

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

<https://bolyscien.nt-rt.ru> || bnb@nt-rt.ru

ПРАЙС-ЛИСТ

Наименование:	Артикул:	Фото:
---------------	----------	-------

The Smoking Gun PRO

GSM700PSS0NUK1

The Smoking Gun PRO позволяет окуривать разнообразные блюда кулинарии «холодным дымом». Оно может быть использовано для обработки мяса, рыбы, маринадов, овощей, салатов, напитков и десертов. С помощью разнообразных ароматических дымов любое блюдо приобретает особый шарм, который по достоинству оценит каждый гурман.











Розничная цена (руб./шт.)	10	15	20	25	30
18 550	16 695	15 767	14 840	13 900	13 500
Складской запас					



Особенность работы:	Описание строения:
---------------------	--------------------


Быстрое придание любым напиткам и блюдам вкусоароматических создание так называемых блюд с «дымком» всего за 3 минуты;
 Возможность обработки продуктов, которые нельзя коптить обычным способом; Возможность усилить и освежить вкус и аромат уже копченых продуктов;
 Возможность демонстрации процесса копчения клиентам и креативная подача заказа;
 Большой выбор ароматов и их сочетания;
 Возможность обработки ароматическим дымом посуды и предметов сервировки.

Цельный корпус из ABS пластика;
 Съемная камера из анодированного алюминия;
 Мощный нагнетательный вентилятор из металла;
 Ремонтопригодность аппарат;
 Вариатор скорости окуривания;
 Бесшумность;

PolyScience®

№	Фото	Производитель	Артикул	Тип оборудования	Описание	Технические характеристики	Цена РРЦ (руб. шт.)
							
Погружной ротационный кипятильник Sous Vide Pro™ CHEF SERIES							
1		PolyScience	SVC-AC2E	Погружной ротационный кипятильник	<p>Предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии SousVide. Компактный дизайн облегчает хранение. Крепится на любую емкость или резервуар с круглыми или плоскими стенками, которые могут вмещать до 30 литров. Большой ЖК-дисплей с подсветкой отображающий значение температуры установленной и фактической. Язык в меню и подсказки: английский.</p> <p>Регулирование потока насоса Автоматический перезапуск Компактный дизайн и удобство хранения</p> <p>Возможность калибровки по эталону Нагревательный змеевик и насос из высококачественной нержавеющей стали обеспечивают длительную и бесперебойную работу. Уровень циркуляции рабочей жидкости контролируется с помощью легко регулируемого давления на выходе насоса</p> <p>Насос: 1-скоростной с регулируемым зазором.</p> <p>Включает в себя: Защитный футляр для путешествий и хранения Книга «Техника и рецепты приготовления пищи Sous Vide & Precise Temperature» и справочная таблица температур</p>	 <p>Максимальный объем ванны: 30 литров Максимальная производительность насоса: 12 литров (3,2 галлона) в минуту Максимальная температура 95°C Стабильность температуры: ± 0,05°C Напряжение: 220В, 50/60Гц Мощность нагревателя: 1100 Вт Регулируемый поток: Да</p> <p>РАБОТА Язык меню и подсказки: английский Минимальная глубина погружения: 8,57 см</p> <p>БЕЗОПАСНОСТЬ Защита от перегрева Безопасность при низком уровне жидкости Индикаторы тревоги и неисправности Размеры устройства: 358 x 984 x 187 мм</p>	82 400 руб.
Иммерсионный циркулятор Sous Vide Professional™ CLASSIC							
2		PolyScience	7306AC2E	Погружной ротационный кипятильник	<p>Предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии SousVide. Серия Sous Vide Professional CLASSIC является стандартом для многих кулинарных книг и революционных рецептов. Крепится к любому резервуару с круглыми или плоскими стенками, который может вместить до 45 литров. С помощью управления одним касанием вы можете быстро установить или отрегулировать температуру приготовления. Кроме того, его легко выбираемые высокая и низкая скорости насоса обеспечивают точное управление циркулирующей жидкостью.</p> <p>3 заданных температуры Регулирование потока насоса Автоматический перезапуск Компактный дизайн и удобство хранения</p> <p>Большие ЖК-дисплеи с подсветкой установлены и фактические температуры Нагревательный змеевик и насос из высококачественной нержавеющей стали обеспечивают длительную и бесперебойную работу</p>	<p>Максимальный объем ванны: 45 литров Максимальная производительность насоса: 12 л/мин Максимальная температура: 93°C Стабильность температуры: ± 0,05°C Мощность нагревателя: 1600 Вт Напряжение: 220 В, 50/60Гц Регулируемый поток: 2 скорости</p> <p>РАБОТА Язык меню и подсказки: английский Минимальная глубина погружения: 7,62 см</p> <p>БЕЗОПАСНОСТЬ Защита от перегрева Безопасность при низком уровне жидкости Индикаторы тревоги и неисправности Отказоустойчивое управление нагревателем</p> <p>ВЕС И РАЗМЕРЫ Размеры устройства (В x Ш x Г): 312 x 117 x 146 мм Вес блока: 4,1 кг Размеры при транспортировке: 305 x 203 x 406 мм Вес с упаковкой: 4,1 кг</p>	108 000 руб.
Копильный пистолет Pro Hand-Smoke							
							
