

VICTORIA 2025

К А Т А Л О Г П О С У Д Ы



О КОМПАНИИ

Производственное Частное Унитарное Предприятие «Виктория» – лидер в производстве литой алюминиевой посуды на территории Беларуси.

Компания была создана 23 февраля 1998 года. Основными видами деятельности являются производство литой посуды и отливок из алюминиевых сплавов по первому баллу пористости, нанесение антипригарных покрытий на промышленно-технические изделия.

Предприятие имеет собственные производственные цеха с современным металлообрабатывающим, литейным, автоматическим покрасочным оборудованием и полуавтоматической линией сборки, площадью более 8000 м², расположенные в г. Лунинец, Брестской области Республики Беларусь.

Посуда производится методами кокильного литья и литья под давлением. На предприятии функционирует система менеджмента качества ISO 9001-2015.

Ориентируясь на потребности рынка, предприятие постоянно расширяет и модернизирует ассортиментный ряд. В настоящее время под торговой маркой VICTORIA производится более 100 наименований литой алюминиевой посуды с антипригарным покрытием и без покрытия: высокие сковороды, сковороды квадратные, сковороды классические, сковороды-гриль, блинные сковороды, сковороды со съемной ручкой, ковши, кастрюли с бакелитовыми ручками, кастрюли универсальные с алюминиевыми ручками, казаны, жаровни.

На предприятии работают более 170 человек, которые ежедневно прилагают максимум усилий для того, чтобы вы остались довольны посудой VICTORIA™.

VICTORIA – *Для тех, кто знает толк в посуде!*



О ПОСУДЕ

Более 25 лет мы производим литую алюминиевую посуду с антипригарным покрытием. Посуда изготавливается исключительно из пищевого сплава алюминия в соответствии с нормативными документами: СТБ 469-2019, ГОСТ Р 56674-2018. Продукция VICTORIA™ сертифицирована в Беларуси, России, Евросоюзе.

При производстве нашей посуды мы используем высококачественные, безопасные, экологически чистые антипригарные составы, которые состоят из политетрафторэтилена на водной основе. Антипригарные покрытия существенно улучшают эксплуатационные качества алюминиевой посуды, а внешнее декоративное покрытие расширяет возможности её использования – можно применять на различных типах плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных (в зависимости от линии).

Антипригарные составы наносятся в автоматической линии методом напыления, что обеспечивает стабильное и высокое качество посуды с наилучшей абразивной устойчивостью и адгезией. Исходные материалы и полимеры соответствуют международным требованиям безопасности в отношении контакта с пищевыми продуктами. Толщина покрытий от 23 до 50 мкм.

Антипригарные покрытия посуды VICTORIA™ имеют высокую износостойкость и прочность, гарантируют безопасность для здоровья человека. Выбирая посуду VICTORIA™, Вы можете быть уверены в том, что это изделие высокого качества, изготовленное по самым современным технологиям с многоступенчатым контролем на всех этапах производства.





Сковорода	Диаметр	Высота
IMI 0024	240 мм	61 мм
IMI 0026	260 мм	68 мм
IMI 0028	280 мм	69 мм



Сковорода блинная	Диаметр	Высота
IMI 0224	240 мм	15 мм



Кастрюля универсальная	Объём	Высота
IMI 08 3,0G	3,0 л	110 мм



Ковш	Объём	Высота
IMI 09 1,5G	1,5 л	91 мм



Допустимо использовать
в духовом шкафу



Подходит для применения
на газовых плитах

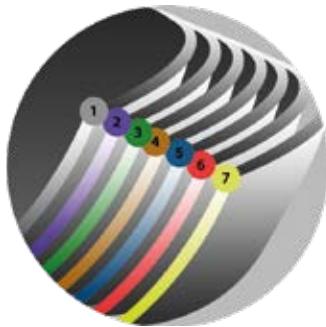


Допустимо мыть
в посудомоечной машине
pH-нейтральными средствами



Эксплуатация посуды не выше
указанной температуры

- ✓ Антипригарное покрытие премиум-класса.
 - ★★★★★ Высокая коррозионная стойкость.
 - ★★★★★ Высокая износостойкость (допускается использование неострых металлических приборов).
 - ★★★★★ Высокие антипригарные свойства.



