

# Ф-НЕДА

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Каталог  
промышленной  
кухни



by **CLASS DECOR**





ООО «Ф-НЕДА» - компания, которая занимается продажей широкого спектра профессионального оборудования для ресторанов, кафе, гостиниц и баров. ООО «Ф-НЕДА» - это более 20 лет успешного опыта работы на рынке в разных странах. Наша компания является единственным представителем в Беларуси известных турецких фирм по производству оборудования для промышленной кухни.

Основная задача компании ООО «Ф-НЕДА» - увеличить приток клиентов у наших заказчиков, ведь высокопрофессиональное оборудование является первым шагом к успешному приготовлению изумительно вкусных блюд. Мы изучаем специфику вашего ресторана (меню, объемы заготовок и даже дизайн помещения), учитываем ваши предпочтения и пожелания и на выходе предоставляем Вам возможные варианты.

ООО «Ф-НЕДА» занимается производством пищевого нейтрального оборудования из нержавеющей стали.

ООО «Ф-НЕДА» также оказывает услуги по проектированию профессиональных кухонь для своих клиентов. При подготовке проекта планируется направление подачи кухни, гигиенические условия, складирование, подготовка, приготовление, сервис и посудомоечная линия. Наши специалисты приедут к Вам и согласуют все нюансы.

А также Вы получаете возможность полного гарантийного и послегарантийного обслуживания.



*Ovens*

Духовые шкафы



Ф-НЕДА

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ



## Пароконвектомат Combi Ovens with Steam

| Модель                                                                                                 | Количество<br>GN | Энергообеспечение | Мощность | Размеры                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----------|------------------------|
|                                                                                                        |                  |                   | kW       | mm                     |
|  <b>SCC-WE-61</b>   | 6 GN 1/1         | 400 ~ 3N          | 11       | 847 x 771 x 782        |
|  <b>SCC-WE-101</b>  | 10 GN 1/1        | 400 ~ 3N          | 19       | 847 x 771 x 1042       |
|  <b>SCC-WE-102</b>  | 10 GN 1/1        | 400 ~ 3N          | 37       | 1069 x 971 x 1042      |
|  <b>SCC-WE-201</b>  | 20 GN 1/1        | 400 ~ 3N          | 37       | 879 x 791 x 1782       |
|  <b>SCC-WE-202</b>  | 20 GN 1/1        | 400 ~ 3N          | 66       | 1084 x 996 x 1782      |
|  <b>SCC-WE-61G</b>  | 6 GN 1/1         | Gaz - Gas         | 13       | 847 x 771 x 782/1021   |
|  <b>SCC-WE-101G</b> | 10 GN 1/1        | Gaz - Gas         | 22       | 847 x 771 x 1042/1281  |
|  <b>SCC-WE-102G</b> | 10 GN 1/1        | Gaz - Gas         | 45       | 1069 x 971 x 1042/2021 |
|  <b>SCC-WE-201G</b> | 20 GN 1/1        | Gaz - Gas         | 44       | 879 x 791 x 1782/2021  |
|  <b>SCC-WE-202G</b> | 20 GN 1/1        | Gaz - Gas         | 90       | 1084 x 996 x 1782/2021 |

Интеллектуальная система приготовления  
Автоматическая система очистки Cleanjet  
Система диагностики  
Сверхбыстрая система самоочистки  
Режим пароконвектомата  
6-точечный термозонд  
Автоматический режим очистки и гибкий шланг  
для ручной мойки кабины.



## Combi Ovens/ Пароконвектоматы

**in smart**  
Steam



### Пароконвектомат Combi Ovens with Steam

| Модель                                                                                               | Количество<br>GN | Энергообеспечение      | Мощность | Размеры            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|----------|--------------------|
|                                                                                                      |                  |                        | кВт      | мм                 |
|  <b>FBE - 010</b> | 10 GN 1/1        | 400 ~ 3N               | 17,5+1   | 925 x 793 x 1190   |
|  <b>FBE - 020</b> | 20 GN 1/1        | 400 ~ 3N               | 25+1     | 1180 x 1070 x 1190 |
|  <b>FBE - 040</b> | 40 GN 1/1        | 400 ~ 3N               | 50+2     | 1180 x 1070 x 1893 |
|  <b>FBG - 010</b> | 10 GN 1/1        | Gaz / Gas - 230 V / 1N | 1,1      | 925 x 793 x 1190   |
|  <b>FBG - 020</b> | 20 GN 1/1        | Gaz / Gas - 230 V / 1N | 1,1      | 1180 x 1070 x 1190 |
|  <b>FBG - 040</b> | 40 GN 1/1        | Gaz / Gas - 230 V / 1N | 1,1      | 1180 x 1070 x 1893 |



