

VITRA

HORECA

CATALOG
DE PRODUSE
2025



ViTRA - expertă în proiectarea, producerea, amenajarea și furnizarea mobilierului comercial și industrial pentru comerțul modern, centre de distribuție și diverse tipuri de depozite. De asemenea distribuitor de mobilier, rafturi și echipament pentru bucătării profesionale.

Punem la dispoziția clientului o gamă de peste 50 000 de produse, soluții și inovații de o calitate fără compromis, pentru următoarele domenii de activitate: supermarketuri și hypermarketuri; magazine de proximitate și stații Peco; centre de distribuție și spații de depozitare; hoteluri, restaurante și cafenele; oficii.

Categoria HoReCa cuprinde toate produsele destinate echipării bucătăriilor profesionale și anume: echipamente și utilaje pentru preparare, procesare și catering, mobilier din inox și veselă profesională.

Suntem și pe online



ViTRA



ViTRA SRL



@vitra.md



www.vitra.md



VITRA
HORECA

CUPRINS

01

Echipamente preparare caldă

Cuptoare gastronomice	7
Accesorii pentru cuptoare	9
Cuptoare pentru pizza	10
Aparate de gătit; Plite	14
Grătare	16

02

Echipamente frigorifice

Vitrine de patiserie	21
Mini vitrine frigorifice	22
Vitrine pentru salate	23
Mese frigorifice	24
Dulapuri frigorifice	24
Frigidere pentru vin	25
Frigidere pentru băuturi	26
Congelatoare cu șoc termic	27

03

Mobilier din inox

Chiuvete	29
Mese cu dulap și chiuvetă	30
Mese din inox	31
Mese cu dulapuri interioare	32
Dulapuri din inox	33
Hote	34
Rafturi	34
Cărucioare	36

04

Echipamente procesare

Echipamentele de procesare și preparare	39
Aparate de tăiat legume	41
Aparate de curățit cartofi	42
Utilaje pentru patiserie și cofetării	43
Mixere planetare și manuale	44
Mașini de divizat și întins aluat	45
Aparat de feliat pâine	46
Deshidrotor alimentar	47
Aparat de preparat cafea; Râșniță	48

05

Echipamente carmangerie

Mașini de tocat carne	51
Mașini de umplut cârnați	52
Fierăstraie de carne	52
Feliatoare pentru carne	54
Mașini de presat carne pentru hamburgeri; chiftele	55

06

Echipamente pentru spălat vase

Mașini de tip cupolă, de spălat vase	57
Mașini frontale, de spălat vase	57

07

Echipamente fast-food

Mașini pentru popcorn	60
Aparate pentru vată de zahăr	60
Aparate pentru hot-dog	62
Aparate electrice pentru kebab	62
Aparate electrice pentru clătite; vafe	63
Vitrine pentru produse calde	64
Grilluri	66
Toastere	70
Aparate de gătit paste; orez	71
Friteuze	72

08

Utilaje autoservire și echipamente catering

Marmite	77
Containere termoizolante	79
Lămpi pentru menținerea produselor calde	80
Lămpi cu infraroșu	81
Mobilier catering	82

09

Echipamente pentru bar

Echipamente pentru baruri și restaurante	85
Mixere pentru cocktailuri	86
Boilere electrice pentru apă; Termosuri	87
Storcătoare de sucuri	88
Dispenser pentru ciocolată caldă	90
Dozatoare de sucuri	90
Aparat pentru prepararea înghețatei	90
Blendere	91
Aparate de produs și mărunțit gheața	92

10

Veselă și inventar pentru bucătărie

Oale și cratițe	95
Tigăi	98
Boluri	100
Recipiente GN inox	102
Recipiente GN polipropilenă	104
Tăvi pentru servire	106
Tocătoare	108
Cuțite	110
Ustensile de bucătărie	113
Accesorii pentru bucătărie	118
Accesorii pentru masă	120
Măsurare și decorare	122
Cântare de bucătărie	124

11

Echipamente preparare vidare-ambalare

Mașini de vacumat și sigilat	127
Accesorii pentru vacuumare	129

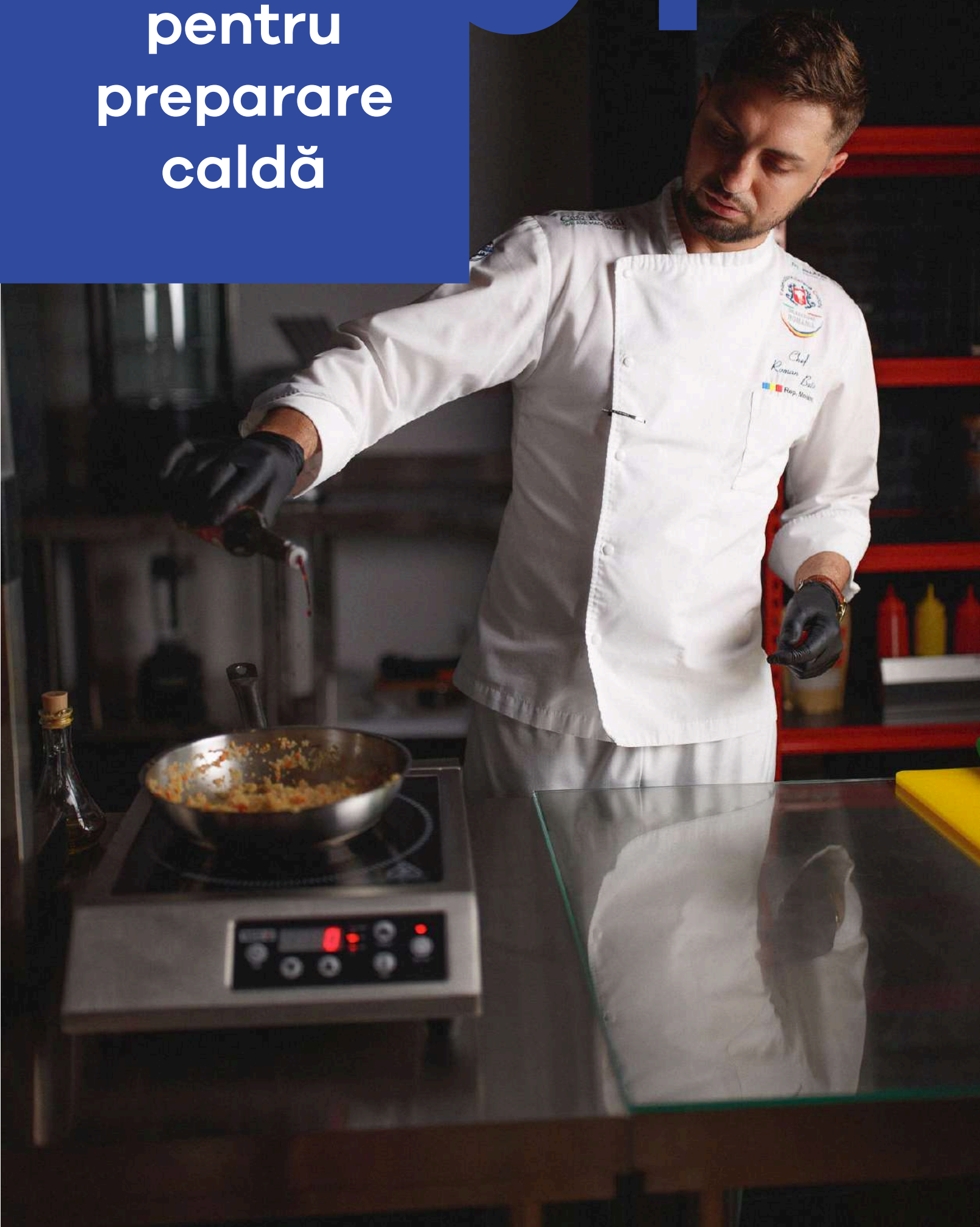
12

Echipamente sanitare și de igienă

Capcane pentru insecte	133
Sterilizatoare pentru cuțite	135

Echipamente pentru preparare caldă

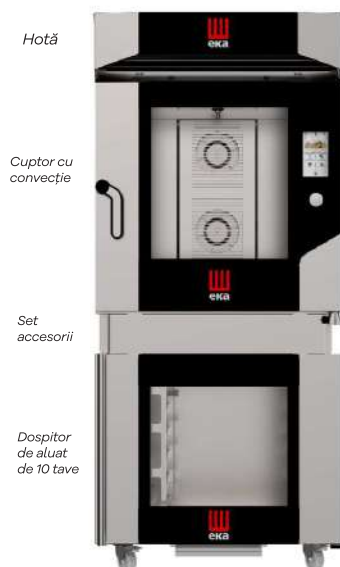
01



Cuptoare gastronomice



TOP 3 Viitorul e aici



Cuptor cu convecție pentru 6 tave (compact)



1 YGENE 2
675x725x557 mm

Cuptor profesional cu design minimalist și elegant care îmbină funcționalitatea și inovațiile tehnologice.

Interfață nouă cu ecran tactil

- 500 de rețete programabile, inclusiv 40 presetate (10 etape pentru fiecare ciclu de gătit permițând gătiri diferențiate)
- 42 de limbi
- Modul de gătit rapid

Conectare prin WI-FI

- Cu actualizare de rețete
- Cu un soft de management al umidității
- Cu actualizarea documentației tehnice și manuale de utilizare a cuptorului.
- Pornire întârziată, programabilă până la 24 de ore

Sistem nou de spălare

- consum de apă-30%
- detergentul și lichidul de clătire combinate într-un singur produs lichid

Controlul funcțiilor la 360°

- Dispune de mâner cu blocare rotativă și mecanism de blocare în poziții deschise 60, 90, 120, 180 °
- Reglarea ventilatoarelor cu 5 viteze
- Managementul gătirii în vid și DELTA
- Gătit semistatic-30-270°C managementul temperaturii
- Picioare reglabile
- Nivel de protecție: IPX5



11 tăvi GN 1: capacitatea cea mai solicitată de bucătari în restaurantele medii și mari. Dispune de panou tactil și practic pentru gestionarea chiar și a celor mai complexe rețete, care pot fi memorate în 9 trepte de gătit și trei viteze, cu o ușurință maximă

2 EKF1111TC
932x936x1144 mm



3 MKF 711 TS
730x849x850 mm

AVANTAJE

1

Econom,
în privința
resurselor de
energie și spațiu

2

Asigură control
precis al temperaturii:

- Airflowlogic
- Humilogic
- Drylogic

3

Prepararea
uniformă
a mâncărurilor



EKF423NTUD
590x709x589 mm



MKF416BM
850x1035x700 mm
MKF664BM
850x1035x700 mm



MKF611CTS
500x930x700 mm



MKF1021TS
850x1035x1130 mm
MKF1021BM
850x1035x1130 mm



EKF443DUD
480x340 mm



EKF411NT
784x754x634 mm



EKF 423 UP
429x345 mm



EKF411DUD
784x752x634 mm





H170851
605x620x560 mm



H145165
600x660x580 mm



H207755
937x821x875 mm



H207754
937x827x1211 mm

Accesorii



① LR-OP-4
600x400x40 mm



LR-OP1080
600x400x50 mm



LR-OP1586
400x600x39 mm

LR-OP1587
400x600x39 mm



MKST664

Cuptoare pentru pizza

- Cuptor excepțional pentru diferite tipuri de coacere;
- Dotat cu afișajul digital care oferă în timp real temperatura cuptorului;
- Control mai bun al temperaturii;
- Bandă transportatoare cu viteză variabilă;
- Încălzire cu o concentrație mare de energie;
- Fluxul îmbunătățit al produsului în timpul gătirii reduce costurile de operare.



LR-EP-32
1900x1140x400 mm



LR-DBS-1
1000x930x430 mm

- Tip cuptor: electric
- Voltaj: 380V
- Putere: 24W
- Specificații: 32 inci 5-6min/buc

- Temperatură: 0-400°C
- Greutate: 150kg
- Dimensiunea benzii transportatoare: 1900x850 mm
- Zona de lucru: 1200x850mm

- Tip cuptor: electric
- Voltaj: 220V
- Putere: 4.2kW
- Specificații: 4(12 inci) buc

- Temperatură: 85-450°C
- Greutate: 60kg
- Dimensiuni camerei: 720x730 mm



LR-EP-12
1082x552x336 mm

LR-EP-18
1560x765x345 mm

- Tip cuptor: electric
- Voltaj: 220V
- Putere: 6.4kW
- Specificații: 12 inci 5-6min/buc
- Temperatură: 0-400°C
- Greutate: 45 kg
- Dimensiunea benzii transportatoare: 1082x385 mm
- Zona de lucru: 560x385mm

- Tip cuptor: electric
- Voltaj: 380V
- Putere: 8.5 kW
- Specificații: 18 inci 5-6min/buc
- Temperatură: 0-400°C
- Greutate: 65 kg
- Dimensiunea benzii transportatoare: 1560x530 mm
- Zona de lucru: 800x530mm



LR-MEP-24H
1690x1150x535 mm

- Tip cuptor: gaz
- Voltaj: 220V
- Putere termică: 12 kW/h
- Specificații: 24 inci 2-6min/buc
- Temperatură: 0-400°C
- Greutate: 200kg
- Dimensiunea benzii transportatoare: 1580x645 mm
- Zona de lucru: 770x645x80mm



H192571
600x935x900 mm



ST781601
420x1010x850 mm



Produs nou



① YG-67480
350x360x140 mm

Acest cuptor electric profesional pentru pizza are un design compact și rezistent, ideal pentru utilizare intensă în bucătării profesionale. Interiorul capacului este prevăzut cu o rezistență amplasată strategic pentru a asigura distribuția uniformă a căldurii, recreând astfel condițiile unui cuptor tradițional.

Echipat cu o piatră refractară de înaltă calitate, cuptorul oferă o coacere autentică, similară cu cea din cuptoarele tradiționale. Piatra reține și distribuie căldura în mod constant, asigurând un blat crocant și bine copt de fiecare dată, fiind perfectă pentru obținerea unei pizze cu gust autentic.



② YG-67481
320x10 mm

- **Piatra refractară** – coacere uniformă, cu blat crocant și textură autentică.
- **Încălzire rapidă** – atinge temperaturi ridicate într-un timp scurt, ideal pentru servire rapidă.
- **Design compact** – economisește spațiu în bucătărie, fără compromisuri la performanță.
- **Ușor de folosit și curățat** – perfect pentru utilizare frecventă în regim Horeca.
- **Rezistență superioară în capac** – asigură o rumenire perfectă a toppingurilor.





Geantă pentru pizza

ST563452
40x400/30x450 mm



Plasă pentru pizza

YG-02030
Ø 230 mm

YG-02031
Ø 280 mm

YG-02032
Ø 300 mm

YG-02033
Ø 330 mm

YG-02034
Ø 350 mm

YG-02035
Ø 380 mm

YG-02036
Ø 400 mm

YG-02037
Ø 450 mm

YG-02038
Ø 500 mm



Plasa pentru pizza îmbunătățește circulația aerului și asigură un rezultat excelent pentru coacerea pizzei. Această plasă pentru copt pizza este potrivită și pentru a coace: cartofi, pește, bucăți de carne. Plasa formează o bază optimă pentru crustă, umiditatea din pizza iese prin aceste găuri din plasă, astfel că pizza sau alte alimente (cartofi, pește, carne) vor deveni crocante. Indiferent dacă alimentele sunt proaspete sau înghețate, acestea vor obține crustă datorită acestei plase.

