



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

KATALOG 2015





Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2015**



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Grupa HENDI

Hendi BV

Steenoven 21
3911 TX Rhenen
Holandia

T: +31 (0)317-681 040

F: +31 (0)317-681 045

info@hendi.eu, www.hendi.eu



Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Polska

T: +48 61 658 70 00

F: +48 61 658 70 01

info@hendi.pl, www.hendi.pl



Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen
Austria

T: +43 (6274) 200 10 0

F: +43 (6274) 200 10 20

office.austria@hendi.eu, www.hendi.eu



Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. Zizinului nr.106A, Complex Duplex 3,
Hala G4

Brasov 500407 RO

Rumunia

T: +40 268 320330, F: +40 268 320335

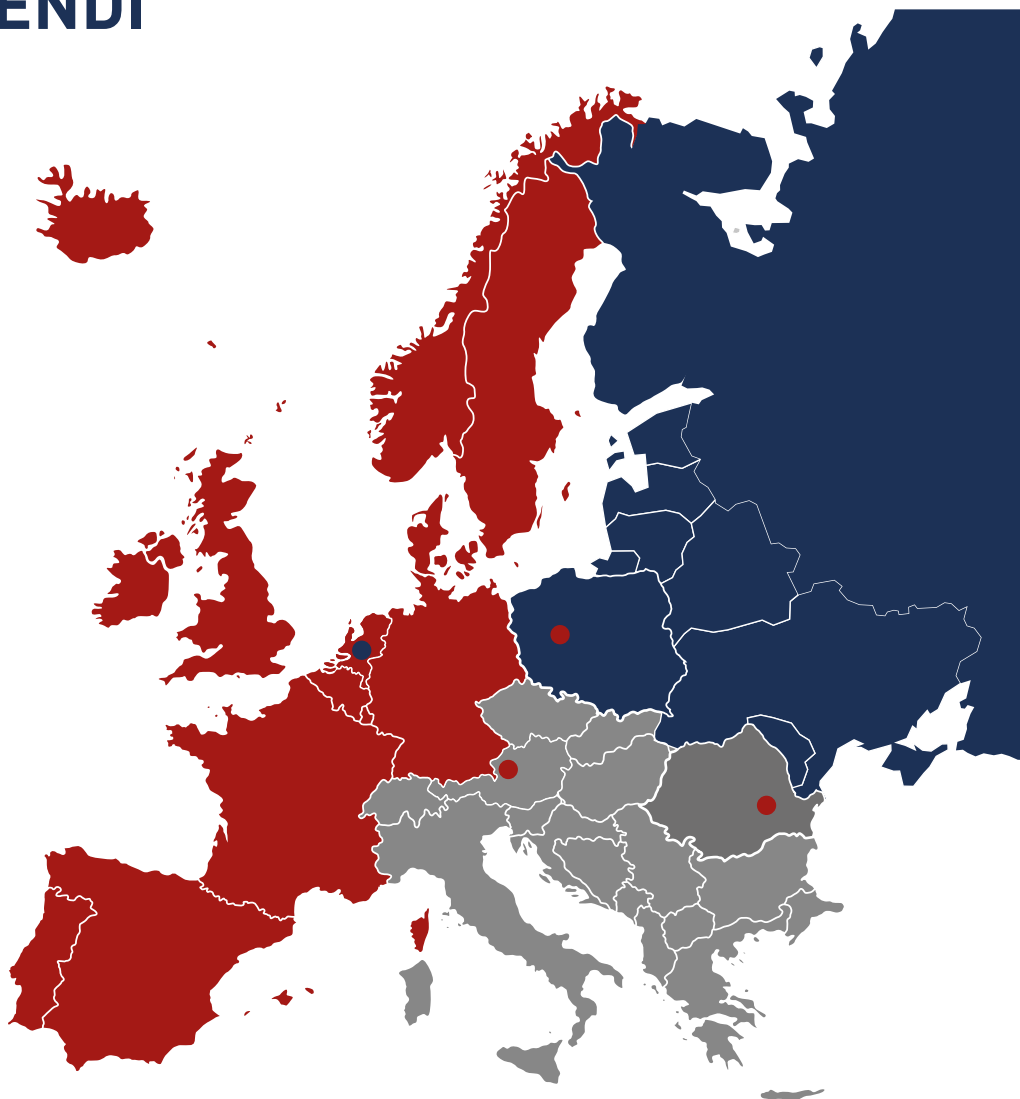
office@hendi.ro, www.hendi.eu



Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II
Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road
Kowloon Bay
Hongkong

info-hk@hendi.eu, www.hendi.eu





Nowoczesny system logistyczny



Innowacyjne opakowania



Mobilne aplikacje

Znajdź nas w internecie:



facebook.com/HendiPolska



www.hendi.pl

SPIS TREŚCI

1. NACZYNIA KUCHENNE	3-19
Zestawy garnków Kurt Scheller Edition	3
Garnki Profi Line z pokrywkami – dno sandwich	4-6
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno sandwich	7
Garnki Kitchen Line z pokrywkami – dno kapsutowe	8-9
Garnki aluminiowe Profi Line	10
Garnki do moli, zup i sosów	11
Patelnie indukcyjne z odlewu aluminium powlekane tytanem	12
Patelnie Profi Line z odlewu aluminium powlekane tytanem	13
Patelnie aluminiowe z nanoceramiczną powłoką nieprzylegającą	14
Patelnie z nanoceramiczną powłoką nieprzylegającą	15
Patelnie Profi Line ze stali walcowanej	16-17
Artykuły specjalistyczne	17
Patelnie do Paelli	18
Brytfanny i formy do zapiekania	19
2. POJEMNIKI GN	20-31
Pojemniki GN Profi Line	20-21
Pojemniki GN Profi Line perforowane	21
Pojemniki GN Kitchen Line ze wzmocnionymi narożnikami	22-23
Pojemniki GN Kitchen Line perforowane	23
Pojemniki GN Budget Line	24-25
Pojemniki GN z Tritanu BPA free	26
Pojemniki GN z poliwęglanu	27
Pojemniki GN z czarnego poliwęglanu	28
Pojemniki GN z polipropylenu	29
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu - bez pokrywek	30-31
3. PRZYBORY KUCHENNE	33-87
Noże Kurt Scheller Edition	33
Deski do krojenia HACCP	34-35
Podkładki do krojenia/Mata antypoślizgowa	36
Deski drewniane	36-37
Noże Profi Line	38-39
Noże Kitchen Line	40-41
Noże japońskie	42
Noże standard - uniwersalne, w kolorze czarnym	43
Noże HACCP - w różnych kolorach	44-46
Nożyki HACCP do obierania i obieraki	47
Noże, topatki i tarki do sera	48
Nożyki dekoracyjne	49-53
Noże do ziół i nożyce	53
Ostrzałki	54
Ubijaki do ziemniaków i wyciskacze do czosnku	55
Przybory kuchenne - różne	56
Szatkwonice do warzyw	57
Tarki/Maszyna do krojenia ziemniaków	58-59
Kłoce i haki masarskie	60
Tłuczki i maszynki do zmiękania mięsa	61
Akcesoria do frytowania	62-65
Szczypce	66-67
Szpachelki i szpatuły	68-70
Łyżki kuchenne	70
Wybieraki do ciasta	71
Przybory Monoblok Profi Line i Kitchen Line	72-73
Różgi	74
Miski i cedzaki	75
Sita	76-77
Wirówki do sałaty/Akcesoria do dozowania	78
Dyspensery do zimnych sosów	79
Akcesoria do dekorowania	80
Miarki i szufelki	81
Wagi kuchenne	82
Wagi legalizowane	83
Termometry	84-86
Timery	87
4. ARTYKUŁY DO KAWIARNI I CUKIERNI	88-103
Automaty do bitej śmietany	88
Syfony do bitej śmietany Kurt Scheller Edition	89
Syfony do bitej śmietany Profi Line	90
Syfony do bitej śmietany Kitchen Line	91
Naboje do syfonu do bitej śmietany	92
Formy do zapiekania i wycinania	93
Formy silikonowe do pieczenia	94
Maty silikonowe do pieczenia/Pędzelki cukiernicze	95
Łatkownice i porcjonery	96-99
Kuweta do lodów/Końcówki do rękawów	100
Worki do szprycowania	101
Skrobki i noże do ciasta/Sito do przesiewania mąki	102
Watki do ciasta/Palnik gazowy do Crème Brûlée	103
5. ARTYKUŁY BUFETOWE	104-137
Kociołki do zup	104-105
Podgrzewacze elektryczne	106
Podgrzewacze na pastę	107-110
Podgrzewacze indukcyjne Top Line	110
Grzałki do podgrzewaczy/Podgrzewacze stołowe	111
Podgrzewacze na pastę Top Line - niekapiące	112-113

Pasty do podgrzewaczy	114
Paliwa do podgrzewaczy z knotem	115
Przybory do serwowania Profi Line i Kitchen Line	116-117
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa	118
Szczypce	119
Tace i witryny do prezentacji	120-122
Tace do prezentacji/Pokrywy	122-123
Patery do serwowania	124
Termos do ciepłych napojów	125
Dyspensery	126
Dzbanki i karafki	127
Fontanna do czekoladowego fondue/Miski do sałatek	128
Koszyki do pieczywa	129
Stojaki bufetowe z pojemnikami z melaminy	130
Tace, półmiski i talerze z melaminy	131
Pojemniki GN i tace z porcelany	132-133
Tace i półmiski ze stali nierdzewnej	134-135
Świeczniki/Stół cateringowy	136
Pojemniki na sztucce	137

6. TACE DO SERWOWANIA	138-141
Tace z polipropylenu	138
Taca poliestrowa/Tace do serwowania stalowe	139
Tace antypoślizgowe drewniane	140
Tace do serwowania - poliestrowe i z polipropylenu	141

7. SZTUCCE	142-149
Sztucce Rock	142
Sztucce Blues	143
Sztucce Reggae	144
Sztucce Soul	145
Sztucce Jazz	146-147
Sztucce Economic	148
Sztucce do steków/Przybory do ślimaków i homarów	149

8. PORCELANA	150-175
Porcelana Classic	152-153
Porcelana Gourmet	154-155
Porcelana Flora	156-158
Porcelana Di Dim	159-161
Porcelana Rey	162-164
Porcelana Frig	165-166
Porcelana Exclusiv	167-169
Porcelana Saturn	170-171
Porcelana Lionhead	172
Porcelana Tapasmini	173
Naczynia do zapiekania porcelanowe	174
Naczynia dla dzieci/Talerze/Akcesoria stołowe	175

9. MELAMINA	176
Naczynia z melaminy	176

10. ARTYKUŁY STOŁOWE	177-194
Płyty tupperowe	177
Koszyki	178
Akcesoria do herbaty	179
Termosy	180-183
Dzbanki	184
Cukiernice/Śmietniczka stołowa	185
Waza, bulionówki i sosjerki	186
Akcesoria śniadaniowe	187
Zestawy do przypraw, pieprzniczki, solniczki i dyspensery	188-189
Młynki do soli i pieprzu	190
Artykuły stołowe - różne	191
Tabliczki informacyjne na drzwi i stołowe	192
Popielnice	193
Tablice gastronomiczno-reklamowe	194

11. BAR	195-207
Dozowniki, nalewaki i stojaki do dozowników	195-196
Otwieracze do butelek i korkociągi	197
Termosy i wiadra do wina i szampana	198
Misy do szampana/Akcesoria do lodu	199
Kostkarki, kruszarki i tuskarki do lodu	200-201
Wyciskarki do cytrusów	202-203
Blender/Shaker	204
Akcesoria barmańskie	205-206
Dystrybutory do piwa/Syfon do wody sodowej	207

12. CHŁODNICTWO	208-219
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line	208
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line	209-211
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line	212-213
Szkladzarki szokowe	214-215
Wyposażenie lad chłodniczych	216-218
Ekspozytory do dyspenserów, hot-dogów i kanapek	219

13. OBRÓBKA MECHANICZNA	220-241
Szatkwonica elektryczna do warzyw Profi Line	220
Tarcze do szatkownicy elektrycznej Profi Line	221
Szatkwonica elektryczna do warzyw Top Line	222
Kotłociarka elektryczna/Maszynka do mielenia mięsa Hendi	223

Wilki do mięsa Hendi	224-225	Pojemniki termoizolacyjne - cateringowe	318
Akcesoria do wilków do mięsa	226	Termosy ze stali nierdzewnej	319
Wilk do mięsa Hendi 350/Kuter/Prasa do hamburgerów	227	Pojemnik termoizolacyjny	320-322
Krajalnice Hendi	228-229	20. MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ	325-327
Obieraczki do ziemniaków	230	Stoly robocze Bistro Line	325
Płyty do kości	231	Stoly do zmywalni Bistro Line	326
Nadziewarki do kiełbas	232	Półki/Szafy Bistro Line	327
Miksery planetarne	233	21. HIGIENA	328-348
Miksery ręczne	234-235	Zmywarki Kitchen Line	328-329
Pakowarki próżniowe	236-237	Zmywarki Profi Line	330-331
Worki do pakowarek próżniowych i gotowania sous-vide	238	Zmywarki Top Line	332-334
Robot kuchenny indukcyjny Mycook 1.6	239	Kosze do zmywarek	335
Robot kuchenny indukcyjny Mycook 1.8 - profesjonalny	240	Płyny i preparaty do zmywarek	336
T-Rex do miksowania produktów zmrożonych	241	Płyny i preparaty do zmywarek i pieców	337
14. PRZYGOTOWYWANIE GORĄCYCH NAPÓJÓW	242-251	Płyny i preparaty do pieców i ekspresów	338
Ekspresy do kawy automatyczne	242-243	Filtry do wody BWT.	339
Ekspresy kolbowe do kawy	244-245	Zmiękczacze do wody	340-341
Preparaty do czyszczenia ekspresów	245	Sterylizatory	342
Młynki do kawy	246	Młynek koloidalny do odpadków Profi Line	343
Podgrzewacz do czekolady/Zaparzacz przelewowy	247	Baterie	344-345
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach	248	Separator do tłuszczu	345
Zaparzacz do kawy - pojedyncze ścianki	249	Lampy owadobójcze	346-347
Warniki do napojów o podwójnych ściankach	250	Polerki	348
Warniki do wody - pojedyncze ścianki	251	22. URZĄDZENIA KENWOOD PROFESSIONAL	349-359
15. OBRÓBKA TERMICZNA	252-275	Robot planetarny Cooking Chef	349
Kuchnie gazowe i elektryczne	252-253	Robot planetarny KMP05	350
Taborety gazowe	254	Robot planetarny z blenderem - KMP05 Pro	351
Urządzenia do gotowania ryżu	255	Przystawki do robotów Kenwood	352-353
Kuchenki indukcyjne	256-257	Robot planetarny kMix60	354
Urządzenie Sous-vide/Worki do gotowania sous-vide	258	Robot wielofunkcyjny FPM800	355
Piec do gotowania w niskich temperaturach	259	Maszynka do mięsa/Sokowirówka	356
Frytownice Blue Line	260-261	Ekspres do kawy DE'LONGHI /Czajnik bezprzewodowy	357
Frytownice Mastercook	262	Blendery	358-359
Kuchenki mikrofalowe	263	23. URZĄDZENIA PREMIUM	360-523
Płyty grillowe Blue Line	264	Kuchenki mikrofalowe Panasonic	362-367
Grille wodne/Multipatelnie elektryczne	265	Piece konwekcyjno-parowe Lainox	368-404
Grille kontaktowe	266-267	Akcesoria do pieców konwekcyjno-parowych Lainox	405-407
Salamandry	268	Piece konwekcyjno-parowe MBM	410-411
Opiekacze	269	Ciągi kuchenne MBM - LINIA 700	412-445
Podgrzewacze rolkowe do parówek	270	Ciągi kuchenne MBM - LINIA 600	446-459
Podgrzewacze do parówek	271	Zmywarki przemysłowe DWASH	462-467
Naleśnikarki i gofrownica	272	Zmywarki przemysłowe DIHR	468-505
Tostery	273	Piece do pizzy i piece multifunkcyjne Moretti Forni	508-511
Witryny, płyty i lampy grzewcze	274	Chłodnictwo Dalmec	514-519
Bemary	275	Piece do pizzy i watkownice Prismafood	520-523
16. PIZZA, PASTA & KEBAB	276-289	INFORMACJE OGÓLNE	524
Maszynki do makaronu	276-277	LEGENDA	525
Formy do ravioli/Pieczyk do pizzy	277	INDEX PRODUKTÓW A-Z	526-533
Piece do pizzy Basic	278	INDEX KODÓW	534-539
Piece do pizzy Slim Line	279		
Piece do pizzy Kitchen Line	280		
Piece do pizzy Kitchen Line XL	281		
Piece do pizzy Kitchen Line XXL	282		
Watkownice elektryczne do ciasta	283-284		
Urządzenie do tarcia serów/Witryna grzewcza	284		
Miesiarki spiralne	285		
Blachy, siatki i deski do pizzy	286		
Akcesoria do pizzy	287		
Torby termoizolacyjne	288		
Kebab/Noże elektryczne do kebaba	289		
17. PIECE	290-305		
Piece konwekcyjne	290		
Piece konwekcyjne z nawilżaniem Snack	291		
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem	292		
Piece konwekcyjno-parowe - sterowanie manualne	293		
Piece konwekcyjno-parowe - sterowanie elektroniczne	294-295		
Piece konwekcyjno-parowe - Touch Control	296-297		
Piece Combi Hendi by Lainox Profi Line			
- sterowanie manualne	298-299		
Piece Combi Hendi by Lainox Top Line			
- sterowanie elektroniczne	300-301		
Podstawy pod piece	302		
Blachy wypiekowe, tace i ruszty	303-305		
Rękawice piekarskie	305		
18. GRILLE I LAMPY GRZEWcze	306-313		
Grille gazowe Green Fire	306-307		
Akcesoria do grilli Green Fire	308		
Grille gazowe Grill Master	309-310		
Grille na węgiel drzewny	310		
Grille gazowe Fiesta	311		
Akcesoria do grilli	312		
Lampy grzewcze na gaz	313		
19. TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE	314-322		
Wózki do transportu	314		
Wózki	315		
Regaty magazynowe	316-317		

KURT SCHELLER

Szef kuchni, krytyk kulinarny, założyciel Akademii Kulinarnej sygnowanej własnym nazwiskiem. Urodzony w Szwajcarii, doświadczenie zawodowe zdobywał niemal na wszystkich kontynentach. W Polsce od 1991 roku. Jest laureatem wielu prestiżowych nagród, jurorem w wielu konkursach kulinarnych i znaczącym głosem doradczym w dziedzinie kulinarniej.

Z okazji rozpoczęcia współpracy z Kurtem Schellerem przygotowaliśmy gamę produktów sygnowanych marką Mistrza.



ZESTAWY GARNKÓW

– 8 i 9-cio elementowe

str. 3



ZESTAW NOŻY

– 9-cio elementowy

str. 33



SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY

– w 5-ciu kolorach, 0,5 l

str. 89



NABOJE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

– 10 szt.

str. 89



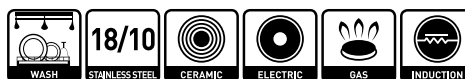
MIKSER RĘCZNY HENDI 250 W

– ze zmienną prędkością

str. 234

ZESTAW GARNKÓW KURT SCHELLER EDITION

- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
- Kapsułowe dno typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary

**nowość!**

839249

ZESTAW GARNKÓW – 8-ELEMENTOWY

- Garnek z pokrywką – 8 l, Ø240x(H)185 mm
- Garnek z pokrywką – 9 l, Ø260x(H)175 mm
- Garnek z pokrywką – 12,9 l, Ø280x(H)220 mm
- Garnek z pokrywką – 15 l, Ø300x(H)215 mm

kod	cena (PLN)
839249	649,-



839232

ZESTAW GARNKÓW – 9-ELEMENTOWY

- Garnek z pokrywką – 2,75 l, Ø180x(H)115 mm
- Garnek z pokrywką – 5,1 l, Ø240 x(H)115 mm
- Garnek z pokrywką – 6,0 l, Ø220x(H)165 mm
- Rondel z pokrywką – 2 l, Ø160x(H)100 mm
- Patelnia bez pokrywki – 1,9 l, Ø240x (H)50 mm

kod	cena (PLN)
839232	429,-

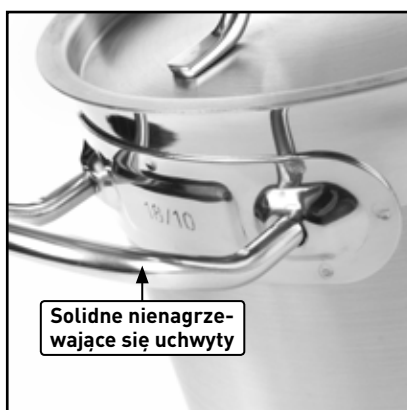
do cen należy doliczyć VAT 23%

GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO "SANDWICH"

- Wyjątkowo masywna, najwyższej jakości stal
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Masywne, nienagrzewające się uchwyty, wielopunktowo przytwierdzone do powierzchni garnka
- Kwasoodporna stal
- Wielowarstwowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Dno formowane w technologii impact bonding zapewnia idealne łączenie warstw gwarantując odporność na korozję i optymalne przewodzenie ciepła
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm z otworami do uwalniania pary

**bestseller!****GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ**

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
832004	3	Ø160x(H)150	0,7	99,-
832202	6	Ø200x(H)190	0,7	149,-
832400	10	Ø240x(H)220	0,7	199,-
832509	16	Ø280x(H)260	0,7	269,-
832608	24	Ø320x(H)300	0,8	379,-
832707	37	Ø360x(H)360	1	559,-
832806	50	Ø400x(H)400	1	659,-



GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO "SANDWICH"

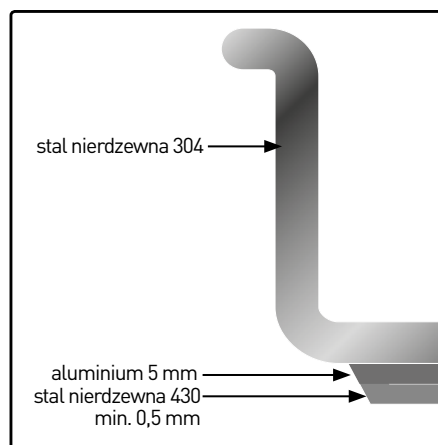


GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
831007	2	Ø160x(H)110	0,7	94,-
831205	4	Ø200x(H)130	0,7	139,-
831403	7	Ø240x(H)150	0,7	179,-
831502	10	Ø280x(H)170	0,7	229,-
831601	15	Ø320x(H)190	0,8	299,-
831700	23,5	Ø360x(H)230	1	399,-

GARNEK NISKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
830000	1,5	Ø160x(H)75	0,7	89,-
830208	2,8	Ø200x(H)90	0,7	119,-
830406	4,8	Ø240x(H)105	0,7	149,-
830505	7,5	Ø280x(H)120	0,7	199,-
830604	12	Ø320x(H)150	0,8	269,-



RONDLE I PATELNIIE PROFI LINE – DNO „SANDWICH”

**RONDEL – BEZ POKRYWKI**

– Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
830048	1,2	Ø140x(H)70	0,7	59,-
830055	1,5	Ø160x(H)75	0,7	64,-
830154	2	Ø180x(H)80	0,7	74,-
830253	3	Ø200x(H)90	0,7	89,-

830352

830376

**RONDEL DO SMAŻENIA – BEZ POKRYWKI**

– Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
830352	0,9	Ø160x(H)60	0,7	59,-
830376	1,5	Ø200x(H)60	0,7	69,-

835432

835531

835630

**PATELNIIA – BEZ POKRYWKI**

– Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
835432	2	Ø240x(H)45	0,7	89,-
835531	3,6	Ø280x(H)50	0,7	109,-
835630	4,8	Ø320x(H)55	0,7	149,-

835401

835500

835609

**PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA – BEZ POKRYWKI**

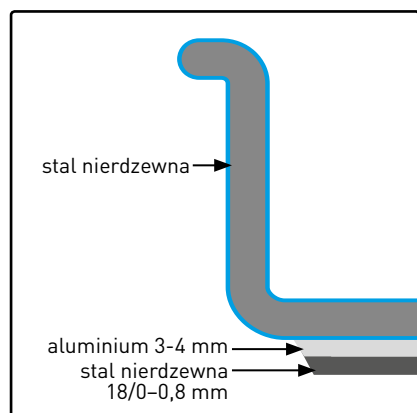
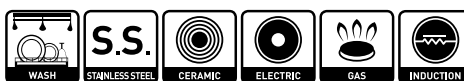
– Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

– Uchwyt mocowany przy użyciu nitów

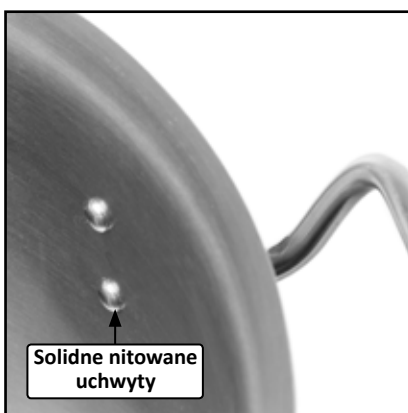
kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
835401	2	Ø240x(H)45	0,7	129,-
835500	3,6	Ø280x(H)50	0,7	159,-
835609	4,8	Ø320x(H)55	0,7	199,-

GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

- Konstrukcja dna typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/ stal chromowa) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów w garnkach o średnicy od 320 do 450 mm

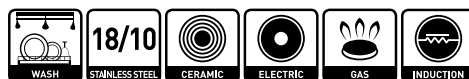
**GARNEK Z POKRYWKĄ**

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
834206	22	Ø320x(H)280	0,8	249,-
834404	37	Ø360x(H)360	0,8	369,-
834701	50	Ø400x(H)400	0,8	449,-
834909	71	Ø450x(H)450	1	589,-
835104	98	Ø500x(H)500	1	729,-



GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI – DNO KAPSUŁOWE

- Kapsułowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal magnetyczna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie przewodzenia ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Dno formowane w technologii impact bonding zapewnia idealne łączenie warstw gwarantując odporność na korozję i umożliwia lepszy transfer ciepła
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali



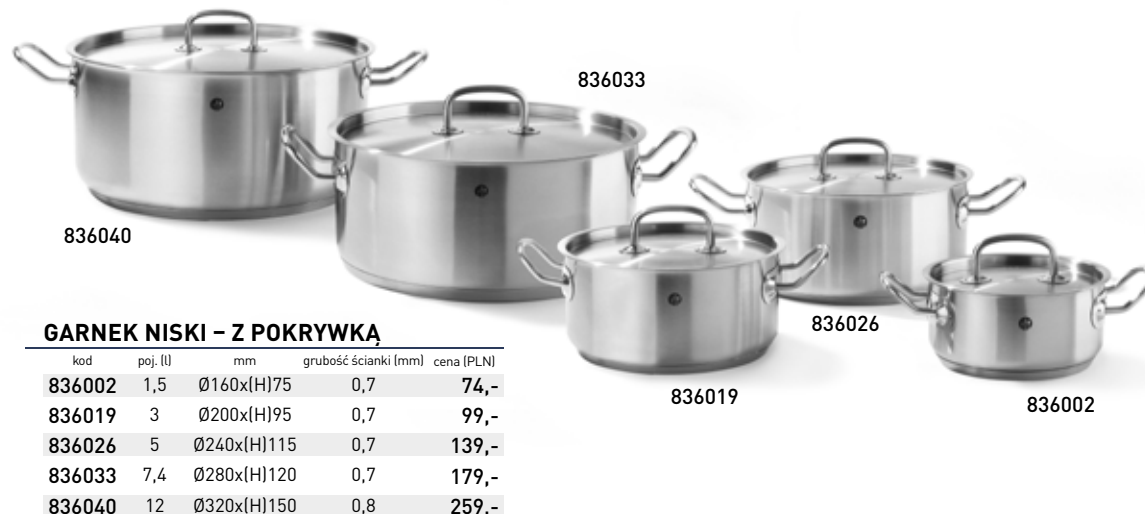
GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. [l]	mm	grubość ścianki (mm)	cena [PLN]
837108	2,8	Ø160x(H)140	0,7	84,-
837207	5	Ø200x(H)160	0,7	119,-
837306	9	Ø240x(H)200	0,7	159,-
837405	13,5	Ø280x(H)220	0,7	199,-
837603	20	Ø320x(H)270	0,8	299,-



GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

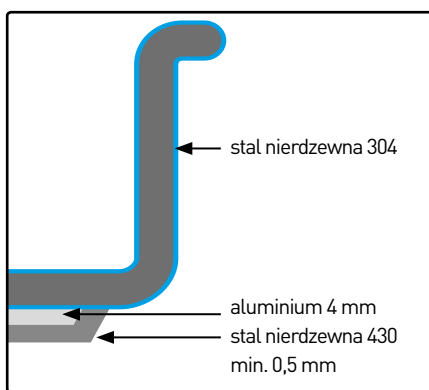
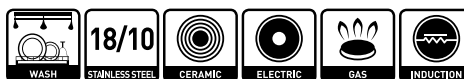
kod	poj. [l]	mm	grubość ścianki (mm)	cena [PLN]
836101	1,7	Ø160x(H)95	0,7	79,-
836200	3,5	Ø200x(H)115	0,7	99,-
836309	5,5	Ø240x(H)135	0,7	139,-
836408	9	Ø280x(H)155	0,7	179,-
836507	15	Ø320x(H)190	0,8	269,-



GARNEK NISKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. [l]	mm	grubość ścianki (mm)	cena [PLN]
836002	1,5	Ø160x(H)75	0,7	74,-
836019	3	Ø200x(H)95	0,7	99,-
836026	5	Ø240x(H)115	0,7	139,-
836033	7,4	Ø280x(H)120	0,7	179,-
836040	12	Ø320x(H)150	0,8	259,-

RONDLE I PATELNIIE KITCHEN LINE – DNO KAPSUŁOWE



RONDEL – BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
838105	1,5	Ø160x(H)75	0,7	59,-
838204	3	Ø200x(H)95	0,7	69,-
838303	5	Ø240x(H)115	0,7	99,-



RONDEL DO SMAŻENIA – BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
839300	1	Ø160x(H)75	0,7	44,-
839409	1,6	Ø200x(H)75	0,7	69,-



PATELNIIA – BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
838501	Ø240x(H)45	0,7	79,-
838600	Ø280x(H)50	0,7	99,-
838617	Ø320x(H)55	0,7	119,-



GARNKI ALUMINIOWE PROFI LINE

- Minimalna grubość ścianki 4 mm
- Z polerowanym brzegiem
- Lekka, solidna konstrukcja
- Mocowanie uchwytów przy pomocy podwójnych nitów
- Garnki aluminiowe najlepiej przewodzą ciepło i gwarantują najlepszy efekt gotowania



611500

GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
611104	5,5	Ø205x(H)180	154,-
611302	9,5	Ø240x(H)210	199,-
611401	12,5	Ø250x(H)235	219,-
● 611500	15,5	Ø280x(H)250	299,-
611609	19	Ø300x(H)280	319,-
611708	23	Ø325x(H)285	329,-
612002	27,5	Ø335x(H)330	354,-
612101	33,5	Ø355x(H)325	399,-
612200	38,5	Ø375x(H)360	439,-
612309	45	Ø400x(H)360	499,-
612408	64,5	Ø460x(H)415	549,-
612507	88	Ø520x(H)445	699,-



610206

GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

- Z zaokrąglonym dnem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
610107	13	Ø320x(H)180	209,-
● 610206	18	Ø360x(H)200	249,-
610305	26	Ø400x(H)220	319,-



619100

Łatwe gotowanie makaronu, pierogów i kopytek



613009

Mocowanie uchwytów przy pomocy podwójnych nitów

RONDEL - BEZ POKRYWKI

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 613009	1	Ø160x(H)80	79,-
613108	1,5	Ø180x(H)90	89,-
613207	2,5	Ø200x(H)100	109,-



613603

GARNEK DO PIEROGÓW, RYŻU, MAKARONU - Z WKŁADEM I POKRYWKĄ

- Perforowany wkład

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 613603	13	Ø320	549,-
613702	18	Ø360	659,-
613801	26	Ø400	899,-



625606



625804



625705

GARNEK DO SOSÓW – Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
625606	0,8	Ø120	54,-



GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Emaliowany
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	kolor	cena (PLN)
625804	0,4	Ø120x(H)60	niebieski	44,-
625705	0,6	Ø135x(H)60	czarny	34,-



625002



625057



625101

GARNEK DO MULI – Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	pojemność (kg)	mm	cena (PLN)
625002	2,3	1,2	Ø180	44,-
625057	3	1,6	Ø200	54,-
625101	5	2,4	Ø240	64,-

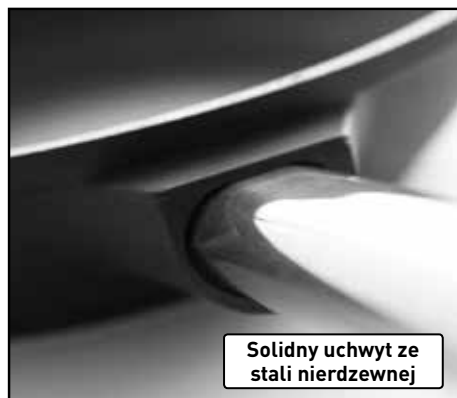


PATELNIIE INDUKCYJNE PROFI LINE Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANE TYTANEM

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, pokryte powłoką tytanową z powierzchnią nieprzywierającą
- Rączki patelni wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, nie nagrzewają się
- Dzięki zastosowaniu warstwy indukcyjnej na spodzie, patelnia łączy w sobie zalety gotowania indukcyjnego z doskonałymi właściwościami cieplnymi naczyń aluminiowych

**bestseller!**

Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej

PATELNIIE INDUKCYJNA Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANA TYTANEM

kod	wys. (mm)	Ø mm	cena (PLN)
629154	55	240	149,-
629253	55	280	169,-
629345	55	320	189,-

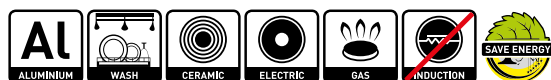


Kuchenki indukcyjne na stronach 256-257

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIĘ INDUKCYJNE PROFILINE Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANE TYTANEM

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, pokryte nieprzywierającą powłoką tytanową
- Rączki patelni wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, nie nagrzewają się
- Dzięki zastosowaniu odlewu aluminium patelnie bardzo szybko rozgrzewają się - można w ten sposób zaoszczędzić do 30% energii

**PATELNIĄ**

kod	wys. (mm)	Ø mm	cena (PLN)
● 629109	55	240	129,-
629208	55	280	139,-
● 629307	55	320	159,-
629352	55	360	209,-
● 629390	55	400	239,-

629802

**PATELNIĄ DO GRILLOWANIA-
RYFLOWANA**

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
629802	55	280x280	149,-



629505

PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

kod	wys. (mm)	Ø mm	cena (PLN)
629505	85	280	149,-



629604

PATELNIĄ OWALNĄ DO RYB

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
629604	35	400x275	159,-



839010

PATELNIĄ WOK

kod	wys. (mm)	Ø mm	cena (PLN)
839010	100	320	189,-



629413

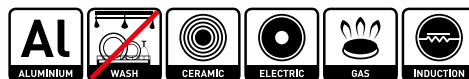
PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

kod	wys. (mm)	Ø mm	cena (PLN)
629413	20	320	149,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

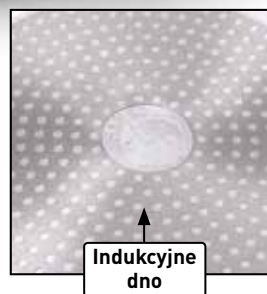
PATELNIĘ ALUMINIOWE Z NANOCERAMICZNĄ POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z odlewu aluminium z rączkami z epoksydowanej stali

**PATELNIĄ**

- Nanoceramiczna powłoka nieprzywierająca

kod	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
● 627600	Ø140	Ø200x(H)40	49,-
627617	Ø180	Ø240x(H)45	59,-
627662	Ø200	Ø260x(H)45	69,-
● 627624	Ø220	Ø280x(H)50	79,-
627631	Ø260	Ø320x(H)50	94,-
627648	Ø280	Ø360x(H)50	109,-
● 627655	Ø300	Ø395x(H)50	139,-

**PATELNIĘ ALUMINIOWE Z MARMUROWĄ POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

- Wykonane z odlewu aluminium z rączkami z epoksydowanej stali

nowość!