Конструкция из нержавеющей стали  
 Блок управления с цифровым дисплеем  
 Высокоэффективная электрическая система  
 Система стеклопакетов с двойным остеклением позволяет чистить ее пользователю  
 Цикл приготовления начинается при закрытии двери  
 Передняя секция содержит камеру сбора масла  
 Имеется предохранительный термостат  
 Дизайн интерьера обеспечивает легкость уборки  
 Подключение воды позволяет готовить пищу с повышенной влажностью  
 Выход дымохода является контролируемым  
 Удобный командный интерфейс  
 Моторы и вентиляторы производства ЕС  
 Функциональные автоматические программы приготовления пищи с увлажнением воздуха.

**inosmart**  
Steam



## Пароконвектомат Combi Ovens with Steam

| Модель                                                                                                 | Количество<br>GN | Энергообеспечение      | Мощность | Размеры            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|----------|--------------------|
|                                                                                                        |                  |                        | kW       | мм                 |
|  <b>FBE - 010 T</b> | 10 GN 1/1        | 400 ~ 3N               | 17,5+1   | 925 x 793 x 1190   |
|  <b>FBE - 020 T</b> | 20 GN 1/1        | 400 ~ 3N               | 25+1     | 1180 x 1070 x 1190 |
|  <b>FBE - 040 T</b> | 40 GN 1/1        | 400 ~ 3N               | 50+2     | 1180 x 1070 x 1893 |
|  <b>FBG - 010 T</b> | 10 GN 1/1        | Gaz / Gas - 230 V / 1N | 1,1      | 925 x 793 x 1190   |
|  <b>FBG - 020 T</b> | 20 GN 1/1        | Gaz / Gas - 230 V / 1N | 1,1      | 1180 x 1070 x 1190 |
|  <b>FBG - 040 T</b> | 40 GN 1/1        | Gaz / Gas - 230 V / 1N | 1,1      | 1180 x 1070 x 1893 |



Конструкция из нержавеющей стали  
 Блок управления с цифровым дисплеем  
 Высокоэффективная электрическая система  
 Система стеклопакетов с двойным остеклением позволяет чистить ее пользователю  
 Цикл приготовления начинается при закрытии двери  
 Передняя секция содержит камеру сбора масла  
 Имеется предохранительный термостат  
 Дизайн интерьера обеспечивает легкость уборки  
 Подключение воды позволяет готовить пищу с повышенной влажностью  
 Выход дымохода является контролируемым  
 Удобный командный интерфейс  
 Моторы и вентиляторы производства ЕС  
 Функциональные автоматические программы приготовления пищи с увлажнением воздуха.



## Конвекционная печь Convection Ovens with Steam

| Модель         | Количество GN | Энергообеспечение | Мощность | Размеры            |
|----------------|---------------|-------------------|----------|--------------------|
|                |               |                   | kW       | mm                 |
| <b>FBE 006</b> | 6 GN 1/1      | 400 ~ 3N          | 10,1     | 980 x 880 x 760    |
| <b>FBE 010</b> | 10 GN 1/1     | 400 ~ 3N          | 14,5     | 980 x 880 x 980    |
| <b>FBE 022</b> | 10 GN 2/1     | 400 ~ 3N          | 25,0     | 1200 x 1105 x 1630 |
| <b>FBE 042</b> | 20 GN 2/1     | 400 ~ 3N          | 38,0     | 1200 x 1105 x 1630 |

Полностью изготовлена из листа нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni. Благодаря наличию вентиляторов в духовке можно добиться равномерного распределения тепла и сбалансированного приготовления. Температура и время приготовления регулируются на панели управления. С помощью водораспылителя можно распылять воду на пищу. Дверцы выполнены из жаропрочного двойного стекла и соответствуют стандартам гигиены. Внутреннее дверное стекло можно открыть и легко чистить. Имеется система безопасности, приостанавливающая работу при открытии дверцы. В случае чрезмерного повышения температуры внутри духового шкафа предохранительный термостат приостанавливает работу. Оснащена специальным двигателем двойного цикла (700/1400), который может вращаться в обоих направлениях. Минимальная потеря тепла обеспечена специальной изоляцией. Внутреннее освещение духовки осуществляется лампами, расположенными внутри печи. Быстрое охлаждение осуществляется нажатием соответствующей клавиши на цифровой панели управления.



