев пицци благодаря камню, возможность выпекать хлебобулочные изделия. Прозрачное окно позволяет отслеживать процесс приготовления. Мы предлагаем подовые печи на 1 и 2 камеры, в зависимости от площади установки на объекте.



Модель	EP-1ST	EP-2ST
Мощность, Вт	2000	3000
Напряжение, В	220	220
Количество камер	1	2
Макс.температура, °С	350	350
Макс.диаметр пиццы, см	40	40
Габариты, мм	610x570x320	560x570x440
Код	242328	242329

Микроволновые печи

СВЧ печь Enigma предназначены для разогрева и быстрого приготовления блюд и закусок, а также для разогрева и размораживания полуфабрикатов. Нагрев продуктов происходит не с поверхности, а по всему объему продукта, что существенно сокращает время приготовления или разогрева. Микроволновые печи довольно экономны в эксплуатации, поскольку в сравнении с традиционными методами тепловой обработки потребляют меньшее количество энергии. СВЧ печи Enigma имеют от 1 до 5 уровней мощности нагрева и от 1 до 3 стадий приготовления продукта, подсветкой рабочей камеры. Модели EMA34GTQ-S00E00 и EM025FJT-S0SF00 с электронным управлением и возможностью программирования меню до 100 блюд.



Модель	AM025FJT-S0SE00	EM025FJT-S0SF00	EMA34GTQ-S00E00
Мощность, Вт	1550	1550	3000
Напряжение, В	220	220	220
Объем камеры, л	25	25	34
Размеры камеры, мм	327x346x200	327x346x200	360x409x225
Габариты, мм	511x432x311	511x432x311	574x428x367
Код	242292	242293	242294

Макаронварки Enigma предназначены для быстрого и качественного приготовления макаронных изделий, изделий из теста,пельменей, риса, овощей, сосисок, яиц, креветок и многих других продуктов.

Макаронварка отлично подойдет для небольших предприятий общественного питания и фаст фуда.



Модель	IEN-4A (HEN-4A)	IEN-6A (HEN-6A)
Мощность, Вт	4000	6000
Напряжение, В	220	220
Количество корзин, шт	4	6
Габариты, мм	410x570x280	590x550x280
Код	122910	122911

Индукционные плиты Enigma благодаря своим компактным размерам отлично подходят для использования на выездных мероприятиях, оснащения стандартных кухонь и объектов с ограниченной площадью: небольших кафе, точек фастфуда, фудхоллах и т.д.

Плиты Enigma - хорошая альтернатива классическим электрическим и газовым плитам, позволяющая значительно сократить энергозатраты и улучшить микроклимат в производственном помещении.



Модель	SL-G35-KA18	SL-50-NA1	SL-50-KP3
Мощность, Вт	3500	5000	5000
Напряжение, В	220	220	220
Поверхность	WOK	WOK	плоская
Управление	кнопочное с джойстиком	кнопочное с джойстиком	кнопочное с джойстиком
Габариты, мм	500x375x200	500x405x225	500x405x245
Код	242281	242282	242277



Модель	SL-35-TP130B	SL-35-K1	SL-IH1C35P1
Мощность, Вт	3500	3500	3500
Напряжение, В	220	220	220
Поверхность	плоская	плоская	плоская
Управление	сенсорное	кнопочное	кнопочное
Габариты, мм	403x325x100	434x355x113	434x355x113
Код	242280	242278	242279



Фритюрницы Enigma подойдут для малых и средних предприятий быстрого питания, предназначены для приготовления различных блюд во фритюре: картофель фри, различные фритюр снеки, чебуреки и т.д.

В ассортименте представлены настольные модели с одной и двумя ваннами.

Модель	IEF-4L	HEF-6L	IEF-8L
Мощность, Вт	2000	2500	3250
Напряжение, В	220	220	220
Объем ванны, л	4	6	8
Температурный режим, °С	50-190	50-190	50-190
Габариты, мм	210x380x305	310x410x290	265x425x350
Код	102578	117955	105501



Модель	IEF-4L-2	HEF-6L-2	IEF-8L-2
Мощность, Вт	4000	5000	6500
Напряжение, В	220	220	220
Объем ванны, л	4+4	6+6	8+8
Температурный режим, °С	50-190	50-190	50-190
Габариты, мм	430x390x305	550x385x320	540x325x350
Код	105502	117956	102580

Фритюрницы



Тостеры
конвейерные



Модель	IET-150
Мощность, Вт	1340
Напряжение, В	220
Габариты, мм	290x420x380
Код	117957



ТЕПЛОВЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ



Модель	IBM-165F
Мощность, Вт	1200
Напряжение, В	220
Ванна	1GN1/1
Габариты, мм	355x615x255
Код	113151

Мармиты для первых и вторых блюд Enigma используется для демонстрации и поддержания блюд в горячем состоянии, исключая повторного разогрева.

Это оборудования прекрасно подойдет для комплектации линий раздач малых и больших заведений общественного питания, а также тепловых блоков горячих цехов и ресторанов.