Aparate de gătit

Indispensabile în orice bucătărie, aparatele de gătit sunt soluția perfectă pentru realizarea bucatelor. Prepararea rapidă și cu un gust desăvârșit este posibilă dacă alegi aparate de gătit profesionale.

VITRA îți oferă o gamă largă de aparate specializate.



① YG-04701
325x420x105 mm



YG-04700
325x420x105 mm



Plita cu inducție - alegerea potrivită

Plita cu inducție este plita ce folosește o tehnologie inovatoare, care face aparatul să încălzească vasul de gătit fără ca spațiul din jurul acestuia să se încălzească, oferind astfel, o comoditate și siguranță maximă. Acest lucru este posibil datorită unui câmp magnetic generat în zona de inducție, câmp ce magnetizează vasul de gătit.

Plita cu inducție funcționează pe bază de curent electric și oferă flexibilitate mare când vine vorba de montaj în comparație cu plita pe gaz, poate fi încadrată foarte ușor în orice tip de mobilier de bucătărie.



H151995
660x396x110 mm

H158623
330x810x110 mm



H145329
350x450x190 mm



H158627
410x500x200 mm



H145329
350x450x190 mm



H145327
326x415x110 mm



H145328
340x423x130 mm



H145326
328x396x110 mm

Plită cu inducție

A
L
E
G
E
R
E
A

bucătarilor
profesioniști



ST773028
600x600x380 mm



LR-CH-4
600x440x100 mm



LR-CH-2
350x440x100 mm



LR-CH-3
350x468x135 mm



H158629
370x290x35 mm

Plită pe gaz

Plită electrică



ST9704005
400x700x850 mm



ST9715110
800x700x850 mm



ST9716000
800x700x850 mm

Grătare



Grătarul pe cărbuni

Grătarele pe cărbuni și grătarele pe lemne sunt cele mai utilizate, deoarece au preț de achiziție mic, comparativ cu cele pe gaz. Sunt ușor de utilizat și de manipulat, pot fi folosite atât în curte cât și la ieșirile în aer liber.

Avantaje:

- Preț accesibil
- Poate atinge temperaturi maxime de 370°C
- Gust de neimitat, bazat pe o aromă specifică
- Portabil

① YG-99581
470x470 mm



YG-99580
400x450 mm



YG-99584
Ø 565 mm



YG-99585
480x280 mm



YG-99582
540x350 mm



YG-99587
640 x 370 mm

Produs nou



YG-99900
1080x660x940/1220 mm

Produs nou



YG-99917
1590x680x1080/1420 mm



Produs nou



YG-99901
1040x580x1120 mm

Produs nou



YG-99902
710x500x1210 mm



YG-99593
420x220 mm



YG-99713
580x580x550 mm



YG-99701
560x390 mm



Design modern și portabil
– ușor de transportat și
montat.

Construcție metalică
durabilă și ușor de curățat.

Pliabil și compact – ideal
pentru camping sau
picnicuri.

Produs nou



YG-99905
980x510x850/1040 mm

Produs nou



YG-99908
1040x660x950.5/1080 mm

Afumătoare

Produs nou

- **3-în-1**
Poate fi folosit ca afumătoare, grătar sau focar. Ideal pentru afumare lentă, grătar clasic, coacere și prăjire.
- **Capacitate mare de gătit**
Două grătare pentru porții generoase (costițe, pui întreg, cârnați sau legume) potrivit pentru cel puțin 7 persoane.
- **Design modular, ușor de asamblat și curățat**
Construcție pe niveluri: capac, cameră de gătit, tăvi de apă/cărbuni și cameră de bază.
- **Control eficient al temperaturii**
Termometru încorporat, aerisire reglabilă în capac pentru reglarea fluxului de aer și control termic optim.
- **Acces facil**
Două uși frontale (sus și jos) pentru verificarea și completarea apei, lemnului, nivelului de cărbuni. Mânere laterale rezistente la căldură pentru manevrare în siguranță.
- **Tavă pentru apă multifuncțională**
Menține umiditatea în timpul afumării. Permite gătirea indirectă (ideal pentru carne fragedă) și pentru aburirea legumelor sau a fructelor de mare.



YG-99920
510x420x800 mm



Echipamente frigorifice

02



MENU	
SANDWICHES Served daily from 11:30 am	
BL.A.T.	\$9.50
Applewood smoked bacon romaine avocado Sriracha mayonnaise tomato onion relish on housemade Pain de Mie	
MEATBALL	\$10.50
Aged provolone, tomato sauce on ciabatta	
SHORT RIB GRILLED CHEESE	\$9.50
Horseradish relish, delibound cheddar, housemade challah	
PANINI	\$8.50
Spiced apple chutney, smoked bacon, cheddar cheese, on sourdough	
FRESH MOZZARELLA	\$8.50
Fresh mozzarella, basil, and pesto on ciabatta	
TUNA	\$8.50
Tuna salad, hardboiled egg, red onion, yogurt and dill on brioche	
ROASTED CAULIFLOWER	\$8.50
Tuna nuts, spiced labneh, raisins, chilies, capers, on pita bread	
BALAKANI	\$8.50
Roasted eggplant, feta, basil, tomato, pesto, on ciabatta	
SABICH	\$8.50
Roasted eggplant, hardboiled egg, housemade tahini, and cucumber on pita	
CRUNCHY HALLOUMI	
FATTOUSH	
GREEN & NUTTY	
CHICKEN & MINT	
PIZZA	
VEGETABLE	
GUICHE	
Mushroom and	
Zucchini and mozzarella	
Cherry tomato and feta	
Jerusalem artichoke and asparagus	
ROASTED VEGETABLE	
QUINOA BOWL	
Quinoa, lentils and roasted butternut squash, topped with salad of pickled cucumbers, pickled red onion, arugula, mint and parsley Topped with an egg of your choice. Add chicken — \$3.50	
SOUPS	
Served with house made	
Cup — \$5	

Vitrine de patiserie

Vitrinele de patiserie sunt importante din mai multe motive:

Prezentare atrăgătoare: Vitrinele bine organizate și iluminate pot atrage clienții și îi pot încuraja să cumpere produse. Aspectul estetic al unei patiserii poate influența decizia clienților de cumpărare.

Păstrarea proșpețimii: Vitrinele de patiserie pot fi proiectate să mențină produsele la temperatura și umiditatea potrivite pentru a le menține proaspete pentru cât mai mult timp.

Vizibilitatea produselor: Vitrinele bine iluminate permit clienților să vadă produsele disponibile și să le examineze înainte de a cumpăra. Aceasta le oferă ocazia să aleagă exact ce doresc și să se simtă mai încrezători în achiziție.

Organizarea spațiului: Vitrinele de patiserie sunt utile pentru organizarea spațiului în interiorul unei patiserii. Ele pot ajuta la expunerea și organizarea eficientă a produselor, făcând mai ușor pentru personal să servească clienții și să mențină ordinea în magazin.

Marketing și promovare: Vitrinele de patiserie pot fi utilizate și ca un instrument de marketing, prezentând produsele cele mai populare, oferte speciale sau cele mai noi creații.



YG-05055
420x380x960 mm

YG-05057
420x380x960 mm

H376668
600x600x1930 mm



YG-05098
68x68x175 mm



YG-05090
504x504xH-1060 mm



YG-05094
480x480x1030 mm



YG-05040
650x800x1440 mm



YG-05056
420x380x960 mm



YG-05060
430x390x980 mm



YG-05064
65x65x150 mm



YG-05068
650x650x1900 mm

Mini vitrine frigorifice



YG-05020
680x450x670 mm



YG-05025
680x560x660 mm



H376652
950x730x875 mm



YG-05022
680x450x670 mm



H376656
950x780x1265 mm



ST852130
915x675x1210 mm

Mini vitrine frigorifice - soluția perfectă pentru expunerea torturilor, prăjiturilor, gustărilor și sandvișurilor într-un mod atrăgător și proaspăt. Sunt ideale pentru afacerile cu spații restrânse, oferind soluții de depozitare compacte și eficiente pentru produsele alimentare.

Beneficiind de un ciclu de răcire unic, împiedică formarea excesivă de gheață, prelungește durata de viață a alimentelor, reducând riscul de deteriorare și pierdere a acestora.

Ventilatorul de răcire menține și distribuie temperatura uniform în interior, menținând prospețimea alimentelor. Iar ferestrele din sticlă de pe toate cele patru laturi oferă vizibilitate maximă pentru atragerea clienților.



H376671
950x695x1255 mm
H376674
1305x695x1255 mm



Vitrine pentru salate

Vitrinele pentru salate sunt echipamente special concepute pentru a expune și păstra salatele și alte alimente reci în condiții optime.

Sunt disponibile în diferite dimensiuni și configurații, inclusiv variante compacte, care sunt ideale pentru spații restrânse.

Ele permit expunerea produselor într-un mod vizual plăcut, contribuind la atragerea clienților și la stimularea vânzărilor.



YG-05321
1400x335x435 mm



YG-05320
1200x335x435 mm



YG-05001
1350x420x265 mm

YG-05005
1800x4200x295 mm

YG-05007
1750x390x370 mm



YG-05332
2000x395x435 mm



YG-05323
1800x335x435mm



YG-05290
900x700x850 mm



YG-05260
900x700x850 mm



YG-05275
900x700x1075 mm

Mese frigorifice

Mesele frigorifice sunt soluția perfectă pentru păstrarea diferitor tipuri de salate sau a ingredientelor pentru acestea sau pentru depozitarea produselor alimentare. Sunt perfecte pentru toate tipurile de puncte gastronomice, precum: restaurante, baruri, pub-uri și pizzerii.

Beneficiile meselor frigorifice:

- Păstrarea alimentelor la temperaturi sigure;
- Optimizarea spațiului de stocare;
- Eficiența operațională;
- Conservarea calității alimentelor;
- Reducerea riscului de risipă alimentară;
- Flexibilitate în procesul de preparare.



YG-05280
900x700x870 mm



YG-05270
900x700x870 mm



YG-05262
900x700x876 mm



YG-05250
1360x700x950 mm

YG-05251
1360x700x950 mm



YG-05255
1795x700x950 mm



YG-05310
2025x800x1000 mm



YG-05257
1795x700x910 mm

Dulapuri frigorifice



ST840621
740 x830x2000 mm



YG-05201
740x830x2010 mm



1098-602-00
662x810x2070 mm



YG-05210
1480x830x2010 mm

Frigidere pentru vin

Frigiderele pentru vinuri sunt echipamente specializate concepute pentru depozitarea și păstrarea corectă a vinurilor.

Principalul rol al frigiderelor pentru vin este de a asigura păstrarea vinurilor în condiții ideale, menținând temperatura, umiditatea și protejându-le de lumină și vibrații pentru a păstra calitatea și gustul acestora.



M636562
580x11x47mm



H378335
495x565x848 mm



LR-YC-450A
595x680x1795 mm

LR-YC-270A
595x680x1615 mm



LR-YC-188A
595x600x1215 mm



LR-YC-103A
595x600x845mm

Ventilatoare interne care asigură circulația aerului și mențin o temperatură constantă.

Capacitate de depozitare mare datorită spațiului intern.



H353494
510x480x1262 mm



Frigidere pentru băuturi



YG-05360
515x1350x910 mm



YG-05355
515x920x905 mm



YG-05356
515x920x905 mm



H158662
1350x520x865 mm

Frigiderele pentru băuturi sunt aparate electrice special concepute pentru a stoca și a răci o varietate de băuturi, cum ar fi berea, sucurile, apa, băuturile răcoritoare și alte băuturi ambalate. Acestea sunt similare cu frigiderile obișnuite, dar sunt optimizate pentru a oferi condiții ideale de depozitare pentru băuturi și pentru a asigura o răcire rapidă și uniformă.

Frigiderele pentru băuturi sunt disponibile în diferite dimensiuni și configurații, de la modele compacte pentru uz casnic până la unități mai mari, destinate utilizării comerciale. Ele sunt echipate cu rafturi reglabile pentru organizare personalizată, iluminare interioară pentru o prezentare atrăgătoare a băuturilor și sisteme de răcire eficiente pentru a menține temperaturile optime.



VD75G
750x820x2035 mm



VD75GA
749x810x2100 mm





H158661
865x865x520 mm



H158660
555x520x865 mm



YG-05350
600x520x910 mm



H158658
810x520x480 mm



H158652
485x435x525 mm

H158657
480x520x525 mm

Congelatoare cu șoc termic



H169854
1645x815x810 mm



H201847

Congelatorul cu șoc termic este o piesă esențială în arsenalul unităților de alimentație publică și comerciale, oferind o soluție rapidă și eficientă pentru răcirea și congelarea produselor tratate termic. Acest echipament este proiectat să mențină proprietățile originale ale produselor, chiar și după expunerea la temperaturi scăzute extreme.

Unitățile de alimentație publică utilizează aceste congeloare pentru a prelucra și a păstra rapid o varietate de produse, de la produse de patiserie proaspete până la preparate gătite, garantând astfel proapețimea și calitatea fiecărui preparat.

Mobilier inox

03



Chiuvete

Chiuvelele din inox sunt echipamente necesare pentru organizarea măsurilor sanitare pentru unitățile de alimentație publică. Cu ajutorul lor, procesul de spălare și dezinfectare a vaselor devine mai ușor și mai eficient. Nu doar vasele sau ustensilele de bucătărie pot fi prelucrate în chiuvetă, dar și legumele, fructele, carnea, peștele, ouăle și alte produse în cantități mari sunt perfect spălate și curățate. Chiuvelele sunt realizate din inox, ce îndeplinesc toate cerințele sanitare și sunt rezistente la dezinfectare. În plus, inoxul este durabil, puternic și rezistent la coroziune.



ST611506
1000x600x850 mm

ST611466
600x600x850 mm



ST611706
1000x600x850 mm

Chiuvetă cu cupă sudată- 3 secții



1071-696-00
1800x700x850mm

Chiuvetă cu pedală și cupă sudată



1071-139-00
400x400x850 mm

Chiuvetă cu tracțiune la genunchi (buton)



1071-774-00
500x500x200 mm



Mesele cu chiuvetă sunt piese de mobilier funcționale, concepute pentru unități de alimentație publică, pentru instituțiile medicale și laboratoare. Calitatea înaltă permite utilizarea pe timp îndelungat fără a crea impedimente de a întreține și a curăța. Acestea sunt destinate utilizării ca masă profesională și tăierii-prelucrării ulterioară a alimentelor, precum și instalării echipamentelor de bucătărie. Datorită prezenței unui volum închis, mesele compartimentate oferă un aspect îngrijit încăperii unde sunt folosite.

Mese cu dulap și chiuvetă



ST613466
600x600x850 mm



1077-329-00



ST361202
80x265x325 mm



ST614066
600x600x850 mm



ST616306
1000x600x850 mm



ST984536100S
1000x600x850 mm



ST954466100
1000x600x850 mm



ST954586120
1200x600x850 mm



ST613746
1400x600x850 mm



ST614706
1000x600x850 mm
ST613706
1000x600x850 mm
ST616407
1000x600x850 mm



ST614106
1000x600x850 mm
ST614126
1200x600x850 mm
ST984476120S
1200x600x850 mm

Mese din inox

Mesele din inox sunt utilizate pe scară largă în industria alimentară. Popularitatea acestora se datorează numeroaselor avantaje ale mobilierului din inox: durabil, ușor de curățat, are o formă ergonomică și sigură. Mesele sunt potrivite atât pentru producția de alimente, cât și pentru plasarea temporară a bucatelor înainte de a fi servite.