## Конвекционные печи Convection Ovens

| Модель          | Количество GN | Энергообеспечение | Мощность | Размеры            |
|-----------------|---------------|-------------------|----------|--------------------|
|                 |               |                   |          |                    |
|                 |               |                   | kW       | mm                 |
| <b>FKE 006</b>  | 6 GN 1/1      | 400 ~ 3N          | 10,1     | 980 x 880 x 760    |
| <b>FKE 010</b>  | 10 GN 1/1     | 400 ~ 3N          | 14,5     | 980 x 880 x 980    |
| <b>FKE 022</b>  | 10 GN 2/1     | 400 ~ 3N          | 19,0     | 1200 x 1105 x 1630 |
| <b>FKE 042</b>  | 20 GN 2/1     | 400 ~ 3N          | 38,0     | 1200 x 1105 x 1630 |
| <b>FKr 022E</b> | 10 GN 2/1     | 220 V ~ 1N        | 1,1      | 1200 x 1105 x 1610 |
| <b>FKr 042E</b> | 20 GN 2/1     | 220 V ~ 1N        | 2,0      | 1200 x 1105 x 1650 |

Полностью изготовлена из листа нержавеющей стали 18/8 Cr- Ni.

Благодаря наличию вентиляторов в духовке можно добиться равномерного распределения тепла и сбалансированного

Благодаря наличию вентиляторов в духовке можно добиться равномерного распределения тепла и сбалансированного приготовления.

С помощью водораспылителя можно распылять воду на пищу.

Дверцы выполнены из жаропрочного двойного стекла и соответствуют стандартам гигиены.

Внутреннее дверное стекло можно открыть и легко чистить.

Имеется система безопасности, приостанавливающая работу при открытии дверцы.

В случае чрезмерного повышения температуры внутри духового шкафа предохранительный термостат

Оснащена специальным двигателем двойного цикла (700/1400), который может вращаться в обоих направлениях.

Минимальная потеря тепла обеспечена специальной изоляцией.

Внутреннее освещение духовки осуществляется лампами, расположенными внутри печи.

Быстрое охлаждение осуществляется нажатием соответствующей клавиши на цифровой панели управления.





### Кондитерская печь Unox Unox Patisserie Ovens

| Модель      | Количество GN   | Энергообеспечение | Мощность | Размеры           |
|-------------|-----------------|-------------------|----------|-------------------|
|             |                 |                   | kW       | мм                |
| PXFT-1950-E | 4 x 60-40 Tray  | 400 - 3N          | 6,3      | 800 x 770 x 509   |
| PXB613-G    | 6 x 60-40 Tray  | Gas               | 0,7      | 860 x 882 x 1144  |
| PXB695-E    | 6 x 60-40 Tray  | 400 - 3N          | 10,3     | 860 x 882 x 1144  |
| PXB813-G    | 10 x 60-40 Tray | Gas               | 1        | 860 x 882 x 1464  |
| PXB895-E    | 10 x 60-40 Tray | 400 - 3N          | 15,8     | 860 x 882 x 1250  |
| PXB1083-E   | 20 x 60-40 Tray | 400 - 3N          | 29,7     | 870 x 1000 x 1870 |
| PXL195-E    | 8 x 60-40 Tray  | 230 V             | -        | 800 x 713 x 754   |
| OCMP102G    | 10-2/1 GN       | Gas               | 40       | 1069 x 971 x 1042 |
| OCMP201E    | 20-1/1 GN       | 400 - 3N          | 42       | 879 x 791 x 1782  |
| OCMP201G    | 20-1/1 GN       | Gas               | 40       | 879 x 791 x 1782  |
| OCMP202E    | 20-2/1 GN       | 400 - 3N          | 42       | 1084 x 996 x 1782 |
| OCMP202G    | 20-2/1 GN       | Gas               | 40       | 1084 x 996 x 1782 |