627747

PATELNIĄ WOK

- Pokryta powłoką nieprzywierającą

kod	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627730	Ø210	Ø280x(H)75	99,-
● 627747	Ø210	Ø320x(H)100	129,-



627686



627716

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW-PŁYTKĄ

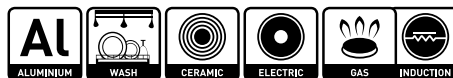
- Pokryta powłoką nieprzywierającą

kod	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627679	Ø240	Ø280x(H)20	69,-
● 627686	Ø280	Ø320x(H)20	84,-

PATELNIĄ DO RYB-OWALNĄ

- Pokryta powłoką nieprzywierającą

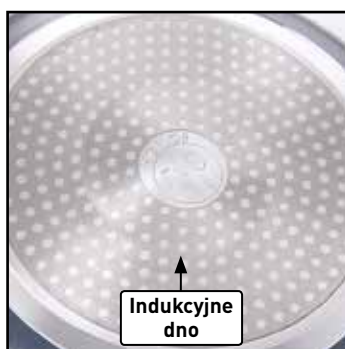
kod	mm	cena (PLN)
627716	280x400x(H)55	129,-

PATELNIĘ Z NANOCERAMICZNĄ POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

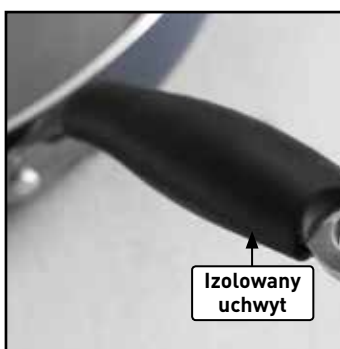
- Nanoceramiczna powłoka nieprzywierająca
- Z naturalnych materiałów o właściwościach energooszczędnych
- Wysoka odporność termiczna do 400°C, o 150°C wyższa niż odporność patelni z tradycyjną powłoką nieprzywierającą
- Gładka powierzchnia - minimalna ilość tłuszczu wystarcza, aby uzyskać doskonały wynik smażenia
- Dzięki jasnoszarej błyszczącej powierzchni łatwo zaobserwować przebarwienie oleju czy masła
- Bardzo twarda powierzchnia, duża odporność na ścieranie
- Izolowany uchwyt ze stali nierdzewnej



zobacz film



Indukcyjne dno



Izolowany uchwyt



Bardzo twarda nanoceramiczna powłoka nieprzywierająca

Solidny nitowany uchwyt ze stali

PATELNIĘ Z POWŁOKĄ NANOCERAMICZNĄ

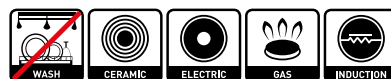
kod	mm	cena [PLN]
● 621103	Ø200x(H)44	89,-
● 621110	Ø240x(H)50	99,-
● 621127	Ø260x(H)52	119,-
● 621134	Ø280x(H)52	129,-
● 621158	Ø320x(H)60	139,-



Kuchenki indukcyjne na stronach 256-257

PATELNIĘ PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ

- Tradycyjne patelnie wykonane ze stali walcowanej
- Ulubione patelnie mistrzów kuchni
- Prostota, solidność i wszechstronność zastosowań to cechy doceniane od pokoleń



PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW - PŁYTKA

kod	średnica dna (mm)	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
628805	Ø190	Ø230x(H)25	3	69,-



PATELNIĘ MAŁA

kod	średnica dna (mm)	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
628850	Ø100	Ø140x(H)35	3	44,-

PATELNIĘ UNIWERSALNA

kod	średnica dna (mm)	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
● 628591	Ø150	Ø200x(H)45	3	44,-
628638	Ø180	Ø240x(H)45	3	54,-
628607	Ø190	Ø250x(H)50	3	59,-
● 628614	Ø220	Ø280x(H)50	3	69,-
628706	Ø240	Ø300x(H)50	3	74,-
628621	Ø260	Ø320x(H)50	3	79,-
● 628713	Ø280	Ø370x(H)55	3	109,-



PATELNIĘ DO OMLETÓW I JAJECZNICY

kod	średnica dna (mm)	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
628904	Ø170	Ø200x(H)38	2	49,-

HARTOWANIE PATELNI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



krok 1

Wrzuć na patelnię obierki od ziemniaków



krok 2

Wlej około 200 ml wody



krok 3

Gotuj wodę z obierkami przez ok. 20 minut



krok 4

Wylej wodę z obierkami i wypłucz patelnię pod bieżącą ciepłą wodą



krok 5

Zalej patelnię cienką warstwą oleju



krok 6

Smaż przez kilka minut, następnie zdejmij patelnię z ognia i wytrzyj papierowym ręcznikiem

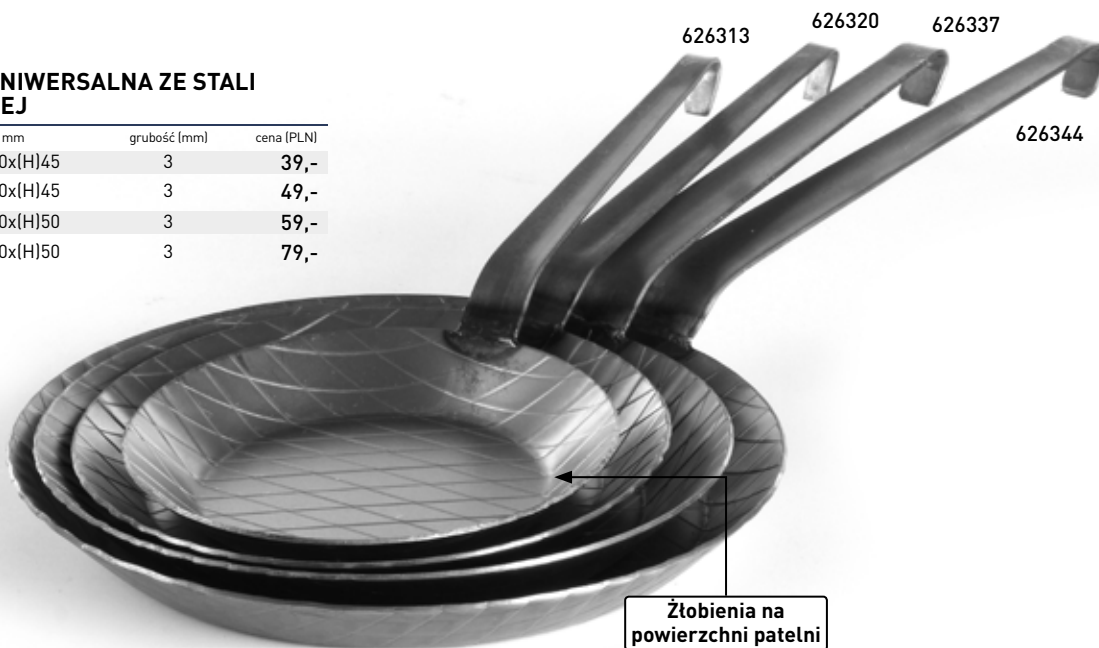
PATELNE PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ

- Żłobienia na powierzchni patelni pozwalają na idealną cyrkulację powietrza, co przyspiesza smażenie



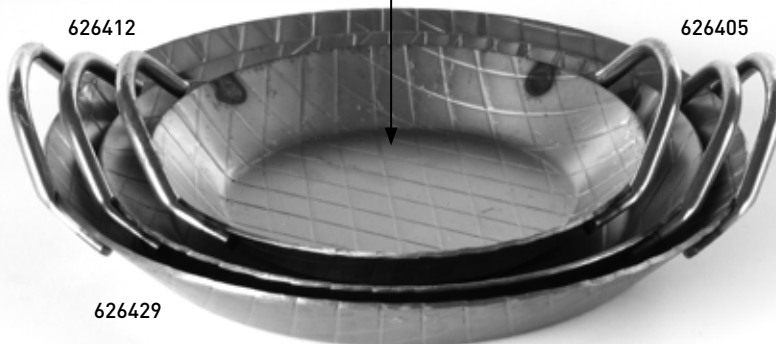
PATELNI UNIWERSALNA ZE STALI WALCOWANEJ

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
626313	Ø200x(H)45	3	39,-
626320	Ø240x(H)45	3	49,-
626337	Ø280x(H)50	3	59,-
626344	Ø320x(H)50	3	79,-



PATELNI Z UCHWYTAMI ZE STALI WALCOWANEJ

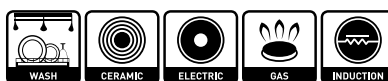
kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
626405	Ø200x(H)28	3	39,-
626412	Ø240x(H)28	3	49,-
626429	Ø280x(H)35	3	59,-



ARTYKUŁY SPECJALISTYCZNE

PATELNI WOK 3-PLY – BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprzodacza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno o średnicy 145 mm



kod	mm	cena (PLN)
839003	Ø360x(H)90	219,-



PATELNI SMAKOSZA

- Nieprzywierająca powierzchnia
- Uchwyt z tworzywa
- Idealna do podawania jajecznic, krewetek czy innych drobnych dań na gorąco

kod	mm	cena (PLN)
110126	zestaw 2 szt. Ø150	39,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIĘ DO PAELLI



622889



622858

622865

PATELNIĄ DO PAELLI EMALIOWANA

- Z dwoma uchwytyami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena [PLN]
● 622704	Ø100	21,-
622711	Ø120	26,-
● 622728	Ø150	31,-
622735	Ø200	36,-
● 622742	Ø240	41,-

MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model głęboki
- Wykonana z emaliowanej stali
- Z dwoma uchwytyami

kod	mm	cena [PLN]
622858	Ø240x(H)70	31,-
622865	Ø280x(H)80	41,-
622889	Ø400x(H)100	81,-



PATELNIĄ DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytyami

kod		mm	cena [PLN]
622100		Ø340x(H)40	43,-
622308		Ø460x(H)40	64,-
622407	Odpowiednia do grilla Fiesta 146002	Ø600x(H)40	174,-
622605	Odpowiednia do grilla Fiesta 146804	Ø800x(H)50	419,-

Grille Fiesta
na stronie 311

BRYTFANNY I FORMY DO ZAPIEKANIA



626801

BRYTFANNA ŻELIWNA Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnego żeliwa
- Pokrywka wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
626801	Ø360x(H)150	10	579,-



BRYTFANNA

- Z uchwytemi
- Nadaje się tylko do piekarników, unikać kontaktu z bezpośrednim źródłem ognia

kod	mm	cena [PLN]
508503	290x220x(H)50	39,-
508510	350x245x(H)55	49,-
508527	400x280x(H)60	59,-



508527



518533

FOREMKA DO ZAPIEKANIA

- Zestaw 3 sztuk w opakowaniu



kod	mm	cena [PLN]
518519	Ø60x(H)45	17,-
518533	Ø85x(H)50	29,-



518519

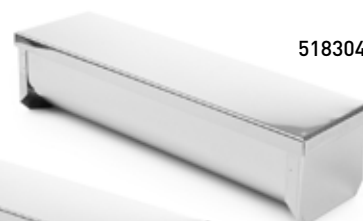
FORMA DO PASZTETÓW - Z POKRYWKĄ



kod	mm	cena [PLN]
518106	180x80x(H)70	59,-
518205	230x80x(H)70	79,-
518304	280x80x(H)70	89,-
518403	380x80x(H)70	99,-



Zaokrąglone dno



518304



518205



518106

POJEMNIKI GN PROFI LINE

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach



wysokość (mm)



GN 1/1



801222

GN 2/3



801321

GN 2/4



801666

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801208	200	0,8	28,0	169,-
801215	150	0,8	21,0	144,-
● 801222	100	0,8	14,0	104,-
801239	65	0,8	9,0	84,-
801246	40	0,8	5,0	74,-
801253	20	0,8	2,5	64,-

POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801307	200	0,8	18,0	139,-
801314	150	0,8	13,0	119,-
● 801321	100	0,7	9,0	79,-
801338	65	0,7	5,5	64,-
801345	40	0,7	3,0	54,-
801352	20	0,7	2,3	49,-

POJEMNIK GN 2/4 - 530x162 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801666	100	0,7	6,0	89,-

GN 1/2



801420

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801406	200	0,8	12,5	119,-
801413	150	0,7	9,5	94,-
● 801420	100	0,7	6,5	64,-
801437	65	0,7	4	54,-
801444	40	0,7	2	44,-
801451	20	0,7	1,7	39,-

GN 1/3



801529

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801505	200	0,8	7,8	94,-
801512	150	0,7	5,7	74,-
● 801529	100	0,7	4	54,-
801536	65	0,7	2,5	49,-
801543	40	0,7	2	44,-
801550	20	0,7	1,2	39,-

GN 1/4



801628

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801604	200	0,8	5,5	84,-
801611	150	0,7	4	64,-
● 801628	100	0,7	2,8	49,-
801635	65	0,7	1,8	44,-
801642	40	0,7	1,7	39,-
801659	20	0,7	0,9	34,-

GN 1/6



801727

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801703	200	1,0	3,4	109,-
801710	150	0,8	2,4	64,-
● 801727	100	0,7	1,3	44,-
801734	65	0,7	1	34,-

GN 1/9



801826

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 801826	100	0,7	1	49,-
801833	65	0,7	0,6	34,-



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w barmach, podgrzewaczach itp.

kod	mm	cena (PLN)
808153	GN 1/1 - 525x20	12,-
808108	GN 1/2 - 325x20	10,-

POJEMNIKI GN PROFI LINE PERFOROWANE

GN 1/1



802229

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 802229	100	0,8	14,0	144,-
802236	65	0,8	9,0	124,-
802243	40	0,8	5,0	84,-

GN 2/3



802328

POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 802328	100	0,7	9	119,-
802335	65	0,7	5,5	74,-
802342	40	0,7	3	64,-

GN 1/2



802427

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 802427	100	0,7	6,5	94,-
802434	65	0,7	4	64,-
802441	40	0,7	2	54,-

POKRYWKI



804100

POKRYWKA DO GN

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
● 804100	GN 1/1 - 530x325	0,8	74,-
804117	GN 2/3 - 354x325	0,7	54,-
804179	GN 2/4 - 530x162	0,8	54,-
804124	GN 1/2 - 265x325	0,7	44,-
804131	GN 1/3 - 325x176	0,7	39,-
804148	GN 1/4 - 265x162	0,7	29,-
804155	GN 1/6 - 176x162	0,7	29,-
804162	GN 1/9 - 176x108	0,7	19,-



805114

POKRYWKA DO GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHŁĘ

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
805107	GN 1/1 - 530x325	0,7	74,-
● 805114	GN 2/3 - 354x325	0,7	59,-
805121	GN 1/2 - 265x325	0,7	49,-
805138	GN 1/3 - 325x176	0,7	44,-
805145	GN 1/4 - 265x162	0,7	39,-
805152	GN 1/6 - 176x162	0,7	34,-

Wycięcie na chochłę

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE ZE WZMOCNIONYMI NAROŻNIKAMI

- Gładkie krawędzie pozwalają utrzymać czystość
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom
- Oznaczenie rozmiaru GN na narożnikach
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach



bestseller!



wysokość (mm)



GN 1/1



806142

GN 2/3



806241

GN 1/2



806340

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806159	200	0,7	28	99,-
● 806142	150	0,7	21	84,-
806135	100	0,6	14	59,-
806128	65	0,6	9	49,-
806111	40	0,6	5	44,-
806104	20	0,6	2,5	39,-

POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806258	200	0,7	18	99,-
● 806241	150	0,7	13	79,-
806234	100	0,6	9	49,-
806227	65	0,6	5,5	39,-
806210	40	0,6	3	37,-
806203	20	0,6	1,5	34,-

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806357	200	0,7	12,5	69,-
● 806340	150	0,7	9,5	57,-
806333	100	0,6	6,5	37,-
806326	65	0,6	4	29,-
806319	40	0,6	2	27,-
806302	20	0,6	1	24,-

GN 1/3



806449

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806456	200	0,7	7,8	49,-
● 806449	150	0,7	5,7	44,-
806432	100	0,6	4	29,-
806425	65	0,6	2,5	24,-
806418	40	0,6	1,5	22,-
806401	20	0,6	0,6	19,-

GN 1/4



806548

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806555	200	0,7	5,5	49,-
● 806548	150	0,7	4	39,-
806531	100	0,6	2,8	27,-
806524	65	0,6	1,8	22,-

GN 1/6



806647

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806654	200	0,7	3,4	39,-
● 806647	150	0,7	2,4	29,-
806630	100	0,6	1,6	19,-
806623	65	0,6	1	17,-

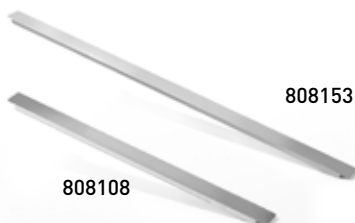
GN 1/9



806739

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 806739	100	0,7	1	19,-
806722	65	0,6	0,6	13,-



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w barmach, podgrzewaczach itp.

kod	mm	cena (PLN)
808153	GN 1/1 - 525x20	12,-
808108	GN 1/2 - 325x20	10,-

Wzmocnione narożniki z rozmiarem GN



POJEMNIKI GN KITCHEN LINE PERFOROWANE

GN 1/1



807132

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 807132	100	0,6	14	84,-
807125	65	0,6	9	69,-
807118	40	0,6	5	64,-

GN 2/3



807224

POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 807224	65	0,6	5,5	57,-

GN 1/2



807330

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	grubość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 807330	100	0,6	6,5	54,-
807323	65	0,6	4	44,-



804032

POKRYWKA DO GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników Kitchen Line i Budget Line
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
804001	GN 1/1 - 530x325	1	119,-
804018	GN 2/3 - 354x325	0,8	99,-
804025	GN 1/2 - 265x325	0,7	79,-
● 804032	GN 1/3 - 325x176	0,7	59,-
804049	GN 1/4 - 265x162	0,7	54,-
804056	GN 1/6 - 176x162	0,7	52,-



806845

POKRYWKA DO GN

- Bez wentyla

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
806814	GN 1/1 - 530x325	0,7	39,-
806821	GN 2/3 - 354x325	0,7	34,-
806838	GN 1/2 - 265x325	0,7	24,-
● 806845	GN 1/3 - 325x176	0,7	19,-
806852	GN 1/4 - 265x162	0,7	17,-
806869	GN 1/6 - 176x162	0,7	14,-
806876	GN 1/9 - 176x108	0,7	10,-



806968

POKRYWKA DO GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHŁĘ

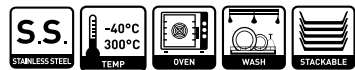
kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
806913	GN 1/1 - 530x325	0,7	35,-
806920	GN 2/3 - 354x325	0,7	30,-
806937	GN 1/2 - 265x325	0,7	24,-
806944	GN 1/3 - 325x176	0,7	17,-
806951	GN 1/4 - 265x162	0,7	15,-
● 806968	GN 1/6 - 176x162	0,7	10,-
806975	GN 1/9 - 176x108	0,7	9,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach

bestseller!



wysokość (mm)
20
40
65
100
150
200

GN 1/1



999113

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
999236	28	200	99,-
999114	21	150	89,-
● 999113	14	100	49,-
999112	9	65	39,-
999111	5	40	36,-
999110	2,5	20	32,-

GN 2/3



999122

POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
999123	13	150	64,-
● 999122	9	100	44,-
999121	5,5	65	34,-
999120	3	40	29,-

GN 1/2



999118

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
999237	12,5	200	64,-
999119	9,5	150	49,-
● 999118	6,5	100	32,-
999117	4	65	24,-
999116	2	40	22,-
999115	1	20	19,-

GN 1/3



999126

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
999376	7,8	200	46,-
999127	5,7	150	39,-
● 999126	4	100	28,-
999125	2,5	65	19,-
999124	1,5	40	18,-
999238	0,6	20	16,-

GN 1/4



999129

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
999377	5,5	200	44,-
999130	4	150	34,-
● 999129	2,8	100	22,-
999128	1,8	65	17,-

GN 1/6



999132

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
999378	3,4	200	39,-
999133	2,4	150	29,-
● 999132	1,6	100	19,-
999131	1	65	15,-

GN 1/9



999134

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
● 999134	1	100	17,-
999239	0,6	65	12,-



999135

POKRYWKA DO GN

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
● 999135	GN 1/1	530x325	34,-
999136	GN 1/2	265x325	26,-
999137	GN 1/3	325x176	17,-
999138	GN 1/4	265x162	15,-
999139	GN 1/6	176x162	11,-
999143	GN 2/3	354x325	27,-
999144	GN 1/9	176x108	9,-



804032

POKRYWKA DO GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników Kitchen Line i Budget Line
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

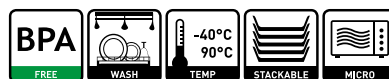
kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
804001	GN 1/1 - 530x325	1	119,-
804018	GN 2/3 - 354x325	0,8	99,-
804025	GN 1/2 - 265x325	0,7	79,-
● 804032	GN 1/3 - 325x176	0,7	59,-
804049	GN 1/4 - 265x162	0,7	54,-
804056	GN 1/6 - 176x162	0,7	52,-



Podgrzewacze na stronach 106-113

POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z Tritanu – tworzywa nowej generacji, którego najważniejszą właściwością jest brak rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Bezpieczne dla zdrowia również w wyższych temperaturach do 90°C
- Oznaczenie rozmiaru GN na narożnikach
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość



nowość!

GN 1/1



869215

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869208	200	18	99,-
● 869215	150	13	89,-
869222	100	9	79,-
869239	65	5,5	69,-

GN 1/2



869314

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869307	200	12,5	59,-
● 869314	150	9,5	49,-
869321	100	6,5	39,-
869338	65	4	29,-

GN 1/3

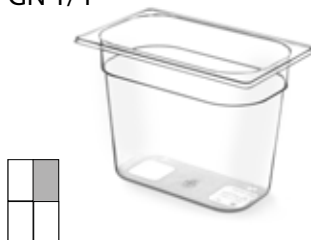


869413

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869406	200	7,8	49,-
● 869413	150	5,7	39,-
869420	100	4	29,-
869437	65	2,5	25,-

GN 1/4

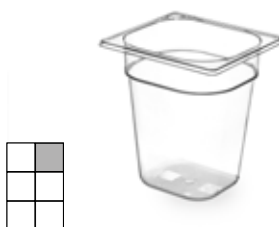


869505

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 869505	200	5,5	39,-
869512	150	4	29,-
869529	100	2,8	25,-
869536	65	1,8	19,-

GN 1/6

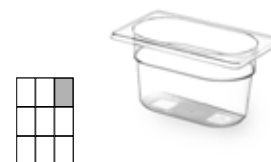


869604

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 869604	200	3,4	29,-
869611	150	2,4	25,-
869628	100	1,3	19,-
869635	65	1	15,-

GN 1/9



869727

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 869727	100	1	12,-
869734	65	0,6	10,-



869819

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

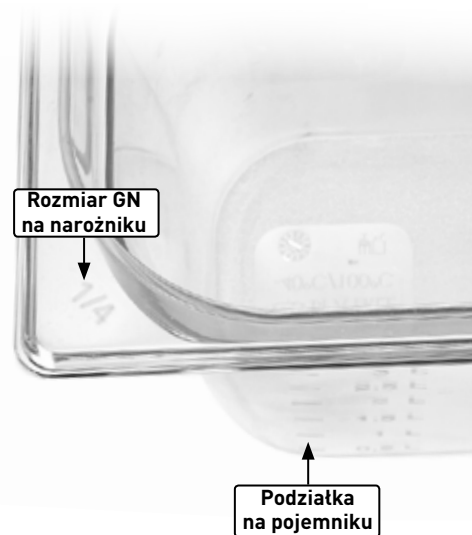
kod	mm	cena (PLN)
● 869819	GN 1/1 - 530x325	49,-
869826	GN 1/2 - 265x325	29,-
869833	GN 1/3 - 325x176	22,-
869840	GN 1/4 - 265x162	19,-
869857	GN 1/6 - 176x162	15,-
869864	GN 1/9 - 176x108	10,-



869918

OCIEKACZ

kod	mm	cena (PLN)
● 869918	GN 1/1 - 530x325	29,-
869925	GN 1/2 - 265x325	19,-



Rożmiar GN na narożniku

Podziatka na pojemniku

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z przezroczystego poliwęglanu

- Nie wchłaniają zapachów i smaków



861226



861424



861523

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

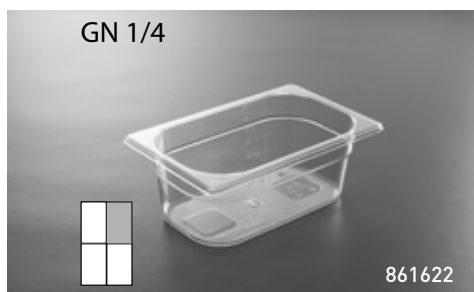
kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861202	200	28	74,-
861219	150	21	58,-
● 861226	100	14	49,-
861233	65	9	42,-

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861400	200	12,5	38,-
861417	150	9,5	32,-
● 861424	100	6,5	27,-
861431	65	4	23,-

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861509	200	7,8	33,-
861516	150	5,7	26,-
● 861523	100	4	21,-
861530	65	2,5	19,-



861622



861721



861820

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

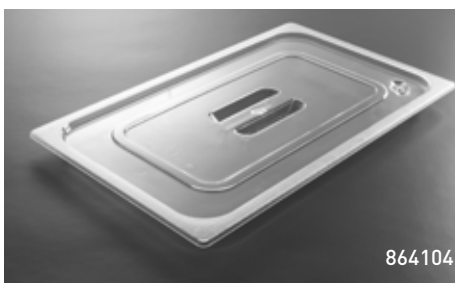
kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861608	200	5,5	24,-
861615	150	4	21,-
● 861622	100	2,8	18,-
861639	65	1,8	14,-

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

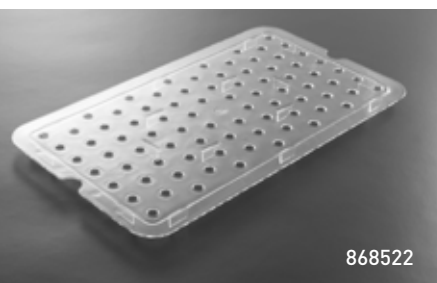
kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861707	200	3,4	19,-
861714	150	2,4	17,-
● 861721	100	1,6	14,-
861738	65	1	10,-

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 861820	100	1	10,-
861837	65	0,6	9,-



864104



868522

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Bez wycięcia

- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena (PLN)
● 864104	GN 1/1 - 530x325	29,-
864128	GN 1/2 - 265x325	16,-
864135	GN 1/3 - 325x176	11,-
864142	GN 1/4 - 265x162	10,-
864159	GN 1/6 - 176x162	9,-
864166	GN 1/9 - 176x108	7,-

OCIEKACZ

kod	mm	cena (PLN)
● 868522	GN 1/1 - 530x325	24,-
868546	GN 1/2 - 325x265	13,-



POJEMNIKI GN Z CZARNEGO POLIWEGLANU

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z czarnego poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów ani smaków



GN 1/1



862209

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862209	65	9	54,-

GN 1/2



862421

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 862421	100	6,5	26,-
862438	65	4	22,-

GN 1/3



862513

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 862513	150	5,7	31,-
862520	100	4	21,-
862537	65	2,5	17,-

GN 1/4



862629

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 862629	100	2,8	16,-
862636	65	1,8	13,-

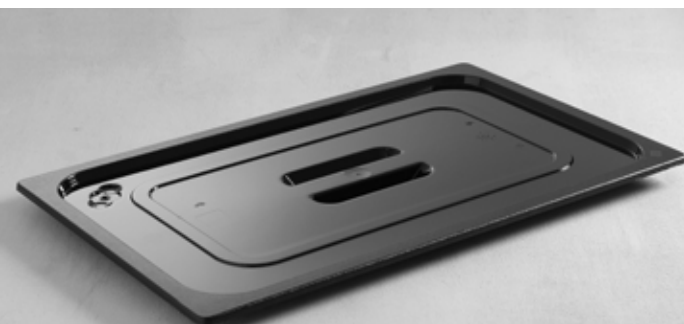
GN 1/6



862711

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 862711	150	2,4	19,-
862728	100	1,6	13,-
862735	65	1	10,-



862902

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
● 862902	GN 1/1 - 530x325	44,-
862926	GN 1/2 - 265x325	29,-
862933	GN 1/3 - 325x176	26,-
862940	GN 1/4 - 265x162	24,-
862957	GN 1/6 - 176x162	22,-

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Nie wchłaniają zapachów ani smaków



bestseller!

POJEMNIKI GN

GN 1/1



880012

GN 1/2



880111

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880005	200	28	41,-
● 880012	150	21	34,-
880029	100	14	30,-

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880104	200	12,5	23,-
● 880111	150	9,5	19,-
880128	100	6,5	15,-

GN 1/3



880210

GN 1/4



880319

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880203	200	7,8	19,-
● 880210	150	5,7	17,-
880227	100	4	13,-

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880302	200	5,5	17,-
● 880319	150	4	15,-
880326	100	2,8	11,-

GN 1/6



880418

GN 1/9



880524

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

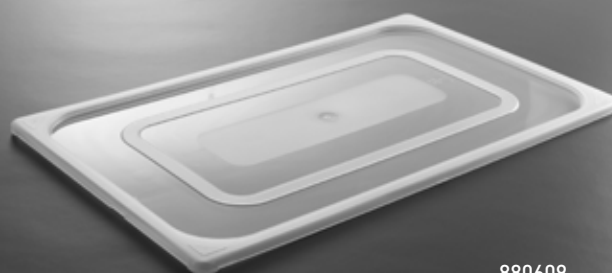
kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880401	200	3,4	15,-
● 880418	150	2,4	14,-
880425	100	1,6	9,-

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880524	100	1	9,-

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
● 880609	GN 1/1 - 530x325	17,-
880616	GN 1/2 - 325x265	9,-
880623	GN 1/3 - 325x176	7,-
880630	GN 1/4 - 265x162	6,-
880647	GN 1/6 - 176x162	5,-
880654	GN 1/9 - 176x108	4,-



880609

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU - BEZ POKRYWEK

- Do przechowywania produktów spożywczych
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów ani smaków
- Pokrywy oraz kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów należy zamawiać oddzielnie
- Wtopiona w tworzywo etykieta do monitorowania procesu magazynowania
- Zmywalne flamastry do wypełniania etykiet należy zamawiać oddzielnie



GN 1/1



880067

GN 1/2



880159

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880050	200	28	45,-
● 880067	150	21	38,-
880074	100	14	33,-

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
● 880159	200	12,5	27,-
880166	150	9,5	23,-
880173	100	6,5	20,-

GN 1/3



880272

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880258	200	7,8	24,-
880265	150	5,7	21,-
● 880272	100	4	17,-
880289	65	2,5	15,-

GN 1/4



880364

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880357	200	5,5	21,-
● 880364	150	4	18,-
880371	100	2,8	14,-
880388	65	1,8	13,-

GN 1/6



880463

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880456	200	3,4	16,-
● 880463	150	2,4	14,-
880470	100	1,3	13,-
880487	65	1	11,-

GN 1/9



880562

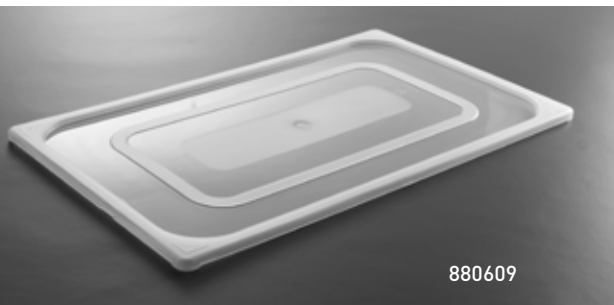
POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880555	100	1	10,-
● 880562	65	0,6	9,-

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia dla wszystkich pojemników z polipropylenu, również dla pojemników GN HACCP, do przechowywania produktów spożywczych

kod	mm	cena (PLN)
● 880609	GN 1/1 - 530x325	17,-
880616	GN 1/2 - 325x265	9,-
880623	GN 1/3 - 325x176	7,-
880630	GN 1/4 - 265x162	6,-
880647	GN 1/6 - 176x162	5,-
880654	GN 1/9 - 176x108	4,-



880609

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 sztuk w blisterze

kod	kolor	cena (PLN)
880661	czerwony	20,-
880678	zielony	20,-
880685	żółty	20,-
880692	niebieski	20,-

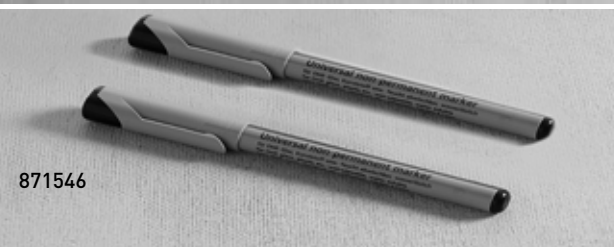


880661 880685 880692
880678

FLAMASTRY HORECA

- Zestaw 2 sztuk w blisterze
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zmywalne

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
871546	2	39,-



871546

Duda-Cars prezentuje:

Możesz odjechać, nie musisz kupować!

Program Lease&Drive Basic:



Lease&Drive
Basic

- opracowany tak, aby gwarantować stałe i niskie raty,
- pozwala cieszyć się wymarzonym samochodem bez konieczności kupowania go,
- nie musisz inwestować dużo na początku umowy,
- nie musisz wykupić samochodu pod jej koniec,
- możesz dodać również korzystny pakiet serwisowy i ubezpieczeniowy,
- przed końcem umowy otrzymasz korzystną ofertę na wybrany nowy model Mercedes-Benz.