- 1) Высокопрочный антипригарный слой
- 2) Промежуточный усиленный слой с армирующими частицами
- 3) Праймер, обеспечивающий максимально прочное сцепление покрытия с алюминиевым корпусом
- 4) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 5) Литой алюминиевый корпус
- 6) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 7) Внешнее жаростойкое покрытие

- ✓ Подходит для любых типов плит, включая индукционные.
- ✓ Окрашенное дно и пламягасительный экран позволяют надолго сохранить привлекательный внешний вид в процессе эксплуатации.
- ✓ Бакелитовая термостойкая фурнитура со специальным противоскользящим Soft-touch покрытием.
- ✓ Кастрюля с литыми ручками подходит для использования и в духовом шкафу.



Подходит для применения на электроплитах



Подходит для применения на индукционных плитах



Использовать жидкие моющие средства



Подходит для применения на стеклокерамических плитах

СКОВОРОДЫ

ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм, окрашенное.

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки с покрытием Soft-Touch, имеются изделия со съемными ручками



сковорода	диаметр	высота
G0418	180 мм	50 мм
G0020	200 мм	50 мм
G0022	220 мм	54 мм
G0024	240 мм	61 мм
G0026	260 мм	68 мм
G0028	280 мм	69 мм



сковорода блинная	диаметр	высота
G0220	200 мм	15 мм
G0222	220 мм	15 мм
G0224	240 мм	15 мм
G0226	260 мм	15 мм



сковорода со съемной ручкой	диаметр	высота
G0324	240 мм	61 мм
G0326	260 мм	68 мм
G0328	280 мм	69 мм



СКОВОРОДЫ / ВОК / КАСТРЮЛИ

сковорода - гриль квадратная со съёмной ручкой	размер	высота
G050126	260x260 мм	61 мм
G050128	280x280 мм	61 мм



ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

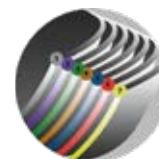
ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм, окрашенное.

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки с покрытием Soft-Touch, имеются изделия со съёмными ручками

сковорода ВОК	диаметр	высота
G0628	280 мм	86 мм



кастрюля со стеклянной крышкой	объём	высота
G07 2,0G	2,0 л	91 мм
G07 3,0G	3,0 л	108 мм



- 1) Высокопрочный антипригарный слой, усиленный частицами титана и гранитной крошкой
- 2) Промежуточный усиленный слой с армирующими частицами
- 3) Праймер, обеспечивающий максимально прочное сцепление покрытия с алюминиевым корпусом
- 4) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 5) Литой алюминиевый корпус
- 6) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 7) Внешнее жаростойкое покрытие

КАСТРЮЛИ / КОВШИ / ЖАРОВНИ

ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм, окрашенное.

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки с покрытием Soft-Touch



кастрюля универсальная со стеклянной крышкой	объем	высота
G08 2,0G	2,0 л	90 мм
G08 3,0G	3,0 л	110 мм
G08 4,0G	4,0 л	120 мм



ковш со стеклянной крышкой	объем	высота
G09 0,75G	0,75 л	75 мм
G09 1,5G	1,5 л	91 мм
G09 2,0G	2,0 л	111 мм



жаровня со стеклянной крышкой	диаметр	высота	объем
G1026G	260мм	92 мм	3,5 л
G1028G	280мм	92 мм	4,0 л





сковорода	диаметр	высота
D0020	200 мм	50 мм
D0022	220 мм	54 мм
D0024	240 мм	61 мм
D0026	260 мм	68 мм
D0028	280 мм	69 мм

сковорода блинная	диаметр	высота
D0222	220 мм	15 мм
D0224	240 мм	15 мм
D0226	260 мм	15 мм

ковш со стеклянной крышкой	объём	высота
D09 1,5G	1,5 л	91 мм
D09 2,0G	2,0 л	111 мм

жаровня со стеклянной крышкой	диаметр	высота	объем
D1026G	260 мм	92 мм	3,5 л

кастрюля универсальная со стеклянной крышкой	объём	высота
D08 2.0G	2,0 л	90 мм
D08 3.0G	3,0 л	110 мм
D08 4.0G	4,0 л	120 мм



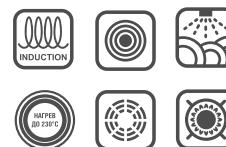
СКОВОРОДЫ / КОВШИ / КАСТРЮЛИ

ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм,
окрашенное, с индукционным
диском.