## Конвекционная печь Silvia Электрическая Silvia Convection Ovens Electrical

| Модель      | Вместимость шкафа | Расстояние между полками | Мощность   | Внешние размеры   |
|-------------|-------------------|--------------------------|------------|-------------------|
|             |                   | мм                       | кВт / В    | мм                |
| <b>S05E</b> | 5 x Gn 1/1        | 70                       | 6,75 / 400 | 775 x 790 x 615   |
| <b>S07E</b> | 7 x Gn 1/1        | 70                       | 9,75 / 400 | 775 x 790 x 795   |
| <b>S11E</b> | 11 x Gn 1/1       | 70                       | 15 / 400   | 775 x 790 x 1035  |
| <b>S20E</b> | 20 x Gn 1/1       | 68                       | 16 / 400   | 1150 x 970 x 1035 |
| <b>S40E</b> | 40 Gn 1/1         | 68                       | 32 / 400   | 1150 x 970 x 1835 |

Корпус из нержавеющей стали  
 Система стеклопакетов с двойным остеклением позволяет ее легко чистить  
 Стильная и долговечная дверная ручка духовки  
 Режим приготовления пищи с повышенной влажностью  
 Система слива  
 Цифровой командный интерфейс  
 Двухсторонняя система вентилятора  
 Хорошее освещение шкафа  
 Режим приготовления пищи по таймеру и без таймера

## Конвекционная печь Silvia Электрическая Silvia Convection Ovens With Gas

| Модель      | Вместимость шкафа | Расстояние между полками | Мощность   | Внешние размеры | Внешние размеры<br>Размеры |
|-------------|-------------------|--------------------------|------------|-----------------|----------------------------|
|             |                   | мм                       | кВт / В    | KW              | мм                         |
| <b>S11G</b> | 11 x Gn 1/1       | 70                       | 0,65 / 400 | 16              | 765 x 940 x 1080           |
| <b>S20G</b> | 20 x Gn 1/1       | 68                       | 0,75 / 400 | 27              | 1000 x 1290 x 1090         |
| <b>S40G</b> | 40 Gn 1/1         | 68                       | 1,45 / 400 | 42              | 1000 x 1290 x 1765         |





### Конвекционная печь Silvia Электрическая Donata Convection Ovens Electrical

| Модель | Вместимость шкафа   | Расстояние между полками | Мощность   | Внешние размеры  |
|--------|---------------------|--------------------------|------------|------------------|
|        |                     | мм                       | кВт / В    | мм               |
| D04E   | 4 x 400 x 600 Tray  | 70                       | 6,75 / 230 | 850 x 860 x 550  |
| D06E   | 6 x 400 x 600 Tray  | 80                       | 9,75 / 400 | 850 x 860 x 780  |
| D10E   | 10 x 400 x 600 Tray | 75                       | 15 / 400   | 850 x 860 x 1020 |



### Пицца-печь Маргарита Электрическая Margarita Pizza Ovens Electrical

| Модель | Вместимость шкафа        | Расстояние между полками | Мощность | Внешние размеры   |
|--------|--------------------------|--------------------------|----------|-------------------|
|        | мм                       | мм                       | кВт / В  | мм                |
| M401E  | Ø25мм x 4 (Single Deck)  | 100                      | 4 / 220  | 765 x 695 x 355   |
| M402E  | Ø25мм x 8 (Double Deck)  | 100                      | 6 / 400  | 765 x 695 x 525   |
| M501E  | Ø30мм x 4 (Single Deck)  | 150                      | 5 / 400  | 870 x 800 x 405   |
| M502E  | Ø30мм x 8 (Double Deck)  | 150                      | 10 / 400 | 870 x 800 x 715   |
| M601E  | Ø30мм x 6 (Single Deck)  | 150                      | 6 / 400  | 1170 x 800 x 405  |
| M602E  | Ø30мм x 12 (Double Deck) | 150                      | 12 / 400 | 1170 x 800 x 715  |
| M901E  | Ø30мм x 9 (Single Deck)  | 150                      | 8 / 400  | 1170 x 1100 x 405 |
| M902E  | Ø30мм x 16 (Double Deck) | 150                      | 16 / 400 | 1170 x 1100 x 715 |