Индукционная система с температурным контролем.							
							
4		PolyScience	GMC850BSS2GUK 1	Индукционная плита с контролируемой температурой.	<p>The Control Freak - первая в мире индукционная плита, которая может устанавливать и удерживать любую температуру в диапазоне от 0° C до 300° C для любого отрезка времени. Контроль интенсивности тепла Система охлаждения с двумя вентиляторами</p> <p>Прочный корпус из нержавеющей стали Термостойкое керамическое стекло Tritan™ Полимерный ЖК-дисплей Цветной TFT экран USB-порт позволяет обновлять программное обеспечение.</p>	<p>Диапазон производительности: 30° C - 250° C Разрешение двойного датчика: 0° C - 300° C Температурная стабильность ± 1° F / ± 1° C Напряжение сети: 220В, 50/60Гц Диапазон мощности 100 - 1800 Вт Функциональность управления 397 Возможные температуры удержания Таймер на 72 часа с функциями «Повторить, Продолжить, Нагреть и Остановить» Размеры устройства (В x Ш x Г) 110 X 350 X 470мм Вес с упаковкой: 11,2 кг</p>	160500,00
Anti-Griddle® Flash Freeze - "Анти-сковорода", аппарат для моментальной заморозки/фриз панель							
5		PolyScience	AG30AC2E	аппарат для моментальной заморозки/фриз панель	<p>Техника мгновенного замораживания Anti-Griddle, позволяет легко готовить привлекательные творения с двумя текстурами и исследовать совершенно новую кулинарную сферу. Возможности действительно безграничны.</p> <p>Получающаяся в результате мгновенная заморозка позволяет быстро превращать соусы, пюре, сливки, винегреты и другие продукты в совершенно разные твердые или полумороженные продукты.</p> <p>Прохладные кремовые центры и хрустящие</p>	<p>Температура приготовления: фиксированная: -34,44° C Электрическая мощность: 220В, 50/60Гц Потребляемая мощность: Размеры решетки: (Д x Ш): 368 x 238 мм Габаритные размеры: (Д x Ш x В): 403 x 467 x 267 мм Вес : 31,3 кг</p>	2450000,00
Ротационный вакуумный дистиллятор							