SMART
499 PLN*



Klasa A
1099 PLN**



Klasa B
1199 PLN**



Klasa C
1499 PLN**



Klasa E
2099 PLN**



Klasa ML
3499 PLN**



Zadzwoń: 61 864 44 44
Odbierz pakiet korzyści
w Duda-Cars

* Rata miesięczna netto dla smarta fortwo i forfour w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 15-procentową wpłatą własną, okres umowy: 48 miesięcy, przebieg całkowity: 60 000 km. Oferta Lease&Drive Basic Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

** Rata miesięczna netto w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 10-procentową wpłatą własną, okres wynajmu: 60 miesięcy, przebieg maksymalny: 15 000 km rocznie. Oferta Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

Duda-Cars, ul. Ptasia 4, 60-319 Poznań,
tel: +48 61 864 44 44, biuro@duda-cars.mercedes-benz.pl
www.duda-cars.mercedes-benz.pl



Mercedes-Benz



ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długą żywotność
- Bezpieczna wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:
 - 1 – Widelec do mięsa – 320 mm
 - 2 – Ostrzałka – 340 mm
 - 3 – Nóż Santoku – 336 mm
 - 4 – Nóż kucharski – 370 mm
 - 5 – Nóż kucharski – 333 mm
 - 6 – Nóż do szynki – 331 mm
 - 7 – Nóż do chleba – 333 mm
 - 8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
 - 9 – Nóż do obierania – 193 mm

kod	cena (PLN)
975770	259,-



W poręcznym etui

975770

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronne

**DESKA DO KROJENIA HACCP 600x400**

- Dwustronna, gładka

kod	kolor	mm	przeznaczenie	cena (PLN)
825600	biały	600x400x(H)18	nabiał	94,-
825617	czerwony	600x400x(H)18	mięso surowe	94,-
825624	niebieski	600x400x(H)18	ryby	94,-
825631	zielony	600x400x(H)18	warzywa	94,-
825648	brązowy	600x400x(H)18	mięso gotowane, wędliny	94,-
825655	żółty	600x400x(H)18	drób surowy	94,-

DESKA DO KROJENIA HACCP 450x300

- Dwustronna, gładka

kod	kolor	mm	przeznaczenie	cena (PLN)
825518	biały	450x300x(H)12,7	nabiał	38,-
825525	czerwony	450x300x(H)12,7	mięso surowe	38,-
825532	niebieski	450x300x(H)12,7	ryby	38,-
825549	zielony	450x300x(H)12,7	warzywa	38,-
825556	brązowy	450x300x(H)12,7	mięso gotowane, wędliny	38,-
825563	żółty	450x300x(H)12,7	drób surowy	38,-



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Dwustronna: gładka i z wycięciem

kod	kolor	mm	przeznaczenie	cena (PLN)
826003	biały	530x325x(H)15	nabiał	69,-
826010	czerwony	530x325x(H)15	mięso surowe	69,-
826027	niebieski	530x325x(H)15	ryby	69,-
826034	zielony	530x325x(H)15	warzywa	69,-
826041	brązowy	530x325x(H)15	mięso gotowane, wędliny	69,-
826058	żółty	530x325x(H)15	drób surowy	69,-

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Dwustronna: gładka i z wycięciem

kod	kolor	mm	przeznaczenie	cena (PLN)
826102	biały	265x325x(H)12	nabiał	35,-
826119	czerwony	265x325x(H)12	mięso surowe	35,-
826126	niebieski	265x325x(H)12	ryby	35,-
826133	zielony	265x325x(H)12	warzywa	35,-
826140	brązowy	265x325x(H)12	mięso gotowane, wędliny	35,-
826157	żółty	265x325x(H)12	drób surowy	35,-

STOJAK NA DESKI**nowość!**

- Na 6 desek o max. grubości 20 mm

kod	mm	cena (PLN)
826201	303x211x(H)205	69,-



826201

Wycięcie zapobiega
wyciekaniu soków





826300

**PODKŁADKI DO KROJENIA
- ZESTAW 6 SZT.**

- Zestaw 6 sztuk (po jednej z koloru), zgodnie z normami HACCP
- Idealne do cateringu i małych punktów gastronomicznych
- Elastyczne, co pozwala na precyzyjne przełożenie pokrojonych produktów np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	mm	cena [PLN]
826300	380x305x(H)1,4	39,-

598047



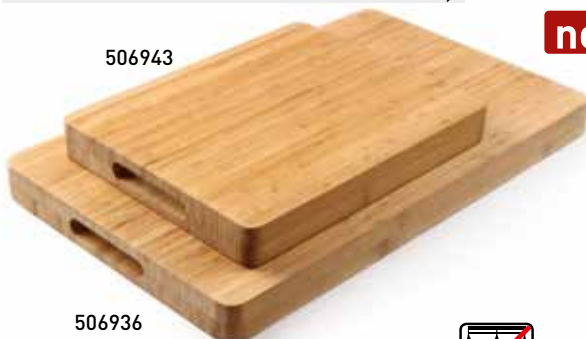
MATA ANTYPOŚLIZGOWA

- Wielofunkcyjna mata antypoślizgowa
- Wykonana z pianki PVC
- Można ją przycinać do wymaganego rozmiaru
- Należy prać ręcznie w temp. max. do 40°C
- Nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	mm	cena [PLN]
598047	1500x300	14,-



506943



506936

DESKA DREWNIANA BAMBOO

- Z uchwytami



kod	mm	cena [PLN]
506936	500x350x(H)40	129,-
506943	330x250x(H)40	89,-

nowość!



506950

DESKA DREWNIANA BAMBOO

- Z uchwytami



kod	mm	cena [PLN]
506950	Ø400x(H)35	109,-

DESKI DREWNIANE

506912



506905

DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna
- Posiada uchwyty



kod	wymiar	mm	cena [PLN]
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	79,-
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	139,-

505205

**DESKA DO KROJENIA**

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem



kod	mm	cena [PLN]
505205	390x230x(H)16	24,-

505007

**DESKA DO KROJENIA CHLEBA**

- Wykonana z drewna bukowego



kod	mm	cena [PLN]
505007	340x200x(H)14	18,-

505106

**DESKA DO KROJENIA**

- Wykonana z drewna bukowego
- Z uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
505106	390x160x(H)13	18,-



Wymowana kratka ułatwia
czyszczenie z okruszków



505502

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wymowana drewniana kratka



kod	mm	cena [PLN]
505502	475x322x(H)17	99,-

nowość!

505403

DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego
- 1 strona gładka - tradycyjna
- 2 strona ryflowana - do krojenia chleba



kod	mm	cena [PLN]
505403	530x325x(H)18	49,-



NOŻE PROFI LINE

- Wszystkie noże są wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej
- Specjalny stop stali chirurgicznej chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:
 - doskonałe właściwości tnące
 - bardzo ostre i trwałe ostrze
 - łatwe ostrzenie
 - odporność na zabrudzenia
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



kod	lp.	nazwa	dtugość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
844205	1	Nóż kucharski	250/385	3,3	149,-
844212	2	Nóż kucharski	200/335	3,3	139,-
844311	3	Nóż rzeźniczy	250/380	2,7	134,-
844304	4	Nóż rzeźniczy	200/330	2,6	129,-
844267	5	Nóż do filetowania - giętki	150/270	2	109,-
844250	6	Nóż kucharski	150/265	2	109,-
844236	7	Nóż do obierania	90/195	1,9	79,-



1



2

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania



3



4



5



6

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania



7

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania



8



9

kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
844403	1	Ostrzałka diamentowa - owalna	310/445		134,-
844328	2	Nóż do szynki i tososia	300/430	2,6	149,-
844298	3	Nóż do chleba	215/340	2,4	129,-
844281	4	Nóż do chleba - wygięty	215/340	2,4	134,-
844342	5	Tasak - gładki	170/295	4	174,-
844335	6	Tasak	170/295	2,5	164,-
844274	7	Nóż "Santoku"	180/310	3	139,-
844229	8	Widelec do mięsa	150/285	9	109,-
844243	9	Widelec do mięsa	130/255	2,5	99,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE KITCHEN LINE

- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyt z tworzywa ABS i AS
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Unikalna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna wyprofilowana rękojeść
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

**bestseller!**

kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781319	1	Nóż kucharski	200/340	39,-
781357	2	Nóż kucharski	150/295	37,-
781340	3	Nóż do mięsa	200/330	37,-
781371	4	Nóż do oddzielania kości	150/285	34,-
781333	5	Nóż do chleba	230/345	36,-
781388	6	Nóż do jarzyn	125/240	24,-
781395	7	Nóż do obierania	90/200	22,-



1



2



3



4



5

kod	lp.	nazwa	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781401	1	Nożyce do drobiu	140/250	37,-
781364	2	Widelec do mięs	175/290	37,-
781302	3	Tasak	180/300	75,-
781326	4	Nóż do szynki i tososia	215/380	39,-
781418	5	Ostrzałka	Ø10x230/360	19,-

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży



kod	dlugość (mm)	ilość haczyków	cena (PLN)
820209	300	3	29,-
820308	450	5	34,-
820407	600	6	44,-



820209



820308



820407

NOŻE JAPOŃSKIE

- Tradycyjne noże japońskie z drewnianą rączką
- Wykonane z wysokiej jakości stali węglowej X50CrMoV15
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



1



2



3



4



kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
845059	1	Nóż 'Sashimi'	210/340	4	129,-
845042	2	Nóż 'Sashimi'	240/370	4	129,-
845028	3	Nóż 'Nakiri'	180/325	4	139,-
845035	4	Nóż 'Santoku'	165/295	2	99,-



NOŻE STANDARD - UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania



kod	lp.	nazwa	model	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)	kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842201	1	Nóż uniwersalny	krótki	90/190	1,2	14,-	842904	6	Nóż do szynki i kebaba	350/490	1,7	39,-
842102	2	Nóż uniwersalny	ząbkowany	100/205	1,2	16,-	843000	7	Nóż do chleba/ciast	250/385	1,5	22,-
842409	3	Nóż do mięsa		150/280	2,5	17,-	843109	8	Nóż do chleba/ciast	300/430	1,5	28,-
842607	4	Nóż kucharski		180/320	2,5	24,-	781418	9	Ostrzałka	230/360	Ø10	19,-
842706	5	Nóż kucharski		240/385	2,5	28,-						

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM - DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania

kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842669	1	Nóż kucharski	180/320	2,5	24,-
842799	2	Nóż kucharski	240/385	2,5	28,-
842966	3	Nóż do kebaba/szynki	350/490	1,7	39,-



1

2

3

NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM - DO MIĘSA

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania

kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842423	1	Nóż do mięsa	150/290	2,5	18,-
842522	2	Nóż do filetowania	150/300	0,9	16,-
842621	3	Nóż kucharski	180/320	2,5	24,-
842720	4	Nóż kucharski	240/385	2,5	28,-
842928	5	Nóż do kebaba/szynki	350/490	1,7	39,-



1

2

3

4

5

NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM - DO DROBIU

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842539	1	Nóż do filetowania	150/300	0,9	16,-
842638	2	Nóż kucharski	180/320	2,5	24,-
842737	3	Nóż kucharski	240/385	2,5	28,-



NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM - DO RYB

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



kod	lp.	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842546	1	Nóż do filetowania	150/300	0,9	16,-
842645	2	Nóż kucharski	180/320	2,5	24,-
842744	3	Nóż kucharski	240/385	2,5	28,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM - DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod	lp.	nazwa	model	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842256	1	Nóż uniwersalny	krótki	90/190	1,2	14,-
842355	2	Nóż uniwersalny	długi	130/230	1,2	16,-
842553	3	Nóż do filetowania		150/300	0,9	17,-
842652	4	Nóż kucharski		180/320	2,5	24,-
842751	5	Nóż kucharski		240/385	2,5	28,-
843055	6	Nóż do chleba/ciast		250/385	1,5	22,-
843154	7	Nóż do chleba/ciast		300/430	1,5	28,-

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania

NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM - DO WARZYW I OWOCÓW

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod	lp.	nazwa	model	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842218	1	Nóż uniwersalny	krótki	90/190	1,2	14,-
842119	2	Nóż uniwersalny z ząbkowanym ostrzem		100/205	1,2	16,-
842317	3	Nóż uniwersalny	długi	130/230	1,2	15,-
842614	4	Nóż kucharski		180/320	2,5	24,-
842713	5	Nóż kucharski		240/385	2,5	28,-

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywieraniaSZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania

NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: biały, czerwony, niebieski, zielony, czarny i żółty
- Wykonane ze stali walcowanej



NOŻYKI DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

kod	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
842003	75/175	49,-



NOŻYKI DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

kod	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
842010	90/185	54,-

NOŻYKI DO OBIERANIA

- Wysoka jakość wykonania



NOŻYK DO OBIERANIA

- Wyprodukowano w Niemczech

kod	model	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
841105	prosty	75/180	12,-
841112	szpiczasty	87/190	12,-
841129	z wygiętym ostrzem	60/165	12,-



NOŻYK DO POMIDORÓW

- Uchwyt z polipropylenu
- Wyprodukowano w Niemczech

kod	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
841136	110/210	13,-



NOŻYK DO OBIERANIA

- Drewniany uchwyt
- Wyprodukowano w Niemczech

kod	model	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
841020	z wygiętym ostrzem	60/165	15,-



OBIERAK

- Model poprzeczny

kod	-	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
841228	w blisterze	50/110	12,-



OBIERAK

- Posiada ruchome ostrze

kod	-	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
841235	w blisterze	50/150	14,-



841020

841228

841235





ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	cena [PLN]
856208	205	29,-



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	cena [PLN]
856215	160	29,-



TARKA DO SERA

kod	mm	cena [PLN]
856222	160x60	29,-



NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
856246	160/270	29,-



NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
856239	140/260	29,-



RADEŁKO DO PIZZY

kod	-	mm	cena [PLN]
617014	w blisterze	Ø100x230	29,-



RADEŁKO DO CIASTA - FALOWANE OSTRZE

kod	mm	cena [PLN]
856154	Ø60x180	29,-



NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856031	155	29,-



NÓŻ DO SMAROWANIA - ZĄBKOWANY

kod	mm	cena [PLN]
855768	100x85x(L)225	29,-



**OBIERAK**

kod	mm	cena (PLN)
856178	175	29,-

**NOŻ DEKORACYJNY**

kod	-	mm	cena (PLN)
856062	ząbkowane ostrze 90 mm	200	29,-

**NOŻYK DO POMIDORÓW**

kod	-	mm	cena (PLN)
856253	ząbkowane ostrze 110 mm	230	29,-

**WYDRAŻACZ DO JABŁEK**

kod	śr./dł. ostrza	mm	cena (PLN)
856079	Ø20/100	215	29,-



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

- Ząbkowane ostrze

kod	mm	cena [PLN]
856192	200	29,-



NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
856185	110/215	29,-



WYDRAŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
856086	110/220	29,-



NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856055	180	29,-





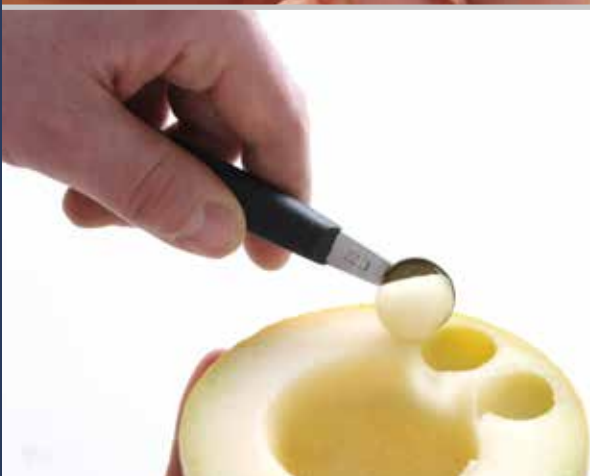
**NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- POJEDYNCZY OWALNY**

kod	mm	cena (PLN)
856017	Ø26x165	29,-



**NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- POJEDYNCZY KARBOWANY**

kod	mm	cena (PLN)
856024	Ø22x155	29,-



**NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- PODWÓJNY**

kod	mm	cena (PLN)
856000	Ø22/25x165	29,-



NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	cena (PLN)
856048	150	29,-

NOŻE DEKORACYJNE



856291

W poręcznym etui



ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH - 6 SZT.

- Zestaw zawiera:
- Nóż dekoracyjny do kulek, karbowany (pojedynczy)
- Nóż dekoracyjny do kulek (podwójny)
- Nóż dekoracyjny do cytrusów
- Nóż dekoracyjny kanatowy
- Wydrążacz do jabłek Ø20 mm
- Nóż dekoracyjny

kod	mm	cena (PLN)
856291	280x70x(H)60	169,-



NOŻE DO ZIÓŁ I NOŻYCE



844366

844359

NOŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod	typ	mm	cena (PLN)
844366	podwójne ostrze	230	74,-
844359	pojedyncze ostrze	230	49,-



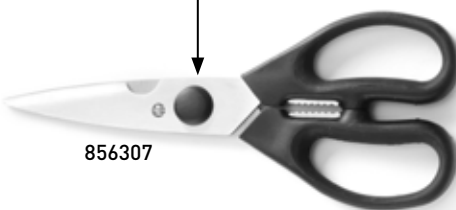
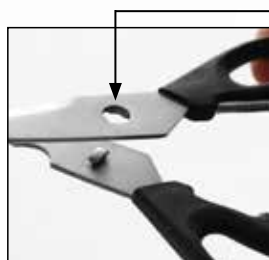
NOŻYCE DO DROBIU

- Stal węglowa
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena (PLN)
856314	240	49,-



856314



856307

NOŻYCE KUCHENNE - UNIWERSALNE

- Rozkładane na dwie części
- Łatwe w czyszczeniu
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena (PLN)
856307	195	29,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



224403

MASZYNEK ELEKTRYCZNA DO OSTRZENIA NOŻY

- Odpowiednia do szybkiego i łatwego ostrzenia noży
- Łatwa wymiana okładziny ściernej
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: noży do mięsa, ryb, warzyw i owoców

kod	mm	V	W	cena [PLN]
224403	310x110x(H)110	230	50	569,-
224410	Papier ścierny			12,-



820605

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Z zabezpieczeniem palców

kod	mm	cena [PLN]
820605	140	59,-



nowość!



820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Ergonomiczny uchwyt i antypoślizgowa podstawa zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkownika
- 3 funkcje umożliwiają ostrzenie wszystkich typów noży, także noży ceramicznych
- Nie stosować do ostrzenia ząbkowanych ostrzy lub nożyczek

kod	mm	cena [PLN]
820612	200x46x(H)75	39,-

CERAMIC
[ceramiczne]:
do ostrzenia noży
ceramicznych

COARSE
[szorstki]:
do uzyskania
precyzyjnej
krawędzi

FINE
[dokładne]:
do profesjonalnego
wygładzania
krawędzi tnącej



UBIAJAKI DO ZIEMNIAKÓW I WYCISKACZE DO CZOSNKU

UBIAJAK DO ZIEMNIAKÓW

- Solidna konstrukcja



kod	mm	cena (PLN)
693001	130x(H)355	59,-
693100	180x(H)600	74,-
693209	180x(H)770	84,-



UBIAJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	cena (PLN)
856147	95x(H)230	34,-



856147



693001



693100



693209



515105



WYCISKACZ DO PUREE

kod	mm	cena (PLN)
515105	300x110	199,-



570715

WYCISKACZ DO CZOSNKU



kod	mm	cena (PLN)
570715	175x30	20,-



856123

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- Łatwy w czyszczeniu
- Dwa wymiowalne elementy



kod	mm	cena (PLN)
856123	180x25	39,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



570104



570012

Naktwanie jajek
zapobiega pękaniu
podczas gotowania



441435

**KRAJALNICA DO JAJEK
- PROSTOKĄTNA**



kod	mm	cena [PLN]
570104	130x85	45,-

**KRAJALNICA DO
JAJEK - OWALNA**



kod	-	mm	cena [PLN]
570012	blister	120x115	25,-

SZPIŁA DO NAKŁUWANIA



kod	-	mm	cena [PLN]
441435	blister	Ø57(H)31	15,-



690000



856116



OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	mm	cena [PLN]
856116	200	39,-

OSŁONA ANTYROZPRYSKOWA

- Drobne sitko pozwala na swobodne odprowadzanie pary wodnej, dzięki czemu smażone produkty są chrupiące, a tłuszcz nie rozpryskuje się poza patelnię

kod	mm	cena [PLN]
646625	Ø165/300x520	49,-

OTWIERACZ DO KONSERW

- Posiada mocowanie do blatu
- Otwiera puszki do 400 mm wysokości

kod	mm	cena [PLN]
690000	550	219,-



513705



LISTWA DO BONOWANIA

- Wykonana z satynowanego aluminium
- Mocowana za pomocą śrub lub kleju montażowego

kod	mm	cena [PLN]
513705	600	29,-



nowość!

Pasuje do patelni
o średnicy od 20 do 28 cm



SZATKOWNICE DO WARZYW

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW
- TYP V

- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- W zestawie 5 przystawek
- Składana podpora z antypoślizgowymi nóżkami
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V
- Możliwość uzyskania dwóch grubości słupków 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne)
- Możliwość regulowania grubości plastrów od 1-9 mm
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do umocowania warzyw
- Wysokość na rozłożonej podporze 140 mm

kod	mm	cena (PLN)
222614	130x335x(H)75	99,-



222614

bestseller!SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW
- MANDOLINA

- W zestawie uchwyt do trzymania warzyw i pojemnik na noże
- Antypoślizgowa podstawa

kod	mm	cena (PLN)
222652	395x125x(H)200	209,-

nowość!

222652



2 noże do krojenia w plasterki (1 nóż karbowany),
3 noże do krojenia w słupki
(4, 6, 10 mm)

SZATKOWNICA MANUALNA DO WARZYW

- Do ręcznego krojenia owoców, warzyw, wędlin, gotowanej szynki, mozzarelli itp.
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa oraz uchwyt ze stali nierdzewnej
- W zestawie: zespół noży tnących na plastry 5 i 10 mm ze stali nierdzewnej oraz pojemnik z pokrywką z polipropylenu

kod	mm	powierzchnia tnąca (mm)	cena (PLN)
443019	355x230x(H)235/350	205x100	999,-



443019



Pojemnik na poszatkowane warzywa

TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

nowość!**S.S.**
STAINLESS STEEL**PP**
POLYPROPYLENE

WASH



856352



856369



856376

**TARKI**

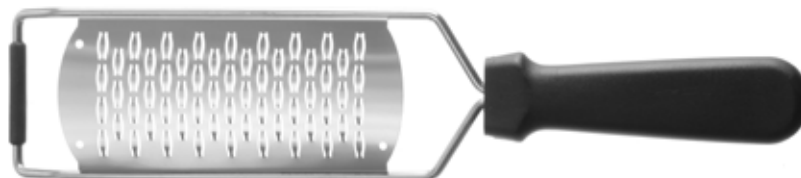
kod	rodzaj	mm	cena (PLN)
856352	bardzo drobne	35x220/(L)390	38,-
856369	średnie	35x220/(L)390	38,-
856376	płatki	35x220/(L)390	38,-



856321



856338



856345

**TARKI**

kod	rodzaj	mm	cena (PLN)
856321	średnie	65x135/(L)315	38,-
856338	płatki	65x135/(L)315	38,-
856345	plastry	65x135/(L)315	38,-



zobacz film



MASZYŃKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 4 ostrza: 7, 10 i 14 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu

kod	mm	cena (PLN)
630402	430x168x(H)290	629,-



TARKA 4-STRONNA



kod	mm	cena (PLN)
443002	90x65x(H)200	26,-

Wzmocniona konstrukcja





505694

Solidne wzmocnienie zwiększające stabilność

KŁOC MASARSKI DREWNIANY NA PODSTAWIE DREWNIANEJ

- Wykonany z drewna bukowego
- Wysokość całkowita kłoca 850 mm

kod	mm	cena [PLN]
506011	500x400x(H)200	649,-
● 505694	500x400x(H)150	549,-
505625	400x400x(H)150	449,-
505618	400x400x(H)110	399,-



505687

Solidne wzmocnienie zwiększające stabilność

KŁOC MASARSKI Z POLIETYLENU NA PODSTAWIE

- Wykonany z polietylenu HDPE500
- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wysokość podstawy: 750 mm

kod	mm	cena [PLN]
505687	500x400x(H)80	1219,-

KŁOC MASARSKI Z POLIETYLENU BEZ PODSTAWY

- Wykonany z polietylenu HDPE500

kod	mm	cena [PLN]
505663	500x400x(H)80	594,-
505656	500x400x(H)50	379,-

PODSTAWA DO KŁOCÓW MASARSKICH

- Wzmocniona konstrukcja
- Do kłoców z polietylenu 505656 i 505663

kod	mm	cena [PLN]
505670	500x400x(H)750	639,-

KŁOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505649	500x400x(H)200	599,-
● 505632	500x400x(H)150	449,-

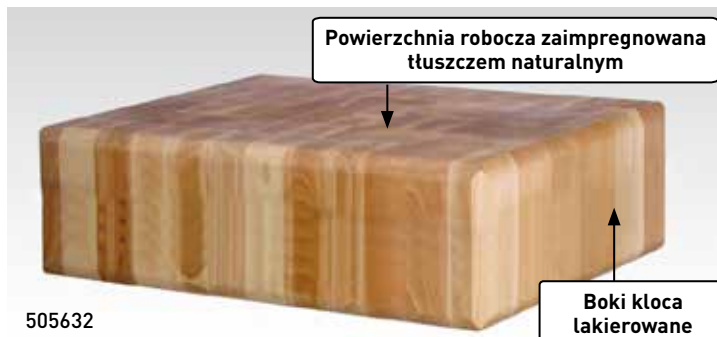
HAKI RZEŹNICZE - ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
● 513538	90x4	16,-
513545	110x5	18,-
513552	130x5	20,-
513569	150x6	24,-

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka z 100g sznurka
- Wykonany z surowej bawełny
- Ok. 85 m

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
● 559208	1 szt.	16,-
559222	2 szt. w blistrze	28,-



505632

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym

Boki kłoca lakierowane



513538



559208

HDPE
POLYETHYLENE

S.S.
STAINLESS STEEL

TŁUCZKI I MASZYNY DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA



Posiada specjalną powłokę z atestem na kontakt z żywnością

nowość!

Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny



Gładka powierzchnia do rozbijania drobiu i ryb



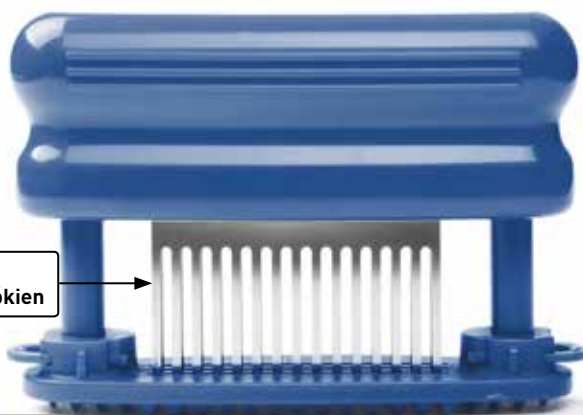
513002

TŁUCZEK DO MIĘSA

kod	długość [mm]	cena [PLN]
513002	220	25,-

MASZYNYKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA PROFI LINE

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczenia oraz polepszenia jakości i smaku mięsa bez użycia chemikaliów
- Maszynka łączy w sobie metodę głębokiego nacinania włókien mięsnych przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynie skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa nawet o 25%
- Podczas uderzenia ostrza wprowadzają przyprawę i sosy w głąb mięsa
- Zdejmowana stopka ułatwia mycie maszyny



OSTRZA
rozcinięcie włókien

PIRAMIDKI
zmiękczenie mięsa

843451

kod	kolor	typ	mm	cena [PLN]
843451	niebieski	45 ostrzy	145x45x(H)103	60,-

TŁUCZEK DO MIĘSA PROCHEF DELUXE

- Potężenie maszyny do zmiękczenia mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 56 ostrzy wykonanych ze stali nierdzewnej
- Waga 350 g

nowość!



Powierzchnia gładka do rozbijania mięsa

OSTRZA
rozcinięcie włókien

PIRAMIDKI
zmiękczenie mięsa

843505

kod	kolor	typ	mm	cena [PLN]
843505	czerwony	56 ostrzy	70x55x(L)270	129,-



630808



SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Z uchwytem ze stali nierdzewnej
- Ze zdejmowalnym dnem

kod	mm	cena [PLN]
630808	Ø410x(H)170	149,-



630006



SITO DO SOLENIA FRYTEK

- State dno z wymownym sitkiem

kod	mm	cena [PLN]
630006	Ø400x(H)170	64,-



630303



TACA NA MIĘSO I FRYTKI

kod	mm	cena [PLN]
630303	470x310x(H)75	74,-



630136



630235

SOLNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem

kod	mm	cena [PLN]
630136	Ø80x(H)175	36,-

PIEPRZNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem

kod	mm	cena [PLN]
630235	Ø63x(H)100	16,-



630105



630204

SOLNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem

kod	mm	cena [PLN]
630105	Ø80x(H)195	36,-

PIEPRZNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem

kod	mm	cena [PLN]
630204	Ø65x(H)120	16,-



Filtrowanie zwiększa
3-krotnie żywotność frytury

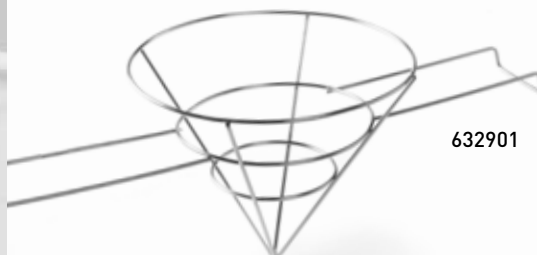


632802

FILTR DO FRYTOWNICY

- 50 szt. w opakowaniu
- Wykonany z włókny

kod	mm	cena (PLN)
632802	Ø245x(H)250	99,-



632901

UCHWYT NA FILTR DO FRYTOWNICY

kod	mm	cena (PLN)
632901	Ø250x(H)200	64,-



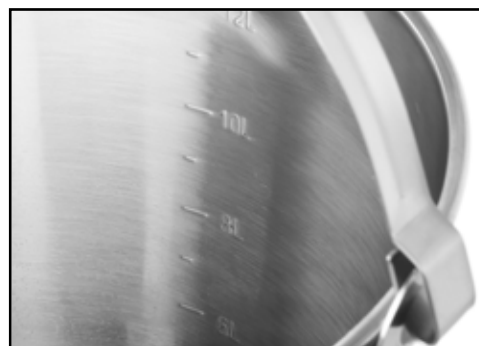
196007

WIADRO

- Z pokrywką
- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
196007	11,5	Ø220x(H)290	37,-

**WIADRO Z PIERŚCIENIEM**

- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

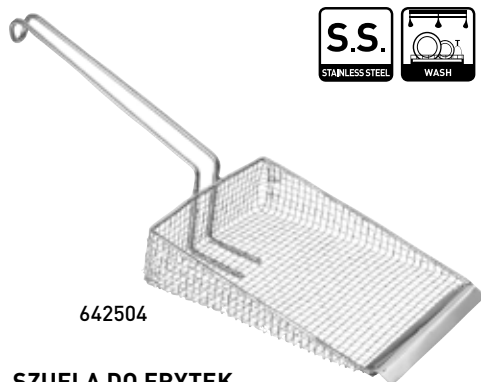


kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
516706	12	Ø300x(H)290	159,-



516706

do cen należy doliczyć VAT 23%



642504

SZUFLA DO FRYTEK

- Druciany uchwyć o długości 150 mm

kod	mm	cena (PLN)
642504	160x210	64,-



642603

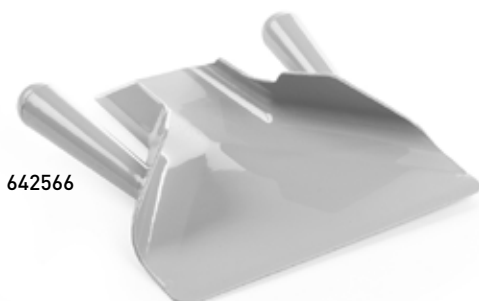
SZUFLA DO FRYTEK

- Druciany uchwyć o długości 225 mm

- Podwójna siatka

kod	mm	cena (PLN)
642603	175x225	74,-

nowość!



642566

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Ze zdejmowanymi uchwyćami

- Szerokość wlotu 70 mm

- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	cena (PLN)
642566	233x205	29,-



642559

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Ze zdejmowanymi uchwyćami

- Szerokość wlotu 70 mm

- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	cena (PLN)
642559	170x170	99,-



646205

646304

SITO DO TŁUSZCZU - GĘSTE

- Z drucianym uchwyćem



kod	mm	cena (PLN)
646205	Ø125x350	33,-
646304	Ø150x430	38,-



646601

SITO DO FORMOWANIA "PTASIEGO GNIAZDA"

- Druciany uchwyć z pierścieniem zamykającym



kod	mm	cena (PLN)
646601	Ø80/Ø100x395	54,-

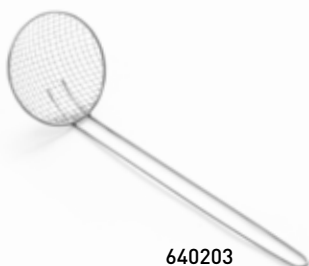
SITA DO FRYTOWNIC

SITO DO FRYTOWNIC

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z tworzywa ABS
- Głęboki nabierak



kod	mm	cena [PLN]
640906	Ø220x(L)600	85,-
640913	Ø240x(L)600	95,-
640920	Ø260x(L)600	100,-



640203

SITO DO FRYTOWNIC

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
640203	Ø125x(L)420	39,-

SITO DO FRYTOWNIC

- Wzmocniony, druciany uchwyt



kod	mm	cena [PLN]
● 640418	Ø140x(L)515	29,-
● 640517	Ø180x(L)540	34,-
● 640715	Ø220x(L)605	39,-
640814	Ø260x(L)710	44,-



640906

640913

640920



640418

640517

640715

SITO DO FRYTOWNIC

- Wzmocniony, druciany uchwyt



kod	mm	cena [PLN]
640401	Ø160x(L)450	47,-
640500	Ø180x(L)470	49,-
● 640609	Ø200x(L)510	54,-
● 640708	Ø220x(L)540	59,-
● 640807	Ø260x(L)550	89,-



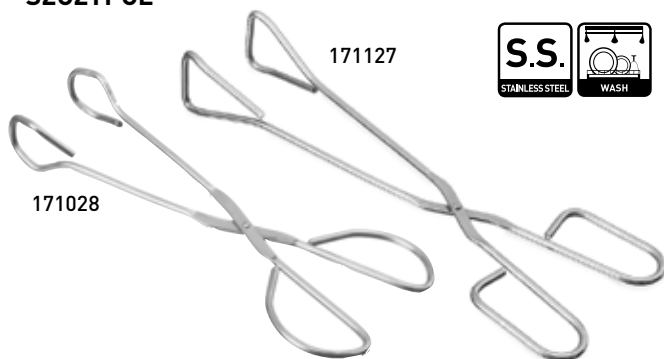
640609

640708

640807



SZCZYPCE



171127



171028



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod		dlugość (mm)	cena (PLN)
171028	2 szt. w blistrze	240	26,-
171127	2 szt. w blistrze	300	34,-



171509



171400



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod		dlugość (mm)	cena (PLN)
171400		240	14,-
171509		300	16,-

171318



171301



171325

SZCZYPCE UNIWERSALNE - SILIKONOWANE

- Posiadają odporne na ciepło kleszcze pokryte silikonem
- Miękki uchwyt z blokadą
- Idealne do patelni teflonowych

kod		dlugość (mm)	cena (PLN)
171301		240	24,-
171318		300	28,-
171325		400	29,-

Nie rysują powierzchni patelni z powłoką nieprzywierającą





bestseller!