## Pizza Ovens/ Печи для пиццы



### Печи для пиццы одноярусные / двухъярусные Single & Double Deck Pizza Ovens

| Модель   | Тип печи    | Количество      | Внешние размеры | Внутренние размеры | Мощность  |
|----------|-------------|-----------------|-----------------|--------------------|-----------|
|          |             |                 | мм              | мм                 | кВт / В   |
| PO-40-1  | Single Deck | 20 cm Ø x 2     | 630x510x290     | 400x400x100        | 3,5 / 220 |
| PO-50-1  | Single Deck | 24 cm Ø x 4     | 800x640x360     | 500x500x100        | 4,0 / 400 |
| PO-50-2  | Double Deck | 24 cm Ø x 8     | 800x640x500     | 500x500x100        | 6 / 400   |
| PO-62-1  | Single Deck | 30 cm Ø x 4     | 890x720x430     | 620x620x150        | 5 / 400   |
| PO-62-2  | Double Deck | 30 cm Ø x (4+4) | 890x720x760     | 620x620x150        | 10 / 400  |
| PO-962-1 | Single Deck | 30 cm Ø x 6     | 1190x720x430    | 920x620x150        | 6 / 400   |
| PO-962-2 | Double Deck | 30 cm Ø x (6+6) | 1190x720x760    | 920x620x150        | 12 / 400  |
| PO-92-1  | Single Deck | 30 cm Ø x 9     | 1190x1030x430   | 920x920x150        | 8 / 400   |
| PO-92-1  | Double Deck | 30 cm Ø x (9+9) | 1190x1030x760   | 920x920x150        | 16 / 400  |
| PO 4G    | Single Deck | 30 cm Ø x 4     | 1100x950x520    | 620x620x150        | 14 / 230  |
| PO 6G    | Single Deck | 30 cm Ø x 6     | 1400x950x520    | 920x620x150        | 15 / 220  |
| PO 9G    | Single Deck | 30 cm Ø x 9     | 1400x1250x520   | 920x920x150        | 19 / 220  |



### Печи для пиццы одноярусные / двухъярусные Single & Double Deck Pizza Ovens

| Модель   | Тип печи    | Количество    | Внешние размеры  | Внутренние размеры | Мощность      |
|----------|-------------|---------------|------------------|--------------------|---------------|
|          |             |               | мм               | мм                 | кВт / В       |
| E4331AB  | Single Deck | 33 cm Ø x 4   | 960 x 870 x 405  | 675 x 700 x 150    | 5,5 / 400 1N  |
| E4332AB  | Double Deck | 33 cm Ø x 4+4 | 960 x 870 x 765  | 675 x 700 x 150    | 11,0 / 400 1N |
| E4301AB  | Single Deck | 30 cm Ø x 4   | 900 x 810 x 405  | 615 x 635 x 150    | 5,2 / 400 3N  |
| E4302AB  | Double Deck | 30 cm Ø x 4+4 | 900 x 810 x 765  | 615 x 635 x 150    | 10,4 / 400 3N |
| E6301WAB | Single Deck | 30 cm Ø x 6   | 1210 x 810 x 405 | 925 x 635 x 150    | 6 / 400 3N    |
| E6302WAB | Double Deck | 30 cm Ø x 6+6 | 1210 x 830 x 765 | 925 x 635 x 150    | 12 / 400V 3N  |





## Многоцелевые печи Multi purpose Ovens

| Модель                                                                                             | Тип печи                  | Внешние размеры    | Внутренние размеры      | Мощность         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|-------------------------|------------------|
|                                                                                                    |                           | мм                 | мм                      | кВт / В          |
|  <b>PB3M128</b> | Печь ферментационный шкаф | 1660 x 1040 x 2100 | 1240 x 840 x 180 cm x 3 | 3 x 13,3 kW, 400 |
|  <b>PB2M128</b> | Печь ферментационный шкаф | 1660x 1040 x 1900  | 1240 x 840 x 180 cm x 2 | 2 x 13,3 kW, 400 |
|  <b>PB2T128</b> | Печь                      | 1660 x 1040 x 1900 | 1240 x 840 x 180 cm x 2 | 2 x 13,3 kW, 400 |
|  <b>PB1T128</b> | Печь                      | 1660 x 1040 x 1470 | 1240 x 840 x 180 cm x 1 | 13,3 kW, 400     |
|  <b>PBF128</b>  | Печь                      | 1660 x 1040 x 1470 | 1240 x 840 x 180 cm x 1 | 13,3 kW, 400V    |
|  <b>PB3M84</b>  | Печь ферментационный шкаф | 1660x 1040 x 1470  | 1240 x 840 x 180 cm x 3 | 3 x 13,3 kW, 400 |
|  <b>PB2M84</b>  | Печь ферментационный шкаф | 1260 x 1040 x 1470 | 840 x 840 x 180         | 2 x 7,5 kW, 400  |
|  <b>PB2T84</b>  | Печь                      | 1260 x 1040 x 1470 | 840 x 840 x 180 x 2     | 2 x 7,5 kW, 400  |
|  <b>PB1T84</b>  | Печь                      | 1260 x 1040 x 1470 | 840 x 840 x 180         | 7,5 kW, 400      |