6		PolyScience	RV40-AC2E	Ротационный вакуумный дистиллятор	<p>Ротационная вакуум-испарительная система PolyScience предоставляет практически неограниченные возможности для испарения, дистилляции, разделения и очистки жидкостей. Теперь вы можете легко создавать, концентрировать и распространять ароматы на собственной кухне.</p> <p>Вакуумный насос используется для снижения атмосферного давления, позволяя жидкостям переходить в паровую фазу при низких температурах. Вращающаяся колба создает большую площадь поверхности тонкой пленки, способствуя быстрому испарению. Этот пар затем конденсируется с помощью змеевиков, охлаждаемых рециркуляционным чиллером, и собирается в приемной колбе. В результате вы можете создавать и хранить удивительный набор даже очень летучих ароматов для использования в ваших рецептах.</p> <p>Роторный вакуумный испаритель был адаптирован для работы на кухне. Хотите добавить свежие, концентрированные эссенции ваших любимых трав или сочетать вкусы и ароматы фруктов и овощей? С PolyScience Rotary Vacuum Evaporator всё это возможно..</p>	<p>Размеры испарителя (Д x Ш x Г): 38,1 x 48,3 x 40,6 см</p> <p>Вес испарителя: 39 кг</p> <p>Размеры испарителя: 53,3 x 53,3 x 73,7 см</p> <p>Вес холодильной машины LM6: 45,36 кг</p> <p>Размеры чиллера LM6: 83,8 x 55,9 x 71,12 см</p>	1 457 800 руб.
Ультразвуковой гомогенизатор Sonicprep							
7		PolyScience	UH20AC2E	Ультразвуковой гомогенизатор	<p>PolyScience Sonicprep излучает ультразвуковые звуковые волны или «обрабатывает ультразвуком» для извлечения, инфузии, гомогенизации, эмульгирования, суспендирования, удаления газа или даже быстрого создания бочкообразного аромата. Применяя слабые тепловые колебания звуковой энергии, эта новая машина PolyScience предоставляет вам невероятный спектр методов.</p> <p>Система состоит из четырех компонентов: генератора, преобразователя, зонда и звукового блока. В любой жидкости с низкой и средней вязкостью наконечник зонда выпускает быстрые высокочастотные ультразвуковые колебательные волны, которые расширяют и разрушают микроскопические пузырьки со скоростью 20000 циклов в секунду. Процесс занимает всего 2-3 минуты и генерирует только незначительное количество тепла, сохраняя яркие цвета, ароматы и питательные вещества, в то же время производя более округлые и гладкие общие вкусы. Короткое время обработки обеспечивает максимальную эксплуатационную гибкость для поваров. Откройте еще больше кулинарных горизонтов:</p> <ul style="list-style-type: none"> Приготовить винегрет без использования эмульгатора Придайте вину более полный и округлый 	<p>Размеры генератора (ВxШxГ): 430 x 360x 610 мм</p> <p>Размеры звукового ящика (В x Ш x Г): 600 x 430 x 360 мм</p> <p>Вес генератора: 11,3 кг</p> <p>Вес и габариты при транспортировке (доставка в двух коробках)</p> <p>Вес коробки: 12,25 кг</p> <p>Коробка 1 Размеры: 710 x 356 x 406 мм</p> <p>Коробка 2 Вес: 21,3 кг</p> <p>Размер блока 2: 533 x 432 x 711 мм</p>	728 900 руб.
Аксессуары							
Термосварочные вакуумные пакеты для варки							
1		PolyScience	PSC-VBF-0610	Термосварочные вакуумные пакеты для варки	Не содержит бисфенола А, безопасен для продуктов Sous Vide для приготовления, замораживания, размораживания и приготовления в микроволновой печи.	Упаковка 250шт Размеры: 152x254 мм	по запросу
2		PolyScience	PSC-VBC-0610	Термосварные вакуумные гофрированные пакеты	Не содержит бисфенола А, безопасен для продуктов Sous Vide для приготовления, замораживания, размораживания и приготовления в микроволновой печи.	Упаковка 30шт 152x254 мм (0,5л)	по запросу
3		PolyScience	PSC-VBC-0812	Термосварные вакуумные гофрированные пакеты	Не содержит бисфенола А, безопасен для продуктов Sous Vide для приготовления, замораживания, размораживания и приготовления в микроволновой печи.	Упаковка 30шт Размеры: 203x305 мм (0,95л)	по запросу
4		PolyScience	PSC-VBC-1116	Термосварные вакуумные гофрированные пакеты	Не содержит бисфенола А, безопасен для продуктов Sous Vide для приготовления, замораживания, размораживания и приготовления в микроволновой печи.	Упаковка 18шт Размеры: 279x254 мм (3,8л)	по запросу
5		PolyScience	PSC-VBR-1120	Термосварочные вакуумные гофрированные рулоны	Не содержит бисфенола А, безопасен для продуктов Sous Vide для приготовления, замораживания, размораживания и приготовления в микроволновой печи.	Упаковка 3 рулона Размеры: 271x6100 мм	по запросу

6		PolyScience	PSC-VBR-0820	Термосварочные вакуумные гофрированные рулоны	Не содержит бисфенола А, безопасен для продуктов Sous Vide для приготовления, замораживания, размораживания и приготовления в микроволновой печи.	Упаковка 3 рулона Размеры: 203х6100 мм	по запросу
---	---	-------------	--------------	---	---	---	------------

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

<https://bolyscien.nt-rt.ru> || bnb@nt-rt.ru