Solidna wzmocniona konstrukcja

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja

kod	-	dlugość (mm)	cena (PLN)
171707	1 szt. w blisterze	250	9,-
171806	1 szt. w blisterze	300	10,-
171905	1 szt. w blisterze	400	15,-



524008

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z klamrą
- Rozkładane



kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
524008	280	44,-



171752

171851

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Rączka powlekana tworzywem z PVC w kolorze czarnym

kod	-	dlugość (mm)	cena (PLN)
171752	1 szt. w blisterze	250	17,-
171851	1 szt. w blisterze	300	19,-



680018

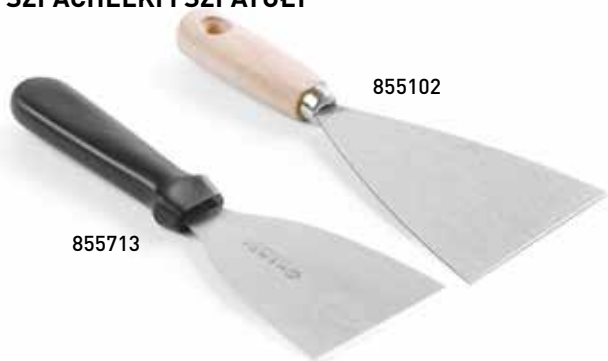


PINCETA

- Długa
- Odpowiednia np. do dekorowania potraw, usuwania ości czy obracania produktów smażonych na głębokim oleju

kod	-	dlugość (mm)	cena (PLN)
680018	w blisterze	300	19,-

SZPACHELKI I SZPATUŁY



855713

855102

SZPACHELKA

- Z drewnianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
855102	118x100x(L)251	13,-



SZPACHELKA

kod	mm	cena (PLN)
855713	80x108x(L)251	24,-



855508

855607

SZPATUŁA KĄTOWA DO STEKÓW

- Z drewnianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
855508	120x75x(L)280	22,-
855607	150x110x(L)305	27,-



SZPATUŁA KĄTOWA - SZEROKA

kod	mm	cena (PLN)
855676	100x76x(L)275	35,-
855652	140x105x(L)308	38,-



855676

855652



SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
855669	150x95	1,2	26,-
855737	200x73	1	25,-



855737

855669



SZPATUŁA KĄTOWA - PERFOROWANA

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
855720	210x73	1	38,-



855720



855744

855690

855706



SZPATUŁA - WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie elastyczne ostrze

kod	mm	cena [PLN]
855706	110x17	18,-
855690	203x34	25,-
855744	250x39	26,-



855683

855782

855775



SZPATUŁA KĄTOWA - WĄSKA

- Elastyczne ostrze

kod	mm	cena [PLN]
855775	110x19	21,-
855782	200x32	23,-
855683	254x37	35,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

ŁYŻKA KUCHENNA



kod	mm	cena [PLN]
563007	Ø70x380	29,-
563106	Ø80x450	39,-
563205	Ø105x600	45,-



563007



563106



563205



659700



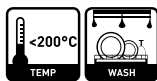
659809



525005

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z tworzywa Exoglass



kod	mm	cena [PLN]
659700	300	29,-
659809	380	39,-

ŁYŻKA KUCHENNA - ZESTAW 3 SZT.

- Wykonana z drewna



kod	mm	cena [PLN]
525005	300-350-400	15,-



525104



SZPATUŁA

- Wykonana z drewna

kod	mm	cena [PLN]
525104	260	5,-



658000



SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	mm	cena [PLN]
658000	280	26,-



659601



SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	cena [PLN]
659601	320	39,-

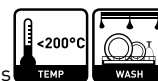


659502

SZPATUŁA

- Z otworami

- Wykonana z tworzywa Exoglass



kod	mm	cena [PLN]
659502	300	39,-



659205



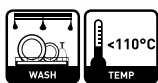
659304



659403

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką wykonaną z syntetycznej gumy



kod	mm	cena [PLN]
659205	50x80x(L)250	22,-
659304	70x115x(L)350	24,-
659403	70x115x(L)450	26,-



659014



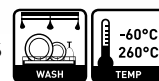
659007



659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Silikonowa łopatką



kod	mm	cena [PLN]
659014	70x115x(L)254	14,-
659007	70x115x(L)350	36,-
659106	70x115x(L)450	38,-

nowość!



Wybierak
w kształcie łyżki



658604



658703



658802



658901

WYBIERAK DO CIASTA

- Rączka z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatką wykonaną z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw



kod	mm	cena [PLN]
658604	55x90x(L)250	19,-
658703	55x90x(L)320	29,-
658802	55x90x(L)420	33,-
658901	100x150x(L)520	49,-



659458



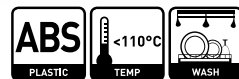
659465



659472

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

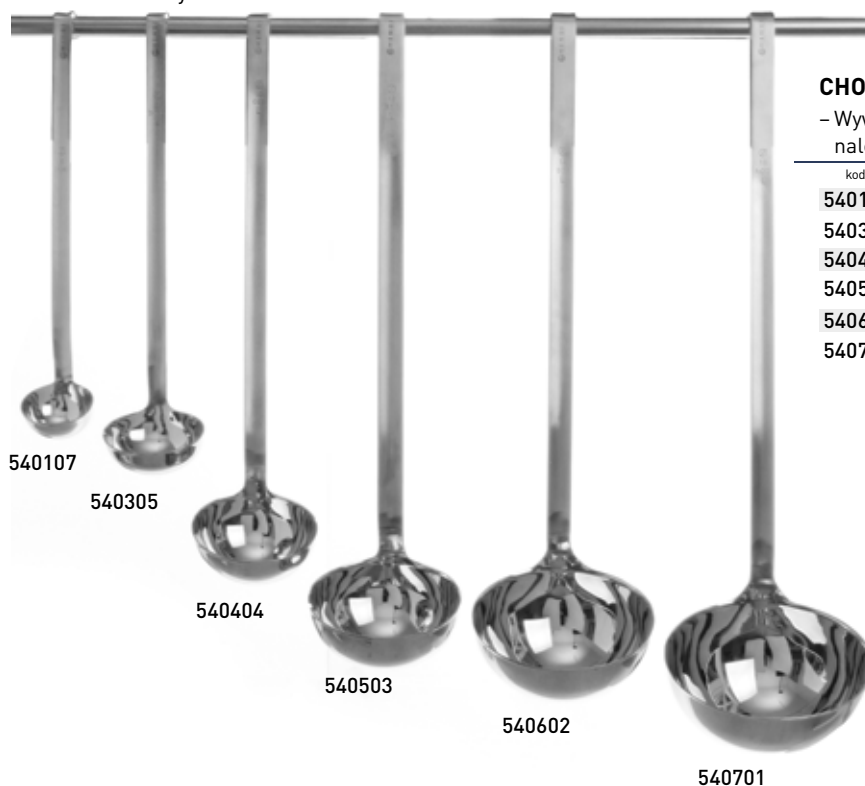
- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	mm	cena [PLN]
659458	57x87x(L)254	9,-
659465	75x112x(L)356	12,-
659472	75x117x(L)408	13,-

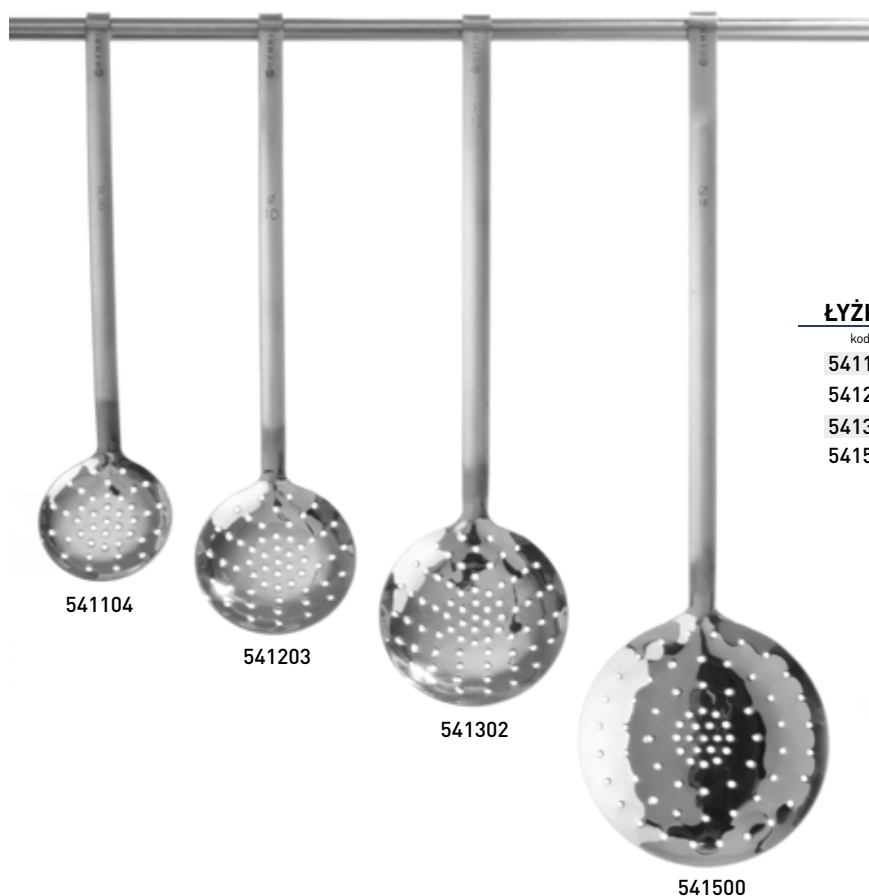
PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość uchwyty 4 mm

**CHOCHLA**

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	poj. [l]	wymiary (mm)	cena [PLN]
540107	0,05	Ø60x300	15,-
540305	0,125	Ø80x320	20,-
540404	0,25	Ø100x400	25,-
540503	0,5	Ø120x450	39,-
540602	0,75	Ø145x440	45,-
540701	1	Ø165x480	60,-

**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

kod	wymiary (mm)	cena [PLN]
541104	Ø80x390	20,-
541203	Ø100x400	22,-
541302	Ø120x460	24,-
541500	Ø160x530	36,-

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość uchwyty 4 mm



CHOCHŁA DO SERWOWANIA

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542606	100x65x430	20,-

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542507	100x65x480	24,-

WIDELEC DO MIĘS

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542705	35x350	20,-

SZPATUŁA

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542200	100x110x510	36,-



542606

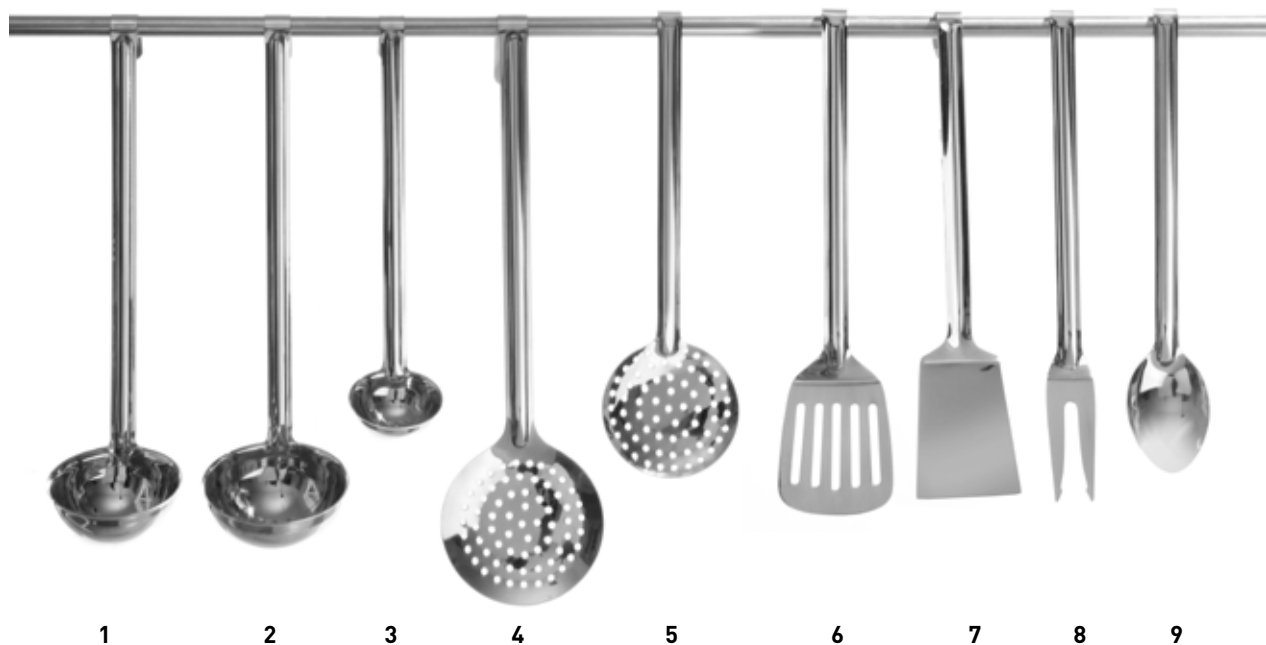
542507

542705

542200

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

- Pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- Zgodne z normami HACCP



1

2

3

4

5

6

7

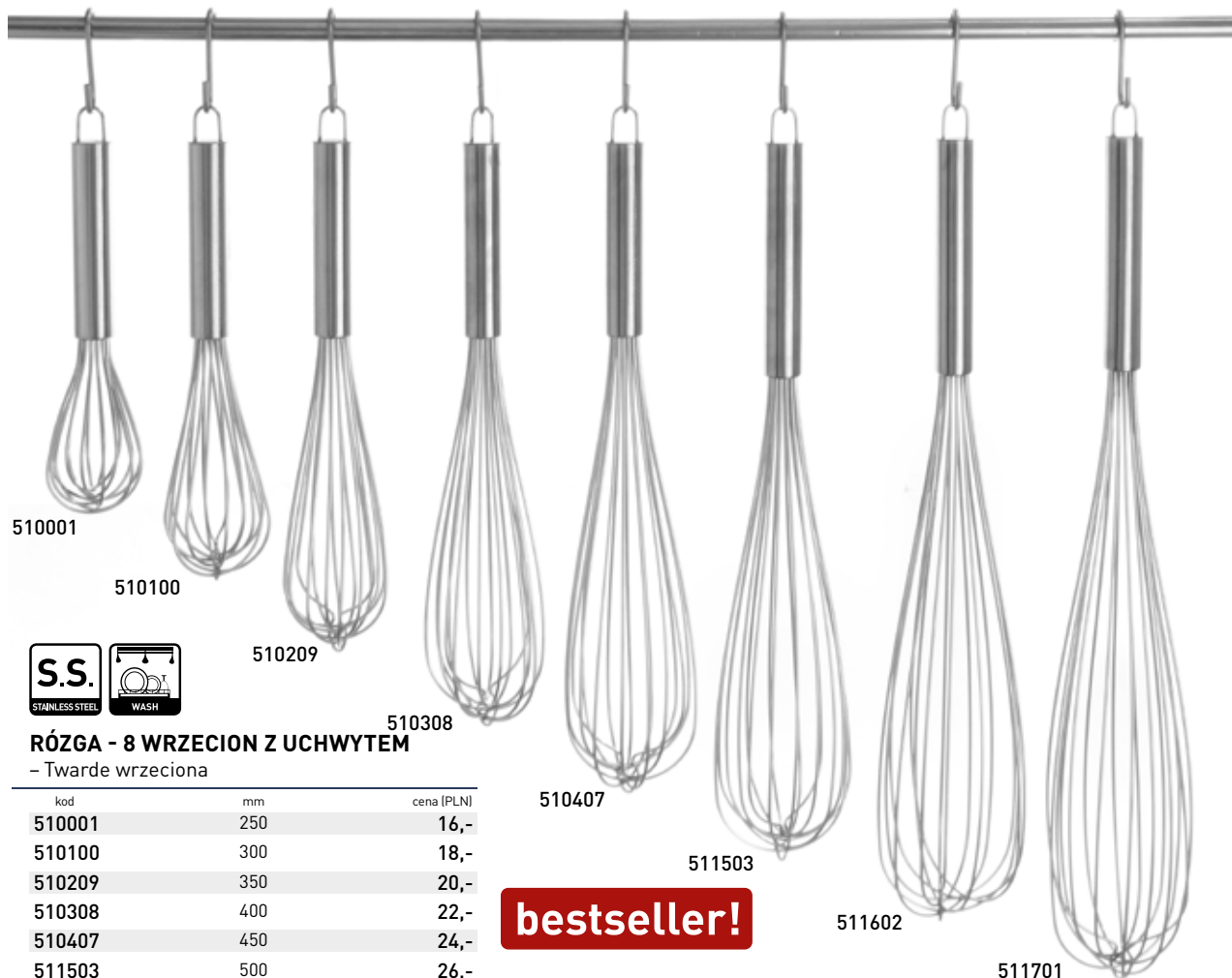
8

9

kod	lp.	nazwa	poj. (l)	mm	cena (PLN)
527207	1	Chochła	0,18	Ø90x360	15,-
527306	2	Chochła	0,21	Ø100x380	17,-
527108	3	Chochła	0,05	Ø60x300	10,-
528204	4	Łyżka cedzakowa		Ø130x385	15,-
528105	5	Łyżka cedzakowa		Ø100x340	10,-
526118	6	Szpatuła cedzakowa		340	10,-
526101	7	Szpatuła		340	10,-
526200	8	Widelec do mięs		35x350	10,-
526309	9	Łyżka do serwowania		325	10,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

RÓZGI



RÓZGA - 8 WRZECION Z UCHWYTEM
- Twarde wrzeciona

kod	mm	cena [PLN]
510001	250	16,-
510100	300	18,-
510209	350	20,-
510308	400	22,-
510407	450	24,-
511503	500	26,-
511602	550	28,-
511701	600	30,-



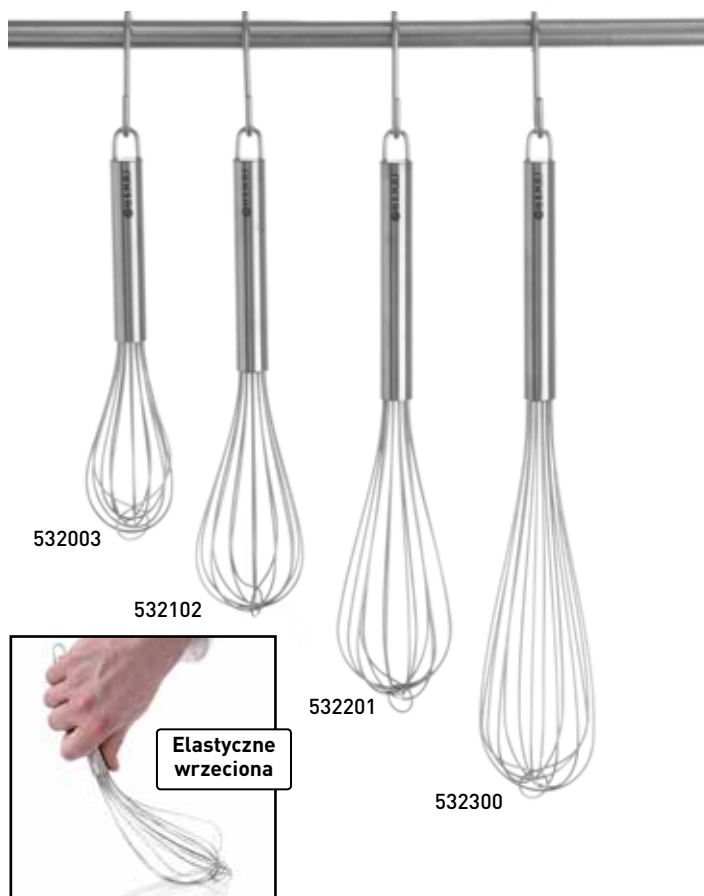
RÓZGA - 7 WRZECION Z UCHWYTEM
- Miękkie wrzeciona

kod	mm	cena [PLN]
532003	200	13,-
532102	250	14,-
532201	300	15,-
532300	350	16,-



RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	cena [PLN]
856109	160	25,-



MISKI I CEDZAKI



MISKA KUCHENNA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 530108	0,8	Ø160x(H)63	10,-
530207	1,3	Ø205x(H)70	12,-
530306	1,6	Ø225x(H)83	14,-
● 530405	2,3	Ø250x(H)84	19,-
530504	3,1	Ø280x(H)99	25,-
530603	5,0	Ø315x(H)108	37,-
● 530702	6	Ø345x(H)118	43,-

MISKA DO MIKSOWANIA - Z ZAOKRĄGLONYM DNEM

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 517109	0,7	Ø158x(H)55	12,-
517208	1,4	Ø197x(H)68	14,-
● 517307	2,3	Ø240x(H)88	19,-
517406	3,3	Ø259x(H)92	23,-
● 517604	4,9	Ø300x(H)118	29,-



833506

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka Ø360mm - kod: 831700
- Z zawieszką do odsączania

kod	mm	cena (PLN)
833506	160x(H)230	149,-



535523

WANNA CEDZAKOWA PROFI LINE

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	cena (PLN)
535509	Ø320x(H)180	299,-
535516	Ø360x(H)200	359,-
● 535523	Ø400x(H)220	399,-



530702

530108

530405



517604

517109

517307

nowość!



535424

535417

535400

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	cena (PLN)
535400	Ø235x(H)85	29,-
535417	Ø285x(H)115	44,-
535424	Ø315x(H)120	49,-



535301

535103

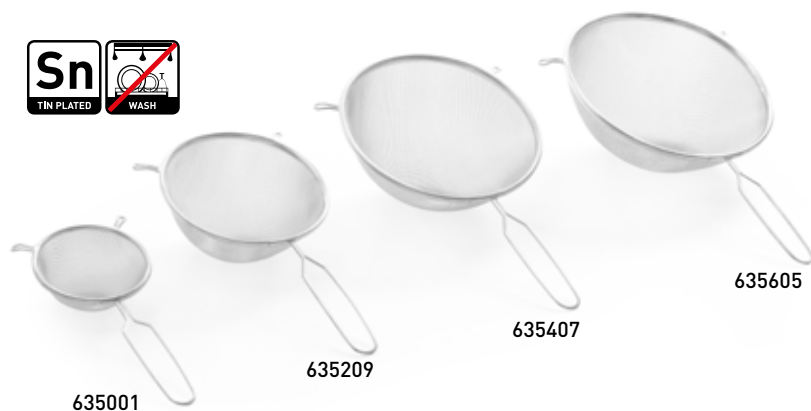
535202

WANNA CEDZAKOWA KITCHEN LINE

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	cena (PLN)
535103	Ø240x(H)125	29,-
535202	Ø280x(H)135	39,-
535301	Ø340x(H)160	69,-

SITA



SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- O cynkowane
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena (PLN)
● 635001	Ø120x280	12,-
635155	Ø160x320	14,-
● 635209	Ø180x340	16,-
635308	Ø200x360	18,-
● 635407	Ø230x400	20,-
● 635605	Ø250x435	22,-



SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Drewniany uchwyt
- Wspornik wzmacniający

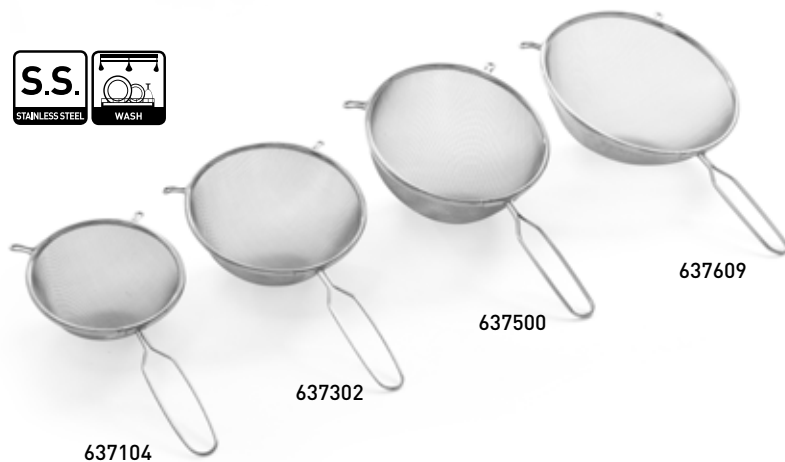
kod	mm	cena (PLN)
639009	Ø260x570	90,-
639016	Ø310x800	120,-
639023	Ø360x860	160,-



SITO - GĘSTE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena (PLN)
638309	Ø100x220	15,-
638507	Ø150x330	25,-
638705	Ø200x400	40,-
638903	Ø240x475	64,-



SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena (PLN)
● 637104	Ø160x320	25,-
637203	Ø180x340	30,-
● 637302	Ø200x360	38,-
637401	Ø220x390	40,-
● 637500	Ø240x415	44,-
● 637609	Ø260x440	56,-

SITA



647509

647516

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE - GĘSTE

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
647516	Ø160x335	34,-
647509	Ø180x395	46,-

nowość!



647561

647554

SITO CHIŃSKIE STOŻKOWE Z SIATKĄ - GĘSTE



kod	mm	cena (PLN)
647554	Ø200x460	59,-
647561	Ø245x500	69,-



556719



547502

547304



SITO CHIŃSKIE Z DODATKOWĄ RĄCZKĄ

kod	mm	cena (PLN)
547304	Ø185x350	36,-
547502	Ø235x395	50,-

ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Lniana

- Można prać w temperaturze do 95°C

kod	mm	cena (PLN)
556719	blister 700x700	26,-



nowość!



647592

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW SIATKOWE

- Gęsta siatka i drewniany przecierak
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena (PLN)
647592	Ø200x390	54,-



515501

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

- Idealne do przygotowywania zup-
- kremów i przecieru pomidorowego
- 2 tarcze w zestawie: gruba i drobna

kod	mm	cena (PLN)
515501	Ø300x520	84,-

WIRÓWKI DO SAŁATY



WIRÓWKA DO SAŁATY

- Idealna do osuszania dużych ilości warzyw i owoców po ich umyciu
- Łatwy w użyciu system osuszania (222560)
- Wymowany kosz wewnętrzny



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
222553	12	Ø330x(H)430	469,-
222560	25	Ø440x(H)520	569,-



222485



WIRÓWKA DO SAŁATY

- Idealna do osuszania warzyw i owoców po ich umyciu
- Wymowany kosz wewnętrzny z polipropylenu
- Pokrywa z polipropylenu
- Obudowa wykonana z tworzywa SAN

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
222485	4,5	Ø260x220	74,-

CZAJNIK Z POKRYWKĄ / LEJEK Z RĄCZKĄ / DYSPENSER DO OLIWY



624302

CZAJNIK Z POKRYWKĄ

- Uchwyt z bakelitu

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
624302	6,5	Ø260	99,-



518700

LEJEK Z RĄCZKĄ



kod	mm	cena [PLN]
518700	Ø120	29,-



462904

DYSPENSER DO OLIWY

- Z uchylną pokrywką



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
462904	0,3	Ø70x(H)115	22,-

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

bestseller!



Zatyczka pozwala zachować czystość i świeżość



558003

558010

558027

557808

557815

557822

557907

557914

557921

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

- Dzięki zatyczce sos dłużej zachowuje świeżość

kod	poj. (l)	kolor	mm	cena (PLN)
558003	0,2	żółty	Ø50x185	2,20,-
558010	0,2	czerwony	Ø50x185	2,50,-
558027	0,2	przezroczysty	Ø50x185	2,50,-
557808	0,35	żółty	Ø55x205	3,-
557815	0,35	czerwony	Ø55x205	3,-
557822	0,35	przezroczysty	Ø55x205	3,-
557907	0,7	żółty	Ø70x240	4,-
557914	0,7	czerwony	Ø70x240	4,-
557921	0,7	przezroczysty	Ø70x240	4,-



Butelka o owalnym przekroju ułatwia wyciskanie

BUTELKA DO KETCHUPU I MUSZTARDY

- Okrągłe płaskie dno zapewnia stabilność

- Duża pojemność

kod	poj. (l)	kolor	mm	cena (PLN)
558218	0,6	ochra	Ø83x194	12,-
558225	1,1	ochra	Ø97x255	14,-
558232	0,6	czerwony	Ø83x194	12,-
558249	1,1	czerwony	Ø97x255	14,-



558218

558225

558232

558249



551806

3 końcówki
(Ø2 mm, Ø4 mm i Ø6 mm)

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- Ergonomiczny uchwyt wykonany z polipropylenu
- Dzięki konstrukcji zaworu zamykającego gwarantuje szczelność w pozycji zamkniętej
- Stojak oraz naczynie ociekowe w zestawie
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji: majonezów, kremów, płynnej czekolady oraz do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych

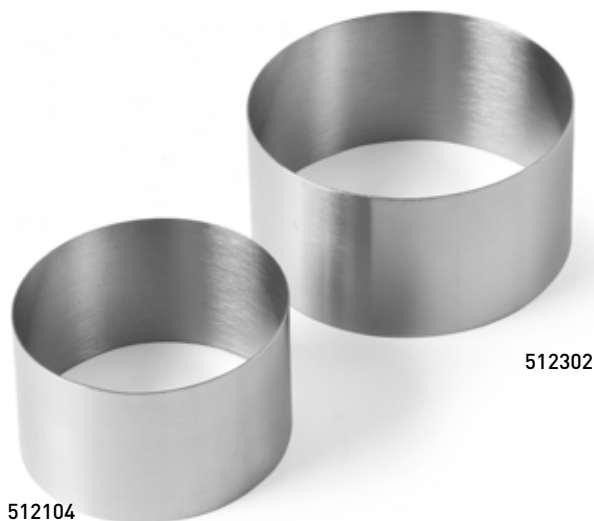
kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
551806	1,5	Ø190x(H)220	249,-



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena (PLN)
512104	Ø70x(H)45	16,-
512302	Ø90x(H)50	19,-



512104

512302



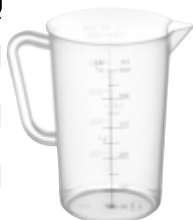
512302

MIARKA Z POLIPROPYLENU



- Z podziatką

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 567104	0,5	Ø90x(H)140	6,-
567203	1	Ø110x(H)170	12,-
● 567302	2	Ø140x(H)215	16,-
567401	3	Ø160x(H)240	22,-
● 567500	5	Ø190x(H)270	32,-



567104



567302



567500

MIARKA STALOWA - Z PODZIAŁKĄ



- Wysoka jakość

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
516102	0,5	Ø90x(H)110	49,-
516201	1	Ø120x(H)135	59,-
516300	2	Ø140x(H)175	69,-



516102



516201



516300

SZUFELKA ALUMINIOWA



kod	poj. (l)	dlugość (mm)	cena (PLN)
521205	0,125	180	16,-
521304	0,2	210	18,-
● 521403	0,3	250	24,-
521502	0,5	265	26,-
521601	0,65	310	36,-
● 521809	2	400	86,-



521403



521809

SZUFELKA Z POLIETYLENU



kod	poj. (l)	dlugość (mm)	cena (PLN)
562000	0,125	187	8,-
562017	0,25	250	14,-



562000



562017

WAGI KUCHENNE



980033

WAGA GASTRONOMICZNA Z SZALKĄ

- W zestawie szalka o Ø200 mm

kod	mm	zakres	dokładność	cena [PLN]
980033	210x140x(H)255	2 kg	10 g	198,-



580202

580103

WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI

- Pomiar wagi do 1 kg z dokładnością ±0,1g
- Z funkcją tarowania
- Powierzchnia ważąca wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej
- Wskaźnik przeciążenia
- Na 4 baterie AA (nie są załączone)

kod	mm	zakres	dokładność	cena [PLN]
580103	253x200x(H)53	1 kg	0,1 g	279,-

WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI

- Pomiar wagi do 5 kg z dokładnością ±1g
- Z funkcją tarowania
- Powierzchnia ważąca wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej
- Wskaźnik przeciążenia
- Na 4 baterie AA (nie są załączone)

kod	mm	zakres	dokładność	cena [PLN]
580202	253x200x(H)53	5 kg	1 g	279,-



580004

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 5 KG

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Na baterię 9 V (nie jest załączona)
- Z timerem

kod	mm	zakres	dokładność	cena [PLN]
580004	170x215x(H)55	5 kg	1 g	229,-



580301

DUŻA WAGA CYFROWA

- Pomiar wagi do 100kg
- Dokładność do 50g
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii, z funkcją tarowania
- Platforma ze stali nierdzewnej
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 3 przyciskami
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem baterii
- Na 2 baterie AAA (nie są załączone)

kod	mm	zakres	dokładność	cena [PLN]
580301	300x255x(H)42	100 kg	50 g	389,-

WAGA KUCHENNA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, przemyśle, gastronomii oraz aptekach
- Wyposażona w 2 szalki 230x190 mm (plastikową i ze stali nierdzewnej)
- Dwa wyświetlacze 5-cyfrowe (1 z przodu, 1 z tyłu), wysokość cyfr 25 mm
- Zasilanie 230 V poprzez zasilacz DC 9V lub na baterie 6 x R20 1,5 V (komplet baterii w zestawie)
- Czas pracy baterii alkalicznych do 1000 godz., baterii zwykłych do 500 godz.
- Temperatura pracy: od -10°C do +40°C
- Waga: 2,8 kg

kod	mm	zakres	dokładność	W	cena (PLN)
580318	287x260x137	Max 10 kg	2g	9	599,-

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczone są do pracy na bazarach i w handlu obwoźnym
- Po 3 wyświetlacze z przodu i z tyłu (dla operatora i klienta): waga, cena za 1 kg, należność
- 4 klawisze szybkiej sprzedaży dla najczęściej sprzedawanych towarów
- Podświetlane wyświetlacze LCD zapewniają odczyt wyniku ważenia w każdych warunkach
- Wbudowany akumulator 6V 4Ah zapewnia pracę nawet do miesiąca bez ładowania (do 180 godz. ciągłej pracy)
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230V poprzez zasilacz 12 V
- Stalowa szalka 290x209 mm
- Temperatura pracy: od -10°C do +40°C
- Waga: 3,5 kg

kod	mm	zakres	dokładność	W	cena (PLN)
580325	324x304x(H)112	Max 15 kg	2g	9	999,-

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii oraz w przemyśle
- Wbudowany akumulator pozwala na używanie wag również na bazarach, giełdach hurtowych itp.
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230V poprzez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie wagi do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki pozwala na drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cio cyfrowy
- Stalowa platforma 360x460 mm
- Temperatura pracy: od -10°C do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	mm	zakres	dokładność	W	cena (PLN)
580332	360x580x(H)765	Max 150 kg	20g	20	1099,-



580318



580325



580325



580332

TERMOMETRY



271148

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

- Wskaźnik laserowy dla dokładnego celowania w obiekt
- Zakres pomiaru: od -32°C do +300°C (-26°F ~ 572°F)
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Dokładność: ±1,5°C / ±1,5 %
- Stopniowanie: 0,1°
- Tryb "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Automagiczne wyłączenie
- Bateria w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271148	37x70x(H)150	-32/300°C	299,-



271407

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Dokładność: ±1°C / ±1 % między -30°C i 150°C
- Stopniowanie: 0,1°
- Tryb "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Przycisk funkcji temperatury min/max
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm
- Automagiczne wyłączenie
- Z podstawką, zawiera ochronny futerał z tworzywa
- Bateria w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271407	85x195x(H)45	-50/300°C	199,-



271131

TERMOMETR BEZDOTYKOWY Z SONDĄ

- Posiada certyfikat kalibracji
- Zakres temperatury od -33°C do +220°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Pomiar temperatury bezdotykowy lub przy pomocy składanej sondy
- Dokładność ±2 % / ±2°C
- Stopniowanie 0,1°
- Tryb pomiaru ciągłego
- Przycisk funkcji temperatury min/max
- Sonda ze stali nierdzewnej 105 mm
- Automagiczne wyłączenie
- Bateria w zestawie
- Wysoka szczelność (IP54)

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271131	20x45x(H)165	-33/220°C	299,-

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Dokładność: ±1°C / ±1 % między 0°C i 100°C
- Stopniowanie: 0,1°
- Funkcja "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Przycisk funkcji temperatury Min/Max
- Składana sonda ze stali nierdzewnej
- Automagiczne wyłączenie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Bateria w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271308	150	-50/300°C	49,-



S.S.
STAINLESS STEEL

271308

TERMOMETR MULTIFUNKCYJNY Z SONDĄ - Z ERGONOMICZNYM UCHWYTEM

- Zakres pomiaru od -40°C do +200°C
- Jednostka pomiarowa: °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C
- Funkcja HOLD-zachowanie temperatury chwilowej
- Sonda ze stali nierdzewnej 105 mm
- Samoczynne wyłączenie
- Ostrona sondy
- Bateria w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271209	20x150	-40/200°C	49,-



S.S.
STAINLESS STEEL

271209

TERMOMETR MULTIFUNKCYJNY Z SONDĄ - Z ERGONOMICZNYM UCHWYTEM

- Szczelny
- Zakres pomiaru od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiarowa: °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C; stopniowanie 1°C między -20°C i 100°C, dla innego zakresu temperatury ± 2°C.
- Funkcja "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 120 mm
- Samoczynne wyłączenie przyrządu po 10 min.
- Ostrona sondy
- Z ergonomicznym uchwytem
- Bateria w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271162	50x290	-50/300°C	54,-



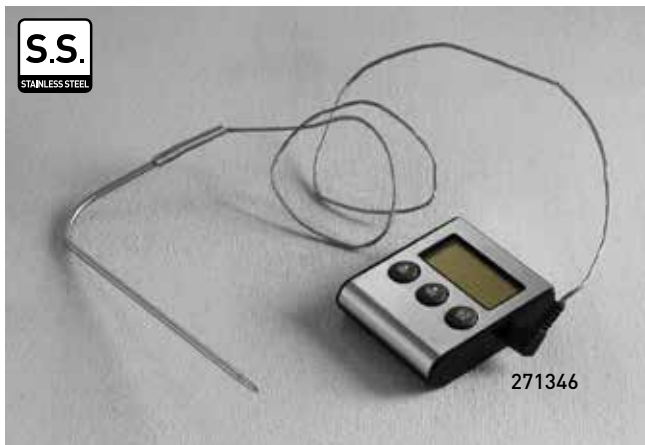
S.S.
STAINLESS STEEL

271162

TERMOMETR Z SONDĄ

- Zakres pomiaru od 0°C do +100°C
- Stopniowanie 1°C
- Sonda ze stali nierdzewnej 127 mm
- Ostrona sondy z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271216	Ø44,5x140	0/100°C	12,-



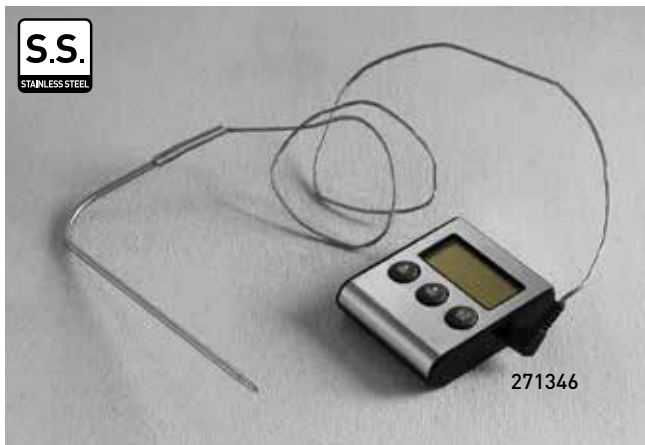
S.S.
STAINLESS STEEL

271216

TERMOMETR DO PIECZENIA Z SONDĄ

- Z funkcją timera
- Zakres pomiaru od 0°C do +300°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie 1°C
- Funkcja "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury min/max
- Z sygnałem dźwiękowym
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia
- Bateria w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271346	65x70x(H)17	0/300 °C	39,-



S.S.
STAINLESS STEEL

271346

271179



bestseller!