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые
ручки с покрытием Soft-Touch

**ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ,
ВКЛЮЧАЯ ИНДУКЦИОННЫЕ**



- 1) Высокопрочный антипригарный слой усиленный частицами титана и гранитной крошки
- 2) Промежуточный усиленный слой с армирующими частицами
- 3) Праймер, обеспечивающий максимально прочное сцепление покрытия с алюминиевым корпусом
- 4) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 5) Литой алюминиевый корпус
- 6) Индукционный диск
- 7) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 8) Внешнее жаростойкое покрытие

СКОВОРОДЫ



ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм,
проточенное

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки с покрытием Soft-Touch



сковорода	диаметр	высота
P0418	180 мм	50 мм
P0020	200 мм	50 мм
P0022	220 мм	54 мм
P0024	240 мм	61 мм
P0026	260 мм	68 мм
P0028	280 мм	69 мм



сковорода блинная	диаметр	высота
P0220	200 мм	15 мм
P0222	220 мм	15 мм
P0224	240 мм	15 мм
P0226	260 мм	15 мм



- 1) Высокопрочный антипригарный слой
- 2) Праймер
- 3) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 4) Литой алюминиевый корпус
- 5) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 6) Праймер
- 7) Внешний антипригарный слой



КАСТРЮЛИ / КОВШИ / ЖАРОВНИ

кастрюля универсальная со стеклянной крышкой	объём	высота
P08 2,0G	2,0 л	90 мм
P08 3,0G	3,0 л	110 мм
P08 4,0G	4,0 л	120 мм
P08 5,0G	5,0 л	130 мм



ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм,
проточенное

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки с покрытием Soft-Touch



ковш со стеклянной крышкой	объём	высота
P09 0,75G	0,75 л	75 мм
P09 1,5G	1,5 л	91 мм
P09 2,0G	2,0 л	111 мм



жаровня со стеклянной крышкой	диаметр	высота	объём
P1026G	260 мм	92 мм	3,5 л
P1028G	280 мм	92 мм	4,0 л



- 1) Высокопрочный антипригарный слой
- 2) Праймер
- 3) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 4) Литой алюминиевый корпус
- 5) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 6) Праймер
- 7) Внешний антипригарный слой

СКОВОРОДЫ



ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм,
проточенное

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки



сковорода	диаметр	высота
MR0022GR	220 мм	54 мм
MR0024GR	240 мм	61 мм
MR0026GR	260 мм	68 мм
MR0028GR	280 мм	69 мм



сковорода блинная	диаметр	высота
MR0222GR	220 мм	15 мм
MR0224GR	240 мм	15 мм



- 1) Высокопрочный антипригарный слой с мраморной крошкой
- 2) Праймер
- 3) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 4) Литой алюминиевый корпус
- 5) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 6) Праймер
- 7) Внешний антипригарный слой



сковорода	диаметр	высота
MR0022BR	220 мм	54 мм
MR0024BR	240 мм	61 мм
MR0026BR	260 мм	68 мм
MR0028BR	280 мм	69 мм



сковорода блинная	диаметр	высота
MR0222BR	220 мм	15 мм
MR0224BR	240 мм	15 мм



СКОВОРОДЫ

сковорода	диаметр	высота
M0024A	240 мм	61 мм
M0026A	260 мм	68 мм
M0028A	280 мм	69 мм



ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

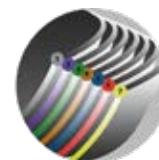
ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 3,0-4,0 мм;
дно 5,0-6,0 мм,
проточенное

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки с покрытием Soft-Touch

сковорода блинная	диаметр	высота
M0222A	220 мм	15 мм
M0224A	240 мм	15 мм



сковорода ВОК	диаметр	высота
M0628A	280 мм	86 мм



- 1) Высокопрочный антипригарный слой
- 2) Праймер, усиленный армирующими частицами
- 3) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 4) Литой алюминиевый корпус
- 5) Слой с шероховатой поверхностью для усиления адгезии
- 6) Праймер, усиленный армирующими частицами
- 7) Внешний антипригарный слой

СКОВОРОДЫ

ОСНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:
литой корпус из пищевого алюминия

ТОЛЩИНА ИЗДЕЛИЯ:
стенки 2,5 мм;
дно 3,5 мм,
проточенное.

