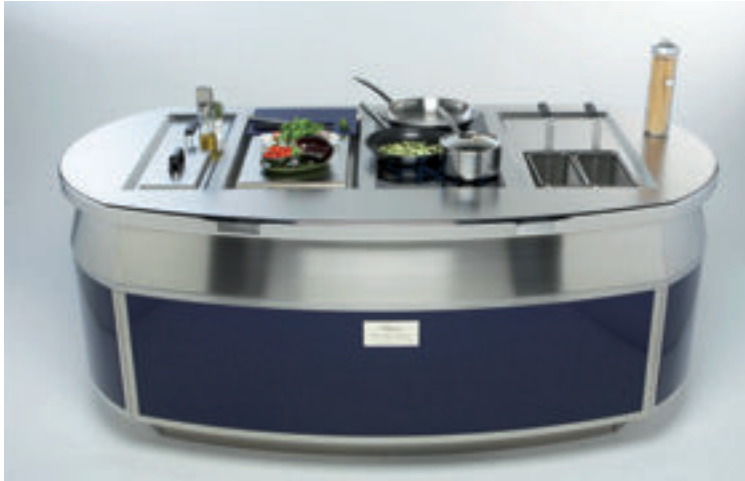


❖ **фирма Electrolux Professional: Пароконвектомат air-o-system**

Система Cook&Chill производства Electrolux (Электрoлюкс Профешенел) идеально сочетает функции печи и устройства для снижения температуры продуктов. Оборудование служит для сохранения натуральности и качества ингредиентов, облегчения процесса приготовления блюд и сокращения отходов.

The Electrolux Cook&Chill system integrates an oven and a blast chiller perfectly, thus preserving the freshness and quality of ingredients, making work easier and more efficient as well as reducing waste.



❖ **фирма Inoxpiù' : Варочный агрегат Unica**

Моноблок для приготовления блюд Unica является воплощением элегантности и кулинарной страсти и способен удовлетворить самые строгие требования избалованных гурманов. Варочный агрегат выпускается фирмой Inoxpiù (Инокспью) ограниченной серией и при желании отдельные элементы могут выполняться по индивидуальному заказу.

The details of the single-block cooking unit Unica, a limited edition by Inoxpiù, can be customised. This kitchen represents the elegance and the love for the most demanding and refined gourmet art.



❖ **фирма Ali: Demo kitchen**

Разработанный для голландского дистрибьютора пищевых продуктов Combrigo (Комбриго), пробный экземпляр этой кухни компании Ali (Али) включает некоторые эксклюзивные элементы: газовую горелку WOK и гриль, выполненный из лавового камня.

This kitchen was designed for Combrigo, a Dutch distributor of foodstuffs. The demo of this kitchen, made by Ali, contains unique elements such as the gas wok and the grill in lava stone.