TERMOMETR UNIWERSALNY DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres temperatur od 50°C do 300 °C
- Stopniowanie 10°C
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271179	Ø60x(H)70 mm	50/300°C	12,-

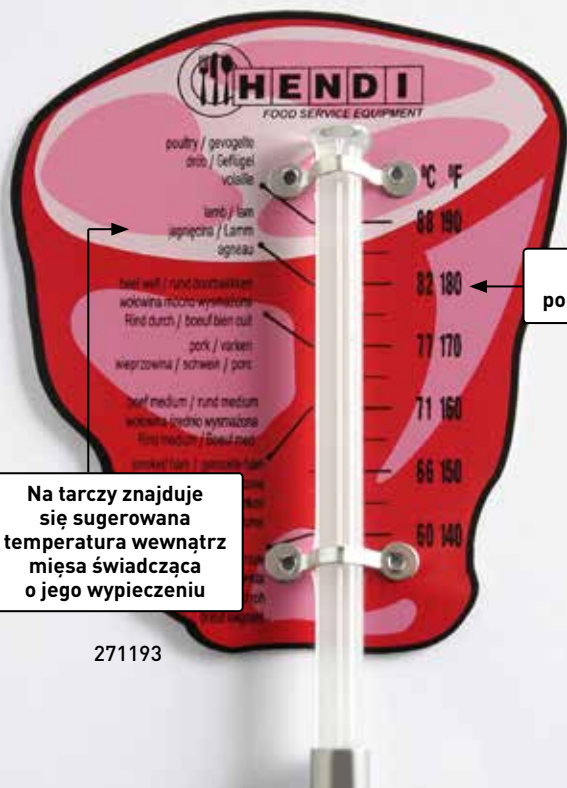
271186



TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Zakres temperatur od -50°C do 25 °C
- Stopniowanie 2,5°C
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271186	Ø60x(H)70 mm	-50/25°C	12,-



Na tarczy znajduje się sugerowana temperatura wewnątrz mięsa świadcząca o jego wypieczeniu

Jednostka pomiarowa: °C i °F

271193



TERMOMETR DO MIĘSA

- Zakres temperatury 60°C do 88°C
- Stopniowanie 10°F
- Sonda o długości 70 mm ze stali nierdzewnej
- Metalowa szpila do naktuwania mięsa w zestawie
- Metalowa końcówka chroni rękę termometru
- Łatwy odczyt
- Zapewnia doskonałe efekty pieczenia

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271193	85x(H)175	60/88°C	9,-

TERMOMETR DO STEKÓW

- Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony
- Sonda o długości 50 mm ze stali nierdzewnej
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	-	mm	cena (PLN)
271339	4 szt. w blistrze	Ø25	28,-



271339



TIMERY

TIMER KUCHENNY - CYFROWY

- Odliczanie: max. 99 min. 59 s.
- Bateria w zestawie



kod	mm	cena [PLN]
271155	67x(H)67	15,-



Z funkcjonalnym klipssem



Mocowanie na magnes



271155

TIMER KUCHENNY - ANALOGOWY

- Odliczanie max. 60 min.
- Dokładność do 1 minuty
- Czerwona linia wskazuje upływ czasu
- Tarcza bardzo dobrze widoczna z dużej odległości



kod	mm	cena [PLN]
582015	Ø80	29,-



Tylna obudowa na magnes



582015

TIMER KUCHENNY - CYFROWY

kod	mm	cena [PLN]
582022	65x70x(H)17	26,-



Mocowanie na magnes



Funkcjonalna stopka



582022

S.S.
STAINLESS STEEL

290903

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5

- Przeznaczona do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowane elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Chłodzona powietrzem
- Pojemność zbiornika 2,5 l
- Wymowany pojemnik
- Wydajność 50 l/h
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Waga: 25 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
290903	230x400+160x(H)430	230	500	9999,-

S.S.
STAINLESS STEEL**nowość!**

999443

Dwa wymiowane pojemniki
na płynną śmietanę: 6 l i 9 l**AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 9/6**

- Przeznaczona do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowane elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Chłodzona powietrzem
- Włącznik główny z lampkami kontrolnymi
- Funkcja czasowego dozowania w zakresie od 0 do 6 s z krokiem co 0,2 s
- Funkcja zmiany temperatury pojemnika na śmietanę
- Funkcje schładzania z lampkami kontrolnymi
- Wydajność 100 kg/h
- Waga: 37 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
999443	295x520x(H)520	230	500	13999,-

Wyświetlacz cyfrowy:
temperatury, alarmów,
czasu dozowania



nowość!



**SYFON DO BITEJ ŚMIETANY
KURT SCHELLER EDITION**

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany (N₂O), naboje nie są dotychczas

kod	kolor	poj. (l)	cena (PLN)
975893	turkusowy	0,5	99,-
975855	żółty	0,5	99,-
975886	fioletowy	0,5	99,-
975879	zielony	0,5	99,-
975862	niebieski	0,5	99,-



975893

975855

975886

975879

975862

**NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY
KURT SCHELLER EDITION**

- N₂O
- 5 lat przydatności do użycia
- Data ważności na nabojach
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
975787	10	13,50,-



975787



588017



588024

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- Przeznaczony do małych i średnich punktów
- Umożliwia przygotowanie pysznej bitej śmietany, kremów, musów czy zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów czy lodów
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 2 końcówki ze stali nierdzewnej i 1 z polipropylenu oraz szczoteczka
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany (N₂O), naboje nie są dotęczone

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
588017	0,5	Ø85x(H)235	199,-
588024	1	Ø98x(H)330	229,-
589205	Części zamienne do syfonów Profi Line		59,-

589205





588369



588376

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany (N₂O), naboje nie są dołączone

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
588369	0,5	Ø80x(H)260	89,-
588376	0,95	Ø95x(H)320	109,-
589007	Części zamienne do syfonów Kitchen Line		39,-



589007



588208



bestseller!

588215



586907



PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- N₂O
- 5 lat przydatności do użycia
- Data ważności na nabojach
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

kod	ilość szt. w opak.	ilość opakowań w kartonie	cena (PLN)
588208	10	36	13,-
588215	24	25	30,-
586907	50	12	62,-



FORMY DO ZAPIEKANIA I WYCINANIA



682104

682302

682401

FORMA DO CIAST

- Prostokątna



kod	mm	cena [PLN]
682104	180x80x(H)60	28,-
682302	260x100x(H)75	38,-
682401	300x110x(H)75	48,-

FORMA DO BABECZEK

- Wywinięty brzeg



kod	mm	cena [PLN]
689608	Ø70x(H)68	16,-
689806	Ø70x(H)68	14,-



689608

689806



683507

FORMA DO PUDDINGU

- Kształt kwiatka



kod	mm	cena [PLN]
683507	Ø60x(H)55	14,-



683705

FORMA DO CIAST

- Kształt kwiatka



kod	mm	cena [PLN]
683705	Ø80x(H)35	12,-



673409

674406

FORMA DO WYCINANIA

- Okrągła

- Zestaw 14 szt.



kod	model	mm	cena [PLN]
673409	gładka	Ø21-112	64,-
674406	karbowana	Ø20-100	64,-



675106

FORMA DO WYCINANIA

- Zestaw 6 szt.

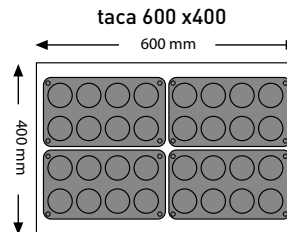
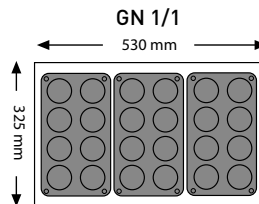
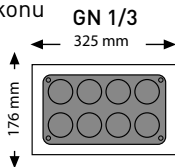


kod	model	mm	cena [PLN]
675106	gwiazda	Ø45-90	58,-

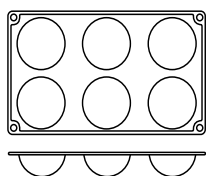
FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA

-Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu

-Wymiary całkowite formy: 176 x 300 mm



676202

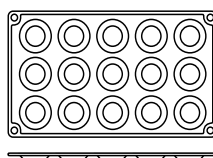


FORMA SILIKONOWA SEMI-SPHERE

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676202	Ø70x(H)32	6	45,-



676509

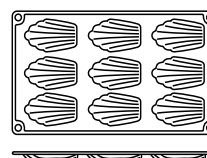


FORMA SILIKONOWA TARTALETTE

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676509	Ø50x(H)17	15	45,-



676707

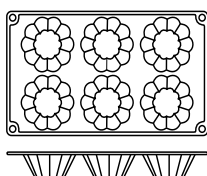


FORMA SILIKONOWA MADELEINESS

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676707	70x47x(H)17	9	45,-



676806

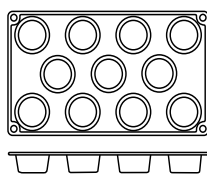


FORMA SILIKONOWA BRIOCHETTE

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676806	Ø80x(H)40	6	45,-

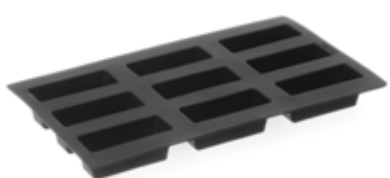


676905

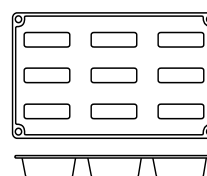


FORMA SILIKONOWA MINI-MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676905	Ø53x(H)30	11	45,-



677001

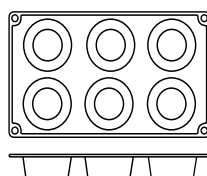


FORMA SILIKONOWA MINI-CAKE

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
677001	80x30x(H)33	9	45,-

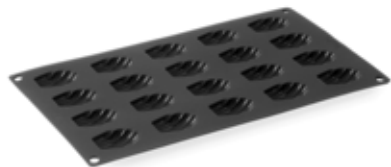


677209

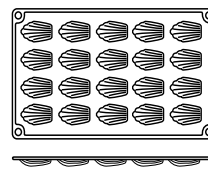


FORMA SILIKONOWA MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
677209	Ø69x(H)40	6	45,-



677308

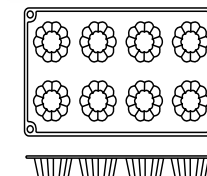


FORMA SILIKONOWA MINI-MADELEINES

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
677308	42x29x(H)11	20	45,-

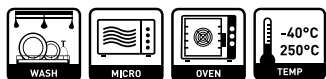


677506



FORMA SILIKONOWA CANNELE BORDELAIS

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
677506	Ø54x(H)48	8	45,-

**MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA**

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
677834	300x400	0,7	45,-
677810	530x325	0,7	59,-
677827	600x400	0,7	76,-



677834



677810



677827

**PĘDZELEK CUKIERNICZY - PŁASKI**

- Drewniany uchwyt



kod	mm	cena (PLN)
515204	25x204	10,-
515303	37x207	14,-

**PĘDZELEK CUKIERNICZY Z SILIKONU - PŁASKI**

- Uchwyt wykonany z polipropylenu



kod	mm	cena (PLN)
515358	35x235	16,-
515365	50x235	18,-



572719

572016

572313



GAŁKOWNICA KITCHEN LINE

kod	poj. (l)	mm	-	cena (PLN)
● 572016	1/10	Ø70	blister	49,-
572115	1/12	Ø66	blister	49,-
572214	1/16	Ø59	blister	47,-
● 572313	1/20	Ø56	blister	47,-
572412	1/24	Ø53	blister	45,-
572511	1/30	Ø50	blister	45,-
572610	1/36	Ø48	blister	45,-
● 572719	1/40	Ø44	blister	45,-



759264

759233

759240

GAŁKOWNICA PROFI LINE

kod	poj. (l)	mm	-	cena (PLN)
759226	1/20	Ø56	blister	92,-
● 759233	1/24	Ø53	blister	92,-
● 759240	1/30	Ø50	blister	92,-
759257	1/36	Ø48	blister	92,-
● 759264	1/40	Ø46	blister	92,-



stöckel



ARTYKUŁY DO KAWIARNI I CUKIERNI



755143

755037

755006

755075

GAŁKOWNICA STÖCKEL

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 755006	1/4	Ø100	129,-
755013	1/8	Ø80	129,-
755020	1/10	Ø70	129,-
● 755037	1/12	Ø67	129,-
755044	1/16	Ø59	129,-
755051	1/20	Ø56	129,-
755068	1/24	Ø51	129,-
● 755075	1/30	Ø49	129,-
755082	1/36	Ø47	129,-
755099	1/40	Ø45	129,-
755105	1/50	Ø43	129,-
755112	1/60	Ø40	129,-
755129	1/65	Ø38	129,-
755136	1/70	Ø35	129,-
● 755143	1/100	Ø30	129,-



stöckel



GAŁKOWNICE



755259

755273

755297



GAŁKOWNICA STÖCKEL - OWALNA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755259	1/20	70x52	129,-
755273	1/30	62x43	129,-
755297	1/40	57x38	129,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

stöckel

755372

755334



755464

755426

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
● 755334	1/12	Ø67	129,-
755341	1/16	Ø59	129,-
755358	1/20	Ø56	129,-
755365	1/24	Ø51	129,-
● 755372	1/30	Ø49	129,-
755389	1/36	Ø47	129,-
755396	1/40	Ø45	129,-
755402	1/45	Ø44	129,-
755419	1/50	Ø43	129,-
● 755426	1/55	Ø41	129,-
755433	1/60	Ø40	129,-
755440	1/65	Ø38	129,-
755457	1/70	Ø35	129,-
● 755464	1/100	Ø30	129,-

**18/10**

STAINLESS STEEL

nowość!

755808



755815



755822



755839

SZPATUŁA DO LODÓW Z UCHWYTEM Z TRITANU

kod	mm	kolor	cena [PLN]
755808	260	niebieski	22,-
755815	260	czerwony	22,-
755822	260	żółty	22,-
755839	260	fioletowy	22,-





759301

PORCJONER KITCHEN LINE

- Z długim uchwytem wypełnionym olejem
- dla lepszego porcjowania lodów

kod	-	poj. (l)	mm	cena (PLN)
759301	blister	1/30	Ø49x225	40,-



759400

PORCJONER PROFI LINE

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem wypełnionym olejem
- dla lepszego porcjowania lodów

kod	-	poj. (l)	mm	cena (PLN)
759400	blister	1/30	Ø49x225	40,-

stöckel



755587

PORCJONER STÖCKEL

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 755532	1/12	Ø67x120	108,-
755549	1/16	Ø59x120	108,-
● 755556	1/20	Ø56x120	108,-
755563	1/24	Ø51x120	108,-
755570	1/30	Ø49x120	108,-
● 755587	1/40	Ø45x120	108,-

PORCJONER STÖCKEL

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 755686	1/20	Ø56x170	199,-
755693	1/30	Ø49x170	199,-

PORCJONER STÖCKEL

- Z długim uchwytem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 755655	1/20	Ø56x170	199,-
755679	1/30	Ø49x170	199,-



bestseller!

755730

802038

**STOJAK NA WAFLE DO LODÓW**

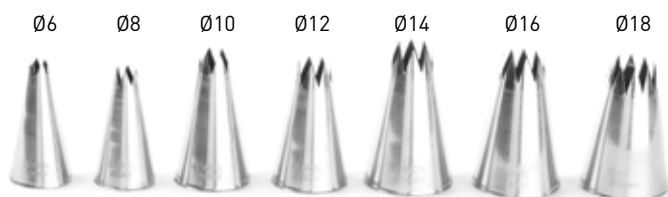
- Na 3 wafle

kod	mm	cena [PLN]
755730	200x95x(H)85	129,-

KUWETA DO LODÓW

- Najwyższa profesjonalna jakość
- Stal o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
802021	6,5	360x165x(H)150	66,-
802038	5	360x165x(H)120	44,-
802045	3,6	360x165x(H)80	42,-



551714

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE**

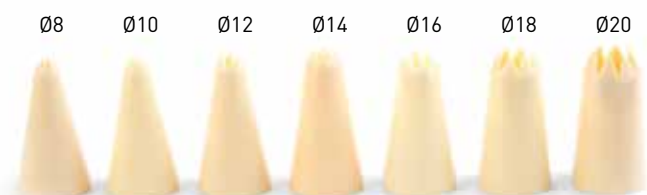
kod	-	mm	cena [PLN]
551714	7 szt. w blistrze	Ø6-8-10-12-14-16-18	68,-



551615

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

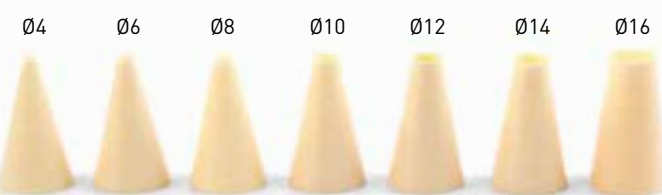
kod	-	mm	cena [PLN]
551615	7 szt. w blistrze	Ø4-6-8-10-12-14-16	68,-



551110

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE**

kod	-	mm	cena [PLN]
551110	7 szt. w blistrze	Ø8-10-12-14-16-18-20	16,-



551011

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

kod	-	mm	cena [PLN]
551011	7 szt. w blistrze	Ø4-6-8-10-12-14-16	16,-



551400

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE - ZESTAW 12 SZT.**

kod	mm	cena [PLN]
551400	Ø6-8-10-12	42,-



550106

550205

550304

550403

550502

550700

WOREK DO SZPRYCOWANIA

- Wykonany z super nylonu, bez szwów
- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymały
- Z zawieszką
- Elastyczny i cienki
- Możliwość użycia w gotującej wodzie

kod	mm	cena [PLN]
550106	300	16,-
550205	350	17,-
550304	400	20,-
550403	450	23,-
550502	500	25,-
550601	550	27,-
550700	600	32,-
550809	650	35,-
550908	700	38,-
550007	750	46,-



557105

bestseller!**WORKI DO SZPRYCOWANIA
- JEDNORAZOWE HACCP**

- Grubość folii: 90 mikronów
- Opakowanie - rolka 100 szt.
- Zgodne ze standardami HACCP



kod	kolor	mm	cena [PLN]
557105	przezroczysty	550x290	49,-



SKROBK I NOŻE DO CIASTA

553404



855751



NÓŻ DO CIASTA



kod	mm	cena [PLN]
553404	150x110	14,-



NÓŻ DO CIASTA



- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
855751	150x110	20,-

554432


SKROBK DO CIASTA
 - W kształcie trapezu


kod	-	mm	cena [PLN]
554432	3 szt. w blisterze	216x128	14,-

554364


SKROBK DO CIASTA
 - W kształcie prostokąta


kod	-	mm	cena [PLN]
554364	6 szt. w blisterze	120x96	12,-

554166


SKROBK DO CIASTA
 - Półokrągła


kod	-	mm	cena [PLN]
554166	6 szt. w blisterze	120x88	12,-

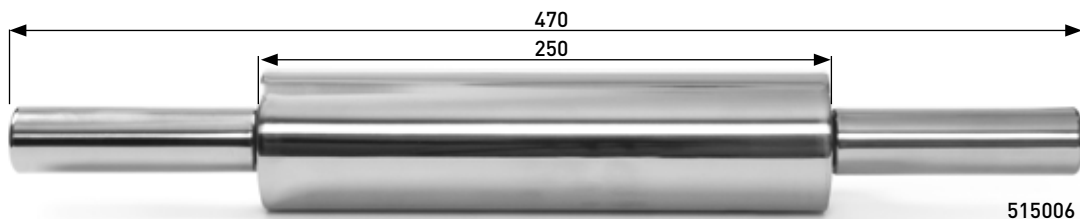
637807


SITO DO PRZESIEWANIA MĄKI

- Wykonane ze stali nierdzewnej
 - Z zawieszka, średnica wnętrza sita 247 mm



kod	mm	cena [PLN]
637807	Ø260x(H)63	29,-



515006

WAŁEK DO CIASTA

- Oparty na tulejach ślizgowych



kod	mm	waga (kg)	cena (PLN)
515006	Ø65x250/470	1,8	89,-



515013

WAŁEK DO CIASTA - NIEPRZYWIERAJĄCY

- Powierzchnia wałka pokryta materiałem nieprzywierającym
 - Oparty na tulejach ślizgowych
 - W zestawie stojak chromowany



kod	mm	waga (kg)	cena (PLN)
515013	Ø65x250/470	1,65	109,-



515020

WAŁEK DO CIASTA - DREWNIANY

- Oparty na tulejach ślizgowych



kod	mm	waga (kg)	cena (PLN)
515020	Ø75x380/590	1,6	99,-

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełnienia - zapalenie automatyczne
 - Nie zawiera wkładu z gazem
 - Z podstawą

kod	mm	cena (PLN)
198209	140x(H)485	119,-

WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA

- Butan
 - W zestawie różne końcówki

kod	ilość	ml	cena (PLN)
199008	1 szt.	200	5,-
199046	zestaw 4 szt.	200	18,-



199008

198209



zobacz film

bestseller!18/8
STAINLESS STEELAL
DIE-CASTPP
POLYPROPYLENEUchwyt na etykietę
na pokrywiePokrywa z izolowanym
uchwytem oraz wycięciem
na chochłę

860502

Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian
temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupyRegulacja temperatury od 65°C
do 95°C, co 1°CZabezpieczenie przed przegrzaniem - z alarmem
informującym o zbyt niskim poziomie wody**KOCIOŁEK DO ZUPY ELEKTRONICZNY - 8 L**

- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii oraz utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Redukcja zużycia energii nawet o 30%
- Zdemontowana pokrywa wykonana z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa wykonana z polipropylenu
- Pierścień umożliwia bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
860502	8	Ø370x(H)300	230	450	299,-



860083

KOCIOŁEK DO ZUP KITCHEN LINE - 8 L

- Idealny do bufetu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny
- Pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- W zestawie magnetyczne zawieszki

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
860083	8	Ø340x(H)360	230	435	249,-



860304

KOCIOŁEK DO ZUP PROFI LINE - 8 L

- Idealny do bufetu
- Pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- W zestawie magnetyczne zawieszki

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
860304	8	Ø340x(H)360	230	435	369,-



710807

TERMOS NA ZUPĘ - 7 L

- Idealny do cateringu, utrzymywania w ciepłe zup, sosów, gulaszu, parówek itp.
- Nie wymaga podłączenia do prądu
- Utrzymuje temperaturę do około 2 godzin
- Podwójne ścianki z izolacją poliuretanową
- Wyprofilowane dno dopasowane do podstawy

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
710807	7	Ø290x(H)280	499,-



Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z wycięciem na chochlę, łatwa do zdejmowania



Zintegrowany wyjmowany termometr, zakres pomiaru 0-100°C

Zdemontowana podstawa z miejscem na etykietę



204825

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE GN 1/1

- Model "Tellano"
- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Zawiera pojemnik GN 1/1 - 65mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
204825	9	573x348x(H)284	230	900	389,-



204900

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE GN 1/1

- Model "Pollina"
- Płynna regulacja temperatury do 100°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Zawiera pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
204900	9	615x355x(H)280	230	800	499,-



204832

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE - OKRĄGŁY

- Model "Tesino"
- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa wykonana ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej - Ø360x65mm, o pojemności 6,8 l

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
204832	6,8	Ø405x(H)248	230	500	359,-



239902

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE - OKRĄGŁY

- Model "Savoi"
- Pokrywa wykonana ze szkła
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej Ø400x65 mm
- Płynna regulacja temperatury do 100°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna

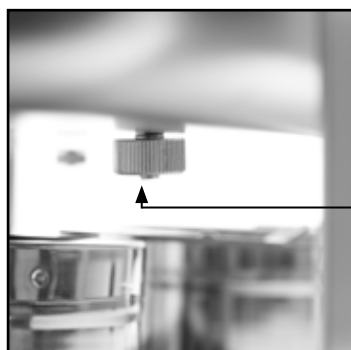
kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
239902	6,8	Ø400x(H)250	230	1000	599,-

PODGRZEWACZE NA PASTĘ

- Wysokiej jakości profesjonalne podgrzewacze do dań
- Idealne do bufetów oraz cateringu



470206

**bestseller!****PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1**

- Model Rental-Top GN 1/1
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 - 65 mm ze stali nierdzewnej
- Śruby do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470206	9	590x340x(H)400	429,-



470008

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1**

- Model Rental GN 1/1
- Solidna podstawa, podnoszona, polerowana pokrywa
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 - 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane przewodnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470008	9	590x340x(H)355	299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



471005

bestseller!
S.S. **18/0**
STAINLESS STEEL STAINLESS STEEL
PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora GN 1/1
- Piętrowalna rama, polerowana pokrywa
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 - 65 mm wykonany ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
471005	9	585x385x(H)315	179,-

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 - ZESTAW
S.S. **18/0**
STAINLESS STEEL STAINLESS STEEL

- W zestawie:
- Podgrzewacz model Fiora GN 1/1 o kodzie 471005
- 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
- 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	cena (PLN)
471050	585x385x(H)315	239,-



471050

2 x

3 x



475904

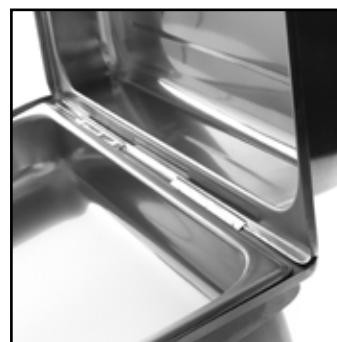
18/0

STAINLESS STEEL

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i rama
- W zestawie pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN do wysokości do 65 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
475904	9	620x350x(H)310	129,-

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2**

18/0

STAINLESS STEEL

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i rama
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 ze stali nierdzewnej o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
475201	4,5	385x295x(H)310	149,-



475201



472507

S.S. **18/0**
 STAINLESS STEEL STAINLESS STEEL
PODGRZEWACZ DO ZUP NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik do zup ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochlę

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
472507	10	Ø370x(H)325	199,-



470619

S.S. **18/0**
 STAINLESS STEEL STAINLESS STEEL
PODGRZEWACZ NA PASTĘ - OKRĄGŁY

- Szklana pokrywa
- W zestawie pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470619	3,5	Ø390x(H)270	139,-



470060

nowość!
18/10
 STAINLESS STEEL
PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE - PROSTOKĄTNY GN 2/3

- Elegancki podgrzewacz bufetowy z wysokopolerowanej stali nierdzewnej 18/10
- Bez stelaża, do postawienia na kuchenkę indukcyjną maks. do Ø260 mm
- Wkład ze stali nierdzewnej: GN 2/3 (354x325x(H)60 mm)
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spawalniającym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko 260x260 mm i odpowietrznik
- Regulowany element stabilizujący, zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470060	5,5	405x420x(H)190	1199,-



470077

nowość!
18/10
 STAINLESS STEEL
PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE - OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy z wysokopolerowanej stali nierdzewnej 18/10
- Bez stelaża, do postawienia na kuchenkę indukcyjną maks. do Ø280 mm
- Wkład ze stali nierdzewnej: Ø390x(H)64 mm, pojemność użytkowa 5 l
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spawalniającym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko Ø260 mm i odpowietrznik
- Regulowany element stabilizujący, zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470077	6	435x480x(H)190	1199,-





809709

Wyłącznik
bezpieczeństwa**GRZAŁKA**

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1
- Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

kod	mm	V	W	cena [PLN]
809709	200x320	230	400	199,-
809716	Pojemnik na wodę GN 1/1+śruby			99,-



809600

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Do stosowania jako alternatywa dla standardowych podgrzewaczy na pastę
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Do podgrzewaczy Hendi o kodach 470008, 475201, 470206 i 471005

kod	mm	cena [PLN]
809600	Ø130x(H)100	169,-



470909



470930

**ADAPTER NA 2 POJEMNIKI DO ZUPY**

- Pasuje do różnych typów podgrzewaczy GN 1/1

kod	nazwa	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470930	Adapter		530x325	89,-
470909	Pojemnik na zupę	4,2	Ø220x(H)190	69,-

470 909

470 909

470 930

**PODGRZEWACZE STOŁOWE**

- Obudowa oraz uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- Z 2 uchwytami

**PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI**

- Zawiera 2 pojemniki na świece

kod	mm	cena [PLN]
463000	330x180x(H)65	139,-



463000

**PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI**

- Zawiera 3 pojemniki na świece

kod	mm	cena [PLN]
463109	450x180x(H)65	149,-



463109

**UCHWYT NA ŚWIECZKI**

kod	mm	cena [PLN]
464809	Ø46	3,-



464809

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODGRZEWACZE NA PASTĘ TOP LINE - NIEKAPIĄCE

- Ekskluzywny podgrzewacz bufetowy
- Patent DRIPLESS: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół. Skropliny odprowadzane do pojemnika z wodą
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- Stal nierdzewna wyskokopolerowana 18/10
- Stelaż ze stali 2,3 mm, pokrywa 1,2 mm grubości

18/10
STAINLESS STEEL

470336

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1 NIEKAPIĄCY

- W zestawie 2 pojemniki na pastę i GN 1/1-65 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470336	9	660x490x(H)460	999,-



Specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół



Skropliny odprowadzane do pojemnika z wodą



470343

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY NIEKAPIĄCY

- W zestawie 1 pojemnik na pastę

- Pojemnik na żywność Ø wew. 345x(H)60 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470343	5,6	510x540x(H)480	899,-

18/10
STAINLESS STEEL

**PODGRZEWACZ DO ZUP NA PASTĘ
- OKRĄGŁY, INDUKCYJNY**

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spowalniającym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w okienko Ø260 mm i odpowietrznik
- Możliwość podgrzania wody na kuchence indukcyjnej: dno Ø260 mm
- W zestawie 1 pojemnik na pastę
- Pojemnik na zupę: Ø wew. 265x(H)200 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana 18/10
- Stelaż ze stali 2,8 mm, pokrywa i obudowa 1,2 mm grubości

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470329	11	405x480x(H)460	1499,-



470329

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP
GN 1/1**

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa typu ROLL-TOP otwierana do 180°
- Możliwość podłączenia grzałki elektrycznej
- W zestawie 2 pojemniki na pastę i GN 1/1 - 65 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana 18/10
- Stelaż ze stali 2,3 mm, pokrywa 1,2 mm grubości

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470305	9	660x490x(H)460	559,-
470374	Grzałka do podgrzewacza		159,-



470305

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP
- OKRĄGŁY**

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa typu ROLL-TOP otwierana do 180°
- W zestawie 1 pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: Ø wew. 345x(H)60 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana 18/10
- Stelaż ze stali 2,3 mm, pokrywa 1,2 mm grubości

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470312	5,6	510x540x(H)480	499,-



470312

WKŁAD PORCELANOWY - OKRĄGŁY

- Do podgrzewaczy 470312, 470343

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470350	5,6	390/345x(H)60	189,-

WKŁAD STALOWY - OKRĄGŁY

- Do podgrzewaczy 470312, 470343

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470367	5,6	390/345x(H)60	99,-



470350



470367

PASTY DO PODGRZEWACZY

– Pasty do podgrzewaczy wytwarzane są z naturalnego (bio) alkoholu etylowego



194317
3 godziny

bestseller!