ST611106
1000x600x850 mm



ST611307
1000x700x850 mm

ST611326
1200x600x850 mm

ST611327
1200x700x850 mm

ST611346
1400x600x850 mm

ST611386
1800x600x850 mm

ST611286
800x600x850 mm

ST611266
850x600x600 mm

ST612347
1400x700x850 mm

Mese de centru cu raft inferior



YG-09000
800x600x850 mm

YG-09001
1000x600x850 mm

YG-09002
1200x600x850 mm

YG-09003
1400x600x850 mm

YG-09004
1500x600x850 mm

YG-09011
1200x700x850 mm

YG-09012
1400x700x850 mm

YG-09013
1500x700x850 mm

YG-09014
1600x700x850 mm

Mese de perete cu raft inferior



YG-09020
800x600x850 mm

YG-09021
1000x600x850 mm

YG-09022
1200x600x850 mm

YG-09023
1400x600x850 mm

YG-09024
1500x600x850 mm

YG-09025
1600x600x850 mm

YG-09030
800x700x850 mm

YG-09031
1000x700x850 mm

YG-09032
1200x700x850 mm

YG-09033
1400x700x850 mm

YG-09034
1500x700x850 mm

YG-09035
1600x700x850 mm



Mese cu dulapuri interioare

Masa cu dulap din inox, presupune o masă superioară pentru prelucrare și confort, este dotat cu un dulap interior pentru depozitarea alimentelor și ustensilelor. Acest tip de mobilier de bucătărie va facilita foarte mult munca personalului și va îmbunătăți calitatea procesului de gătit în restaurant, bar, hotel, cafenea etc. În plus, toate ingredientele și echipamentele necesare sunt întotdeauna la îndemână, astfel se va economisi timpul personalului.



ST612006
1000x600x850 mm

ST616127
1200x600x850 mm

ST616126
1200x700x850mm



1076-770-00
1000x600x850 mm



1077-424-00
1000x600x850 mm

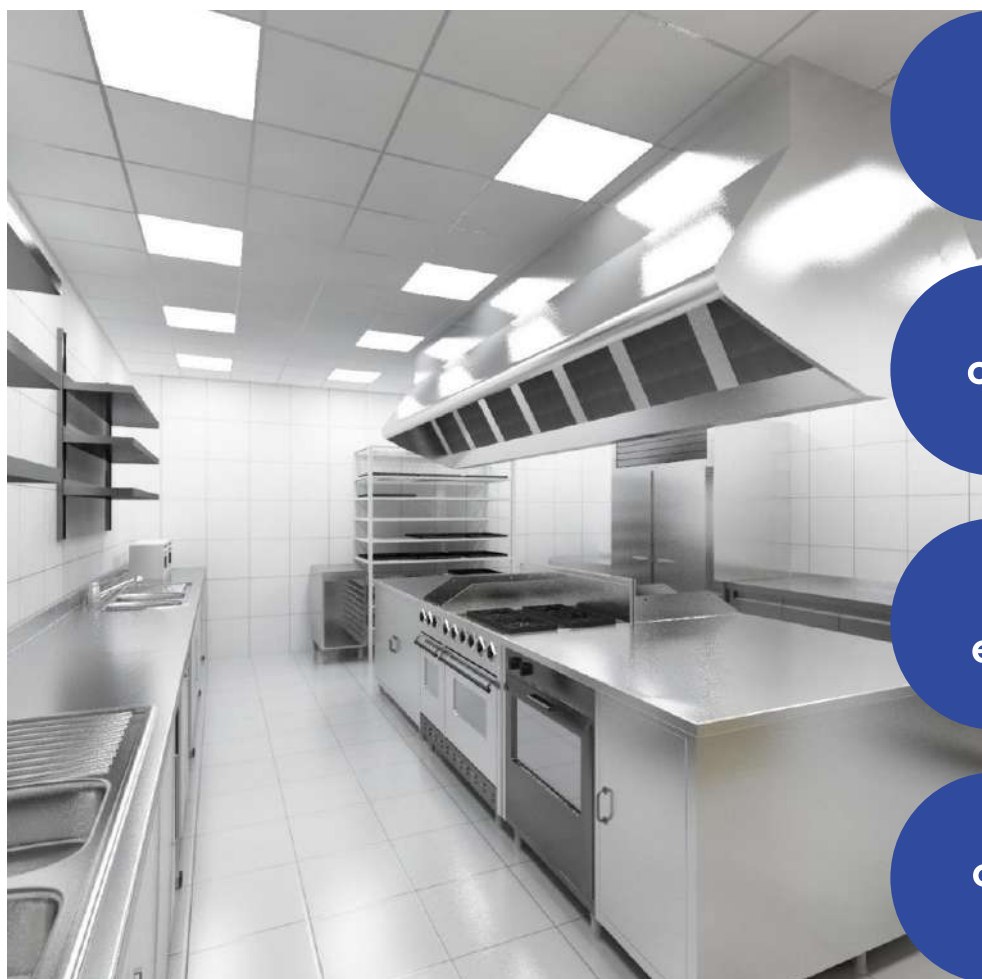
Masă-tumbă



1076-854-00
1200x600x850 mm

Dulapuri din inox

Dulapurile industriale din inox sunt proiectate pentru depozitarea ustensilelor, echipamentelor, a semifabricatelor și a produselor alimentare. Pentru a asigura o productivitate ridicată, dulapurile tehnologice sunt echipate cu rafturi mari, rezistente - inox și plastic, iar pentru uz industrial dulapurile din inox sunt echipate cu pereți robuști la fel, din inox. Pentru o ventilație corectă unele uși au găuri.



**Depozitare
convenabilă și
acces rapid**

**Rafturi cu o
capacitate mare
de încărcare**

**Inoxul este
inofensiv și nu
emite substanțe
toxice**

**Este permis
contactul direct
cu alimentele.**

ST616127
800 mm



ST9703200
400 mm



1077-473-00
1600x400x600 mm



D722
800x610x630mm



D712
400x610x630 mm

Hote



MKKC711
730x860x308 mm



MKKC610C
500x942x308 mm

Hotele în bucătărie sunt elemente esențiale ale infrastructurii gastronomice, având un rol vital în asigurarea unui mediu de lucru sigur, igienic și confortabil pentru bucătari și personalul de servire. Acestea sunt dispozitive de ventilare și extracție, proiectate să elimine eficient fumul, aburul, grăsimile și alte particule de aerosoli generate în timpul procesului de gătit.



ST9700040

Rafturi



YG-09041
1200x300x180 mm



YG-09042
1500x300x180 mm



YG-09044
1800x300x180 mm



YG-09040
900x300x180 mm



1067-483-00
800x300x384 mm



ST610020
1200x300x660 mm



YG-09050
457x600 mm

YG-09055
610x906 mm

YG-09051
457x906 mm

YG-09056
610x1060 mm

YG-09052
457x1210 mm

YG-09057
610x1210 mm

YG-09053
457x1520 mm

YG-09058
610x1520 mm

YG-09054
610x600 mm

YG-09059
610x1820 mm



MKSST611C



MKTS 11
500x736x770 mm



MKS611C



**Mobilier din inox,
soluții durabile!**

Stil și funcționalitate
într-un singur loc



Cărucioare

Cărucioarele sunt folosite pentru servire și colectarea tacâmurilor în hoteluri, restaurante și companii de catering. Atunci când chelnerul trebuie să deservască repede, eficient și calitativ, îi vine în ajutor căruciorul de servire, care îi salvează timpul și îi oferă eficiență în lucru.



ST661040



YG-09099

- Capacitate maximă 45kg/poliță

Cărucior pentru containere - 15 nivele



Sistem simplu de blocare, pentru o deplasare în siguranță



Permite transportul a 15 containere GN 1/1 sau 30 containere GN 1/2.



Roți de cauciuc rotative la 360°, cu frâna



YG-09072
470x620x1700 mm
YG-09072
380x550x1700 mm

**Economie
de timp**

**Rezistența
polițelor**

**Eficiență
în lucru**





① YG-09096
950x500x950 mm



YG-09095
950x500x950 mm



YG-09091
820x500 mm



YG-09090
550 mm



YG-09100



YG-09101

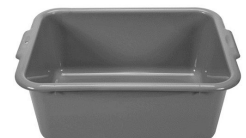
Accesorii



LR-SSD060
680x440x180 mm



YG-09246
710x530x230 mm



YG-09103
540x390x200 mm



YG-09102
540x380x135 mm



YG-09109

Echipamente
procesare

04



Echipamentele de procesare și preparare

Echipamentele de procesare și preparare sunt ideale pentru orice cantină, restaurant, patiserie, pizzerie, supermarket. Aceste echipamente vă permit să îmbunătățiți timpul de preparare și calitatea produselor oferite clienților.



YG-67950
200x200x420 mm

Robot de bucătărie 8 în 1

Blenderul este un instrument versatil și util în bucătărie, care poate fi folosit pentru a amesteca, mărunți sau pulveriza diferite ingrediente pentru a pregăti diverse alimente și băuturi.

Amestecare: Blenderul este utilizat pentru a amesteca diferite ingrediente pentru a crea băuturi, smoothie-uri, supe, sosuri sau alte mixturi.

Mărunțire: Un blender poate mărunți ingrediente solide în bucăți mici sau chiar într-o pastă fină. De exemplu, poate mărunți gheața, nuci, semințe sau alte ingrediente pentru a le folosi în diverse rețete.

Pulverizare: Un blender puternic poate transforma ingrediente solide în pulbere fină. Acest lucru este util pentru a face făină din cereale, pentru a pulveriza condimente sau pentru a transforma diverse ingrediente într-o textură fină.

Preparare rapidă: Blenderul este adesea folosit pentru a pregăti rapid și ușor diverse alimente și băuturi.

Facilitatea utilizării: Un blender este ușor de utilizat și de curățat, ceea ce îl face un instrument convenabil în bucătărie. Majoritatea blenderelor au diferite setări de viteză sau programe predefinite pentru a facilita procesul de amestecare sau mărunțire a diferitelor ingrediente.

Echipat cu accesorii opționale, robotul multifuncțional de mare viteză 8 în 1 ușurează munca zilnică în bucătărie.

Dispune de un sertar încorporat, destinat depozitării accesoriilor.



Centrifugă pentru uscat salata

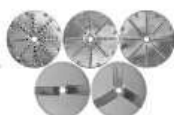


①

① ST072190
580x420 mm
LR-JW-SP9.5
400x470mm



YG-03420



YG-03100
560x580x240mm

Slicer, aparatul de tăiere a legumelor și fructelor devine un partener indispensabil în bucătăria modernă, facilitând procesul de gătit și contribuind la prepararea unor mese sănătoase și delicioase. Având rolul de a tăia, felia și toca o varietate de ingrediente într-un mod rapid, uniform și eficient.



H163129
370x180x230 mm





LR-MFC65
240x550x540 mm
LR-MFC60
270x560x480 mm



H140638
448x280x500 mm



ST713003

Aparate de tăiat legume

Caracteristici:

- Vas și corp din oțel inoxidabil
- Lamă netedă în formă de S
- Ușor de curățat
- Cu întrerupător de siguranță
- Economisește timp



VC-200
380x280x780mm



LR-CS48L
430x430x430 mm

Acest cuptor cu aburi pentru porumb este proiectat special pentru utilizare în mediul comercial. Versatil și eficient, poate aburi porumb, legume, gustări și alte delicatese. Indiferent de tipul de bucătărie, este soluția ideală pentru restaurante, cafenele, brutării și alte afaceri alimentare.

Cu o excelentă conductivitate termică, poate fi folosit rapid și eficient chiar și în bucătăriile aglomerate. Aparatul menține temperatura constantă, oferind mâncare fierbinte în orice moment.

Poate aburi alimente în cantități mari pentru a satisface diverse nevoi culinare.

Temperatură reglabilă după preferințe, astfel încât să se potrivească diferitor nevoi culinare.

Aparate de curățit cartofi

Mașinile de curățat cartofi sunt echipamente special proiectate pentru a curăța și sorta cartofii.

Acestea funcționează astfel, se amestecă și se curăță cartofii prin intermediul unor discuri și benzi abrazive, eliminând pământul și impuritățile. Sunt utilizate în industria alimentară și agricultură, pentru ca producția de cartofi să accelereze și eficientizeze procesul de curățare și sortare a cartofilor.

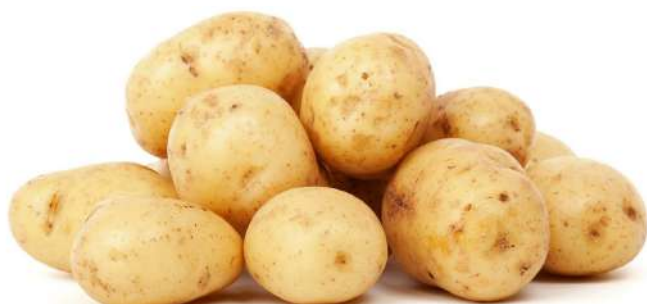
- Automatizarea curățării și sortării cartofilor pentru a economisi timp și efort.
- Reducerea costurilor și daunelor la produse, oferind o valoare mai mare producătorilor.
- Sporește eficiența fluxului de lucru și asigură controlul liniei de producție.



ST789061
60 kg
ST789120
120 kg



HKN-PPF15M
715x440x1030 mm



PP-15D
715x440x1030 mm
PP-10D
685x410x960 mm



YG-03087
15L
YG-03090
20L



A150
7x7 mm, 9x9 mm, 14x14 mm



HKN-PPF15
600x440x1075 mm



LR-PP-8c
10L



ST789003



② YG-03012
7 l



LR-B30(CE)
680x540x1100 mm



YG-03006



LR-PM-350WLB



YG-67810
2 l



LR-PM-500T-BD
LR-PM-500T-A
LR-PM-500T-B
LR-PM-500T-C
LR-PM-750T-A
LR-PM-750T-B

LR-PM-750T-BD
LR-PM-750T-C
LR-PM-750A
LR-PM-750B
LR-PM-750C

Utilaje pentru patiserii și cofetării

Funcționarea optimă a liniei de producție dintr-o patiserie nu poate fi concepută fără un malaxor de cea mai bună calitate. Acest utilaj te ajută să amesteci, să bați și să frământați ingredientele ca să obții un aluat perfect pentru produsele pe care le prepari în patiseria ta. Totul este gata într-un timp record și vei aprecia economia de efort și eficientizarea timpului de lucru.



Mixere planetare și manuale

Mixerele planetare și manuale sunt instrumente esențiale în bucătărie și în industriile culinare, oferind versatilitate și eficiență în prepararea diferitor tipuri de aluaturi, creme, sosuri și alte mixturi.

Mixerele planetare sunt echipamente puternice, cu un motor central și un sistem de mișcare planetară care asigură amestecarea uniformă a ingredientelor în bolul de lucru. Acestea sunt ideale pentru amestecarea aluaturilor grele, cremelor și altor compoziții dense, fiind utilizate în special în brutării, patiserii și restaurante.