Модель	VIC-SWQ10	VIC-SWI10
Мощность, Вт	400	400
Напряжение, В	220	220
Объем, л	10	10
Габариты, мм	350x350x360	302x302x400
Код	242026	242027



Мармиты для первых и
вторых блюд

Планетарный миксер Enigma для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплекте 3 насадки: спиральный крюк, лопатка и венчик.



Модель	B7SA
Мощность, Вт	350
Напряжение, В	220
Объем дежи, л	7
Габариты, мм	410x250x425
Код	242395

КОФЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В новом дизайне black. Идеально подходит для кофемашин - суперавтомат, используется в мини-пекарнях, кофейнях, кондитерских магазинах, фудхоллах, точках уличной торговли и т.д.

Предназначен для хранения, охлаждения, подогрев молока для кофемашин.



Модель	AQ-6L black milk fridge
Мощность, Вт	48
Напряжение, В	220
Объем, л	6
Габариты, мм	205x251x305
Код	238929

Корн-доги

Вафельница корн-дог готовит до 5 корн-догов одновременно, хрустящие сосиски в тесте.

Рабочие поверхности с тефлоновым покрытием.



Модель	ICD-5
Мощность, Вт	1500
Напряжение, В	220
Количество ячеек	5
Габариты, мм	385x410x320
Код	105506

Грили роликовые
для сосисок

Роликовые грили для хот-догов обеспечивают быстрое и качественное обжаривание сосисок, сарделек и колбасок, особенно востребованы на предприятиях быстрого питания, заправках.

Ролики с антипригарным покрытием и независимыми термостатами для двух групп роликов (передних и задних).



Модель	IHD-07	IHD-09
Мощность, Вт	1400	1200
Напряжение, В	220	220
Количество роликов, шт	7	9
Габариты, мм	580x330x215	580x405x300
Код	102567	102568

Пончиковый аппарат для приготовления донатсов, компактен, удобен и отлично впишется на маленькой кухне.

За один раз можно приготовить до 6 пончиков.



Пончиковые
аппараты



Модель	IDM-6	IDM-12
Мощность, Вт	1500	1500
Напряжение, В	220	220
Количество, шт	6	12
Габариты, мм	385x410x320	385x410x320
Код	102565	117960

Вафельницы представлены в 2 моделях для выпекания тонких вафель с «датской» решёткой и бельгийских, гонконгских вафель.

Оснащены таймером, удобны и просты в использовании.



Вафельницы



Модель	IWB-1S	IWB-2S	IFY-6	ICB-1
Мощность, Вт	1600	3200	1400	1000
Напряжение, В	220	220	220	220
Тип вафли	бельгийская	бельгийская	гонконгская	датская решетка
Габариты, мм	282x380x230	570x380x230	290x310x485	280x260x370
Код	117953	117954	113152	105505



Сахарная вата – воздушное лакомство, сладкое облако, самое популярное и знакомое всем с детства лакомство.

Целевая аудитория этого продукта настолько широка, что этому продукту всегда гарантирован успех на массовых мероприятиях, аттракционах, развлекательных центрах и тд.

Аппараты сахарной ваты Enigma с вертикальной подачей нитей.



Модель	CC-3E (w/o cart)	PC-C3
Мощность, Вт	945	
Напряжение, В	220	
Диаметр чаши, мм	500	
Производительность, кг/ч	3кг/ч (200 порций по 15г)	
Габариты, мм	530x520x670	520x520x350
Код	122557	141959





Модель	D469 (8OZ SS KETTLE Without Cart)	D425 (8OZ SS KETTLE Without Cart)	D425 (8OZ SS KETTLE With Cart)
Мощность, Вт	600	750	750
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	365x345x585	410x460x625	450x830x1530
Код	233873	110849	110851

Аппараты Enigma позволяют приготовить значительное количество попкорна, а декоративная витрина дает полный обзор увлекательного процесса приготовления продукта и служит дополнительным магнитом для клиентов.

Рекомендован для обслуживания клиентов на потоке: фойе цирков и кинотеатров, летних палатках, зонах отдыха и развлечений, барах, кафе. Возможно подавать снек в горячем и охлажденном виде с солью или сладкой посыпкой.



Модель	New (10OZ SS KETTLE Without Cart)	New (10OZ SS KETTLE With Cart)
Мощность, Вт	750	750
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	410x460x625	450x830x1530
Код	110850	110852


Попкорн





125319 Россия, Москва, ул. Черняховского, 5, корп. 1

Телефон: +7 (495) 956 4000

 Звонок бесплатный: 8 800 200 4000

trapeza.ru



[trapeza_ru_russia](https://www.trapeza.ru/ru)



[BusinessRussia](https://www.youtube.com/channel/UC...)

ФИЛИАЛЫ:

- Санкт-Петербург • Воронеж • Екатеринбург • Иркутск • Казань • Калининград
- Киров • Краснодар • Красноярск • Новосибирск • Омск • Ростов-на-Дону
- Самара • Тверь • Тюмень • Уфа • Хабаровск • Челябинск
- Минск • Астана • Алматы • Бишкек • Улан-Батор • Ташкент