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Puszka 200g, do podgrzewaczy
– Czas spalania ok. 3 godziny

kod	ilość w kartonie (szt.)	ilość w zestawie (szt.)	cena (PLN)/szt.
● 194317	48	1	2,99,-
194356		3	8,95,-
194357		6	17,91,-



470527

POJEMNIK NA PASTĘ



kod	ilość w zestawie (szt.)	mm	cena (PLN)
470527	2	Ø90x(H)60	19,-



190401

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Wiadro 4 kg, etanol

kod	w kartonie (szt.)	cena (PLN)/szt.
190401	4	46,-



195505

195109

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Kanister 5 l, etanol
– 30 kartonów na palecie

kod	w kartonie (szt.)	cena (PLN)/szt.
● 195505	4	46,-
195604	pompka do kanistra	69,-

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Butelka 1 l, etanol

kod	w kartonie (szt.)	cena (PLN)/szt.
195109	12	9,99,-

bestseller!

PALIWA DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM

● JAKOŚĆ PŁOMIENIA

- specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- temperatura palenia ponad 90°C
- jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania

● BEZPIECZEŃSTWO

- paliwo spala się w 100%
- nie emituje toksyn oraz zapachów
- zawiera glikol dwuetylenowy

bestseller!193761
4 godziny193709
8 godzin193839
6 godzinSPECJALNA ZAKRĘTKA
umożliwia:Wielokrotne użycie
tej samej puszkiMagazynowanie
PrzenoszenieSpecjalny knot zapewnia
odpowiednią temperaturę
i płomień paleniaNienagrzewająca się puszka,
nie wymaga pojemnika,
ułatwia przenoszenieWielokrotne użycie
tej samej puszkiPALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM
- PUSZKA

kod	-	ilość w kartonie (szt.)	g	cena (PLN)/szt.
193761	czas spalania ±4 godzin	24	145	4,19,-
193839	czas spalania ±6 godzin	24	200	4,49,-
193709	czas spalania ±8 godzin	24	250	4,99,-



PRZYBORY DO SERWOWANIA PROFI LINE



720103

720608

720400

721308

720509

CHOCHŁA DO SOSÓW

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
720400	0,03	290	31,-

CHOCHŁA DO SERWOWANIA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
721308	0,06	Ø70x285	31,-
720509	0,12	Ø90x315	34,-

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena (PLN)
720103	325	31,-

WIDELEC DO SAŁATEK

kod	mm	cena (PLN)
720608	305	31,-



721209

721100

720905

721001

720806

721407

ŁYŻKA DO SPAGHETTI

kod	mm	cena (PLN)
721209	325	31,-

NÓŻ DO CIAST Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod	mm	cena (PLN)
721100	290	31,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
720905	Ø110x365	34,-

SZPATUŁA

kod	mm	cena (PLN)
721001	325	31,-

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
721407	300	31,-
720806	325	31,-

PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

- Uchwyt z polipropylenu



CHOCHLA DO ZUP

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
529003	0,12	Ø90x335	24,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
529201	345	24,-

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	cena (PLN)
529300	350	24,-

WIDELEC

kod	mm	cena (PLN)
529102	345	24,-

SZPATUŁA

kod	mm	cena (PLN)
529409	355	24,-



722107

PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	cena (PLN)
722107	Ø120x240	24,-

CHOCHLE Z TWORZYWA



SZTUĆCE DO SAŁATEK

kod	nazwa	kolor	mm	cena (PLN)
563908	łyżka do sałatek	biały	305	13,-
564004	Widelec do sałatek	biały	305	14,-

CHOCHLA

kod	poj. (l)	kolor	mm	cena (PLN)
563502	0,07	biały	235	12,-
563557	0,07	czarny	235	12,-
563700	0,14	biały	300	14,-
563755	0,14	czarny	300	14,-

ŁYŻKI DO SAŁATEK Z TWORZYWA



ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	poj. (l)	kolor	mm	cena (PLN)
564103	0,03	biały	235	8,-
564158	0,03	czarny	235	8,-
564202	0,03	przezroczysty	235	8,-

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	poj. (l)	kolor	mm	cena (PLN)
564400	0,06	biały	335	14,-
564455	0,06	czarny	335	14,-

SZCZYPCE

657607



657621



SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	długość (mm)	cena (PLN)
657607	czarny	230	9,-
657621	przezroczysty	230	9,-

565506



565551



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	kolor	długość (mm)	cena (PLN)
565506	biały	290	13,-
565551	czarny	290	13,-

171622



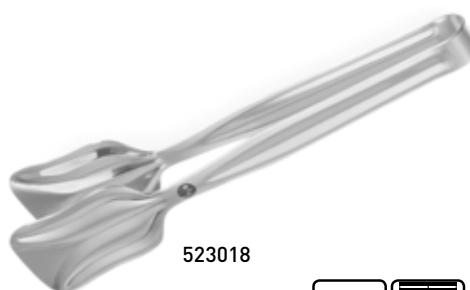
171608

SZCZYPCE CUKIERNICZE - Dekoracyjne kleszcze



kod	długość (mm)	cena (PLN)
171608	220	16,-
171622	280	18,-

523018



SZCZYPCE CUKIERNICZE



kod	długość (mm)	cena (PLN)
523018	215	13,-

523315



SZCZYPCE DO SAŁAT



kod	długość (mm)	cena (PLN)
523315	212	13,-

523216



SZCZYPCE DO SPAGHETTI



kod	-	długość (mm)	cena (PLN)
523216	w blisterze	200	12,-



424186

TACA CHŁODZĄCA - GN 1/1

- 1 element chłodzący, schładzanie do temperatury poniżej 0°C
- W zestawie taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu Rolltop wykonana z poliwęglanu
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS

kod		mm	cena (PLN)
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	339,-
424193	Element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	510x300	79,-



424193





871805



WITRYNKA CHŁODZĄCA - POJEDYNCZA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie taca wykonana ze stali nierdzewnej i 2 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
871805	440x320x(H)205	229,-



871812



WITRYNKA CHŁODZĄCA - PODWÓJNA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej i 4 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
871812	440x320x(H)440	459,-



424155

TACA CHŁODZĄCA Z POKRYWĄ - PROSTOKĄTNA

- 5-częściowy zestaw
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa ABS, podstawa wykonana z polistyrenu
- W zestawie taca ze stali nierdzewnej
- 2 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
424155	430x290x(H)150	119,-



866009

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1

kod	mm	cena (PLN)
866009	545x335x(H)95	159,-



871706

WITRYNKA POJEDYNCZA

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejroczysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN

kod	mm	cena (PLN)
871706	465x310x(H)190	149,-



871713

WITRYNKA PODWÓJNA

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN

kod	mm	cena (PLN)
871713	465x310x(H)410	259,-

**nowość!**

427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	mm	cena (PLN)
427415	530x325x(H)76	69,-



424001

TACA Z POKRYWĄ - OKRĄGLA

- 2-częściowy zestaw:

- pokrywa Rolltop z chromowanym uchwytem
- taca wykonana ze stali nierdzewnej

(możliwość dokupienia osobno, kod: 427 514)

kod	mm	cena [PLN]
● 424001	Ø380x(H)240	199,-
427514	pokrywa Ø380x(H)240	119,-



980101

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGLA

- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN

- Taca z rączkami wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
980101	Ø300x(H)110	49,-



523827



523834

PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Podstawa ze stali nierdzewnej

- Pokrywa wykonana z polistyrenu sprzedawana oddzielnie

kod	-	mm	cena [PLN]
523827	patera	Ø300x(H)90	189,-
523834	pokrywa	Ø300x(H)110	24,-

**SZPATUŁA DO CIAST**

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
523902	260x60	19,-

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu

- Dzięki zaostrozonym brzegom może służyć jako nóż

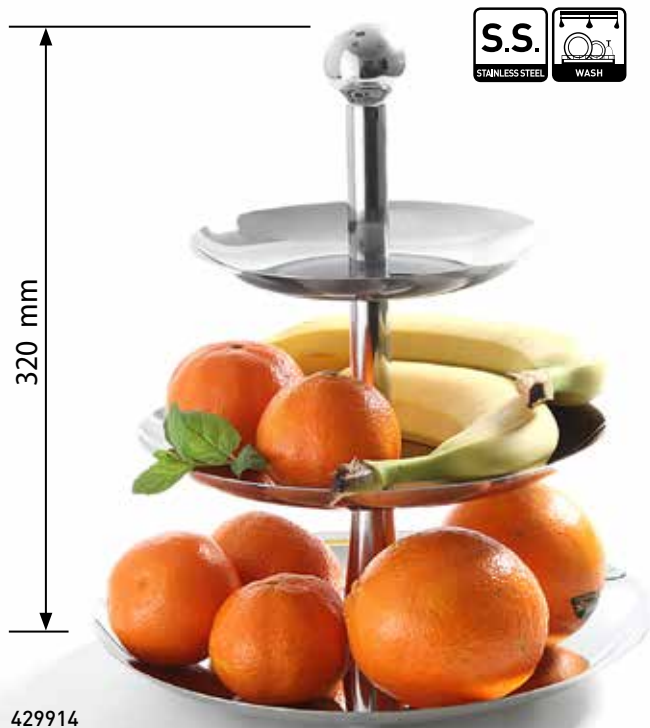
kod	mm	cena [PLN]
523957	280x75	29,-



523902

523957

PATERY DO SERWOWANIA



429914



428269

PATERA DO CIASTECZEK I PRALINEK
2-STOPNIOWA - SKŁADANA

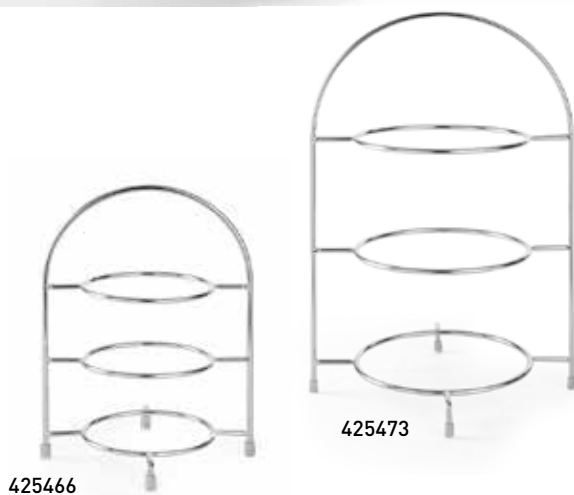
- Z 2 tacami

kod	mm	cena (PLN)
428269	Ø130-100x(H)160	39,-

PATERA DO CIASTEK 3-STOPNIOWA
- SKŁADANA

- Z 3 tacami

kod	mm	cena (PLN)
429914	Ø268-220-166x(H)320	169,-



425466

425473



STOJAK NA TALERZE

- Na 3 talerze

kod	-	mm	cena (PLN)
425466	na 3 talerze Ø170 mm	185x120x(H)260	99,-
425473	na 3 talerze Ø275 mm	290x200x(H)440	169,-



480519



480502

PATERA DO OWOCÓW MORZA

- Z 2 tacami

kod	-	mm	cena (PLN)
480519		Ø300-400x(H)200	169,-
480502	podstawa	Ø250-200x(H)190	52,-

TERMOS DO CIEPŁYCH NAPOJÓW

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej pozwalają utrzymać ciepłe i zimne napoje w stałej temperaturze
- Izolacja próżniowa
- Do filiżanek i kubków o max. wysokości 11 cm
- Wskaźnik poziomu napoju
- Łatwy w czyszczeniu

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
445884	3	Ø168x(H)456	189,-



445884



425299

nowość!

425190



425343

nowość!

557402

S.S.
STAINLESS STEEL**DYSPENSER DO SOKÓW**

- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika przeznaczoną na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425299	8	260x360x(H)560	349,-

S.S.
STAINLESS STEEL**DYSPENSER DO SOKÓW**

- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika przeznaczoną na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425190	5	280x220x(H)510	399,-

S.S.
STAINLESS STEEL**DYSPENSER DO MLEKA**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika przeznaczoną na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425343	10,5	260x360x(H)536	899,-

S.S.
STAINLESS STEEL**DYSPENSER DO MUSLI**

- Idealny do bufetów i kuchni
- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli wykonany z tworzywa
- Posiada elastyczny dozownik
- Szczelna pokrywa pozwala zachować długo świeżość
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
557402	4	184x240x(H)600	349,-





425138

**DZBANEK DO NAPOJÓW**

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425138	2	Ø120x(H)250	49,-



567906

**DZBANEK DO NAPOJÓW**

- Nietłukący

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
567906	1,8	Ø135x(H)200	24,-



425121

**DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD**

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku
- Z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425121	3	Ø150x(H)290	69,-

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425763	1	Ø92x(H)245	29,-



425763

nowość!**S.S.**
STAINLESS STEEL

274101

FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania
- Odpowiednia na 700 g czekolady
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	mm	V	W	cena (PLN)
274101	Ø210x(H)390	230	250	199,-

**S.S.**
STAINLESS STEEL

422700



422601



422502

MISKA DO SAŁATEK Z PODWÓJNĄ ŚCIANKĄ

- Podwójna ścianka pozwala dłużej zachować świeżość sałatki

kod	mm	cena (PLN)
422502	Ø160x75	59,-
422601	Ø200x90	69,-
422700	Ø240x110	89,-

**SAN**
PLASTIC

566909

MISKA DO SAŁATEK Z TWORZYWA

- Kolor błękitny, przezroczyste tworzywo

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
566909	Ø325x100	4	39,-

KOSZYKI DO PIECZYWA



561102



561003

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wykonany ze wzmocnionego polirattanu

kod	mm	cena [PLN]
561102	530x320x(H)90	59,-

KOSZYK DO PIECZYWA - OWALNY

- Wykonany ze wzmocnionego polirattanu

kod	mm	cena [PLN]
561003	380x270x(H)90	39,-



426951



561201

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Okrągły
- Wykonany ze wzmocnionego polirattanu
- Wewnętrzna obręcz wzmacniająca kosz wykonana ze stali nierdzewnej
- Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu

kod	mm	cena [PLN]
426951	Ø400x(H)100	189,-

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem

kod	mm	cena [PLN]
561201	360x280x(H)90	99,-



561102



561003



426951



561201

STOJAKI BUFETOWE Z POJEMNIKAMI Z MELAMINY

- Doskonałe rozwiązanie, aby zaoszczędzić miejsce i elegancko wyeksponować przystawki w bufecie lub kuchni
- Rama ze stali nierdzewnej, łatwa w montażu
- Pojemniki z melaminy: higieniczne i lekkie - w zestawie



561911



561928



561935

STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI Z MELAMINY

kod	wielkość	cena (PLN)
● 561911	3 x GN 1/3	349,-
561850	pojemnik GN 1/3	79,-

STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI Z MELAMINY

kod	wielkość	cena (PLN)
● 561928	3 x GN 1/6	289,-
561898	pojemnik GN 1/6	59,-

STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI Z MELAMINY

kod	wielkość	cena (PLN)
● 561935	3 x 1 L (Ø120x(H)110 mm)	199,-
561942	pojemnik Ø120x(H)110 mm	29,-



TACE, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



561607

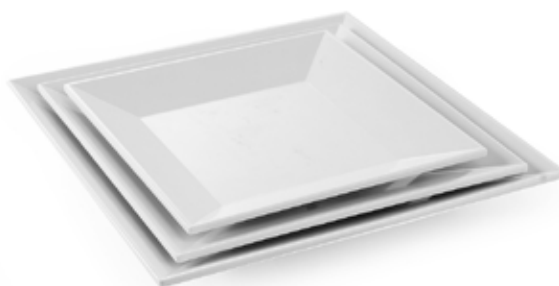
TACA GN 1/1

kod	mm	cena [PLN]
561607	530x325x(H)20	84,-



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
561508	360x205x(H)38	59,-
561515	495x270x(H)56	94,-
561522	560x320x(H)52	114,-



TALERZ KWADRATOWY

kod	mm	cena [PLN]
561539	305x305x(H)40	59,-
561546	355x355x(H)40	89,-
561553	405x405x(H)50	114,-



561652

561645

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
561645	610x230x(H)42	69,-
561652	713x285x(H)40	114,-



561591

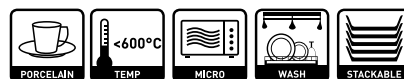
TALERZ DO MAKARONU OKRĄGŁY

kod	mm	cena [PLN]
561591	Ø380x(H)90	69,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana
- W kolorowym opakowaniu



783009



783016

POJEMNIK GN 1/1

kod	mm	cena (PLN)
783009	530x325x(H)65	199,-

POJEMNIK GN 1/2

kod	mm	cena (PLN)
783016	325x265x(H)65	69,-



783023



783047

POJEMNIK GN 1/3

kod	mm	cena (PLN)
783023	325x176x(H)65	49,-

TACA GN 1/2

kod	mm	cena (PLN)
783047	325x265x(H)20	49,-





TACA PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena (PLN)
783054	570x390	159,-



783054

TACA OWALNA

kod	mm	cena (PLN)
783207	458x322x(H)32	69,-



783207

PÓŁMISEK JAPOŃSKI

kod	mm	cena (PLN)
783504	460x250x(H)50	89,-



783504



785003



785010



785027



785034

DZBANEK DO SOSÓW

kod	ml	cena (PLN)
785003	1800	39,-
785010	1000	29,-
785027	500	19,-
785034	125	11,-





436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1

- Polerowana z matowym rantem



kod	mm	cena [PLN]
436103	530x325x(H)17	89,-



427002

TACA GN 1/1

- Z dekoracyjnym rantem



kod	mm	cena [PLN]
427002	530x325x(H)15	159,-



415207

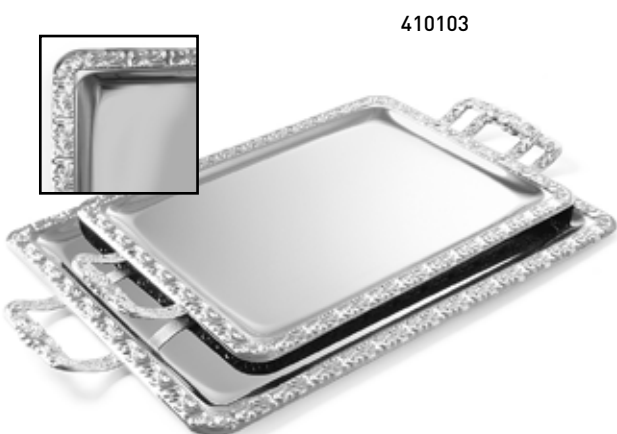
415405

TACA CATERINGOWA

- Z zaokrąglonym rantem



kod	mm	cena [PLN]
415207	420x310	79,-
415405	500x380	149,-



410103

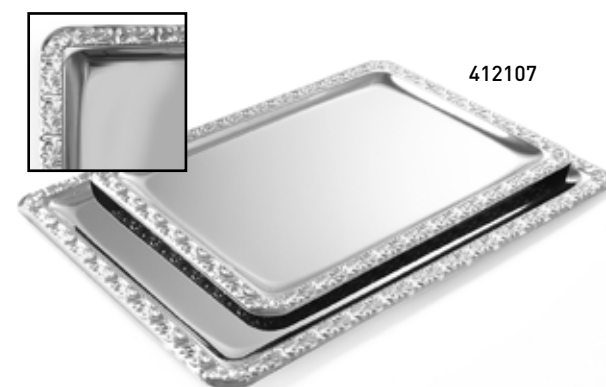
410202

TACA Z RĄCZKAMI PROSTOKĄTNA

- Z dekoracyjnym rantem



kod	mm	cena [PLN]
410103	520x310	89,-
410202	600x360	119,-



412107

412206

TACA PROSTOKĄTNA

- Z dekoracyjnym rantem



kod		mm	cena [PLN]
807804	GN 1/1	530x325	89,-
● 412206		500x360	89,-
● 412107		420x310	59,-

TACA BANKIETOWA

- Wysoka jakość
- Idealna do obsługi imprez cateringowych
- Ozdobny wzór



kod	mm	cena (PLN)
480205	Ø300	39,-
● 480304	Ø350	53,-
● 480403	Ø400	70,-

**TACA DO SERWOWANIA**

kod	typ	mm	cena (PLN)
496206	owalna	455x340	19,-
496305	okrągła	Ø350	19,-
496404	prostokątna GN 1/1	530x325	29,-
496107	prostokątna	410x310	19,-



496206



496404

496107



496305

PÓŁMISEK OWALNY

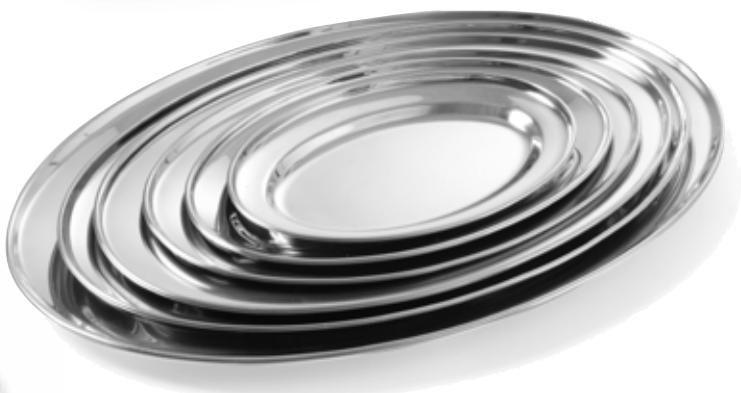
- Idealny do obsługi imprez cateringowych
- Wysoka jakość

kod	mm	cena (PLN)
● 999520	450x180	19,-
999521	505x245	24,-
● 999522	540x220	29,-
999523	600x250	34,-
● 999524	650x260	39,-
999525	710x255	44,-
● 999526	750x300	69,-

**PÓŁMISEK DO MIĘS I WĘDLIN - OWALNY**

- Idealny do obsługi imprez cateringowych
- Wysoka jakość

kod	mm	cena (PLN)
● 404003	190x140	8,-
● 404102	250x180	10,-
● 404201	300x220	13,-
● 404300	350x220	16,-
404409	400x260	22,-
● 404508	450x290	28,-
● 404607	500x350	35,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



466131

466124

466117

466087

466070

ŚWIECZNIK 5-RAMIENNY - STOŁOWY

- Do samodzielnego montażu
- Świece nie wchodzą w skład zestawu

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
466070	380	109,-
466087	520	159,-
466117	780	269,-
466124	960	399,-
466131	1200	549,-



198124

ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany jako pusty

kod	-	mm	cena (PLN)
198124	2 szt.	230	39,-



810910

**STÓŁ CATERINGOWY**

- Składany do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie

kod	mm	cena (PLN)
810910	1830x740x(H)760	299,-

POJEMNIKI NA SZTUĆCE

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 4-częściowy



kod	kolor	mm	cena (PLN)
552315	czarny	530x325x(H)100	29,-
552308	szary	530x325x(H)100	22,-

552315



552308



POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

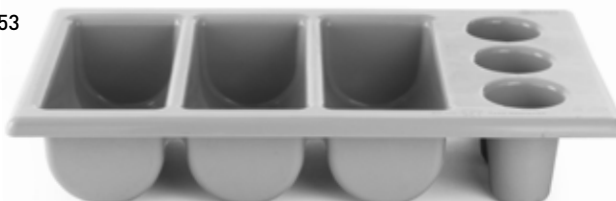
- 6-częściowy

- Z miejscem na tyżeczki do kawy,
tyżeczki do herbaty oraz widelczyki do ciasta



kod	kolor	mm	cena (PLN)
552353	szary	530x325x(H)105	25,-
552360	czarny	530x325x(H)105	34,-

552353



552360



552254



POJEMNIK NA SZTUĆCE Z PODSTAWĄ

- Zestaw: pojemnik na sztućce i podstawa GN 1/1

kod	-	kolor	cena (PLN)
552254	4-częściowy	szary	99,-



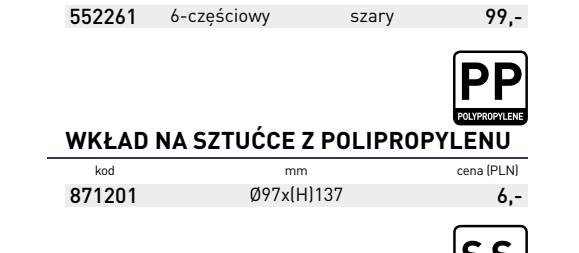
552261



POJEMNIK NA SZTUĆCE Z PODSTAWĄ

- Zestaw: pojemnik na sztućce i podstawa GN 1/1

kod	-	kolor	cena (PLN)
552261	6-częściowy	szary	99,-



WKŁAD NA SZTUĆCE Z POLIPROPYLENU

kod	mm	cena (PLN)
871201	Ø97x(H)137	6,-



WKŁAD NA SZTUĆCE - STALOWY

kod	mm	cena (PLN)
552490	Ø97x(H)137	15,-



552407

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady

- Pojemnik nie zawiera wkładów



kod	mm	cena (PLN)
552407	255x295x(H)215	149,-



871201



552490

TACE Z POLIPROPYLENU


bestseller!


878927



878828

TACA Z POLIPROPYLENU

– Idealne do barów szybkiej obsługi

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878903	szary	305x415	12,-
878910	czerwony	305x415	12,-
● 878927	niebieski	305x415	12,-
878934	zielony	305x415	12,-
878941	brązowy	305x415	12,-
878958	czarny	305x415	12,-

TACA Z POLIPROPYLENU

– Idealne do barów szybkiej obsługi

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878804	szary	350x450	14,-
878811	czerwony	350x450	14,-
● 878828	niebieski	350x450	14,-
878835	zielony	350x450	14,-
878842	brązowy	350x450	14,-
878859	czarny	350x450	14,-



TACA POLIESTROWA



876619

bestseller!



TACA POLIESTROWA

- Prostokątna, gładka, kolor granit
- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych

kod		mm	cena (PLN)
876619	GN 1/1	530x325	33,-
876602	GN 1/2	265x325	27,-



GN 1/2

nowość!



GN 1/1

TACE DO SERWOWANIA



TACA KELNERSKA - OKRĄGŁA

- Z wysokim rantem

kod	mm	cena (PLN)
480106	Ø320x(H)47	39,-



480106



TACA DO SERWOWANIA KAWY - OWALNA

- Satynowana

kod	mm	cena (PLN)
405000	200x140	9,-
405208	265x195	14,-
405307	285x220	15,-



TACA DO SERWOWANIA KAWY - OZDOBNA

- Chromoniklowana

kod	mm	cena (PLN)
421291	310x230	15,-



421291

TACE ANTYPOŚLIZGOWE DREWNIANE

- Tace drewniane, laminowane z antypoślizgową powierzchnią
- Odporność na wstrząsy i złamania
- Kolor mahoń
- Gwarancja na materiał - 5 lat



507216

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Prostokątna

kod		mm	cena [PLN]
● 507216	GN 1/1	325x530	48,-
507117	EN	370x530	50,-
507018		430x610	69,-
507469		330x430	42,-



507865

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Okrągła

kod	mm	cena [PLN]
507865	Ø380	35,-



507933

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Owalna

kod	mm	cena [PLN]
507568	200x265	20,-
507964	230x160	18,-
● 507933	290x210	23,-



507711

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Z wysokim rantem, okrągła

kod	mm	cena [PLN]
● 507711	Ø320x(H)35	40,-
507766	Ø360x(H)30	50,-
507773	Ø420x(H)30	70,-



TACE DO SERWOWANIA - POLIESTRÓWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach



508626



508718

TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	-	mm	cena [PLN]
508657		200x280	19,-
● 508626	GN 1/1	325x530 GN 1/1	37,-
508619	Euronorm	370x530 EN	39,-

TACA DO SERWOWANIA - OWALNA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
● 508718	160x230	11,-
508725	200x265	15,-
508732	210x290	19,-

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGŁA

- Czarna

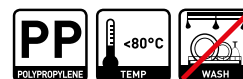
kod	mm	cena [PLN]
508824	Ø280	19,-
● 508817	Ø350	24,-
508800	Ø400	29,-
508794	Ø460	39,-



508817

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU

- Wytrzymałe na duże obciążenia
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania



878101



878408

TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	-	mm	cena [PLN]
878118		255x355	14,-
● 878101	GN 1/1	530x325	24,-

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGŁA Z WYSOKIM RANTEM

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
878606	Ø320	19,-
● 878408	Ø360	24,-

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGŁA

- Czarna

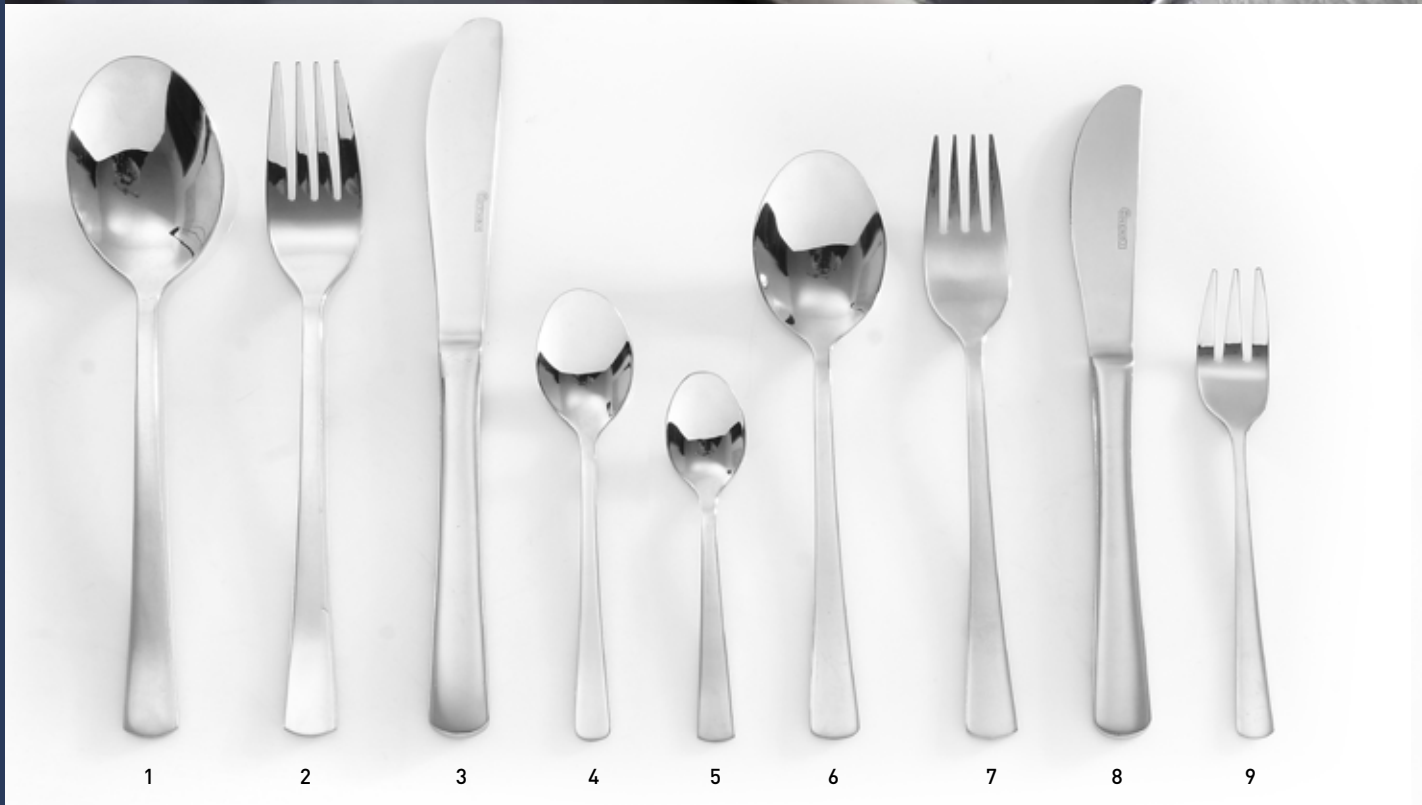
kod	mm	cena [PLN]
878125	Ø280	12,-
878132	Ø360	13,-
● 878149	Ø410	19,-



878149

ROCK

- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw	kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
769034	1	Łyżka stołowa	6 szt.	207	4,50,-/27,-	769065	6	Łyżka deserowa	6 szt.	176	4,50,-/27,-
769027	2	Widelc stołowy	6 szt.	205	4,50,-/27,-	769058	7	Widelc deserowy	6 szt.	181	4,50,-/27,-
769010	3	Nóż stołowy	6 szt.	227	7,50,-/45,-	769041	8	Nóż deserowy	6 szt.	201	6,-/36,-
769089	4	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	137	2,75,-/33,-	769072	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	142	3,-/36,-
769096	5	Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	2,75,-/33,-						

BLUES

- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./zestaw	kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./zestaw
768037	1	łyżka stotowa	6 szt.	204	5,-/30,-	768068	6	łyżka deserowa	6 szt.	179	4,50,-/27,-
768020	2	Widelec stotowy	6 szt.	205	5,-/30,-	768051	7	Widelec deserowy	6 szt.	178	4,50,-/27,-
768013	3	Nóż stotowy	6 szt.	231	7,-/42,-	768044	8	Nóż deserowy	6 szt.	210	6,-/36,-
768082	4	łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	139	3,-/36,-	768075	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	145	3,-/36,-
768099	5	łyżeczka do espresso	12 szt.	119	3,-/36,-	768105	10	Widelec do ryb	6 szt.	180	5,-/30,-
						768112	11	Nóż do ryb	6 szt.	205	5,-/30,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