Mixerele manuale sunt mai compacte și ușor de manevrat, fiind potrivite pentru utilizarea în bucătăriile casnice, dar și în bucătăriile profesionale pentru amestecarea sau bătutul ingredientelor mai mici sau pentru pregătirea sosurilor și cremelor.



H145256
7 l



YG-03062
30 l



YG-03060
20 l

YG-03065
40 l

YG-03059
20 l

YG-03063
30 l

YG-03068
50 l



YG-03026 25 l
YG-03021 20 l



YG-03025 10 l
YG-03027 35 l
YG-03028 40 l



YG-03022
30 l



ST783210
20 l



H165324
20 l



CG-280(CE)
1000×530×1060mm



Mașini de divizat și întins aluat

Mașinile de întins și divizat aluat sunt un element fundamental în producția industrială a alimentelor, contribuind la standartizarea proceselor și creșterea eficienței în bucătăriile comerciale.

Sunt folosite pentru a pregăti aluaturi uniforme și consistente în brutării, patiserii și fabrici de panificație. Ele automatizează și optimizează procesul de pregătire a aluatului, economisind timp și efort. Aceste mașini permit să se obțină rapid foi de aluat uniforme în grosime și dimensiune, pregătind terenul pentru producția ulterioară de pâine, pizza și alte produse de patiserie.



LRF-750
960×1010×1080mm



LRF-36G
640×580×1500 mm



MT25S
390×330×860 mm

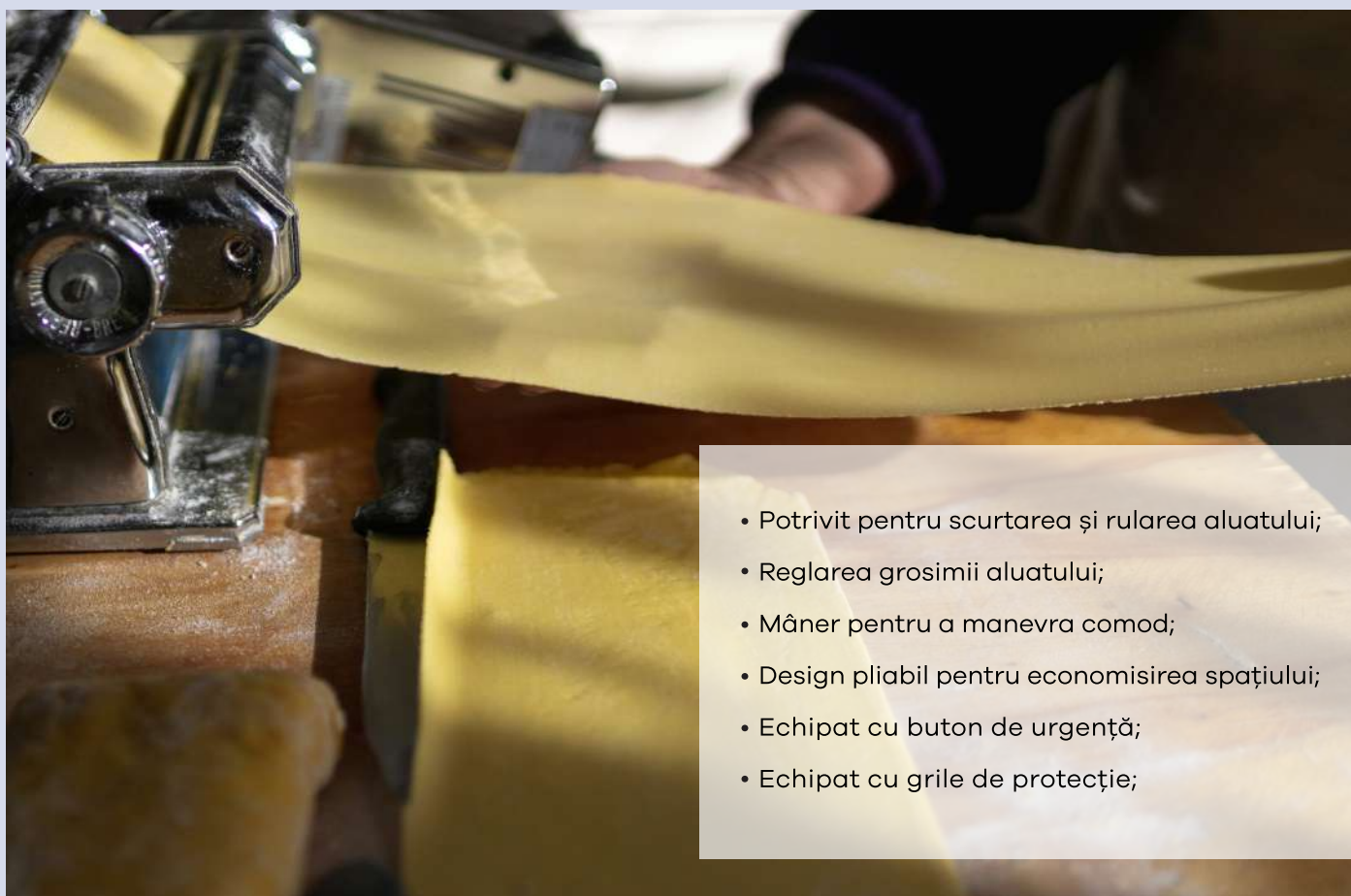


LRF-36A
530×460×1620 mm



LRK-30
1350×550×750 mm





- Potrivit pentru scurtarea și rularea aluatului;
- Reglarea grosimii aluatului;
- Mâner pentru a manevra comod;
- Design pliabil pentru economisirea spațiului;
- Echipat cu buton de urgență;
- Echipat cu grile de protecție;



LR-TSP520B(CE)



LR-LSP520R(CE)

- Felierea rapidă și uniformă;
- Consistența dimensiunii și grosimii feliilor;
- Posibilitatea de personalizare a cuțitelor;
- Design compact, economisind spațiu



Aparat de feliat pâinea



LR-CG-31D
630x630x685mm

LR-CG-39D
675x630x740mm

Accesorii



ST785213



H179881



ST785211



ST785212

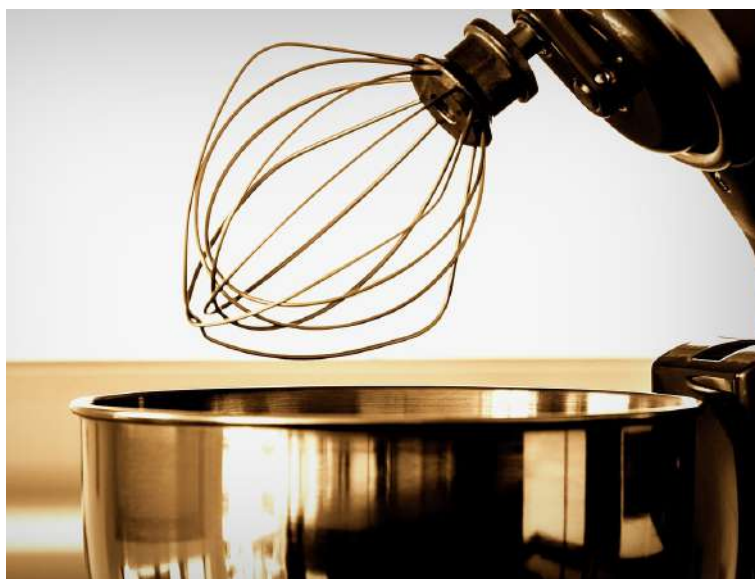

LR-D
LR-PM-500T-BD2


ST785214


YG-03125
10 l

YG-03128
40 l

YG-03126
25 l

YG-03129
60 l


Deshidratator alimentar

Aparatul poate fi folosit pentru deshidratarea fructelor, legumelor, verdețurilor sau a plantelor. Avantajul conservării prin deshidratare constă în menținerea aromei și gustului alimentelor, acestea fiind astfel mult mai sănătoase pentru organism decât produsele cu aditivi și conservanți.

Produs nou

YG-68272
320x345x450 mm

Produs nou

YG-68273
320x345x450 mm

LR450-6T
450x530x385 mm

H163136
420x550x380mm



Aparat de preparat cafea

Aparatul tradițional de cafea semi-automat cu racord la sursa de apă este conceput pentru prepararea cafelei espresso și cappuccino. Echipat cu două grupuri compensate cu temperatură ridicată, un economizor, un robinet de apă caldă și două robinete de abur din oțel inoxidabil cu sistem PUSH&PULL.

Produs nou



754 735
784x498x545 mm

Râșniță de cafea

Produs nou



754 742
784x498x545 mm

Măcinare rapidă și precisă – pentru flux mare de comenzi

Sistem avansat de reducere a zgomotului – ideală pentru spații aglomerate

Design ergonomic și întreținere facilă

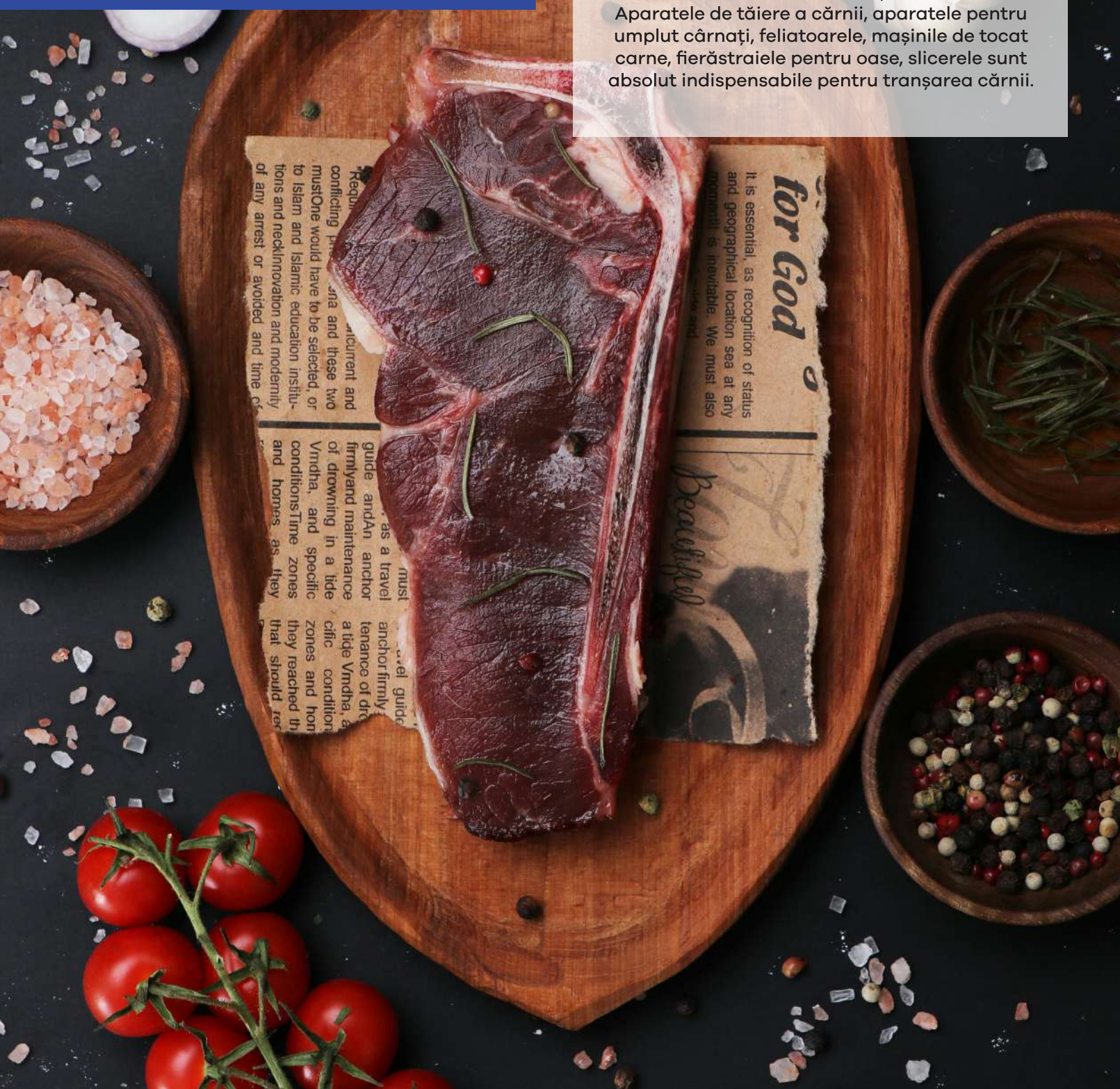


Echipamente carmangerie

05

Echipamentele specializate în procesarea cărnii sunt ideale pentru carmangerii, magazinele specializate, măcelării, companiile de catering, restaurante etc. ViTRA oferă echipament de înaltă calitate, rezultatele și profitul afacerii tale vor fi mereu în creștere.

Aparatele de tăiere a cărnii, aparatele pentru umplut cârnați, feliatoarele, mașinile de tocat carne, fierăstraiele pentru oase, slicerile sunt absolut indispensabile pentru tranșarea cărnii.





Mașini de tocat carne



H163122
410x450x240 mm



H140643
440x460x260 mm



ST721221
500x270x350 mm



ST721224
517x328x410 mm



LR-TC-8
400x270x500 mm
LR-TD-12
400x270x500 mm
LR-TD-22
400x270x500 mm



YG-67900



YG-67901
300x170x230 mm



YG-03231
YG-03232

Aparate de umplut cârnați

YG-03350
3 l

YG-03360
5 l

YG-03370
7 l

YG-03380
15 l



H165331
400x600x1240 mm



LR-TE-15L
320x420x800 mm



H149941
290x230x500 mm
H193391
290x230x500 mm



LR-TV-5L
310x270x660 mm
LR-TV-10L
430x335x660 mm

Fierăstraie de carne

Fierăstrăul de carne este utilizat pentru măcinarea la scară largă a cărnii proaspete, refrigerate și congelate de orice tip în magazinele de prelucrare a cărnii și în unitățile de catering. Unitatea permite tăierea de înaltă calitate și rapidă a cărnii din pește, păsări de curte și alte animale cu o linie de tăiere, fără deformarea și stoarcerea fibrelor.



LR-JG310C
820x770x1700 mm



LR-JG210C
620x505x945 mm



LR-J-210
520x470x820 mm



LR-J-310
590x570x1040 mm



YG-03392
870x450x465 mm



LR-QX(CE)
450x320x430 mm



TQ500
350x510x500 mm



Feliator pentru carne

Feliator pentru carne, mezeluri și brânzeturi, recomandat în special pentru: catering, restaurante, magazine alimentare.

Baza este realizată din aliaj de aluminiu de înaltă calitate, cu o suprafață cenușie vopsită, ușor de curățat. Motorul răcit cu aer are o putere de 150W. Dispozitivul anti-împrăștiere protejează împotriva șocurilor electrice în timpul lucrului și curățării dispozitivului. În plus, se folosește un scut protector pentru lama de tăiere, minimizând riscul de rănire.