Идеально подходит для выпечки кондитерских изделий, пахлавы и различных хлебобулочных изделий  
 Специальный пекарский камень для равномерного распределения тепла по поверхности пищи  
 Возможна регулировка температуры и влажности в ферментационном шкафу  
 Система изоляции, которая минимизирует теплопотери  
 Выпуск пара (опционально)  
 Температуру и пар можно регулировать в соответствии с различными поджигами для каждого яруса  
 Корпус из нержавеющей стали  
 Осветительная лампа и большое смотровое стекло



### Пита печь газовая Pita Deck Ovens With Gas

| Модель | Внешние размеры    | Внутренние размеры | Мощность |
|--------|--------------------|--------------------|----------|
|        | мм                 | мм                 | kW       |
| PLF.D1 | 1200 x 1200 x 1720 | 1000 x 1000        | 40       |
| PLF.D2 | 1200 x 1400 x 1720 | 1000 x 1200        | 46       |
| PLF.D4 | 1400 x 1600 x 1720 | 1200 x 1400        | 55       |
| PLF.D5 | 1600 x 1800 x 1720 | 1400 x 1600        | 63       |

Магнитные предохранительные клапаны на печах с NG

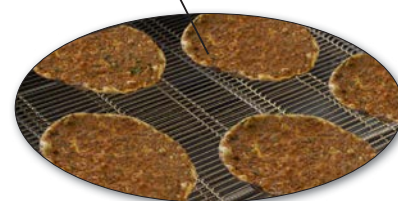
Рабочая температура: 180° C -200° C .

Покрывте духовки: огнеупорный кирпич 300мм\*300мм\*35мм

Дно печи оцинковано

В верхней части печи изоляция из перлитовой каменной ваты

Внешняя поверхность выполнена из глазурованной плитки и цвет может измениться по желанию заказчика



### Конвейерные печи газовые Conveyor Ovens With Gas

| Модель  | Время приготовления                                           | Внешние размеры | Пропускная способность | Мощность                   |
|---------|---------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|----------------------------|
|         |                                                               | мм              | мм                     | кВт / В                    |
| PO-K E  | Lahm. 3 dk. Pide 4 dk.<br>Pizza 5-6 dk. <b>Pizza 5-6 min.</b> | 1700x1100x1000  | 500                    | 10 kW<br>400 / 50 Hz       |
| PO-K G  | Lahm. 3 dk. Pide 4 dk.<br>Pizza 5-6 dk. <b>Pizza 5-6 min.</b> | 1700x1100x1000  | 500                    | 22 kW                      |
| PO-KD E | Lahm. 3 dk. Pide 4 dk.<br>Pizza 5-6 dk. <b>Pizza 5-6 min.</b> | 1800x1200x1100  | 650                    | 19,8 kW x 2<br>400 / 50 Hz |
| PO-KD G | Lahm. 3 dk. Pide 4 dk.<br>Pizza 5-6 dk. <b>Pizza 5-6 min.</b> | 1800x1200x1100  | 650                    | 22 kW                      |





## Кондитерские печи газовые Pastry Ovens With Gas

| Модель            | Наименование        | Количество,<br>шт | Мощность | Размеры            |
|-------------------|---------------------|-------------------|----------|--------------------|
|                   |                     |                   |          |                    |
|                   |                     | Tepsi / Bölmə     | kW       | мм                 |
| <b>SPBFG-7575</b> | <b>Pastry Ovens</b> | 5                 | 10       | 750 x 750 x 1600   |
| <b>SPBFG-9090</b> | <b>Pastry Ovens</b> | 5                 | 10       | 900 x 900 x 1600   |
| <b>SPBFG-7516</b> | <b>Pastry Ovens</b> | 5                 | 10       | 750 x 1000 x 1600  |
| <b>SPBFG-8016</b> | <b>Pastry Ovens</b> | 5                 | 15       | 800 x 1000 x 1600  |
| <b>SPBFG-1010</b> | <b>Pastry Ovens</b> | 5                 | 15       | 1000 x 1000 x 1600 |

Наружный корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 Cr-Ni  
Блок печи предназначен для поддержания минимальных теплопотерь  
Легко чистить, эргономичный дизайн  
Установка позволяет получить максимальный КПД при минимальном потреблении энергии.