REGGAE

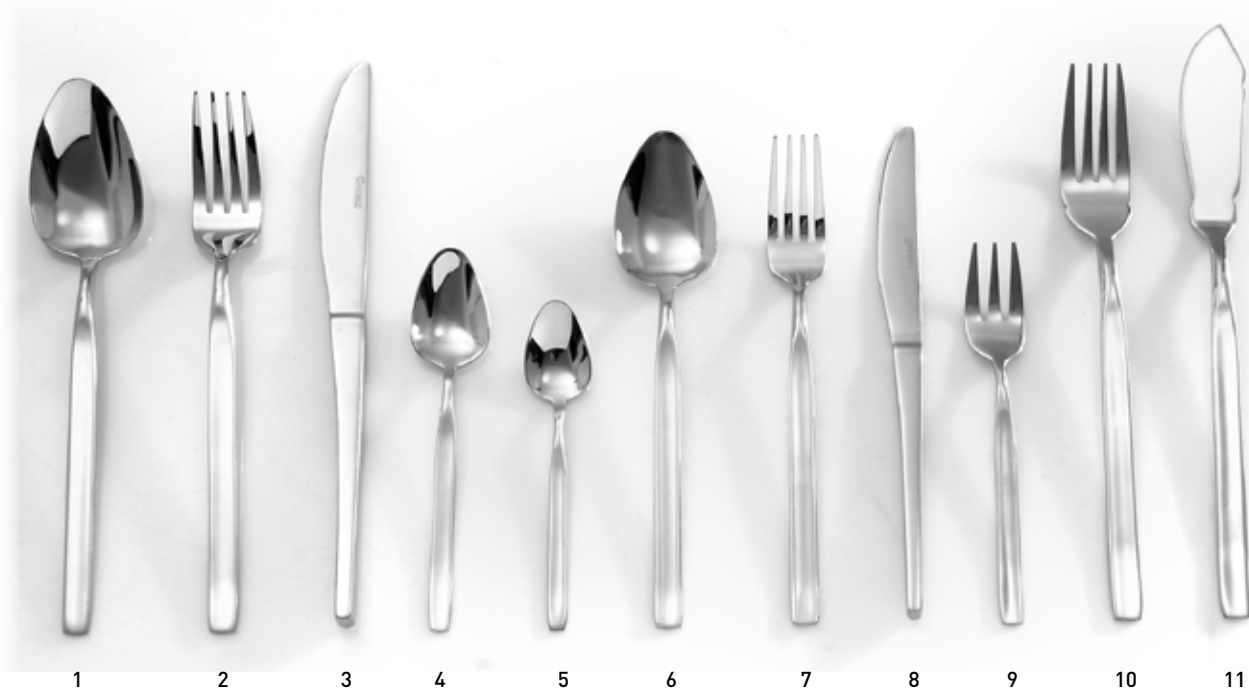
- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



kod	lp.	nazwa	ilość	dtugość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw	kod	lp.	nazwa	ilość	dtugość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
767030	1	Łyżka stołowa	6 szt.	204	5,-/30,-	767054	7	Widelce deserowy	6 szt.	178	4,50,-/27,-
767023	2	Widelce stołowy	6 szt.	205	5,-/30,-	767047	8	Nóż deserowy	6 szt.	210	6,-/36,-
767016	3	Nóż stołowy	6 szt.	231	7,-/42,-	767078	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	145	3,-/36,-
767085	4	Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	139	3,-/36,-	767108	10	Widelce do ryb	6 szt.	180	4,50,-/27,-
767092	5	Łyzeczka do espresso	12 szt.	119	3,-/36,-	767115	11	Nóż do ryb	6 szt.	205	4,50,-/27,-
767061	6	Łyżka deserowa	6 szt.	179	4,50,-/27,-						

SOUL

- Solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10 (noże 18/0)
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
766033	1	Łyżka stołowa	6 szt.	209	8,-/48,-
766026	2	Widelec stołowy	6 szt.	208	8,-/48,-
766019	3	Nóż stołowy	6 szt.	224	10,-/60,-
766088	4	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	142	5,-/60,-
766095	5	Łyżeczka do espresso	12 szt.	122	4,50,-/54,-
766064	6	Łyżka deserowa	6 szt.	185	7,-/42,-

kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
766057	7	Widelec deserowy	6 szt.	182	7,-/42,-
766040	8	Nóż deserowy	6 szt.	195	7,50,-/45,-
766071	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	145	5,-/60,-
766101	10	Widelec do ryb	6 szt.	228	8,-/48,-
766118	11	Nóż do ryb	6 szt.	207	8,-/48,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

JAZZ

- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie





1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

kod	lp.	nazwa	ilość	dtugość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
765036	1	Łyżka stołowa	6 szt.	208	5,-/30,-
765029	2	Widelec stołowy	6 szt.	205	5,-/30,-
765012	3	Nóż stołowy	6 szt.	233	7,-/42,-
765081	4	Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	3,-/36,-
765098	5	Łyzeczka do espresso	12 szt.	115	3,-/36,-
765067	6	Łyżka deserowa	6 szt.	180	5,-/30,-
765050	7	Widelec deserowy	6 szt.	183	5,-/30,-

kod	lp.	nazwa	ilość	dtugość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
765043	8	Nóż deserowy	6 szt.	207	7,-/42,-
765074	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	141	3,-/36,-
765104	10	Widelec do ryb	6 szt.	201	5,-/30,-
765111	11	Nóż do ryb	6 szt.	211	5,-/30,-
765128	12	Łyzeczka do lodów	12 szt.	139	4,-/48,-
765241	13	Nóż do masła	12 szt.	159	3,-/36,-
765135	14	Łyzeczka do latte macchiato	6 szt.	193	5,-/30,-



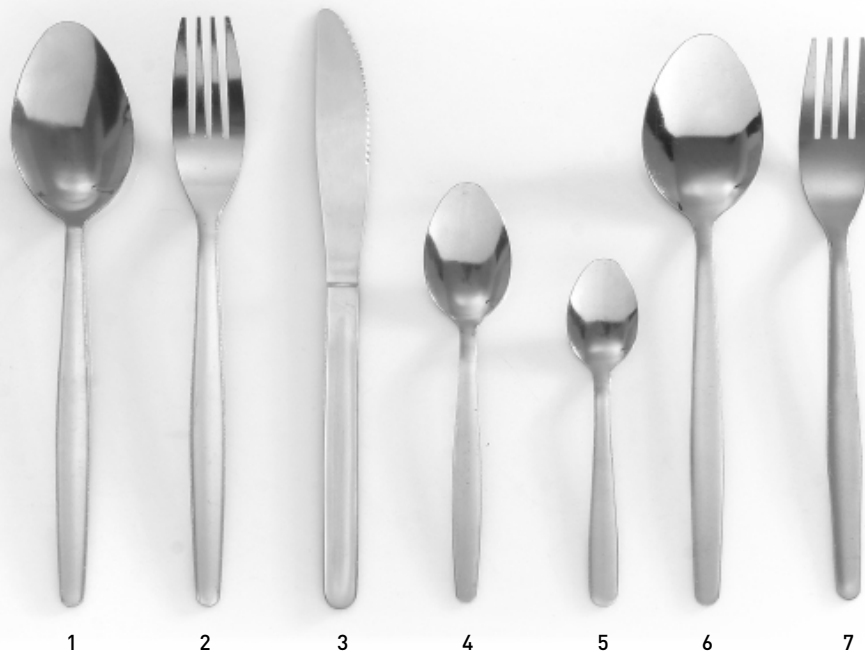
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

kod	lp.	nazwa	ilość	dtugość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
765142	1	Łopátka do tortu	2 szt.	277	7,-/14,-
765159	2	Łyżka do sałatek	2 szt.	206	7,-/14,-
765166	3	Widelec do sałatek	2 szt.	206	7,-/14,-
765173	4	Widelec półmiskowy	2 szt.	202	7,-/14,-
765258	5	Widelec do mięs	6 szt.	137	6,-/36,-

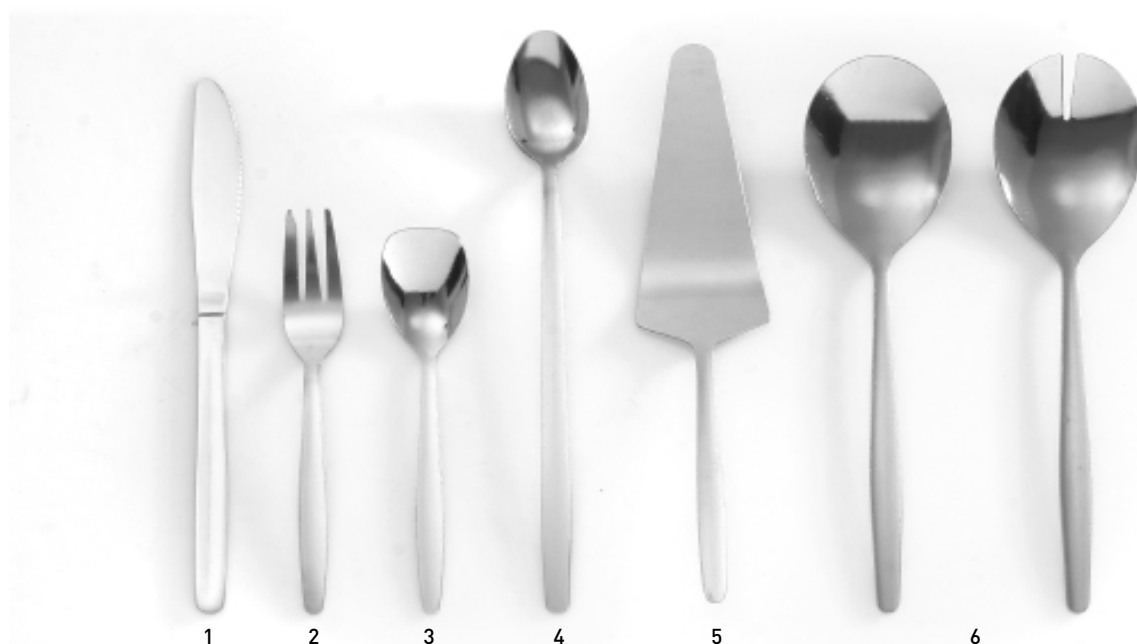
kod	lp.	nazwa	ilość	dtugość (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
765197	6	Nóż do steków	6 szt.	221	8,-/48,-
765203	7	Chochla do zup - 60 ml	2 szt.	278	18,-/36,-
765210	8	Łyżka do warzyw	2 szt.	203	7,-/14,-
765227	9	Łyżka do ziemniaków	2 szt.	214	7,-/14,-
765234	10	Łyżka do sosu - 30 ml	2 szt.	203	15,-/30,-

ECONOMIC

- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



kod	lp.	nazwa	ilość	dtugosc (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
764039	1	Łyżka stołowa	12 szt.	198	1,50,-/18,-
764022	2	Widelc stołowy	12 szt.	198	1,50,-/18,-
764015	3	Nóż stołowy	12 szt.	214	2,-/24,-
764084	4	Łyzeczka do herbaty/kawy	24 szt.	138	0,75,-/18,-
764091	5	Łyzeczka do espresso	24 szt.	115	0,75,-/18,-
764060	6	Łyżka deserowa	12 szt.	190	1,-/12,-
764053	7	Widelc deserowy	12 szt.	189	1,-/12,-



kod	lp.	nazwa	ilość	dtugosc (mm)	cena (PLN) szt./zestaw
764046	1	Nóż deserowy	12 szt.	205	2,-/24,-
764077	2	Widelczyk do ciasta	24 szt.	148	0,75,-/18,-
764121	3	Łyzeczka do lodów	6 szt.	143	1,-/6,-
764138	4	Łyzeczka do latte macchiato	12 szt.	214	1,25,-/15,-
764145	5	Łopatka do tortu	2 szt.	209	5,-/10,-
764305	6	Łyżka i widelc do salatek	1+1	208	10,-

SZTUĆCE DO STEKÓW

**nowość!****WIDELEC DO STEKÓW
ZESTAW 6 SZT.**

- Wykonany ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa ABS

kod	mm	cena [PLN]
781432	215	24,-

**NÓŻ DO STEKÓW
ZESTAW 6 SZT.**

- Wykonany ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa ABS

kod	mm	cena [PLN]
781449	200	24,-



781432

781449

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW I HOMARÓW



402023

TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- Na 6 ślimaków

kod	-	mm	cena [PLN]
402023	zestaw 3 szt.	Ø150x(H)20	49,-



781913

NÓŻ DO OSTRYG

kod	-	długość (mm)	cena [PLN]
781913	blister	180	20,-



402528

SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów

kod	-	długość (mm)	cena [PLN]
402528	zestaw 2 szt.	170	29,-



402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW

kod	-	długość (mm)	cena [PLN]
402221	zestaw 6 szt.	140	22,-



403709

WIDELCE I SZCZYPCE DO HOMARÓW

- W zestawie: 1 szczypce ze stali nierdzewnej
oraz 4 chromowane widelce

kod	długość (mm)	cena [PLN]
403709	205	89,-



403716

WIDELEC DO HOMARÓW

- 6 widelców w zestawie

kod	długość (mm)	cena [PLN]
403716	205	49,-

Porcelana Fine Bone

Ciepley kolor ecru oraz eleganckie i ekskluzywne kształty
– porcelana dla najbardziej wymagających użytkowników

Porcelana Fine Bone – to najszlachetniejsza odmiana porcelany stołowej. Szlachetna ze względu na swój niepowtarzalny kolor (ecru) oraz specyfikę produkcji z domieszką mączki kostnej.

Jest ona **najbardziej cenioną porcelaną** przez profesjonalistów, którzy używają jej w prestiżowych hotelach i restauracjach na całym świecie. Nowoczesna linia, klasyczny styl w połączeniu z nietypowym eleganckim kolorem kości stoniowej a także **wyjątkowa wytrzymałość i odporność na zarysowania** oraz szczybienie, powodują, iż żaden lokal, który dba o wysoką jakość usług, nie zawiedzie się na jej jakości.

Wyprodukowana z naturalnych, ekologicznych surowców mineralnych, **do jej wytwarzania nie używa się toksycznych składników i komponentów.**

Do jej niepowtarzalnych zalet zaliczamy również **idealną gładkość glazury** i wysoką **przeświecalność**. Dzięki spieczeniu charakteryzuje się **zerową nasiąkliwością**, co chroni ją przed zabrudzeniem i gwarantuje najwyższą 5 klasę mycia (łatwo zmyć tłuszcze, sosy, zupy).

Nadaje się do użytku w zmywarkach, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych, jest odporna na szok termiczny, wytrzymała na wysoką temperaturę.

Piętrowalna – istnieje możliwość ustawiania stosu talerzy do 100 sztuk.

Stała ciągłość produkcji oraz dostępność wzoru – gwarantowana.



Linie porcelany Fine Bone HENDI: **Classic, Gourmet** dostępne na stronach: 152 – 155.



Porcelana biała

Wysokiej jakości porcelana hotelowa
– do codziennego użytku

Porcelana biała: linie białej porcelany HENDI Flora, Di Dim, Rey, Frig, Exclusiv czy Saturn charakteryzują się **bardzo czystą białą barwą** bez wad wtapialnych (tzw. czarnych kropek). Wysoka twardość i bardzo **duża odporność na obtłuczenia** powoduje, iż ten rodzaj porcelany proponujemy **do każdego rodzaju lokalu** gastronomicznego.

Biała porcelana HENDI jest **porcelaną grubościenną** ze względu na odporność na szczybienie poprzez pogrubienie linii rantu talerzy, filiżanek, misek do zupy i spodków. Grubość białej porcelany sprawia, że talerze i półmiski **dłużej utrzymują temperaturę potraw**. Filiżanki zaś i miski do zupy, poprzez specjalne wgtębienie w spodzie naczynia, **można sztaplować** – czyli ustawiać na sobie. Taki układ pozwala na dużą **oszczędność miejsca** przy magazynowaniu oraz transporcie w cateringu.

Wszystkie materiały, z których produkowana jest biała porcelana HENDI, są **pochodzenia naturalnego**, nie używa się przy jej produkcji toksycznych składników czy komponentów, nie zawierają kadmu i cynku.

Biała porcelana HENDI jest regularnie testowana, badana w laboratoriach kontrolujących mechaniczną odporność, trwałość szkliva i **nieskazitelną biel**.

Odporna na wysoką temperaturę i szok termiczny, 0% absorpcji wody.

Nadaje się do użytku w zmywarkach, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych.

Stała ciągłość produkcji oraz dostępność fasonów – gwarantowana.



Linie białej porcelany HENDI: **Flora, Di Dim, Rey, Frig, Exclusiv, Saturn** dostępne na stronach: 156 – 171.



CLASSIC





TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
780329	Ø170	11,-
780336	Ø190	12,-
780343	Ø210	14,-
780350	Ø265	16,-
780367	Ø290	18,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
780374	Ø230x(H)30	16,-

TALERZ DO MAKARONU I SAŁAT

kod	mm	cena [PLN]
780381	Ø270	24,-

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
780398	230x155	28,-
780404	280x200	32,-
780411	320x230	42,-
780428	350x265	58,-

PÓŁMISEK OKRĄGŁY

kod	mm	cena [PLN]
780435	Ø320	42,-

MISKA NA MUSLI/SAŁATKĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
780442	Ø130x(H)40	200	12,-
780459	Ø170x(H)50	400	24,-
780466	Ø225x(H)60	1000	34,-
780473	Ø260x(H)70	1400	38,-

MISKA NA ZUPĘ PIĘTROWALNA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780480	Ø100x(H)60	250	22,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
780503	Ø110x(H)65	300	22,-

FILIŻANKA PIĘTROWALNA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780527	Ø65x(H)50	100	9,-
780541	Ø80x(H)55	200	10,-
780565	Ø90x(H)60	250	14,-

FILIŻANKA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780589	Ø65x(H)50	100	9,-
780602	Ø80x(H)55	200	10,-
780626	Ø110x(H)65	330	14,-

SPODEK

kod	mm	cena [PLN]
780534	Ø130	6,-
780558	Ø150	7,-
780497	Ø160	10,-

DZBANEK DO KAWY

kod	mm	ml	cena [PLN]
780640	120x(H)140	300	32,-
780657	230x(H)220	1200	68,-

DZBANEK DO HERBATY

kod	mm	ml	cena [PLN]
780664	190x(H)130	500	48,-
780671	210x(H)180	1000	68,-

DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	mm	ml	cena [PLN]
780688	Ø65x(H)50	50	11,-
780695	Ø95x(H)90	130	20,-
780701	Ø105x(H)105	250	26,-
780718	Ø145x(H)170	500	34,-

CUKIERNICA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780725	Ø100x(H)135	250	28,-

WAZA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
780732	Ø320x(H)210	3000	120,-

SOLNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
780749	Ø50x(H)70	11,-

PIEPRZNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
780756	Ø50x(H)70	11,-

SOSJERKA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780763	Ø220x(H)95	350	36,-

SERWETNIK

kod	mm	cena [PLN]
780770	115x50x(H)70	24,-

JAJECZNIK

kod	mm	cena [PLN]
780787	Ø50x(H)50	6,-



GOURMET





TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
780008	Ø190	12,-
780015	Ø210	14,-
780022	Ø230	16,-
780039	Ø270	18,-
780046	Ø290	20,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
780053	Ø240	16,-

TALERZ DO MAKARONU I SAŁAT

kod	mm	cena [PLN]
780060	Ø270x(H)55	24,-

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
780077	240x(H)170	32,-
780084	305x(H)220	42,-
780091	360x(H)260	62,-

PÓŁMISEK OKRĄGLY

kod	mm	cena [PLN]
780107	Ø320	42,-

MISKA NA MUSLI/SALATKE

kod	mm	ml	cena [PLN]
780114	Ø130x(H)40	250	14,-
780121	Ø150x(H)60	500	24,-
780138	Ø230x(H)70	1200	36,-
780145	Ø250x(H)95	2500	38,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
780152	Ø100x(H)60	350	24,-

FILIŻANKA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780176	Ø65x(H)50	100	9,-
780190	Ø90x(H)65	250	10,-

SPODEK

kod	mm	cena [PLN]
780183	Ø115	6,-
780206	Ø160	6,-
780169	Ø180	10,-

DZBANEK DO KAWY

kod	mm	ml	cena [PLN]
780220	225x(H)160	1000	68,-

DZBANEK DO HERBATY

kod	mm	ml	cena [PLN]
780213	Ø245x(H)150	1200	68,-

DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	mm	ml	cena [PLN]
780237	155x(H)75	300	24,-

CUKIERNICA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780251	Ø95x(H)100	200	28,-

WAZA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
780268	215x(H)190	2800	120,-

SOLNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
780299	Ø45x(H)55	10,-

PIEPRZNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
780305	Ø45x(H)55	10,-

SOSJERKA

kod	mm	ml	cena [PLN]
780244	220x(H)95	350	36,-

SERWETNIK

kod	mm	cena [PLN]
780275	115x40x(H)80	24,-

JAJECZNIK

kod	mm	cena [PLN]
780282	Ø50x(H)45	7,-

ZESTAW DO PRZYPRAW

kod	mm	cena [PLN]
780312	195x120x(H)150	70,-



FLORA



FLORA

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
787007	Ø160	8,-
787014	Ø200	9,-
● 787021	Ø255	11,-
787038	Ø270	15,-
787045	Ø300	24,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
787052	Ø235	11,-

PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
787304	180x110	21,-
787311	230x150	27,-
787069	280x180	35,-
● 787076	330x225	49,-
787328	360x250	64,-

MISKA NA MUSLI/SALATKĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 787298	Ø100x(H)60	300	10,-
● 787083	Ø145x(H)45	250	11,-
787335	Ø190x(H)60	450	16,-
787090	Ø230x(H)65	1000	24,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
787267	miska	Ø100x(H)60	250	20,-
787182	spodek	Ø158		7,-

FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
787113	filiżanka	Ø65x(H)55	120	7,-
787120	spodek	Ø130		5,-
787144	filiżanka	Ø80x(H)55	180	9,-
● 787151	spodek	Ø138		6,-
● 787175	filiżanka	Ø88x(H)65	250	10,-
787182	spodek	Ø158		7,-



787021



787052



787076



787298

787083



787267

787182



787175

787151



DZBANEK DO HERBATY

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 787342	135x(H)110	275	49,-
787359	165x(H)130	500	54,-
787205	205x(H)160	1000	69,-

DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 787229	90x(H)78	100	29,-
787236	100x(H)90	200	34,-

WAZA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
787380	290x215x(H)170	3200	99,-

PIEPRZNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
787403	Ø55x(H)50	12,-

JAJECZNIK

kod	mm	cena [PLN]
787427	Ø55x(H)50	9,-

DZBANEK DO KAWY

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 787366	130x(H)145	350	49,-
787373	200x(H)220	1500	79,-

CUKIERNICA

kod	mm	ml	cena [PLN]
787274	Ø95x(H)115	250	29,-

SOLNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
787397	Ø55x(H)50	12,-

SERWETNIK

kod	mm	cena [PLN]
787410	120x60x(H)65	17,-

DI DIM

PORCELANA

DI DIM





787779



787823



787847



787861



787755

787748



787731

787748

DI DIM

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyjątkowo w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
● 787779	Ø170	7,-
787786	Ø200	8,-
787793	Ø250	11,-
787809	Ø270	13,-
787816	Ø300	23,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
● 787823	Ø220	10,-
787830	Ø300	29,-

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
782040	180x110	18,-
782057	220x140	24,-
● 787847	280x190	32,-
787854	320x220	49,-

MISKA NA MUSLI/SALAATKĘ

kod	ml	mm	cena [PLN]
● 787861	300	Ø120x(H)50	10,-
782019	175	Ø140x(H)45	10,-
787878	500	Ø150x(H)65	16,-
782026	450	Ø180x(H)55	18,-
782033	1000	Ø230x(H)60	26,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
787755	miska	Ø110x(H)60	280	12,-
787748	spodek	Ø170		6,-

FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
787700	filiżanka	Ø65x(H)45	80	6,-
787717	spodek	Ø120		4,-
787724	filiżanka	Ø75x(H)55	150	7,-
● 787731	filiżanka	Ø80x(H)60	200	8,-
● 787748	spodek	Ø170		6,-



DZBANEK DO HERBATY

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 782163	160x(H)120	400	42,-
782170	185x(H)155	700	51,-
782187	210x(H)175	1200	61,-

DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 782217	110x(H)75	130	25,-
782224	145x(H)95	300	35,-

PIEPRZNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
782101	∅50x(H)60	14,-

JAJECZNIK

kod	mm	cena [PLN]
782125	∅50x(H)40	14,-

DZBANEK DO KAWY

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 782194	150x(H)135	400	42,-
782200	210x(H)190	1000	62,-

CUKIERNICA

kod	mm	ml	cena [PLN]
782132	95x(H)90	230	26,-

SOLNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
782095	∅50x(H)60	14,-

SOSJERKA

kod	mm	ml	cena [PLN]
782071	190x(H)85	100	29,-
782088	spodek 205x130		19,-

MISECZKA NA MUSZTARDE

kod	mm	cena [PLN]
782118	∅50x(H)45	13,-

SERWETNIK

kod	mm	cena [PLN]
782149	115x45x(H)70	16,-

WAZA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
782064	275x(H)195	3000	103,-



REY



REY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
786604	Ø170	7,-
786611	Ø200	8,-
786628	Ø250	11,-
● 786635	Ø270	14,-
786642	Ø300	23,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
786703	Ø220	11,-

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
782323	180x110	19,-
782330	220x140	23,-
● 786727	280x190	31,-
786710	330x220	49,-
782347	400x190	73,-

MISKA NA MUSLI/SALATKĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 786758	Ø120x(H)55	250	11,-
● 786765	Ø150x(H)45	200	10,-
782361	Ø190x(H)55	500	18,-
782378	Ø230x(H)60	1000	26,-

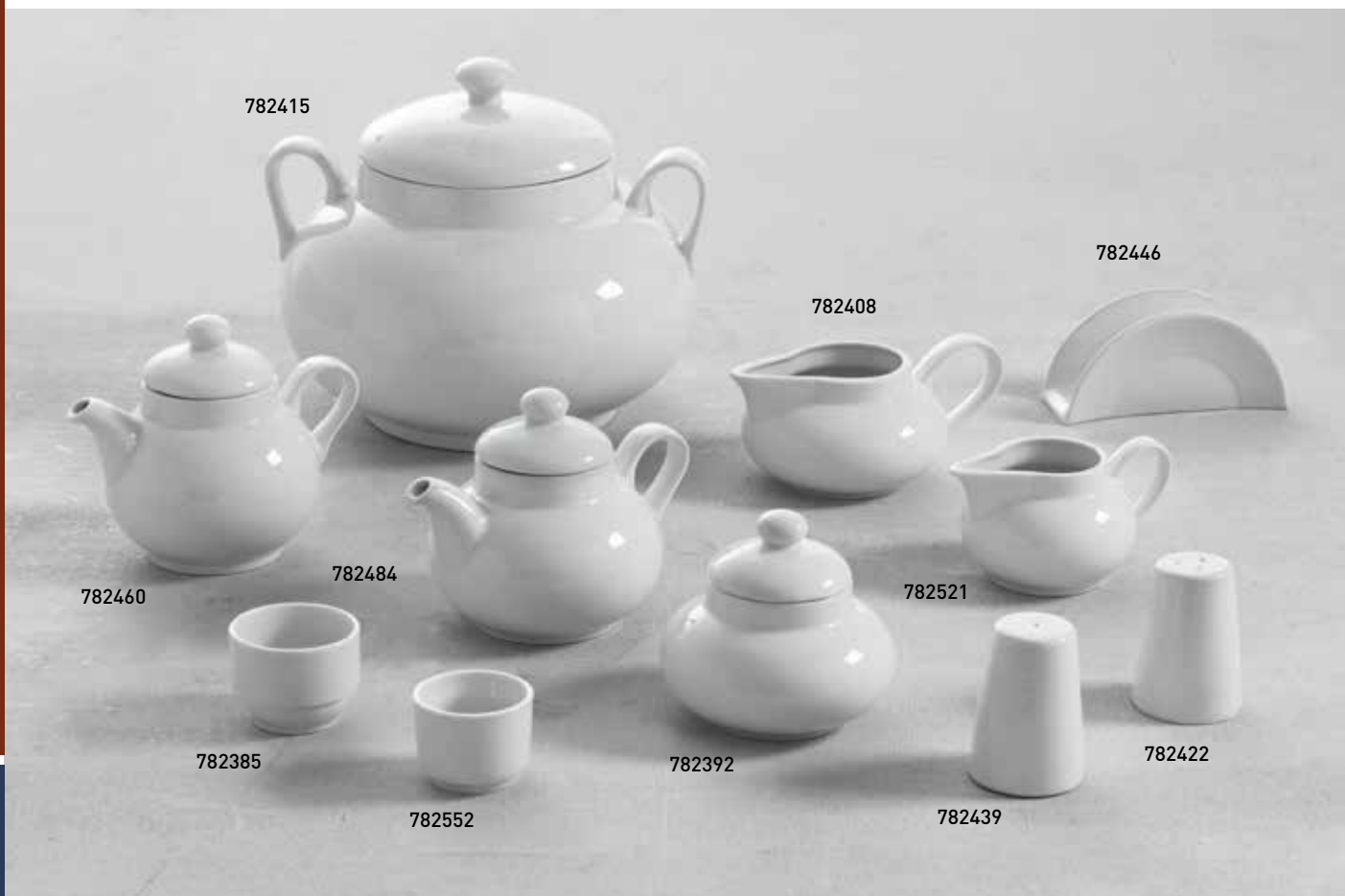
MISKA NA ZUPĘ

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
786734	miska	Ø120x(H)55	300	12,-
786741	spodek	Ø175		10,-

FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
786659	filiżanka	Ø65x(H)50	90	6,-
786666	spodek	Ø130		4,-
● 786673	filiżanka	Ø80x(H)60	180	7,-
786680	filiżanka	Ø90x(H)70	250	9,-
● 786697	spodek	Ø155		6,-





DZBANEK DO HERBATY

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 782484	165x(H)120	350	41,-
782491	190x(H)140	750	51,-
782507	215x(H)160	1250	60,-

DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	mm	ml	cena [PLN]
782514	120x(H)65	150	25,-
● 782521	135x(H)75	280	30,-

WAZA NA ZUPĘ

kod	ml	mm	cena [PLN]
782415	3200	240x(H)200	102,-

SOLNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
782422	Ø50x(H)70	14,-

MISECZKA NA MUSZTARDE

kod	mm	cena [PLN]
782385	Ø60x(H)45	13,-

SERWETNIK

kod	mm	cena [PLN]
782446	130x40x(H)60	15,-

DZBANEK DO KAWY

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 782460	145x(H)125	490	50,-
782477	210x(H)160	1150	68,-

CUKIERNICA

kod	ml	mm	cena [PLN]
782392	330	Ø105x(H)65	35,-

SOSJERKA

kod	ml	mm	cena [PLN]
782408	350	150x(H)65	29,-

PIEPRZNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
782439	Ø50x(H)70	14,-

JAJECZNIK

kod	mm	cena [PLN]
782552	Ø50x(H)40	35,-

FRIG

PORCELANA

FRIG





786826



786901



786918

786963



786956

786932



786949

786871



786895

FRIG

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena (PLN)
786802	Ø120	8,-
786819	Ø200	8,-
● 786826	Ø250	13,-
786833	Ø270	16,-
786840	Ø300	25,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena (PLN)
786901	Ø220	13,-

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena (PLN)
● 786918	320x218	59,-
786925	280x189	36,-

MISKA NA MUSLI/SALATKĘ

kod	mm	ml	cena (PLN)
786956	Ø120x(H)55	350	10,-
786963	Ø150x(H)40	200	12,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	-	mm	ml	cena (PLN)
786932	miska	Ø120x(H)55	300	11,-
786949	spodek	Ø170		9,-

FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	mm	ml	cena (PLN)
786857	filiżanka	Ø65x(H)50	100	6,-
786864	spodek	Ø120		4,-
● 786871	filiżanka	Ø80x(H)60	180	7,-
786888	filiżanka	Ø90x(H)70	275	9,-
● 786895	spodek	Ø160		6,-

EXCLUSIV

PORCELANA

EXCLUSIV





794173



794203



794135



794197



794289

782682

794258



794265

794210



794227

EXCLUSIV

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
782606	Ø140	6,-
782613	Ø170	8,-
794159	Ø210	9,-
794166	Ø250	12,-
● 794173	Ø270	14,-
794180	Ø300	23,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
794203	Ø220	10,-

TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	cena [PLN]
794135	Ø300	25,-

PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
782651	200x160	22,-
782668	240x190	24,-
● 794197	340x270	50,-
794296	290x230	35,-
782675	390x310	69,-

MISKA NA SAŁATKĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
794272	Ø150x(H)40	250	10,-
794142	Ø190x(H)55	500	15,-
● 794289	Ø245x(H)65	1000	21,-
● 782682	Ø120x(H)55	250	12,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
794258	miska	Ø120x(H)50	300	20,-
794265	spodek	Ø190		9,-

FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
794234	filiżanka	Ø65x(H)45	90	6,-
794241	spodek	Ø120		4,-
● 794210	filiżanka	Ø80x(H)55	170	8,-
794111	filiżanka	Ø90x(H)60	230	8,-
● 794227	spodek	Ø145		6,-



DZBANEK DO HERBATY

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 782699	165x(H)120	400	49,-
782705	200x(H)155	800	60,-
782712	220x(H)170	1000	66,-

DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 782729	90x(H)65	100	26,-
782736	110x(H)80	150	26,-

CUKIERNICA

kod	mm	ml	cena [PLN]
782743	Ø100x(H)45	180	21,-

WAZA NA ZUPĘ

kod	ml	mm	cena [PLN]
782767	3200	280x(H)200	98,-

SOSJERKA

kod	mm	ml	cena [PLN]
782774	165x100x(H)75	400	33,-
782781	spodek 200x155		22,-

SOLNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
782798	Ø50x(H)70	11,-

PIEPRZNICZKA

kod	mm	cena [PLN]
782804	Ø50x(H)70	11,-

MISECZKA NA MUSZTARDE

kod	ml	mm	cena [PLN]
782811	90	Ø65x(H)75	15,-

JAJECZNIK

kod	mm	cena [PLN]
782828	Ø50x(H)50	10,-

SERWETNIK

kod	mm	cena [PLN]
782750	110x55x(H)65	16,-

SATURN



SATURN

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zdrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
794319	Ø200	9,-
● 794326	Ø240	10,-
794333	Ø260	11,-
794340	Ø280	18,-
794357	Ø300	22,-
794364	Ø320	30,-

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
● 794395	Ø220	10,-
794517	Ø300	22,-

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
● 794371	290x200	37,-
794388	340x240	53,-

MISKA NA SAŁATKĘ

kod	mm	ml	cena [PLN]
● 794463	Ø150x(H)45	180	13,-
794470	Ø250x(H)70	750	20,-
794524	Ø190x(H)55	500	20,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
794449	miska	Ø120x(H)55	380	20,-
794456	spodek	Ø190		9,-

FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	mm	ml	cena [PLN]
794425	filizanka	Ø65x(H)45	90	6,-
794432	spodek	Ø125		4,-
● 794401	filizanka	Ø75x(H)55	170	9,-
● 794418	spodek	Ø150		6,-
794487	filizanka	Ø85x(H)60	230	9,-
794494	spodek	Ø150		6,-

KUBEK

kod	mm	ml	cena [PLN]
794531	Ø75x(H)90	300	8,-



794326



794395



794371



794463



794449



794401

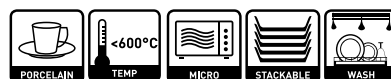
794531

nowość!