LR-SL-195ES-6N
195 mm

LR-SL-250ES-10N
250 mm

LR-SL-220ES-8N
220 mm

LR-SL-300ES-12N
300 mm



YG-03110
220 mm

YG-03118
250 mm

YG-03130
300 mm



LR-SL-300B
300 mm



H140640
250 mm



ST722255
250 mm

Mașini de presat carne pentru hamburgeri



H206298
245x210x280 mm



H165280
235x215x272 mm

H165281
275x235x230 mm

Mașini de presat carne pentru chiftele



LR-280T
420x360x820 mm



LR-280L
750x450x1230 mm



Echipament pentru spălare vase

06



- Siguranță sporită
- Control precis al temperaturii
- Protecție pentru veselă
- Economisirea resurselor energetice

C100
1160x780x1600mm



Mașini de tip cupolă, de spălat vase



H189890
700x800x1600 mm



ST803027
436x535x670 mm

Mașini frontale, de spălat vase



H209974
436x535x670 mm



ST801566
835x665x565 mm



Accesorii



ST811600



ST810900



ST810100



ST813600



ST814900



ST811610



ST814910



ST810501



ST813610



ST810910



ST810300



ST812500



ST812510



YG-09510
436x535x670 mm



YG-09510
436x535x670 mm



Echipamente fast-food

07

Echipamentele fast-food sunt ideale pentru orice pizzerie, restaurant și fast-food, chiar și pentru o afacere mică. Aceste echipamente vă permit să optimizați timpul de preparare și calitatea produselor oferite clienților.





ST348050
347x120x52 mm

Expozitor pentru sandvișuri

Este realizat din oțel inoxidabil de calitate. Recomandat pentru restaurante, baruri, puncte de vânzare a sandvișurilor, cantine.



H149922
940x450x1540 mm

Aparat profesional pentru popcorn

Combină perfectă a unui design atrăgător și a celor mai performante caracteristici tehnice.



LR-APD-40(CE)
530x500x570 mm

Roller pentru aluat de pizza

Necesar în orice pizzerie, deoarece oferă economie de timp și un rezultat al aluatului de calitate.



H158715
730x730x510 mm

Aparat pentru vată dulce

Este utilizat pentru a face porții mari de vată din zahăr. Acest echipament poate fi folosit atât în interior, cât și în exterior.

Mașini pentru popcorn



H149921
560x420x760 mm



H144235
510x380x680 mm



Aparate pentru vată de zahăr

Aparatul pentru vată dulce este un instrument versatil și eficient, ideal pentru producerea rapidă și simplă a cantităților generoase de vată de zahăr. Dotat cu o carcasă robustă din metal vopsit, este proiectat să reziste în fața uzurii zilnice și să se adapteze la diversele condiții de mediu. Cu capacitatea sa de a produce porții mari de vată de zahăr într-un interval scurt de timp, acest aparat vă oferă flexibilitatea necesară pentru a răspunde cerințelor unei game variate de evenimente și ocazii.



H149920
520x520x500 mm



H144251
520x520x505 mm



Amintiri dulci, preparate smart



Produs nou



H161306
945x520x890 mm

Aparate pentru hot-dog



H156949
360x330x245mm



H192607
610x300x210 mm

H156717
580x390x180mm



H161310
635x310x415mm



H161311
480x310x410mm



4P
245x470x400 mm

Aparate electrice pentru kebab



H193252
660x640x1035 mm

H193525
534x607x960mm



EMS-80
230x180x265 mm





Aparate electrice pentru clătite; vafe

YG-04680
450x470x220 mm



H192594
570x310x570 mm



LR-WB-801W
305x440x250mm



LR-WB-902W
603x410x250mm



H149925
250x360x270mm



H149926
503x380x250mm



H179825
305x382x233mm

**Un aliat
indispensabil în
orice bucătărie!
Gust autentic și
textură perfectă.**



Vitrine pentru produse calde

Vitrina fierbinte este perfectă pentru comercializarea și servirea unei game largi de produse alimentare fierbinți, cum ar fi rulouri, plăcinte și prăjituri. Având o capacitate de 100 litri, cu trei rafturi ce dispun de iluminare interioară pentru a ajuta la maximizarea achizițiilor impulsive de alimente calde.

Sticla rezistentă de calitate înaltă păstrează temperatura interioară la un nivel constant. Intervalul de temperatură este de 30-90 °C. Dispune de un rezervor de apă în partea de jos pentru a adăuga umiditate atunci când este necesar.



H153752
720x540x675mm



H144240
660x466x610mm



LR-FW-2



LR-FW-4
350x425x500 mm



H144241
350x425x500mm



Pentru a menține clienții în permanență cu preparate calde, aveți nevoie de echipamente profesionale menite să mențină temperatura, gustul și textura produsului.

Vitrinele gastronomice sunt echipamente must-have destinate expunerii, încălzirii și depozitării pe termen scurt a produselor preparate.



H149927
490x490x810mm



LR-WS-861
380x490x560 mm



LR-WH-730C
730x557x677 mm



ST852121
670x568x678mm



LR-XF-11B(CE)
790x975x1795 mm

① LR-MME-600S
457x518x825 mm

Grilluri

Grillul este un echipament important în bucătăriile profesionale, cât și pentru utilizarea personală. Datorită regulatorului de temperatură, bucatele se prepară rapid și sănătos, pe lângă aceasta, grillurile sunt ușor de depozitat și foarte simplu de curățat.

Plăcile acestor echipamente vin cu o acoperire antiaderentă, ceea ce le fac excelente pentru gătit fără exces de ulei. Un grill electric cu suprafața netedă sau striată este absolut util în orice bucătărie.



YG-04555
310x370x205 mm

YG-04556
310x370x215 mm

YG-04557
440x370x190 mm

YG-04558
440x370x190 mm



H193277
300x300x200 mm



H159876
300x300x200 mm



LR-FG-1
340x480x170 mm



LR-811E(CE)
460x370x190 mm



LR-811ER(CE)
460x370x190 mm



LR-813(CE)
565x370x190 mm



GX813
570x305x190 mm



H192611
440x660x250 mm

H140675
570x370x210 mm



YG-04560
580x360x190 mm




 YG-04587
 550 mm

 YG-04585
 550 mm

 YG-04588
 735x510x230 mm

 YG-04588
 730 mm

Grilluri plate

Grillurile plate sunt folosite pentru a găti o varietate de alimente, inclusiv ouă, cârnați, bacon, carne și legume. Ele oferă o suprafață plană și uniformă pe care alimentele pot fi așezate și gătite la temperaturi ridicate.

În bucătăriile industriale, grillurile plate sunt esențiale pentru gătirea rapidă și uniformă a unor cantități mari de alimente. Ele permit bucătarilor să prepare mai multe porții simultan, fără să compromită calitatea sau uniformitatea gătirii.


 LR-822
 730x524x293 mm

 LR-818
 550x450x230 mm

 H192633
 750x520x255 mm

 H192634
 570x480x255 mm

 LR-EG-738(CE)
 735x524x293 mm




① YG-67457
340x360x140 mm



①



YG-67455
440x310x160 mm



YG-67453
630x295x55 mm



②



② YG-67450
356x348x155 mm

Grill Electric 2-în-1

Grătarul electric pe suport este alegerea ideală pentru cei care doresc o soluție practică, curată și eficientă pentru gătitul în aer liber sau în spații interioare bine ventilate. Cu un design modern și o construcție stabilă, acest grill combină performanța de top cu funcționalitatea, oferindu-ți tot ce ai nevoie pentru o experiență culinară completă.



YG-67420
580x400x1000 mm



Suprafață de gătit generoasă

Perfect pentru grătare variate: legume, burgeri, frigărui sau pește.



Raft inferior practic

Suport integrat pentru condimente, ustensile sau ingrediente – totul la îndemână, organizat și eficient.



Alimentare electrică - curat, sigur și silențios

Ideal pentru utilizare în spații restrânse, fără miros persistent sau gaze.



Termostat reglabil pentru control precis al temperaturii

Poți regla ușor nivelul de căldură pentru gătire lentă sau intensă, în funcție de preparat.

**Versatil
în funcții,
mic în
spațiu.**

Grill cu suport



Grill de masă





Grilluri electrice pentru gogoși

Grillurile electrice pentru gogoși sunt esențiale în procesul de gătire, furnizând căldură uniformă pentru a obține gogoși aurii și bine coapte.

Ele garantează o temperatură constantă, asigurând gătirea uniformă a gogoșilor pentru a le oferi o textură perfect pufoasă în interior.

Aceste grilluri sunt proiectate pentru a oferi o modalitate eficientă și practică de a găti gogoși, fără a fi necesară utilizarea unui cuptor tradițional sau altor ustensile de gătit.



NP-5
730x610x330 mm



T-100
1200x550x720 mm



LR-T-101
570x305x190 mm

Toastere



LR-ETS-6
460x285x250 mm



QT-2A
470x280x360 mm

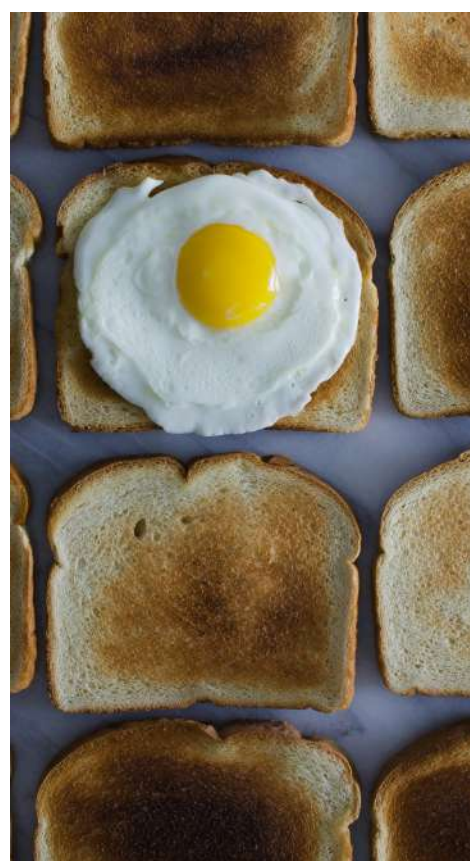
QT-1A
470x280x250 mm



ETS4A
300x210x220 mm



YG-67500
265x170x185 mm



Grilluri rotative pentru pui



YXD-306
670x650x1580 mm



H144245
1030x600x800 mm



YXD-201
1000x900x1000 mm

Grill electric rotativ pentru pui, este unul dintre cele mai populare grătare folosite în unitățile de alimentație publică și în supermarketurile alimentare. Cu acest design, produsul primește un impuls de căldură, atunci când se încadrează în câmpul de acțiune al unuia dintre elementele de încălzire. Căldura pătrunde adânc în suprafață și se apropie de următorul element de încălzire deja oarecum răcit. Astfel, carnea se rotește și este supusă radiațiilor infraroșii provenite din elementele de încălzire situate în mai multe locuri.



Aparate de fiert pasta



H193285
655x635x488 mm



ZMB-12
120 mm



ZMA-14
140 mm



ZMC-16
160 mm

Aparate de gătit orez



YG-04696
27 l

YG-04695
16.5 l



H193193
460x420x420 mm



H153753
590x540x450 mm

Friteuze

Friteuza este un aparat necesar în fiecare bucătărie profesională. Este un ajutor eficient, utilizat la prăjirea diferitor tipuri de alimente, precum: cartofi, carne, pește, crochete, legume. Acest echipament este fiabil și poate fi găsit atât în variantă simplă, cât și dublă.



YG-04608
3,5 l
YG-04609
5 l



YG-04620
2x6 l



YG-04610
6 l



H148269
6L

Detalii produs:



YG-04636
17,5 l



Friteuza 17,5 l

- Nivelul minim de ulei este de 9 l și maximul de 11,5 l;
- Încălzitor cu puterea de 5,0 kW;
- Panoul de control are un capac protector din policarbonat durabil;



Friteuze simple

Friteuza simplă este caracterizată de prezența unei singure camere de prăjire a produselor. Elementele de bază, carcasa, coșul și capacul friteuzei, sunt realizate din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Datorită acestui lucru, friteuza se curăță rapid și se menține curată.



YG-04630
16l
YG-04617
11 L



H192650
10 l



H140688
265x385x310 mm



H165335
730x540x265 mm



H159873
285x450x310 mm



H149937
290x485x450mm

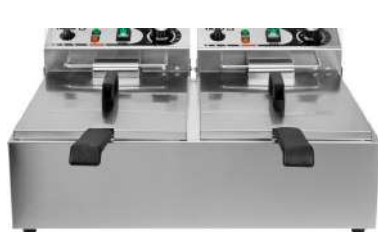
Caracteristici:

- Coș rezistent cu mâner din plastic, care nu se încălzește;
- Dispune de un suport special pentru agățarea coșului;
- Element suplimentar de siguranță care oprește automat încălzitorul;
- Funcția „zonei rece” -firimiturile și resturile alimentare care se încădresc în fundul rezervorului sunt depozitate în ulei la o temperatură mai scăzută și nu se ard;



Friteuze duble

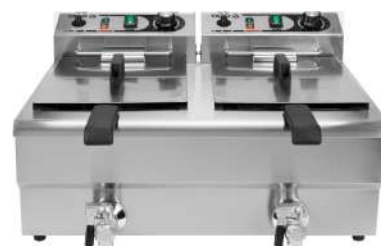
Friteuza cu 2 camere dispune de o capacitate mai mare, astfel fiind convenabil din punct de vedere a economiei de timp și a eficienței ridicate. Este un aparat realizat conform standardelor europene, bazat pe o calitate superioară a elementelor din inox și a sistemului tehnic.



YG-04622
2x10 l



YG-04623
2x13 l



YG-04634
2x12 l



YG-04621
2x8 l



YG-04624
2x17 l



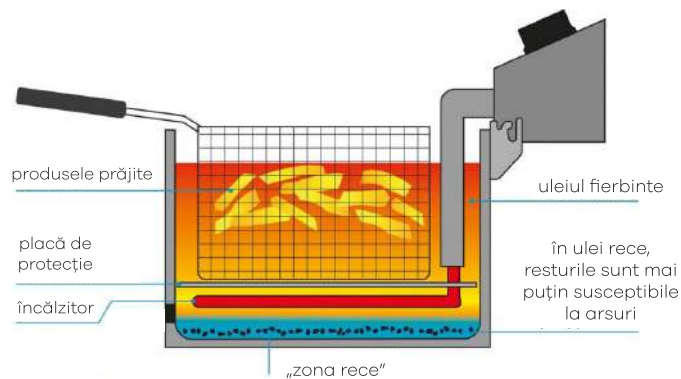
H149938
580x485x450 mm



H140689
480x385x310 mm



H140690
265x415x430mm



DF-30K
400x800x1125 mm



DF-38K
800x800x1125 mm

Pregătește mâncarea

Ușor și rapid



Utilaje autoservire și echipamente catering

08



Echipamente pentru menținerea caldă a produselor



LR-8311
360x290x320 mm



LR-SB-6000S
LR-SB-6000A(CE)
13 l



YG-04250
9 l
H140678
10 l



① YG-04145
6 l



LR-RBM-1(CE)
11 l



YG-04125
2x4.5 l

Oferirea serviciilor de catering reprezintă un mod eficient prin care îți poți dezvolta afacerea, în special dacă această activitate este realizată în mod corespunzător și mai ales dacă restaurantul tău este dotat cu echipamente horeca specifice acestei activități.