## Печь для картофеля Potato Oven

| Модель         | Наименование                          | Размеры          | Мощность | Количество |
|----------------|---------------------------------------|------------------|----------|------------|
|                |                                       |                  |          |            |
|                |                                       | мм               | kW       | Шт / Час   |
| <b>AKF-20E</b> | <b>Elect. Potato Oven - 2 Drawers</b> | 500 x 700 x 750  | 3        | 24-30      |
| <b>AKF-30E</b> | <b>Elect. Potato Oven - 3 Drawers</b> | 500 x 700 x 980  | 4,5      | 36-45      |
| <b>AKF-20G</b> | <b>Gas Potato Oven - 2 Drawers</b>    | 500 x 700 x 950  | 4,9      | 24-30      |
| <b>AKF-30G</b> | <b>Gas Potato Oven - 3 Drawers</b>    | 500 x 700 x 1200 | 4,9      | 36-45      |

KFE.020 - KFE.030 - KFE.020 - KFE.030  
Двойной изолированный корпус.  
Регулируемый термостат  
Ящики из нержавеющей стали.

KFG.020 - KFG.030  
LPG или природный газ  
Отдельная горелка на каждом уровне  
Двойной изолированный корпус.  
Пьезоэлектрическая система зажигания  
и предохранительный клапан



### Аппарат для курицы гриль газовый Grill Machine with Gas

| Артикул      | Размеры          | Шашлык / Курица | Потребление газа |
|--------------|------------------|-----------------|------------------|
|              | мм               | шт              | м³/ч             |
| <b>CRG-2</b> | 1150 x 472 x 605 | 2 / 10          | 0,98             |
| <b>CRG-3</b> | 1150 x 472 x 793 | 3 / 15          | 1,46             |
| <b>CRG-4</b> | 1150 x 472 x 981 | 4 / 20          | 1,96             |

Работает как на природном газу так и на LPG  
Предохранительный вентиль и газовый кран  
Шампур и корпус из нержавеющей стали  
Горелка лучистого или трубчатого типа  
Гигиенический, безопасный, защитный газ  
Механизм настройки шампура



### Аппарат для курицы гриль вертикальный газовый Vertical Type Grill Machine with Gas

| Артикул      | Размеры           | Шашлык / Курица | Потребление газа |
|--------------|-------------------|-----------------|------------------|
|              | мм                | шт              | м³/ч             |
| <b>CRG-5</b> | 1150 x 472 x 1344 | 5 / 25          | 2,44             |
| <b>CRG-6</b> | 1150 x 472 x 1532 | 6 / 30          | 2,94             |
| <b>CRG-7</b> | 1150 x 472 x 1720 | 7 / 35          | 3,42             |
| <b>CRG-8</b> | 1150 x 472 x 1908 | 8 / 40          | 3,80             |

Работает как на природном газу так и на LPG  
Предохранительный вентиль и газовый кран  
Шампур и корпус из нержавеющей стали  
Горелка лучистого или трубчатого типа  
Гигиенический, безопасный, защитный газ  
Механизм настройки шампура



### Аппарат для курицы гриль электрический Grill Machine with Electrical

| Артикул      | Размеры          | Шашлык / Курица | Потребление газа |
|--------------|------------------|-----------------|------------------|
|              | мм               | шт              | м³/ч             |
| <b>CRE-3</b> | 1150 x 472 x 793 | 12 / 15         | 9 / 400          |
| <b>CRE-4</b> | 1150 x 472 x 605 | 4 / 20          | 12 / 400         |
| <b>CRE-5</b> | 1150x472x1344    | 20 / 25         | 15 / 400         |

# Our Brands

**iNOKSAN**



**Atalay®** **FAGOR**



**FODINOX®**

**arisco®**



**k** **kalitegaz**

**FiMAK**

**FRENØX**  
PROFESSIONAL REFRIGERATION

**fimar®**

**Electrolux**

**INDUSTRIO**



**İŞIKGAZ**  
**SİLVER**

*by kitchen*  
doğru işin mutfağı.

