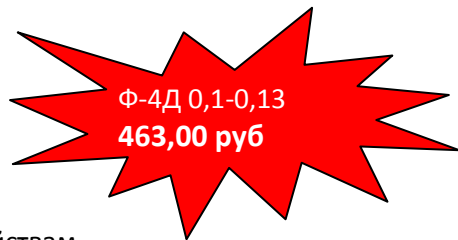




ООО «ЦРВ»: Россия, г. Москва, 121309 ул.
Новозаводская д.18
Тел.: +7 (495) 971-00-89, +7-926-288-44-31
Сайт: www.crv-bakery.ru nataly@crv-bakery.ru

ФТОРЛАКОТКАНЬ И КОВРИКИ ИЗ НЕЁ

- Абсолютная биологическая инертность (контакт с пищевыми продуктами);
- Стойкость к растительным и животным маслам, большинству солей и т.д., надёжная стойкость в течение 10 лет;
- Высокая температурная стойкость (от -70 °С до +280 °С, кратковременно до +315 °С);
- Благодаря превосходным антиадгезионным свойствам тесто не прилипает к поверхности;
- Коврики используются с любой стороны без смазывания поверхности маслом;
- Хорошая пропекаемость изделий на любом противне, включая перфорированные листы;
- Выдерживают до 5000 циклов;
- При эксплуатации материала края «не бахромаются»;
- Возможна раскатка теста на ковриках;
- При необходимости легко моются водой с любым моющим



Ф-4Д 0,1-0,13
463,00 руб



средством.



Сб. 5 шт №10
525,00 руб

ФОРМЫ АЛЮМИНИЕВЫЕ ЛИТЫЕ



Формы литые для выпечки хлеба в широком ассортименте, могут быть собраны в кассеты по две, три, четыре и более штук по требованию Заказчика.

КАПСУЛЫ БУМАЖНЫЕ, ФОРМЫ БУМАЖНЫЕ И АЛЮМИНИЕВЫЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КЕКСОВ И ПИРОГОВ



В большом

ассортименте, различные расцветки!!!



3D белая 1000шт
174,00 руб



ВЕНЧИКИ, ЛОПАТКИ К МИКСЕРАМ, ПРОТИВНИ И ТЕЛЕЖКИ, КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ



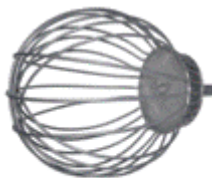
Синмаг 601



MB 60 (Втулка)



MB 60 (ВАЛ)



МПВ 60



МТВ 60

МВ60, МВУ60
6500,00 руб.

Нерж.1,5мм
d=180,h=50
360,00 руб.



Граненый
треугольник



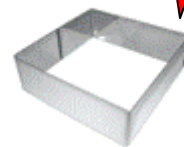
Капля



Кольцо



Кольцо с дном



Квадрат

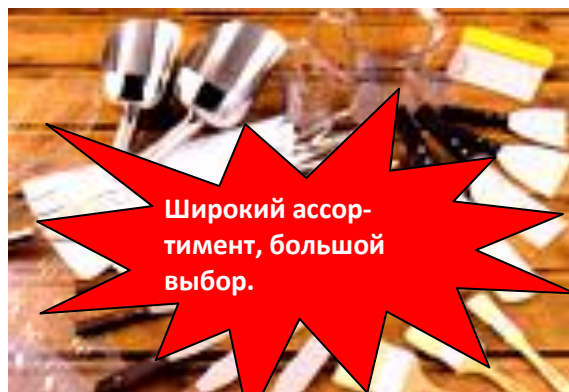
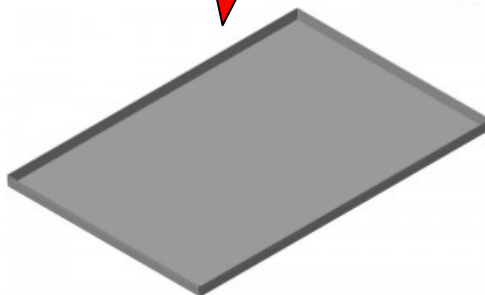
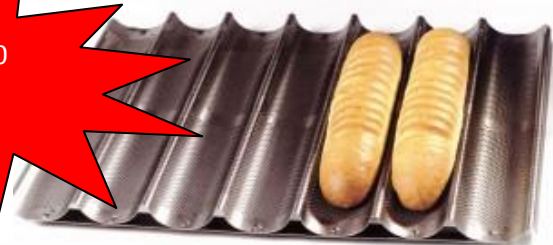


МТВ 60



Синмаг
SM 601

ЛПВ-А 1000x1000
2500,00 руб.



Широкий ассорти-
мент, большой
выбор.

Сетчатые противни на металлической рамке Nanoglass

Идеальны для выпекания сырого и замороженного теста!

Уникальная технология изготовления сетчатых противней позволяет получить продукт, удовлетворяющий запросы даже самых требовательных мастеров!

Легкая конструкция рамки, выполненной из высококачественной нержавеющей стали, облегчает физическую работу пекаря – теперь не нужно передвигать тяжелые тележки, это в прошлом.

Благодаря особой форме каркас не подвержен деформации от перепада температуры.

Сетка противня, разработана таким образом, что продукт не прилипает и не подгорает при выпечке, пропекание продукта гораздо более равномерное и достигается эффект выпекания в подовой печи, а время выпекания сокращается минимум на 5%!



Противень может быть выполнен в 2 вариантах: плоский и волнистый.

Размеры поддона и расстояние волн определяются Вами при заказе.

Цена: 2500 рублей!

И это еще не все!

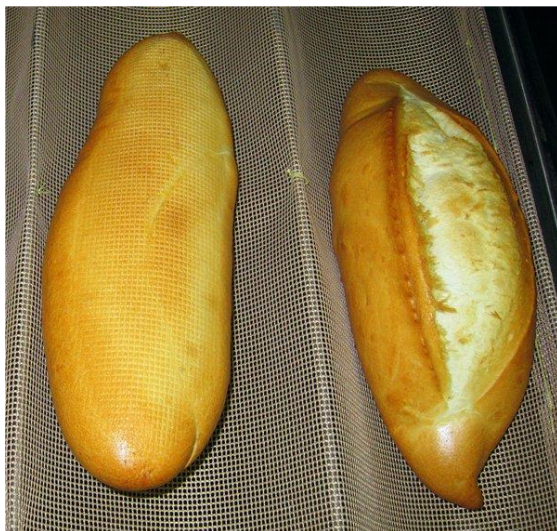
Получите реальную возможность сэкономить –

Мы подарим Вашим старым противням вторую жизнь!

Перетяжка каркаса противня новой сеткой **Nanoglass** обойдется Вам **всего 1500 рублей!**

Помимо существенной экономии денег, Вы гораздо быстрее сможете приступить к работе – ведь сроки поставки значительно сократятся

Мы гарантируем качество изделий и готовы продемонстрировать их в работе на Вашем предприятии!



ООО «ЦРВ»: Россия, г. Москва, 121309 ул. Новозаводская д.18

Тел.: +7 (495)971-00-89, 725-36-27, +7-926-288-44-31

Сайт: www.crv-bakery.ru nataly@crv-bakery.ru

Мы рады работать с Вами!