Ca în orice altă activitate dedicată dezvoltării, este important să te asiguri că deții toate pîrghiile necesare pentru a putea obține succesul, iar în cazul nostru, este foarte important să deții echipamente pentru catering care să îți susțină activitatea. ViTRA dispune de o gamă largă de echipamente necesare, acestea sunt de calitate superioară, realizate după standardele internaționale și cele mai eficiente în domeniu.



LR-VF-60
600x700x1560 mm



Marmite echipamente catering must-have

Marmitele sunt indispensabile în bucătăriile profesionale, restaurante sau hoteluri. Ele asigură menținerea temperaturii optime pentru orice tip de mâncare, asigurați păstrarea calității preparatelor și satisfacția clienților. Capacul este prevăzut cu amortizare la închidere, iar la deschidere nu face zgomot.



BS-6TB(CE)
1035x590x240 mm



LR-S902
1.9 l



ST438010



LR-836
550x315x290 mm



LR-831L
420x340x300 mm



ST431750
7.5 l



LR-S702
6.8 l



LR-733
1.9 l



LR-K900DP
1.9 l



YG-04140
5 l



LR-S901
1.9 l



LR-S831-CSLV
4.5 l

Containere termoizolante



YG-09245
90 l



LR-EPP180
602x402x317 mm



LR-EPP160
602x402x259 mm



YG-09200
10 l

YG-09203
25 l

YG-09201
15 l

YG-09204
35 l

YG-09202
20 l

YG-09205
50 l



YG-09249
9.4 l



YG-09250
5.7 l



YG-09225
15 l

YG-09226
30 l

YG-09227
48 l

Containerele termoizolante sunt eficiente, menținând produsele cu gusturile și aromele autentice, desăvârșind experiența consumatorului.

Pentru transportarea produselor în siguranță și pentru a fi păstrate la o temperatură constantă, aveți nevoie de containere realizate din cele mai bune materiale, rezistente la lovituri, care protejează împotriva deteriorării în timpul manipulării.



Lămpi pentru menținerea produselor calde

Lămpile pentru menținerea produselor calde sunt dispozitive special concepute pentru a menține preparatele alimentare la o temperatură caldă și sigură pentru consum. Acestea sunt utilizate în principal în industria alimentară, inclusiv în restaurante, cafenele, cantine, unități de catering și alte bucătării comerciale sau industriale.

Bucătariile industriale folosesc lămpile pentru a menține o varietate de preparate la o temperatură optimă, permițându-le să ofere un meniu mai larg și mai diversificat.



LR-BV-BWD-2
730x500x700 mm



LR-BV-BWZ-4
1370x500x700 mm



LR-BV-BWZ-3
1070x500x700 mm



LR-BV-BWZ-2
380x480x560 mm

Beneficii:

- Servesc la menținerea calității și proapețimii alimentelor, evitând răcirea excesivă sau uscarea lor.
- Reduce nevoia de reîncălzire frecventă a preparatelor și poate ajuta la gestionarea eficientă a fluxului de lucru în bucătărie.
- Contribuie la prevenirea creșterii bacteriilor și la reducerea riscului de intoxicații alimentare.



Lămpi cu infraroșu



H153684
275x275x600 mm

H153686
175x175x600 mm



H153687
175x175x600 mm



H148276
190x190x600 mm



H148277
190x190x600 mm

Încălzire eficientă și uniformă: menține alimentele la temperatură optimă pentru o perioadă îndelungată, menținându-le proaspete și delicioase.

Adaptabile pentru diverse medii: o alegere ideală pentru restaurantele tip bufet, cantinele școlare, restaurantele din hotel.

Design cu suspensie telescopică: se pot adapta la diferite înălțimi și spații, oferind un control precis al distanței față de alimente pentru a menține temperatura optimă.

Mobilier catering

Mobilierul pentru catering este necesar acestei sfere, ce oferă posibilitatea de desfășurare a evenimentelor în orice locație, chiar și la natură, datorită mobilierului pliabil, creat din plastic de înaltă calitate ce va rezista în timp, este ușor de transportat.



① ST950121
900x530x465 mm



③ ST950118
1830x762x740 mm



ST950141
800x1100 mm



ST950120
1820x250x435 mm



ST950112
1220x610x740 mm



ST067074

Pliabil Comod Mobil

Echipamente
pentru bar

09



Echipamente pentru baruri și restaurante

Vă punem la dispoziție cele mai bune și optime soluții HORECA desăvârșind proiectele dumneavoastră prin funcționalitate, noblete, distincție și personalitate. Vă propunem soluții complete pentru amenajarea și echiparea localurilor, aplicând tehnologii moderne și echipamente de ultimă generație.



① ST474301
0.02-0.04 l

ST474302
0.025-0.05 l



② YG-07123
700 ml

YG-07121
500 ml



**Dop picurător
pentru sticle**

- YG-07129
- YG-07126
- YG-07128
- YG-07127
- YG-07131
- YG-07130



YG-07125

Recipient pentru gheață

- Păstrează gheața la o temperatură scăzută;
- Se închide ermetic;
- Eficiență înaltă datorită materialelor de calitate;



YG-07143
11 l



YG-07080
500x160x100 mm



ST473500



ST871101
380x380x315 mm



YG-07146
11 l



YG-07147
1.4 l



Recipient pentru șampanie



ST47771
4.5 l



ST477351
4.5 l



YG-07141
3.8 l

Aparate de făcut MilkShake



LR-D-2L(CE)
230x230x530 mm



LR-D1L(CE)
190x160x530 mm



H153759
1 l

Boilere electrice pentru apă



LR-WG-35
35 l

LR-WG-40
40 l

LR-WG-50
50 l

LR-WG-60
60 l



H192469
22 l



LR-HZK-30A2
410x380x740 mm



KSQ-6
430x290x770 mm



KSQ-3
400x270x670 mm

Termosuri



YG-07013
1.5 l

YG-07014
2 l

ST382201
2 l



YG-07016
2.2 l



YG-07025
1 l

YG-07026
1.5 l

YG-07027
2 l



YG-07019

Accesorii



ST478610



YG-07102



YG-04325

Suport pentru cofetărie



ST542040
600 mm



YG-08202

Storcătoare de citrice - alegerea optimă

Storcătorul de citrice a fost conceput cu scopul de a obține suc natural din portocale, mandarine, grapefruit sau lămâi. Acesta poate fi utilizat în hoteluri, restaurante, cafenele, baruri. Aparatul este ușor de folosit, asigurându-și alimentarea cu fructe, tăierea și stoarcerea acestora automat. Acest model oferă productivitate și eficiență crescută, este produs din materiale de calitate și prepară sucul direct în pahar.

Caracteristici:

- Procesoază 38 de portocale pe minut;
- Diametrul potrivit al fructelor este de 65 – 80 mm;
- Capacitatea rezervorului de fructe este de 15 kg;
- Dezasamblarea pentru spălare este foarte ușoară;
- Filtrul de fructe și suportul lui satisfac standardele alimentare;
- Tavă din oțel inoxidabil;
- Sigiliul de siguranță previne impactul umidității asupra butonului On/Off;



REZERVOR DE DEPOZITARE A FRUCTELOR

Are un rezervor de depozitare a fructelor, elaborat din oțel inoxidabil cu o capacitate standard de 15 kg și capacitate opțională de 28 kg.



C 0205
600x400x900 mm



ST473012



ST47300



YG-07108
60 l



ST473021



A900
300x190x340 mm



ST480012
440x200x315



ST468001
560x350x265 mm



LR-UC-1
13 L

Sucuri fresh pentru un boost de vitamine



① ST474000

Dispensere pentru ciocolată caldă

Dispenserul pentru ciocolată caldă este o soluție practică și eficientă pentru pregătirea rapidă a ciocolatei calde, economisind timp comparativ cu metodele tradiționale.



CH-5
410x280x465 mm



CH-10
410x280x580 mm

Dozatoare de sucuri

Produs nou



LR-SC-18Lx2
480x460x740 mm



LR-MCD-18Lx2
480x460x740 mm



LR-SM12Lx2



Aparat pentru prepararea înghețatei



- Calitate și prospețime;
- Flexibilitate rețetelor;
- Alegerea individuală a ingredientelor;
- Economia de timp și bani;
- Succesul afacerii garantate.



LR-SM15Lx2N



**Gusturi
proaspete
la un buton
distanță**

Blendere

Blenderele sunt esențiale în bucătărie pentru a amesteca, mărunți și prelucra alimentele, făcându-le mai ușor de utilizat într-o varietate de rețete și preparate culinare.

Pot fi utilizate pentru: prepararea băuturilor, pregătirea supelor și cremelor, pregătirea sosurilor și pastelor, pulverizarea și măcinarea alimentelor, prepararea deserturilor, amestecarea și omogenizarea aluatului.



H192591
2 l
H371986



① ST484210
2 l
ST484210



LR-BL-666 D



LR-BL-156



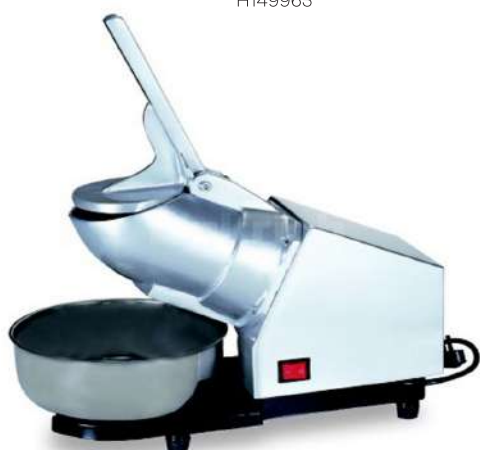
H144929

Aparat de mărunțit gheață

Un zdrobitor de gheață este un aparat esențial pentru a mărunți cuburile de gheață în diverse dimensiuni pentru a fi utilizate în decorarea cocktail-urilor și a diferitor băuturi, precum și pentru a decora unele feluri de mâncare.



H149965



LR-SL-108



Performanțe ridicate,
care permit mărunțirea rapidă
și eficientă a gheții

Cuțite automate,
care facilitează procesul de
mărunțire fără a necesita
intervenție manuală

Siguranța utilizării,
râșnița își începe activitatea
doar în cazul în care este bine
fixată

Aparat de produs gheață



ST872331

Acum, gustul băuturilor
poate fi și mai
REVIGORANT.



Veselă
și inventar
de bucătărie

10



Oale și cratițe

Gustul preparatelor este strâns legat de calitatea vaselor în care sunt pregătite. Oalele și cratițele de calitate, cu capac sau fără, rezistente la factorii mecanici, agenții profesionali de curățare, precum și la șocurile termice sunt absolut indispensabile fie într-o bucătărie personală, fie în una profesională din cadrul unui restaurant, cafenea, hotel sau o companie de catering.



Inox

Oalele de inox sunt cele mai populare din lume. Pe lângă faptul că materialul nu va produce rugină și are o rezistență deosebită la căldură și condiții extreme, inoxul își poate păstra aspectul luxos ani la rând. Asta pentru că inoxul nu se pătează și poate fi curățat destul de ușor chiar dacă mâncarea se arde.



Oale mici

YG-00040 3.3 l	YG-00043 12.9 l
YG-00041 5 l	YG-00044 18.3 l
YG-00042 8 l	YG-00045 31.4 l



Oale medii

YG-00021 1.9 l	YG-00026 22.4 l
YG-00022 4.4 l	YG-00027 37.7 l
YG-00023 7.2 l	YG-00028 57.3 l
YG-00024 11.1 l	YG-00029 62.8 l
YG-00025 16.1 l	



Oale mari

YG-00001 2.4 l	① YG-00006 25.7 l
YG-00002 6.3 l	YG-00007 36.6 l
YG-00003 9 l	YG-00008 50.3 l
YG-00004 15.4 l	YG-00009 71.6 l
YG-00005 20.9 l	YG-00010 98.2 l



Cratiță cu mâner și capac

YG-00060 1.9 l	YG-00062 5 l
YG-00061 3.3 l	YG-00063 8 l



Oală joasă

YG-00055 11.2 l



Cratițe cu mâner

YG-00080 2 l	ST017202 200 mm
YG-00081 3.4 l	ST017242 240 mm



ST021124
240 mm



ST021020
200 mm



ST021016
160 mm



ST021722
220 mm



Cratiță pentru pește



ST095450
450x150x100 mm

Peștele se pregătește mai repede, decât carnea, însă pentru a obține o aromă delicioasă ai nevoie de vesela potrivită. Cratița specializată în prepararea peștelui are prioritatea de a păstra umeditatea la nivelul potrivit și de a crea un gust nemaipomenit

Capace

Capacele din inox pentru oală/cratiță permite reducerea timpului de preparare a mâncărilor, eficientizându-ți în acest fel activitatea!



ST021920
200 mm



ST019244
240 mm



ST365241



ST019204
200 mm

Suport pentru 6 capace

Suportul pentru capace oferă o modalitate excelentă de a păstra bucătăria organizată. Este confectionat din metal cu proprietăți anticorozive, antizgărieturi și antișoc.



ST019001
520x70x320 mm

Vesela din fontă

asistentul fidel în bucătărie



Fontă

Având o conductibilitate termică destul de mică pentru metal, fonta se încălzește lent, păstrând mai mult timp căldura, care se distribuie uniform pe toată suprafața vasului, lucru important la prepararea oricărui fel de bucate.

De asemenea, încălzirea uniformă împiedică arderea alimentelor, mai ales ale celor cu timp de preparare îndelungat. Aceste vase nu elimină compuși toxici în procesul de gătit spre deosebire de alte vase folosite în bucătăriile moderne. Vasele din fontă vă vor oferi un ajutor uriaș în pregătirea celor mai sofisticate bucate. Veți fi capabil să inventați și să realizați rețete noi, fără a vă face griji pentru calitatea bucatelor preparate – gătitul fără cusur îl va asigura vesela din fontă de la VİTRA.



ST049015
120x90 mm



ST046320
6 l



① ST049011
170x120 mm

Tigăi

Soluții profesionale la tine acasă

Pentru prepararea diferitelor rețete culinare, într-o bucătărie profesională vom găsi mai multe tipuri de tigăi, din materiale variate, speciale pentru clătite, ouă, pește, tigăi universale, etc.

Tigăile profesionale sunt de o calitate superioară, proiectate astfel încât să reziste uzurii, folosirii frecvente, să fie ușor stivuibile și să se comporte bine la impactul accidental (spre exemplu, dacă în mașina industrială de spălat vase se lovesc de alte piese de bucătărie). Pentru fabricarea tigăilor profesionale sunt folosite materiale din clasa premium. Când alegem o tigaie profesională se recomandă ca aceasta să dețină straturi antiaderente, să fie potrivită pentru cât mai multe tipuri de gătire și să fie ușor de curățat.



YG-00100
200 mm
YG-00101
240 mm
YG-00102
280 mm
YG-00103
320 mm
YG-00104
360 mm
YG-00105
400 mm



LR-AF-300N
300x50 mm
LR-AF-360N
360x53 mm



ST014244
240 mm
ST014324
320 mm



LR-AF-340N
340x50 mm
LR-AF 300N
340x50 mm

LR-AF 320N
320x50 mm
LR-AF 360N
360x53 mm



ST043250
250 mm



ST018280
280 mm



ST049014
370x180 mm



LR-AF 400N
400x55 mm



ST049003
240x240 mm
ST044230
230x230 mm



ST034380
380x260 mm



YG-00160
240 mm

YG-00131
240 mm

YG-00152
260 mm

YG-00161
280 mm

YG-00132
280 mm

YG-00153
300 mm

YG-00133
320 mm

YG-00155
400x290 mm



upgrade HoReCa
începe cu tine!