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые ручки.



сковорода	диаметр	высота
CL0420	200 мм	48 мм
CL0424	240 мм	48 мм
CL0426	260 мм	48 мм
CL0428	280 мм	48 мм

сковорода блинная	диаметр	высота
CL0222	220 мм	15 мм

СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

КРЫШКИ СТЕКЛЯННЫЕ

КРЫШКИ:
жаропрочные из
боросиликатного стекла

ФУРНИТУРА:
эргономичные бакелитовые
либо металлические ручки



крышка стеклянная с бакелитовой ручкой	диаметр
G200	200 мм
G220	220 мм
G240	240 мм
G260	260 мм
G280	280 мм



крышка стеклянная с металлической ручкой	диаметр
Gi200	200 мм
Gi220	220 мм
Gi240	240 мм
Gi260	260 мм
Gi280	280 мм



РЕКОМЕНДАЦИИ

ЧТОБЫ ПРОДЛИТЬ СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОСУДЫ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРАВИЛА:

- Перед первым использованием вымыть посуду мягкой губкой с жидким моющим средством, вытереть насухо и смазать внутреннюю поверхность тонким слоем масла.
- В процессе приготовления пищи пользоваться пластиковыми, силиконовыми или деревянными приборами (если иное не указано на этикетке).
- Не разрезать приготовленную пищу в посуде.
- Готовить на среднем и слабом огне и использовать нагревательные поверхности, соответствующие размеру дна посуды.
- Поднимать изделие для его перемещения по стеклокерамической поверхности.
- Не подвергать посуду термошоку (наливать холодную жидкость в горячую сковороду или кастрюлю), не нагревать без масла, воды или других продуктов.
- Мыть посуду сразу после приготовления пищи, предварительно дав ей остыть, так как застарелый нагар сложнее удалить.
- Использовать для мытья мягкую губку с жидким моющим средством.
- Не использовать чистящие порошки, абразивные и металлические губки.
- Для мытья в посудомоечной машине применять моющие средства с уровнем pH, близким к нейтральному (в диапазоне 6-8). При этом желательно выбирать режимы с низкой температурой (до 50 °С) или экономный режим.

Следуйте рекомендациям – и посуда VICTORIA будет радовать Вас дольше!



Допустимо использовать
в духовом шкафу



Допустимо мыть
в посудомоечной машине
pH-нейтральными средствами



Подходит для применения
на индукционных плитах



Подходит для применения
на газовых плитах



Эксплуатация посуды не выше
указанной температуры



Подходит для применения
на стеклокерамических плитах



Подходит для применения
на электроплитах



Использовать жидкие
моющие средства с уровнем pH,
близким к нейтральному

СОТРУДНИЧАЯ С КОМПАНИЕЙ «ВИКТОРИЯ», ВЫ ПРИОБРЕТАЕТЕ НАДЕЖНОГО И ДОБРОСОВЕСТНОГО ПАРТНЕРА. БЛАГОДАРЯ КАЧЕСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ПОДХОДУ К РАБОТЕ НАШЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПОЛЬЗУЕТСЯ ЗАСЛУЖЕННЫМ АВТОРИТЕТОМ СРЕДИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПОСУДЫ И ПОКУПАТЕЛЕЙ.

VICTORIA

Для тех, кто знает толк в посуде!

ПЧУП «Виктория»

Производство: 225644, Республика Беларусь,
Брестская обл., г. Лунинец, ул. Мелиоративная, 16
тел./факс: +375 1647 45402, +375 1647 45403
posuda@victory.by

Отдел сбыта и маркетинга: 220103, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Кнорина, 50, офис 708
тел./факс: +375 17 395 40 82, 395 40 93
minsk@victory.by

Интернет-магазин:
www.victory.by
тел.: +375 44 555 23 20