**Icematic®**



**LA CİMBALI**



**Hamilton Beach®**  
Good Thinking™



**KILIÇLAR®**

**PiRGE®**

**LIVA**

**PORTASİLF**

**CANCAN®**

**samixir**

**SANTOS®**

**robot coupe®**

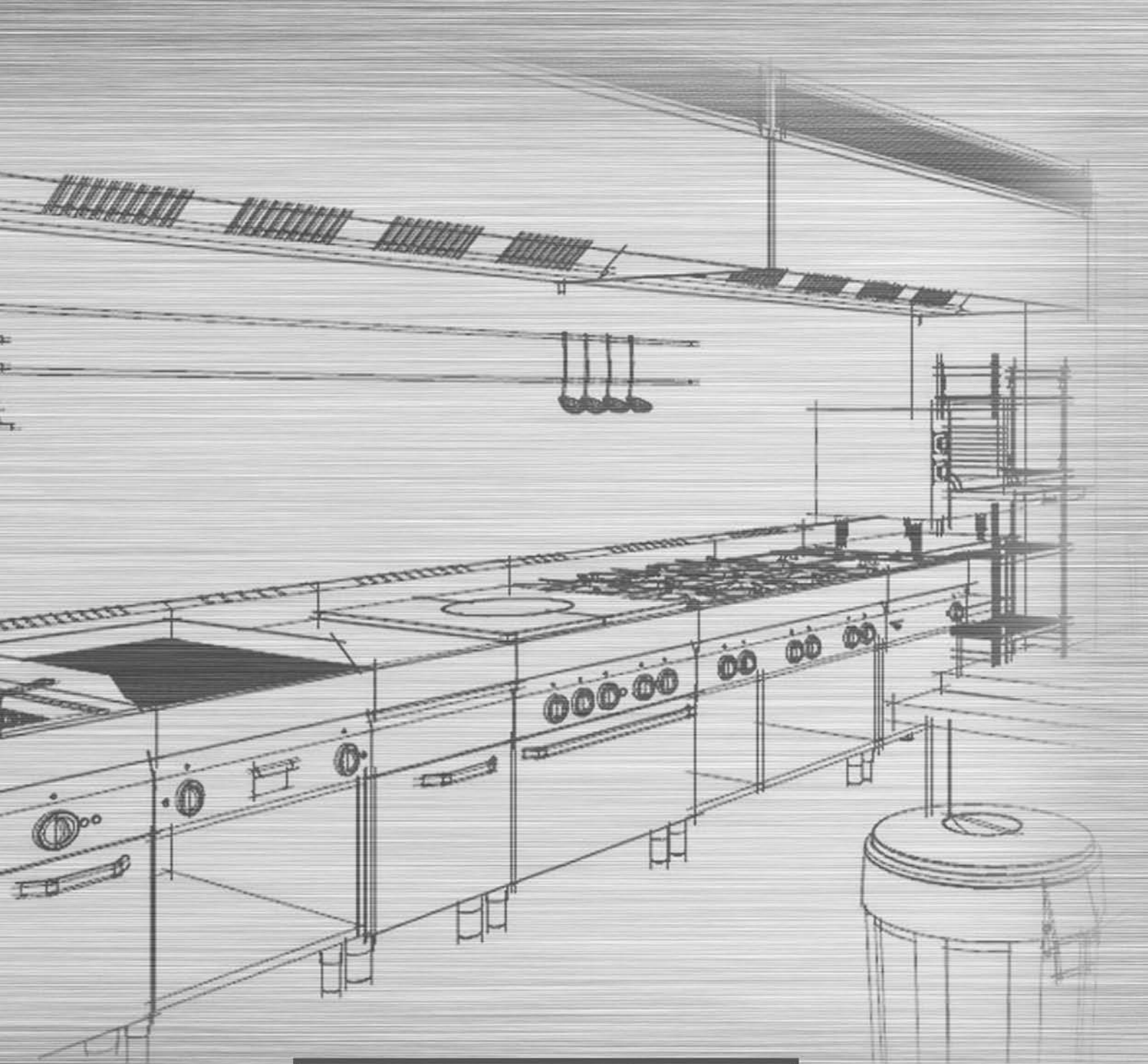


**Bilgeinox**

**TÜRKAY®**  
plastik

**ugolini**





**www.fneda.by**

**Шоу-рум и Фабрика**

📍 220037, г. Минск, ул.  
Аннаева, д. 67

✉ info@fneda.by

☎ +375 44 513 01 01  
+375 17 227 09 20

📌 fnedaminsk

**Шоу-рум и Фабрика**

📍 100 meter Str. Opposite Family Mall,  
Erbil / IRAQ

✉ erbil@classdecorkitchen.com

☎ +964 750 207 01 82

📌 fnedaby

📌 fnedaminsk