Boluri

Nici o bucătărie nu este completă fără un set de boluri. Fie că le folosești pentru amestecarea ingredientelor și pentru servirea anumitor feluri de mâncare, fie pentru a ține alimentele la marinat sau pentru a depozita mâncare în frigider, ori pentru a sorta ingredientele de care ai nevoie la o anumită rețetă, vei constata că bolurile de bucătărie sunt indispensabile.



①	ST082180 1.5 l	ST082300 5.6 l
	ST082240 3 l	ST082320 8.2 l
	ST082280 4.8 l	ST082360 5.5 l

Ghidul tău
în alegerea
bolului
PERFECT



Vrei să afli cum alegi cele mai bune boluri de bucătărie?

Ghidul nostru îți oferă toate informațiile de care ai nevoie pentru a alege setul perfect de boluri de bucătărie

Boluri din inox

Bolurile din inox sunt foarte rezistente și versatile, iar prețul unui set de astfel de vase de bucătărie nu este unul prea ridicat. Inoxul nu este un metal reactiv (spre deosebire de aluminiu), astfel că mâncarea preparată într-un bol din inox nu va avea un gust metalic neplăcut. Poți alege un set de boluri din inox dacă ești un iubitor al salatelor și ai nevoie de recipiente în care să amesteci ingredientele.

Boluri din plastic

Plasticul, la fel ca și inoxul, este un material ușor și poate fi ales pentru setul tău de castroane pentru bucătărie dacă ești în căutarea unor vase practice. Există mai multe posibilități pentru utilizarea bolurilor din plastic: de la păstrarea alimentelor în frigider și până la folosirea acestora împreună cu mixerul de bucătărie. Din păcate, plasticul nu este o variantă ideală de recomandat, din cauza faptului că absoarbe cu ușurință toate mirosurile de mâncare și uleiurile din alimente.



ST082161
0.7 l

ST082201
1.2 l

ST082221
1.6 l

ST082251
2.3 l

ST082281
3 l

ST082311
5 l

ST082341
6 l

ST082371
8 l



ST086170
1.2 l

ST086210
2 l

ST086250
3.2 l

ST086310
5.7 l

ST086380
10 l

Recipiente de depozitare

O bucătărie profesională sau personală trebuie să fie dotată corespunzător. Recipientele de depozitare sunt de diverse mărimi și forme, sunt absolut indispensabile în orice bucătărie, fabricate din materiale de înaltă calitate, precum: oțelul și polipropilena, ce nu permit absorbția aromelor. Sunt foarte simplu de curățat.



GN 1/1-530x325 mm

YG-00250 20 mm	YG-00253 100 mm
YG-00251 40 mm	YG-00254 150 mm
YG-00252 65 mm	YG-00255 200 mm
H139888 65	H139891 200



GN 2/3-354x325 mm

YG-00302 65 mm	H170038 150
YG-00303 100 mm	H170035 200
YG-00304 150 mm	H170037 65



GN 1/2-325x265 mm

YG-00260 20 mm	YG-00263 100 mm
YG-00261 40 mm	① YG-00264 150 mm
YG-00262 65 mm	YG-00265 200 mm
H139898 65	H139901 200



GN 1/3-325x176 mm

YG-00270 20 mm	YG-00273 100 mm
YG-00271 40 mm	YG-00274 150 mm
YG-00272 65 mm	H139903 40



GN 1/4-265x162 mm

YG-00282 65 mm
YG-00283 100 mm
YG-00284 150 mm



GN 1/6-176x162 mm

YG-00290 65 mm	YG-00292 150 mm
YG-00291 100 mm	YG-00293 200 mm
H171142 200	



GN 1/9-176x108 mm

YG-00295 65 mm
YG-00296 100 mm
H139918 65

Recipiente gastronomic din oțel



Organizare Rezistență Etanșeitate



**GN P
perforat**

H170813
P 1/1 200

H170814
P 1/1 150

H171144
P 1/1 100

H171144
P 1/2 65

H171145
P 1/2 100

H171152
P 2/3 65

H171150
P 2/3 100



**GN 1/1-530x325 mm,
perforat**

YG-00340
20 mm

YG-00341
40 mm

YG-00342
65 mm

YG-00343
100 mm

YG-00344
150 mm

YG-00345
200 mm



**GN 2/3-354x325 mm, GN 1/2-325x265 mm,
perforat**

YG-00360
65 mm

YG-00361
100 mm



YG-00355
65 mm

YG-00356
100 mm

YG-00357
150 mm



YG-00370
GN 1/1

YG-00371
GN 1/2

YG-00372
GN 1/3

YG-00373
GN 1/4

YG-00375
GN 1/9

YG-00377
GN 2/3

YG-00374
GN 1/6



GN 1/1-530x325 mm

ST151061
65 mm

ST151062
65 mm

ST152101
100 mm



GN 1/2-325x265 mm

ST152061
65 mm

ST152062
65 mm

ST152101
100 mm

ST152102
100 mm



GN 1/4-265x162 mm

ST154061
65 mm

ST154101
100 mm

ST154102
100 mm



GN 1/6-176x162 mm

ST156061
175x160 mm



Capace GN din polipropilenă

ST151001
GN 1/1

ST152001
GN 1/2

— Recipiente gastronomice — din polipropilenă



GN 1/1-530x325 mm

ST161155
65 mm

ST161205
200 mm



GN 2/3-325x354 mm

ST165155
150 mm

ST165205
200 mm



GN 1/2-325x265 mm

ST162155
150 mm

ST162205
200 mm

ST162105
100 mm



GN 1/3-325x176 mm

ST163105
100 mm

ST163155
150 mm



GN 1/4-265x162 mm

ST164105
100 mm

① ST164155
150 mm



GN 1/6-176x162 mm

ST166105
100 mm

ST166155
150 mm



LR-JW-S40
593x486x432 mm





Polipropilena este un plastic de consum folosit adesea la fabricarea recipientelor pentru alimente. Acesta are proprietatea de a rezista grăsimilor. Este inodor, rezistent la rupere și reciclabil. Potrivit pentru contactul cu alimente până la 100 °C. Poate fi introdus într-un cuptor cu microunde pentru a încălzi alimentele gătite (Max 400 W – Max 3 Min – Max 100 ° C).



GN 1/1-530x325 mm

YG-00390
65 mm

YG-00392
150 mm

YG-00391
100 mm

YG-00393
200 mm



GN 1/2-325x265 mm

YG-00400
65 mm

YG-00402
150 mm

YG-00401
100 mm

YG-00403
200 mm



GN 1/3-325x176 mm

YG-00410
65 mm

YG-00412
150 mm

YG-00411
100 mm

YG-00413
200 mm



GN 1/4-265x162 mm

YG-00419
65 mm

YG-00421
150 mm



GN 1/6-176x162 mm

YG-00425
65 mm

YG-00427
150 mm

YG-00426
100 mm



GN 1/9-176x108 mm

YG-00431
100 mm



**Capace GN
din polipropilenă**

YG-00434
GN 1/1

YG-00437
GN 1/4

YG-00435
GN 1/2

YG-00438
GN 1/6

YG-00436
GN 1/3

YG-00439
GN 1/9



YG-00525
230 mm



YG-00526
290 mm

Recipient patrat

YG-00522
6 l

YG-00523
12 l

YG-00524
22 l



Recipient rotund

YG-00510
1 l

YG-00515
10 l

YG-00512
4 l

YG-00516
15 l

YG-00513
6 l

YG-00517
20 l

YG-00514
7.5 l



LR-DB045C
655x455x45 mm

LR-DB086
655x455x86 mm



**Capace pentru
recipient rotund**

YG-00518
1350x100 mm

YG-00520
2350x100 mm

YG-00519
1900x100 mm

YG-00521
32400x1500 mm



ST419000
175x330x535 mm



LR-DB153
655x455x153 mm



ST141011
GN 1/1



ST142011
GN 1/2

Tăvi pentru servire

O tavă aleasă în modul potrivit poate să facă o diferență notabilă în modul în care mâncarea este prezentată, în condițiile în care este transportată mâncarea sau băutura până la client și în felul în care imaginea este definită. Atunci când sunt utilizate tăvile potrivite pentru restaurant, cafenea, bar, hotel, etc, există și anumite avantaje: aspectul îngrijit; modul în care personalul angajat poate să aducă mai multe farfurii sau produse la masă; imaginea tăvii corespunde cu tematica generală a afacerii, contribuind la o unitate vizuală; alimentele sunt transportate în siguranță pe tot parcursul drumului de la zona de bucătărie până la client.



① YG-02105
410x330 mm

② YG-02075
460x355 mm

YG-02076
515x380 mm

YG-02077
560x405 mm

YG-02078
650x450 mm





YG-02055
220x150 mm

YG-02056
305x215 mm



ST410450
450x340 mm

ST410550
550x400 mm

ST414000
325x530 mm
YG-02057
380x240 mm



ST414010
325x530 mm



ST413010
325x530 mm



ST419100



ST413001
200 mm



ST414090
425x300x30 mm

YG-02079
355 mm

YG-02080
405 mm

YG-02084
590x490 mm

YG-02087
600x735 mm

ST410500
500x360 mm



Tocătoare

Tocătoarele din plastic te vor cuceri din prima clipă, nu rețin mirosurile unor alimente puternic mirositoare ca ceapa sau usturoiul, nu se colorează și nici nu impregnează bacteriile din carnea crudă. Pot fi dezinfectate ușor cu soluții speciale și spălate în mașina de spălat vase.

Tocătoare YATO specializate

Mezeluri



YG-02175
450x300x13 mm

YG-02185
600x400x20 mm

Pește și fructe de mare



YG-02173
450x300x13 mm

YG-02183
600x400x20 mm

Lactate și pâine



YG-02174
450x300x13 mm

YG-02184
600x400x20 mm

Fructe și legume



YG-02171
450x300x13 mm

YG-02181
600x400x20 mm

Carne crudă de pasăre



YG-02172
450x300x13 mm

① YG-02182
600x400x20 mm

Carne crudă



YG-02170
450x300x13 mm

YG-02180
600x400x20 mm

Tocătoare YATO universale



YG-02160
350x250x20 mm

YG-02163
440x290x20 mm

② YG-02166
500x340x20 mm

YG-02168
600x390x20 mm





③ YG-02150
250x150x10 mm

YG-02153
300x220x20 mm



Tocătorul din plastic

soluția potrivită

Cuțite

Fie că ești un bucătar profesionist, fie că ești un amator a artei culinare, cu toții știm că nu poți găti eficient fără un cuțit pe măsură. La ViTRA găsești o gamă largă de cuțite pentru orice îți dorești să gătești.

Mezeluri



YG-02277

370 mm

YG-02305

255 mm

ST281256

250 mm

ST281156

150 mm

Pește și fructe de mare



ST281214

210 mm

ST281254

250 mm

ST282154

150 mm

Lactate și pâine



YG-02272

370 mm

ST281215

210 mm

ST284205

200 mm

Fructe și legume



ST281212

210 mm

ST285082

90 mm

ST281152

150 mm

Carne crudă de pasăre



ST285083

90 mm

ST281213

210 mm

YG-02304

250 mm

ST281153

150 mm

ST281253

250 mm

ST281213

300 mm

Carne crudă



YG-02303

255 mm

ST281251

250 mm

ST281211

210 mm

ST282151

150 mm

ST285081

90 mm



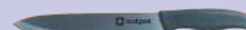
YG-02223

200 mm



YG-02227

245 mm



ST206200

200 mm



ST290201

200 mm



ST290200

200 mm



ST206015

150 mm



ST291230

230 mm



ST218259

250 mm


stalgast




VITRA
HORECA

Cuțite STALGAST ELITE din oțel forjat

- proiectate perfect la lamă, muchie,
- coloana vertebrală, bază la tulpină;
- design ergonomic și igienic,
- împiedicând acumularea resturilor la articulații;
- perfect realizate și perfect echilibrate, forjate la cald dintr-o singură tijă de oțel, supuse unui proces format din 50 de etape;

① ST291230
230 mm

ST290200
200 mm



ST290201
200 mm

ST296181
180 mm

ST218259
250 mm

ST204189
180 mm

ST321120
57 mm



ST334107
20/30 mm



ST334113



ST334114
160 mm



ST334115
200 mm



ST303211
100 mm



ST334106



ST334105



ST334103



ST334102



ST334101
200 mm



ST334112
60 mm

Cuțitele Stalgast

must-have

în bucătăria profesioniștilor



ST206150
150 mm



ST206200
200 mm



ST206015
150 mm



YG-02354



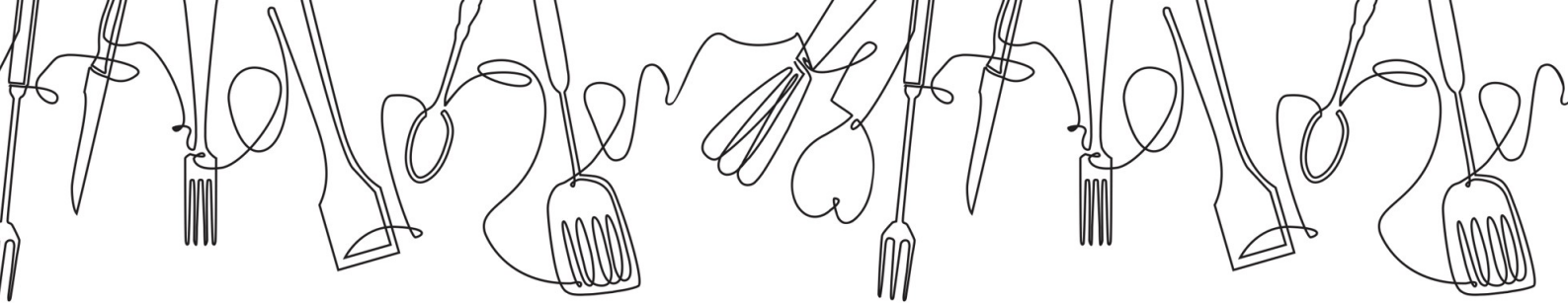
ST247500



YG-02351



YG-02352



Vase și ustensile de bucătărie

Fiecare bucătărie trebuie să fie dotată corespunzător cu vase și ustensile potrivite, pentru ca timpul petrecut gătind sau servind masa să fie cât mai plăcut.

Cu ajutorul acestora, gătitul nu va mai fi o muncă, ci o plăcere!





5 USTENSILE

care nu
trebuie să
lipsească din
bucătăria ta

1



ST302190
190 mm



ST302161
255 mm

RĂZĂTOARE

Indiferent dacă îți place să faci mâncăruri tradiționale sau dacă te atrag mai mult gusturile internaționale, cu siguranță vei avea nevoie de o răzătoare. Cu ajutorul ei, vei putea mărunți legume sau fructe, condimente, brânzeturi etc.

2

FĂCĂLEȚ



ST524390
395x100 mm

3

YG-02415
255x385 mm



SPATULĂ

E necesar să ai o spatulă în preajmă când gătești, mai ales dacă îți place să faci prăjituri, torturi sau plăcinte. Cu ajutorul ei, poți adăuga ușor diverse umpluturi sau poți întinde glazuri pe torturi și prăjituri.

4

POLONIC



ST325010
310x90 mm



YG-02776
115 ml

5

PRESĂ PENTRU USTUROI



ST332030
180 mm



Sită pentru cernerea făinii



Foarfece



Furculiță



Clește



Polonic



Lingură



Spatulă





Spatulă din lemn pentru pizza



ST564030
300x1000 mm



ST314075
700 mm
ST314100
1000 mm



YG-02779
285 mm

Tavă pentru tacâmuri



YG-02665

Decojitor pentru legume



ST321110



ST321150
220 mm

Deschizător de conserve



ST334011



YG-07139

Zdrobitor pentru cartofi



ST314300
300 mm

ST314460
460 mm

Lingură pentru înghețată



ST533260
260 mm

ST533261
260 mm



LR-G-5-G



LR-IS-48A
48 mm

LR-IS-31A
31 mm



ST321090
230 mm

Ulcior



YG-07005
830 ml



YG-07006
1300 mm



YG-07007
1800 ml

Făcăleț



LR-PR-SA
LR-PR-MA
LR-PR-LA



LR-PR-SN
LR-PR-LN
LR-PR-MN



ST524390

Căuș pentru gheață



YG-02461
950 ml



YG-02462
1900 ml

YG-02460
180 ml

Spatulă



YG-02408
120/225 mm



YG-02412
355/485 mm



ST334324
190x5 mm

YG-02409
205/335 mm

YG-02414
205/335 mm

YG-02410
255/385 mm

YG-02415
255/385 mm

YG-02411
310/440 mm

YG-02416
300/430 mm

YG-02413
120/225 mm



ST334311
100x75 mm



ST503230
20x70x365 mm



ST503240
200x70x365 mm



YG-07270
200 mm



ST503205
115x90x280 mm



Ciocan pentru carne



ST247519
70x60x265 mm



ST247030
230 mm



ST247090
0.9 kg

ST247040
0.4 kg

Rozătoare



LR-BG-1



LR-BG-2



Accesorii pentru bucătărie

Redefinește funcționalitatea bucătăriei tale cu accesoriile potrivite. Atunci când ai o bucătărie utilată cu toate ustensilele de care ai nevoie, toate obiectivele acestei încăperi sunt îndeplinite. Accesoriile pentru masă sunt cele mai practice și comode obiecte în bucătărie, dar și cele care impresionează de cele mai multe ori prin eleganță și simplitate în același timp. Pune accent pe funcționalitatea, dar și aspectul estetic al bucătăriei tale cu accesoriile potrivite.



① ST518100
29 buc.



ST506010
180 mm



LR-Q-2
90x10 mm



ST525253
250 mm



ST525252
250 mm



ST522080
280 mm

Dispenser pentru cești



ST467000
690x350x250 mm



② LR-SSCR-1
400x400x650 mm





③ ST364101
80x28x110 mm



ST364100
80 mm



ST364111
75 mm



ST362320
200 mm



ST362002
115 mm



ST362007
220 mm



ST362141
160 mm



ST400087
100 ml



ST400082
100 mm



ST362412
200 mm



ST362401
200 mm

④ ST362413
300 mm
ST362414
400 mm

ST362402
300 mm



LR-PMM-S
55x160 mm
LR-PMM-L
55x55x320 mm





LR-SC-5
140 gr

LR-SC-10
280 gr

LR-SC-8
225 gr

LR-SC-16
450 gr



ST336003



YG-07100
580x80x10 mm



YG-07101
460x310x10 mm



ST321000
355 mm



YG-02720
85 mm

Suport pentru tacâmuri



ST815025
120x140 mm



ST361201
80x355x325 mm

ST361202
80x265x325 mm

ST361203
80x175x325 mm

ST361530
530x320x90 mm

ST361204
80x265x160 mm

ST361205
80x355x325 mm

ST361206
80x160x175 mm





YG-74791



YG-74793



YG-74792



YG-74794



ST240001
M

ST240004
L



YG-74786



YG-74785



YG-74787



YG-74781



YG-74783



YG-74782



ST349060
270x270x300 mm



YG-00461



YG-00460



YG-00463



YG-00464



YG-00462



ST430001
145 gr



Suport magnetic pentru cuțite

Suportul magnetic pentru cuțite îți oferă un mare avantaj - economie de spațiu și organizare pe masă.



⑤ ST249338
330 mm



LR-KM-1
LR-KM-2

Măsurare și decorare



Ustensilele de măsurare și decorare sunt ajutorul tău principal într-o bucătărie. Cu ajutorul acestora, nu te mai preocupi de cantitate sau de aspect, ci de calitatea preparatelor.



YG-07282
500 ml

YG-07284
1000 ml

YG-07286
2000 ml

YG-07287
3000 ml

YG-07288
5000 ml



ST506052
0.5 l

ST506102
1 l

ST506202
2 l



ST372035
0.35 l

ST372060
0.6 l

DISPENSER

pentru ulei și oțet



① ST400279
260 ml



② ST400179
260 ml



ST400089



ST364010
0.3 l



Dispenser pentru sosuri



YG-07117
1 l



YG-07116
1 l



YG-07119
1 l



YG-07118
1 l



YG-07115
1 l



YG-00551
350 ml

YG-00554
700 ml



YG-00552
350 ml

YG-00555
700 ml



YG-00550
350 ml

YG-00553
700 ml



Expozitor de dozatoare de sos



ST065100
Ø 73 mm



Cântar de bucătărie

Cântar de bucătărie digital – precizie și eficiență în fiecare rețetă

Ideal pentru orice bucătărie modernă, acest cântar oferă măsurători exacte, conversie rapidă între unități și un ecran digital ușor de citit. Designul compact și suprafața ușor de curățat îl fac practic și elegant, iar controlul porțiilor ajută la un stil de viață sănătos și sustenabil.



Produs nou



YG-68364
150x200x155 mm

Produs nou



YG-68360
230x195x80 mm

Produs nou



YG-68365
250x62x30 mm

**Măsoară
corect,
gătește
perfect!**



cu recipient gradat detașabil



afișaj digital iluminat



Produs nou



YG-68361
180x220x55 mm

Produs nou



① YG-68362
150x225x15 mm

Produs nou



YG-68363
270x250x18 mm



Echipamente pentru vidare-ambalare

11

Echipament vidare-ambalare

Echipamentul de vidare-ambalare este un instrument util în orice punct gastronomic. Permite alimentelor să fie ambalate sub vid, păstrându-le în stare proaspătă mult timp fără oxigen. Produsele ambalate pot fi apoi depozitate în frigider-congelator pentru o perioadă foarte lungă de timp. Acest lucru vă permite să minimizați pierderile asociate aruncării produselor neutilizate sau când acestea se apropie de data limită de utilizare.

De asemenea, face posibilă depozitarea produselor de sezon.

Ambalarea sub vid este perfectă și pentru marinarea alimentelor, datorită vidului, marinada pătrunde mult mai adânc în produs, ceea ce îi permite să obțină rezultate mult mai bune în comparație cu metodele tradiționale.





H144102
HKN-CNT200



H170155 HKN-V333



H144101
540x490x500 mm



H170162
200x15000 mm

H170163
280x15000 mm



H159602
HKN-CNW460 PRO



H144100
HKN-VAC260



DQZ-5002SA
1254x703x937 mm



YG-09307
450x600x160 mm



H379093
420x360x300 mm



H379091
390x360x300 mm



H379086
565x360x300 mm



H379089
575x370x300 mm



Mașini de vacuumat și sigilat

Mașină de ambalat sub vid este fabricată din materii prime de cea mai înaltă calitate. Camera de vid este realizată din oțel inoxidabil gros și solid, ceea ce garantează o durată de viață foarte lungă. Formele rotunjite facilitează păstrarea curățeniei.

Capacul mașinii de ambalat este fabricat dintr-un plastic foarte solid, într-o culoare transparentă. Acest lucru vă permite să urmăriți procesul de ambalare și să îl controlați complet. În plus, capacul are o adâncitură care mărește și mai mult înălțimea camerei de la 135 mm la 185 mm, permițând ambalarea produselor mai mari.



Detalii produs:



YG-09304
370x320x135/185 mm

YG-09303
280x385x100 mm

YG-09305
560x425x460 mm



YG 09310
555x475x900 mm



YG 09311
555x475x1050 mm



DZ(Q)-500
650x585x980 mm

Produs nou



DZ-500
650x585x565 mm

Produs nou



YG-67883
25x600 cm

YG-67884
28x600 cm

YG-67885
30x600 cm



YG-09330
140x200 mm

YG-09332
200x300 mm

YG-09334
300x400 mm



YG-67887
200x300 mm

YG-67888
200x350 mm



ST691921
150x250 mm

ST691922
200x300 mm

ST691923
250x350 mm



ST691907
160x230 mm

ST691908
200x300 mm

ST691909
250x350 mm



**Crește durata
de valabilitate a
produselor**

**Reduce
utilizarea
conservanților**

**Păstrează aroma
naturală a
ingredientelor**



700 W

**Pompă
dublă**

**0.985 MPa
presiunea
pompei**

**Ecran
digital**

**10 min
oprire
automată**

**2-3 sec
timpul de
etanșare**



① YG-09315
390x275x135 mm

YG-09316
490x260x135mm



YG-67882
340x150x64 mm

Produs nou



YG-67881
390x200x100 mm



YG-67880
260x160x55 mm

Produs nou



H193352
300 mm



Conservă gustul,
prelungeste prospețimea.



**Echipamente
sanitare și de
igienă**

**Atrage insectele
printr-un sistem
de radiații UV.**

12



**Protejează-ți casa
de insecte nedorite**

**Petreceți ziua sau
noaptea în liniște și
confort**



YG-67013
15W



YG-67012
15W

Ucigaș de insecte LED

Un ucigaș pentru insecte LED este un dispozitiv care folosește lumina LED pentru a atrage și a ucide insectele zburătoare, precum muștele, țânțarii sau molii.

Funcționează prin atragerea insectelor cu lumina emisă de LED-uri și apoi le electrocutează sau le prinde într-un recipient. Aceste dispozitive sunt populare în special în zonele în care insectele sunt o problemă persistentă, oferind o alternativă eficientă și ecologică la pesticidele chimice.



YG-67026
20W

Capcane pentru insecte

Lampa insecticidă se folosește în baruri, magazine alimentare, măcelării, patiserii, spitale.

Un dispozitiv universal pentru combaterea insectelor. În timp ce zboară în sus, primesc un șoc electric fatal de la o plasă metalică sub tensiune.

Agățare simplă

Carabină din inox

Lanț



ST692116
10 W



ST692212
14 W



ST692211
2*10 W



YG-67033
UV-A 26W

YG-67032
UV-A 17W



ST692213
18W

Sterilizator pentru cuțite

Sterilizatorul este utilizat în întreprinderile de alimentație publică și comerț pentru dezinfectarea cuțitelor și a altor unelte de bucătărie. Modelul este echipat cu temporizator, lampă UV și un suport de cuțit detașabil.

Sterilizatoarele de cuțite sunt utile pentru menținerea igienei în bucătărie și prevenirea contaminării încrucișate a alimentelor. Prin utilizarea lor, cuțitele pot fi sterilizate rapid și eficient, eliminând bacteriile și alte microorganisme care ar putea fi prezente pe suprafața lor. Acest lucru contribuie la reducerea riscului de îmbolnăviri cauzate de bacterii și alți agenți patogeni transferați de pe cuțite la alimente.



H213961



H163139



BSZ10
496x120x605 mm

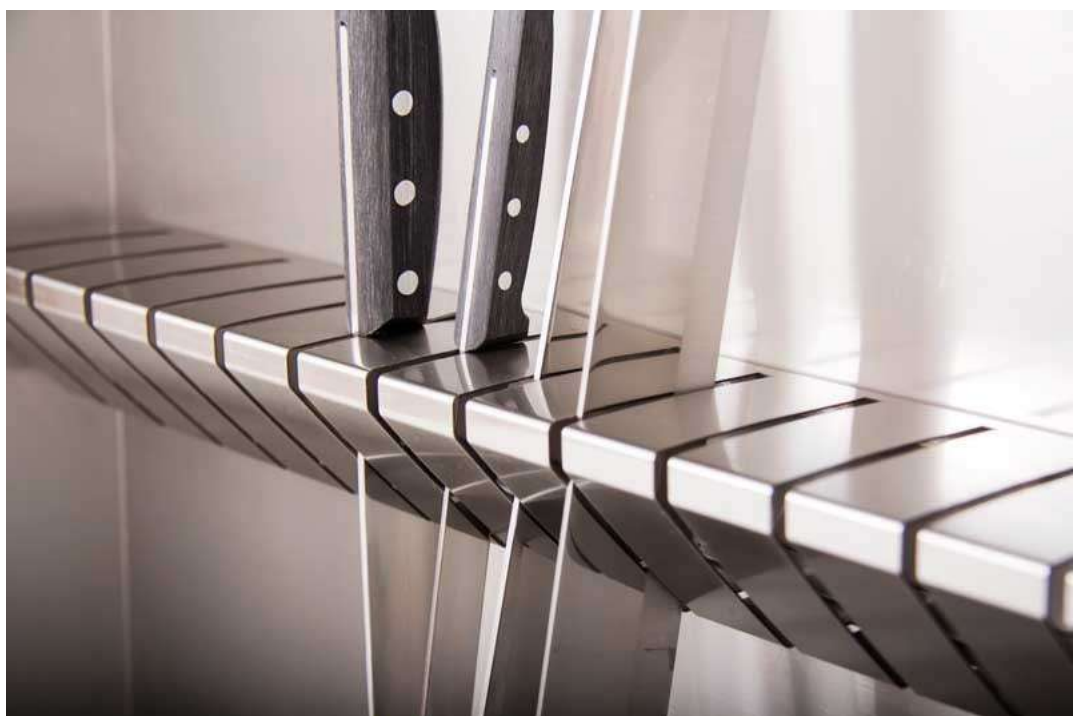


BSZ20
992x120x605 mm



LR-DX-2
400x300x615 mm

LR-DX-1
400x150x615 mm





Proiectăm soluții eficiente pentru orice spațiu HoReCa



Servicii

ViTRA oferă servicii opționale, precum: proiectare, montare și instalare, deservire tehnică, mentenanță. Experiența noastră profesională ne permite să proiectăm soluții complexe pentru orice tip de spațiu horeca, să montăm echipamentul, să oferim deservire tehnică aparaturilor electrice și frigorifice și mentenanță. Specialiștii noștri, pot oferi soluții pentru a utiliza la maxim spațiul disponibil, accesoriile potrivite și cea mai bună amplasare.

Accesul la această vastă experiență și cunoștințe sunt parte a colaborării cu compania ViTRA.





ViTRA SRL
Chișinău, Republica Moldova
Str. Uzinelor, 4, MD-2023
Tel.: +373 22 944 955
e-mail: info@vitra.md

Informațiile despre produsele din acest catalog au doar rol orientativ. Vă rugăm să vă adresați distribuitorului pentru informații actualizate. Producătorul își rezervă dreptul de a efectua schimbări fără înștiințare prealabilă.