794418

LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



MISECZKA - DO DIPÓW I TAPAS - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	ml	cena (PLN)
784433	6 szt.	Ø55x(H)45	50	28,-

MISKA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena (PLN)
● 784778	Ø90x(H)60	125	7,-
784761	Ø120x(H)78	250	10,-
● 784754	Ø138x(H)95	500	15,-
784747	Ø175x(H)120	1000	32,-
● 784730	Ø215x(H)155	2000	48,-

TACE I MISKI DO PREZENTACJI

PÓŁMISEK TORRO

- Prostokątny

kod	mm	cena (PLN)
● 783634	250x175x(H)23	22,-
783641	310x210x(H)25	28,-
783658	360x240x(H)30	48,-

TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	cena (PLN)
785546	218x105x(H)23	18,-
● 785553	352x146x(H)40	32,-

MISKA VANILLA

kod	mm	cena (PLN)
785560	225x111x(H)62	24,-
785577	290x136x(H)80	34,-
● 785584	332x165x(H)94	59,-



783634



785553



785584



TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała blyszcząca porcelana



784303

MISECZKA CASCARA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784303	6 szt.	Ø100	28,-



784327

MISECZKA CUADRADO - KWADRATOWA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784327	6 szt.	80x80x(H)35	30,-



784365

MISECZKA REDONDO

- Okrągła

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784365	6 szt.	Ø75x(H)30	26,-



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	ml	cena [PLN]
784433	6 szt.	Ø55x(H)45	50	28,-



784341

MISECZKA PESCADOS

- W kształcie ryby

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784341	6 szt.	90x105x(H)25	30,-



784334

MISECZKA CONCHA

- W kształcie łódki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784334	6 szt.	90x50x(H)20	24,-



784426

MISECZKA PLATO

- Okrągła

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784426	6 szt.	Ø100x(H)25	26,-



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

- Kwadratowa

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784419	6 szt.	59x59x(H)37	24,-



784396

MISECZKA TRIANGOŁO

- Trójkątna

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784396	6 szt.	100x100x(H)25	30,-



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784389	6 szt.	Ø60x(H)25	24,-



784372

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784372	6 szt.	Ø65x(H)15	24,-



785324

ŁYŻECZKA DO DIPÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
785324	6 szt.	133x43x(H)26	24,-

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Biała błyszcząca porcelana
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga



PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
784006	165x105x(H)30	14,-
784013	215x140x(H)35	20,-
784020	270x180x(H)40	30,-



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
784105	100x140x(H)45	14,-
784112	120x190x(H)50	20,-
784129	185x260x(H)55	42,-



786321

RUSTICA NACZYNIE DO ZAPIEKANIA - OWALNE

kod	mm	cena [PLN]
● 786321	220x130x(H)40	16,-
786338	245x145x(H)55	20,-
786345	340x205x(H)70	55,-



786352

RUSTICA NACZYNIE DO ZAPIEKANIA - KWADRATOWE

kod	mm	cena [PLN]
786352	165x165x(H)70	20,-



786369

RUSTICA NACZYNIE DO ZAPIEKANIA - PROSTOKĄTNE

kod	mm	cena [PLN]
● 786369	280x185x(H)65	40,-
786376	330x225x(H)70	58,-
786383	375x260x(H)75	78,-



786307

RUSTICA NACZYNIE DO ZAPIEKANIA - OKRĄGŁE

kod	mm	cena [PLN]
● 786307	Ø100x(H)50	8,-
786314	Ø250x(H)70	42,-



783160

783153

783177

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA

- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	mm	cena [PLN]
783153	Ø70x(H)35	5,-
783160	Ø90x(H)48	8,-
783177	Ø120x(H)55	10,-





786499

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

- Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	mm	cena [PLN]
786499	Ø265	34,-



786239

MISECZKA DO DESERÓW „KLAUN”

kod	mm	cena [PLN]
786239	226x145x(H)37	28,-

TALERZE



794081

nowość!



794098

TALERZ PŁYTKI DELTA

kod	mm	cena [PLN]
794081	Ø270	10,-
794098	Ø300	16,-

nowość!



799406

TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	cena [PLN]
799406	Ø260	22,-
799413	Ø300	24,-

AKCESORIA STOŁOWE



786451



786437

DZBANEK DO MLEKA



kod	ilość szt. w opak.	poj. [l]	cena [PLN]
786451	2 szt.	0,08	18,-

SOSJERKA



kod	mm	cena [PLN]
786437	180x55x(H)130	16,-



786420



786413

ZESTAW DO PRZYPAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki



kod	mm	cena [PLN]
786420	125x54x(H)90	22,-

ZESTAW DO PRZYPAW

- 2-częściowy: sól, pieprz



kod	mm	cena [PLN]
786413	Ø42x(H)80	18,-

NACZYNIA Z MELAMINY

– Higieniczne, odporne na uderzenia



MISKA KWADRATOWA

kod	mm	cena [PLN]
● 561560	130x130x(H)65	20,-
561577	190x190x(H)100	72,-
561584	270x270x(H)105	124,-

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW

– Z dekoracyjnymi rowkami

kod	ml	mm	cena [PLN]
● 561706	50	Ø70x(H)35	4,-
561713	80	Ø80x(H)40	5,-
561720	100	Ø85x(H)45	6,-



561560



561706

PŁYTY ŁUPKOWE

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet”

nowość!

ZESTAW ŁUPKOWY DO PREZENTACJI

W zestawie:

- Obrótowa płyta łupkowa - 1 szt.
- Noże do sera - 3 szt.
- Tabliczki - 3 szt.
- Stojaki na tabliczki - 3 szt.
- Kreda - 3 szt.

kod	mm	cena [PLN]
424605	Ø350x(H)25	129,-



424605

PŁYTA ŁUPKOWA - OKRĄGŁA ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
● 424612	Ø200x(H)5	18,-
424629	Ø250x(H)5	26,-
424636	Ø300x(H)5	36,-



424612

PŁYTA ŁUPKOWA - KWADRATOWA ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
● 424643	200x200x(H)5	18,-
424650	250x250x(H)5	26,-
424667	300x300x(H)5	38,-



424643

PŁYTA ŁUPKOWA - PROSTOKĄTNA ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
● 424674	150x100x(H)5	9,-
424681	200x100x(H)5	10,-
424698	300x200x(H)5	18,-



424674

PŁYTA ŁUPKOWA Z RĄCZKAMI

kod	mm	cena [PLN]
424704	300x450x(H)40	69,-



424704

PŁYTA ŁUPKOWA W KSZTAŁCIE FALI ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
● 424711	200x100x(H)5	14,-
424728	300x150x(H)5	24,-



424711

KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia

**KOSZYK - OWALNY**

kod	mm	cena [PLN]
426500	250x160x(H)65	6,-

KOSZYK - PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
426807	230x180x(H)70	7,-

KOSZYK - OKRĄGLY

kod	mm	cena [PLN]
426609	Ø200x(H)65	7,-

KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
426708	230x100x(H)60	6,-

KOSZYK - OWALNY DŁUGI

kod	mm	cena [PLN]
426906	375x150x(H)75	9,-

**KOSZYK DO PIECZYWA I OWOCÓW - OKRĄGLY**

- Z drutu ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
426005	Ø175x(H)70	43,-
426203	Ø205x(H)85	56,-
426302	Ø255x(H)95	58,-



426418

KOSZYK DO OWOCÓW
- Z chromowanego drutu

kod	mm	cena [PLN]
426418	Ø215x(H)205	26,-

425800



425701

425503

425602

**KOSZYK - OKRĄGLY**

kod	mm	cena [PLN]
425701	Ø150x(H)40	4,-
425800	Ø200x(H)50	7,-

KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
425503	200x140	7,-
425602	230x180	9,-

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudetko wykonane z drewna
- Pokrywka z akrylowym okienkiem
- 12 przegródek



kod	mm	cena (PLN)
456514	300x280x(H)90	114,-



456514



570807

SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ - ZAMYKANE

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
570807	Ø40x150	11,-



638101

SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
638101	Ø70x225	12,-

**WYCISKACZ DO CYTRYN**

kod	mm	cena (PLN)
592007	80x70	4,50,-



592007

TERMOSY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
445808	0,35	Ø108x(H)150	149,-
445815	0,6	Ø120x(H)168	159,-
445822	1	Ø136x(H)188	169,-
445839	1,5	Ø136x(H)258	179,-



445808

445815

445822

445839



TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	poj. (l)	kolor	mm	cena (PLN)
449608	1	czarny	Ø140x(H)268	34,-
449707	1	biały	Ø140x(H)268	34,-



449608



449707



446508



446607



446706

TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
446508	1	Ø145x(H)205	42,-
446607	1,5	Ø145x(H)230	48,-
446706	2	Ø145x(H)260	52,-

TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
446522	1	Ø145x(H)205	42,-
446621	1,5	Ø145x(H)230	48,-
446720	2	Ø145x(H)260	52,-



446522



446621



446720

do cen należy doliczyć VAT 23%



445877



Dźwignia pompy
wykonana z metalu

TERMOS Z POMPĄ

- Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
- Możliwość obracania na podstawie
- Przycisk ze stopu cynku - bardzo wytrzymały
- Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
- Uchwyt do przenoszenia

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
445877	3	Ø171x(H)373	249,-



445891

TACKA OCIEKOWA

kod		cena [PLN]
445891	do termosu 445877	49,-



Możliwość łączenia
termosów w zestawy



448908



445884



TERMOS Z POMPKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z pompką - do łatwego nalewania napojów

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
448908	2,2	Ø150x(H)340	79,-

TERMOS DO CIEPŁYCH NAPOJÓW

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej utrzymują gorące oraz ciepłe napoje w stałej temperaturze
- Izolacja próżniowa
- Do kubków i filiżanek o max. wysokości 11 cm
- Wskaźnik poziomu napoju
- Łatwy w czyszczeniu

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
445884	3	Ø168x(H)456	189,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



453001

453209

453506



DZBANEK DO KAWY / HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 453001	0,2	Ø74x(H)95	24,-
453100	0,3	Ø74x(H)123	26,-
● 453209	0,6	Ø97x(H)142	34,-
453308	0,9	Ø120x(H)158	52,-
453407	1,4	Ø126x(H)185	64,-
● 453506	1,9	Ø145x(H)210	88,-



451007

451205

451403



DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
● 451007	0,3	Ø85x(H)110	24,-
451106	0,6	Ø100x(H)120	30,-
● 451205	0,9	Ø120x(H)130	44,-
451304	1,4	Ø130x(H)170	56,-
● 451403	1,9	Ø145x(H)185	86,-



450109

450208

450307

450406

450505



DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Model prosty

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
450109	0,03	Ø35x(H)35	8,-
450208	0,05	Ø40x(H)40	9,-
450307	0,1	Ø50x(H)55	10,-
450406	0,15	Ø60x(H)60	11,-
450505	0,3	Ø75x(H)75	15,-



451502

451519

451526

451533



DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA I PRZYGOTOWYWANIA CAPPUCCINO

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
451502	0,35	Ø76x(H)93	22,-
451519	0,6	Ø90x(H)112	26,-
451526	0,9	Ø102x(H)125	36,-
451533	1,5	Ø112x(H)161	49,-



458204

458006



DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Z uchwytem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
458204	0,7	Ø95x105	54,-
458006	0,9	Ø100x115	59,-



455012

ZESTAW STOŁOWY DO CUKRU I ŚMIETANKI

- Model prosty
- Składa się z 3 elementów: tacy 130 x 230 mm, cukiernicy 0,2 l i dzbanka na śmietankę 0,15 l



kod	-	mm	cena [PLN]
455012	w blisterze	230x130	42,-



452004

452103

CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
452004	0,2	Ø75x(H)70	20,-
452103	0,3	Ø85x(H)80	22,-



523629

523636

SZCZYPCE DO CUKRU

kod	-	mm	cena [PLN]
523629	zestaw 2 szt., blister	160	14,-
523636	zestaw 2 szt., blister	113	10,-



452202

CUKIERNICA

- Bez pokrywy



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
452202	0,3	Ø85x(H)65	20,-



452325

452714

SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod	-	mm	cena [PLN]
452714	Zestaw 6 szt.	Ø65	24,-
452325	Zestaw 4 szt.	Ø100	26,-



440704

**ŚMIETNICZKA STOŁOWA**

- Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywa wykonana z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	cena [PLN]
440704	Ø120x(H)165	38,-



452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej



kod	-	mm	poj. [l]	cena [PLN]
452400	w kolorowym opakowaniu	Ø80x(H)140	0,2	10,-



434208

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochłę
- Chochła 118 ml w zestawie

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
434109	1,5	Ø217x(H)105	32,-
● 434208	2,7	Ø270x(H)120	64,-



430002

BULIONÓWKA

- Z uchwytami

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
430002	0,35	Ø120x(H)50	10,-



431009

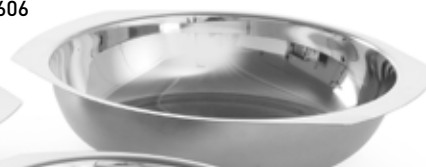
BULIONÓWKA/SOSJERKA

- Na podstawie

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
431009	0,35	Ø120x(H)60	14,-

401309

401408



401002

401101

401200

MISECZKA NA WARZYWA/SURÓWKĘ

- Z uchwytami

kod	mm	cena (PLN)
401002	Ø120x(H)30	5,-
401101	Ø140x(H)35	7,-
401200	Ø160x(H)40	8,-
401309	Ø180x(H)45	10,-
401408	Ø200x(H)50	15,-
401606	Ø220x(H)50	20,-

SOSJERKA

- Na stopce

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
432143	0,085	120x(H)50	7,-
432006	0,14	135x(H)70	10,-
432105	0,23	160x(H)90	14,-
432129	0,28	200x(H)105	17,-
432136	0,46	240x(H)120	21,-



432143



432006



432105



432129



432136



630907

STOJAK NA TOREBKĘ TYPU ROŻEK

kod	mm	cena [PLN]
630907	Ø95/110x(H)175	16,-



AKCESORIA ŚNIADANIOWE



441008

MASELNICZKA Z POKRYWKĄ

- Pasuje do kostki masła 250 g



kod	mm	cena [PLN]
441008	125x(H)55	44,-



441107

PUCHAREK DO LODÓW

- Na stopce



kod	mm	cena [PLN]
441107	Ø90x(H)50	9,-



441466

JAJECZNIK Z RANTEM

- Model płaski



kod	mm	cena [PLN]
441466	zestaw 6 szt	Ø85x(H)15 24,-



441305

JAJECZNIK - KIELISZEK

- Na stopce



kod	mm	cena [PLN]
441305	Ø50x(H)45	3,-

ŁYŻECZKA DO JAJKA

- Wykonana z białego tworzywa ABS



kod	cena [PLN]
441503	zestaw 6 szt 7,-



441503

ZESTAWY DO PRZYPRAW, PIEPRZNICZKI I SOLNICZKI



18/0

STAINLESS STEEL

465301

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy - sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	cena (PLN)
465301	85x55x(H)115	12,-



18/0

STAINLESS STEEL

465349

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy - ocet, oliwa
- Satynowany

kod	mm	ml	cena (PLN)
465349	120x75x(H)185	150	24,-



18/0

STAINLESS STEEL

465332

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz, musztarda
- Z tyżeczką do musztardy ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	cena (PLN)
465332	100x95x(H)115	18,-



18/0

STAINLESS STEEL

465318

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	cena (PLN)
465318	85x75x(H)115	15,-



18/0

STAINLESS STEEL

465325

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz, wykataczki
- Satynowany

kod	mm	cena (PLN)
465325	90x90x(H)115	14,-



18/0

STAINLESS STEEL

465356

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy - sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	cena (PLN)
465356	130x110x(H)185	32,-



18/0

STAINLESS STEEL

465363

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy - sól, pieprz, oliwa, ocet, wykataczki
- Satynowany

kod	mm	cena (PLN)
465363	130x110x(H)185	32,-

nowość!



S.S.

STAINLESS STEEL

460009

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy - sól i pieprz

kod	mm	cena (PLN)
460009	100x50x(H)140	32,-

nowość!



S.S.

STAINLESS STEEL

460108

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz i przyprawa do zup

- Dostarczany bez butelki do Maggi

kod	mm	cena (PLN)
460108	140x50x(H)140	42,-



465387

ZESTAW DO PRZYPRAW - SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA

kod	-	mm	cena [PLN]
465387	zestaw 2 szt.	Ø40x(H)70	6,-



461167

461266

PIEPZNICZKA I SOLNICZKA

- Szklana z pokrywką ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	cena [PLN]
461167	Pieprzniczka- zes. 6 szt.	Ø40x(H)70	28,-
461266	Solniczka- zes. 6 szt.	Ø40x(H)70	28,-



468821

POJEMNIK NA WYKAŁACZKI

- Wykonany ze szkła
- Z pokrywką ze stali nierdzewnej

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
468821	6	Ø40x(H)70	28,-



631300

631102

631201



DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	cena [PLN]
631201	do pieprzu lub soli	Ø55x(H)75	20,-
631102	do parmezanu	Ø55x(H)75	20,-
631300	do cukru pudru	Ø55x(H)75	20,-



786413



ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	cena [PLN]
786413	Ø42x(H)80	18,-



786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3 częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	cena [PLN]
786420	125x54x(H)90	22,-



452424

DYSPENSER DO MIODU Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Dozownik z chromowanego tworzywa sztucznego

kod	mm	cena [PLN]
452424	Ø80x(H)115	16,-



462164

MUSZTARDÓWKA

- Wykonana ze szkła
- Z pokrywką ze stali nierdzewnej
- W komplecie z łyżeczką z polistyrenu

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
462164	6	Ø55x(H)80	99,-



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem oraz łyżeczką wykonaną ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
465370	Ø130x(H)90	24,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

MŁYNKI DREWNIANE

- Wyjątkowy produkt do precyzyjnego mielenia przypraw
- Zapięcie i pręt wykonane ze stali nierdzewnej
- Górna nakrętka z głębokim gwintem i wkładem HELICOIL
- Wkładka nakrętki HELICOIL zapobiega przypadkowej zmianie ustawienia
- Wyprodukowany w Niemczech



10
lat gwarancji

**Ceramiczny
mechanizm mielenia
do soli**



**wieczysta
gwarancja**

**Mechanizm mielenia
ze stali nierdzewnej
do pieprzu**

**MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU**

kod	kolor	wys. (mm)	cena (PLN)
469156	naturalny	180	74,-
469163	naturalny	210	82,-
469187	naturalny	300	115,-

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	wys. (mm)	cena (PLN)
469217	naturalny	180	74,-
469224	naturalny	210	82,-
469248	naturalny	300	115,-

**MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU**

kod	kolor	wys. (mm)	cena (PLN)
469019	brązowy	180	74,-
469026	brązowy	210	82,-
469040	brązowy	300	115,-

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	wys. (mm)	cena (PLN)
469095	brązowy	180	74,-
469101	brązowy	210	82,-
469125	brązowy	300	115,-

**MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU**

kod	kolor	wys. (mm)	cena (PLN)
469286	biały połysk	180	92,-
469262	czarny połysk	180	92,-

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	wys. (mm)	cena (PLN)
469293	biały połysk	180	92,-
469279	czarny połysk	180	92,-



980316

S.S.
STAINLESS STEEL

ZESTAW MŁYNEKÓW DO PIEPRZU I SOLI

- Młynek do pieprzu - mechanizm stalowy
- Młynek do soli - mechanizm z tworzywa POM

kod	mm	cena (PLN)
980316	Ø55x(H)140	68,-



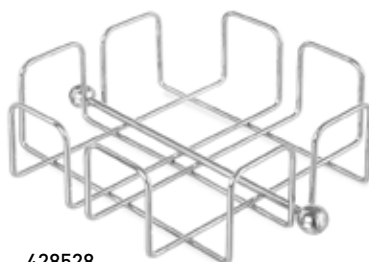
428511

SERWETNIK

- Satynowany



kod	mm	cena [PLN]
428511	170x30x(H)70	19,-



428528

SERWETNIK

- Z chromowanego drutu



kod	mm	cena [PLN]
428528	190x190x(H)65	28,-



595008

DZWONEK RECEPCYJNY

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym



kod	mm	cena [PLN]
595008	Ø85x(H)60	32,-



595206

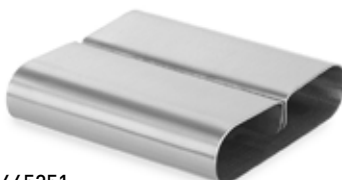
TACKA NA RACHUNEK

- Zestaw 3 szt.

- Z klipsem



kod	mm	cena [PLN]
595206	152x110	45,-



665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

- Nie zawiera karty

- Zestaw 6 szt. w kolorowym opakowaniu



kod	mm	cena [PLN]
665251	80x77x(H)18	64,-



665503

665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	cena [PLN]
665503	100	16,-
665510	200	19,-



444023

KLIPSY DO OBRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
444023	zestaw 4 szt. 50x(H)40	12,-



400005

**TACA DO GARNIOWANIA**

kod	mm	cena [PLN]
400005	230x130	22,-



400203

**TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA**

kod	mm	cena [PLN]
400203	205x155	12,-



400104

**MISECZKA DO DESERU "BANANA SPLIT"**

kod	mm	cena [PLN]
400104	210x110	12,-



595305

STOJAK NA KARTĘ MENU

- Z klipsem



kod	mm	cena [PLN]
595305	zestaw 2 szt. Ø40x(H)104	36,-



TABLICZKI INFORMACYJNE NA DRZWI

-W blistrze



663608



663615



663622



663639



663646



663653

S.S.
STAINLESS STEEL

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	typ	mm	cena (PLN)
663608	mężczyźni	Ø75	7,-
663615	kobiety	Ø75	7,-
663622	WC	Ø75	7,-
663639	zakaz palenia	Ø75	7,-
663646	dla niepełnosprawnych	Ø75	7,-
663653	zakaz używania telefonów komórkowych	Ø75	7,-

S.S.
STAINLESS STEEL

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	typ	mm	cena (PLN)
663783	dla palących	Ø75	7,-
663790	zakaz palenia	Ø75	7,-
663820	dla palących-duża	Ø160	20,-
663806	zakaz palenia-duża	Ø160	24,-



663820



663806

TABLICZKI INFORMACYJNE STOŁOWE



663660



663714



nowość!

663523



663844

18/0
STAINLESS STEELTABLICZKA INFORMACYJNA
"ZAKAZ PALENIA"

- Dwustronna

kod	mm	cena (PLN)
663660	52x(H)40	7,-

18/0
STAINLESS STEELTABLICZKA INFORMACYJNA
"REZERWACJA"

- Zestaw 4 szt.

kod	napis	mm	cena (PLN)
663714	"Rezerwacja"	52x(H)40	22,-

PMMA
PLEXIGLASTABLICZKA INFORMACYJNA
"REZERWACJA"

- Dwustronna

kod	napis	mm	cena (PLN)
663523	"Rezerwacja"	130x35x(H)40	7,-
663530	"Стол заказан"	130x35x(H)40	7,-
663462	"Reserved"	130x35x(H)40	7,-

18/0
STAINLESS STEEL

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami
- 12 numerów w zestawie

kod	-	mm	cena (PLN)
663844	Numer 1-12	55x52x(H)35	70,-
663851	Numer 13-24	55x52x(H)35	70,-
663868	Numer 25-36	55x52x(H)35	70,-
663875	Numer 37-48	55x52x(H)35	70,-
663882	Numer 49-60	55x52x(H)35	70,-
663899	Numer 61-72	55x52x(H)35	70,-

POPIELNICE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ



440605



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	cena [PLN]
440605	Ø140x(H)40	14,-

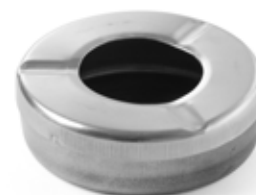


569757



POPIELNICZKA Z POKRYWKĄ

kod	mm	cena [PLN]
569757	Ø146	22,-



440407



POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	mm	cena [PLN]
● 440407	Ø90x(H)28	9,-
440490	zes. 3 szt., blister Ø90x(H)28	25,-

POPIELNICE DO UŻYTKU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ



440902



POPIELNICA

- Masywna

kod	mm	cena [PLN]
440803	Ø75x(H)28	12,-
440858	Ø95x(H)28	18,-
● 440902	Ø120x(H)28	22,-



440001



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	cena [PLN]
● 440001	Ø140x(H)30	6,-
440100	Ø160x(H)30	7,-



440209



POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZECISKIEM

kod	mm	cena [PLN]
440209	Ø90x(H)45	18,-



440506



POJEMNIK NA POPIÓŁ

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek

kod	mm	cena [PLN]
440506	210x140x(H)90	110,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



664049



664032



664025

TABLICA ŚCIENNA

- Czarna z drewnianą ramą

kod	mm	cena [PLN]
664025	300x400	34,-
664032	400x600	54,-
664049	600x800	89,-



664063



664056



664001

664018

TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	-	mm	cena [PLN]
664056	zestaw 2 szt.	150x230	24,-
664063	zestaw 2 szt.	210x320	32,-

MARKERY DO TABLICY - WĄSKA KOŃCÓWKA

- Końcówka stożkowa ukośna, grubość linii pisania 2 do 6 mm

kod	-	cena [PLN]
664209	5 białych markerów	39,-
664216	w zestawie: 1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	39,-

MARKERY DO TABLICY - SZEROKA KOŃCÓWKA

- Z szeroką płaską końcówką, grubość linii pisania 15 mm

kod	-	cena [PLN]
664223	3 białe markery	39,-
664230	w zestawie: 1 różowy, 1 zielony i 1 niebieski marker	39,-

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna z drewnianą ramą

kod	mm	cena [PLN]
664001	500x850	239,-
664018	700x1200	459,-



664216

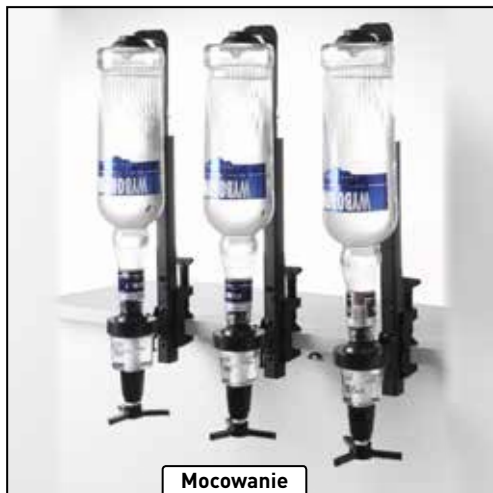
664230

664209

664223

Grubość linii
pisania 15 mmGrubość linii
pisania od 2 do 6 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%



Mocowanie do półki



Mocowanie do ściany



598702

598801

STOJAK DO DOZOWNIKÓW

– Wysokość butelki od 230 do 350 mm

kod	rodzaj montowania	cena (PLN)
598702	mocowany do półki	29,-
598801	mocowany do ściany	29,-

nowość!



599006

599105

599204

DOZOWNIK Z KULKĄ

– Wykonany z tworzywa

kod	ml	cena (PLN)
599006	25	10,-
599105	35	10,-
599204	50	10,-

nowość!



598009

598207

598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

– Wykonany z tworzywa

kod	ml	cena (PLN)
598009	25	20,-
598207	35	20,-
598405	50	20,-

DOZOWNIKI I NALEWAKI



599365

**NALEWAK CHROMOWANY
- ZESTAW 3 SZT.**

- Wykonany z tworzywa
- Końcówka chromowana

kod	-	cena (PLN)
599365	blister	26,-



599310

**NALEWAK CZARNY - ZESTAW
4 SZT.**

- Wykonany z tworzywa

kod	-	cena (PLN)
599310	blister	16,-



598498

**KOREK DOZUJĄCY NIEKAPIĄCY
- ZESTAW 6 SZT.**

- Wykonany z tworzywa SEBS

kod	-	cena (PLN)
598498	blister	11,-

nowość!

590140

NALEWAK STALOWY DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa

kod	-	cena (PLN)
590140		6,-



590034



590133



595589

**NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.**

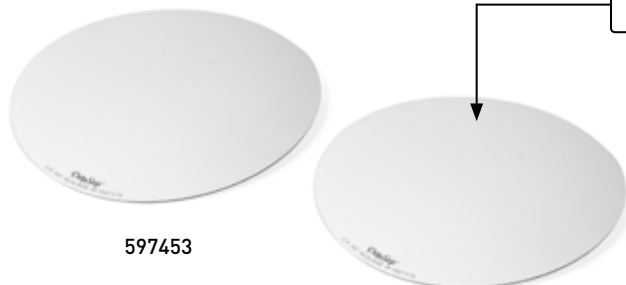
- Z korkiem

kod	-	model	cena (PLN)
590034	blister	krótki	48,-
590133	blister	długi	46,-

**KOREK DO BUTELKI SZAMPANA**

- Do przechowywania otwartych butelek

kod	-	cena (PLN)
595589	blister	13,-



597453

Należy zwinąć przed użyciem

**KOŃCÓWKA ZAPOBIEGAJĄCA
KAPANIU - ZESTAW 2 SZT.**

- Zapobiega kapaniu z butelki

kod	-	cena (PLN)
597453	blister	14,-



OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI

OTWIERACZ

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek



kod	mm	cena [PLN]
596807	140	8,-



596807

OTWIERACZ

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny



kod	mm	cena [PLN]
597200	110	12,-



597200

KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek



kod	-	mm	cena [PLN]
597507	blister	170	19,-



597507

OTWIERACZ BARMAŃSKI PULLTAP

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny



kod	-	mm	cena [PLN]
597316	blister	120	34,-

bestseller!



zobacz film



Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

597316



593806

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu



kod	mm	cena [PLN]
593806	Ø120x(H)180	49,-



593103

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593103	3,5	Ø210x(H)210	34,-

bestseller!

593202

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593202	3,3	Ø190x(H)190	29,-



593158

WIADERKO DO WINA/DO SZAMPANA

- Przezroczyste



kod	mm	cena [PLN]
593158	220x185x(H)226	38,-



593905

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Obręcz o średnicy 185 mm
- Mocowany do stołu



kod	mm	cena [PLN]
593905	Ø195x(H)510	49,-

593608

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany - 5 części



kod	mm	cena [PLN]
593608	Ø185x(H)740	249,-



nowość!

BAR



471500

**MISA DO SZAMPANA/PONCZU**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
471500	13,5	Ø370x(H)230	169,-



471524

**MISA DO SZAMPANA/PONCZU ECONOMIC**

kod	mm	cena (PLN)
471524	Ø350x(H)230	89,-



593165

MISA DO SZAMPANA

- Transparentna
- Owalna



kod	mm	cena (PLN)
593165	470x290x230	69,-



594704

POJEMNIK DO LODU - PODWÓJNE ŚCIANKI

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
594704	5	Ø200x(H)230	210,-

MISY DO SZAMPANA / AKCESORIA DO LODU



Z podstawką usztywniającą

679005

FORMA DO KOSTEK LODU

- Profesjonalna
- Wykonana z miękkiej gumy
- Zawiera 32 kostki

kod	mm	cena (PLN)
679005	335x180	46,-



523520

**SZCZYPCE DO LODU**

kod	mm	cena (PLN)
523520	180	18,-

do cen należy doliczyć VAT 23%


S.S.
 STAINLESS STEEL

ABS
 PLASTIC

271551

KOSTKARKA KITCHEN LINE 15

- Model stołowy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 15 kg na 24 h, pojemnik zasobu 4,5 l
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 150 kostek

kod	mm	V	W	cena [PLN]
271551	375x435x(H)420	230	200	1099,-



zobacz film



Ostrza ze stali nierdzewnej



695708

KRUSZARKA DO LODU

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- Łopatką na lód w zestawie
- Wyjmowany pojemnik

kod	mm	cena [PLN]
695708	160x140x(H)270	119,-



271568

KOSTKARKA KITCHEN LINE 12

- Model stołowy
- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 12 kg na 24 h, pojemnik zasobu 3,2 kg
- Wytwarzanie 9 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 100 kostek

kod	mm	V	W	cena [PLN]
271568	320x367x(H)378	230	130	849,-


AL
 ALUMINIUM

271513

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru rozmiaru kruszonego lodu
- Pojemność kielicha 3 l
- Prędkość: 800 obr./min., wydajność: ok. 120 kg/h
- Waga: 5 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
271513	210x380x(H)490	230	150	1999,-

KOSTKARKI DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej
- Sterowanie elektroniczne
- Wymagane podłączenie do wody i odpływu
- Kostki pełne, przezroczyste
- Kostki wytwarzane metodą natryskową
- Waga 1 kostki ok. 18 g
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia +43°C

**KOSTKARKI - CHŁODZENIE WODĄ**

kod	mm	wydajność 24h	ilość kostek na cykl	pojemnik zapasu	V	W	kg	cena (PLN)
● 271605	365x495x(H)595	do 20 kg (1176 kostek*)	24	5 kg = 294 kostki	230	350	33	3199,-
271629	365x495x(H)690	do 30 kg (1764 kostki*)	28	10 kg = 588 kostek	230	450	36	4299,-
271643	500x585x(H)795	do 50 kg (2941 kostki*)	40	26 kg = 1470 kostek	230	800	55	5350,-
271865	740x605x(H)1015	do 100 kg (5882 kostki*)	64	do 60 kg (3529 kostki*)	230	1000	87	7999,-
271889	840x745x(H)1070	do 175 kg (10294 kostki*)	108	do 175 kg (10294 kostki*)	230	1700	113	10999,-

KOSTKARKI - CHŁODZENIE POWIETRZEM

kod	mm	wydajność 24h	ilość kostek na cykl	pojemnik zapasu	V	W	kg	cena (PLN)
271612	365x495x(H)595	do 20 kg (1176 kostek*)	24	5 kg = 294 kostki	230	350	33	3199,-
271636	365x495x(H)690	do 30 kg (1764 kostki*)	28	10 kg = 588 kostek	230	450	36	4299,-
271650	500x585x(H)795	do 50 kg (2941 kostki*)	40	26 kg = 1470 kostek	230	800	55	5350,-
271872	740x605x(H)1015	do 100 kg (5882 kostki*)	64	do 60 kg (3529 kostki*)	230	1000	87	7999,-
271896	840x745x(H)1070	do 175 kg (10294 kostki*)	108	do 175 kg (10294 kostki*)	230	1700	113	10999,-

* parametry przy temp. wody do +15°C i temp. powietrza do +21°C

ŁUSKARKI DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej
- Sterowanie elektroniczne
- Wymagane podłączenie do wody i odpływu
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia +43°C

ŁUSKARKI CHŁODZONE WODĄ

kod	mm	wydajność 24h	pojemnik zapasu	V	W	kg	cena (PLN)
● 271803	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	230	600	64	8999,-
271827	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	230	600	69	10499,-

ŁUSKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

kod	mm	wydajność 24h	pojemnik zapasu	V	W	kg	cena (PLN)
271810	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	230	600	64	8999,-
271834	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	230	600	69	10499,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

bestseller!

221204

**WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW**

- Solidna obudowa wykonana z materiału odpornego na rdzę
- Manualne sterowanie
- Prędkość: 1500 obr./min.
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	mm	V	W	cena (PLN)
221204	300x200x(H)350	230	180	529,-



W zestawie 3 nakładki do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych

Ostona antyrozpryskowa



Sitko wykonane z ABS



Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej



nowość!



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z POKRYWĄ DOCISKOWĄ

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Podstawa aluminiowa lakierowana na szaro
- Ręczny dociskacz
- Prędkość: 900 obr./min.
- Waga: 7 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
221037	180x290x(H)400	230	350	2199,-



221037



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Model dźwigni, wykonana z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
695906	225x180x(H)510	259,-



695906

Mikroprzetącznik



230701

**BLENDER**

- Wielofunkcyjne urządzenie elektryczne przeznaczone do przygotowywania: koktajli, musów, drinków, deserów lodowych, sorbetów itp.
- Nóż wykonany ze stali nierdzewnej
- Nietłukący dzbanek z poliwęglanu o pojemności 2 litrów, z pokrywką z twardej gumy
- Płynna regulacja prędkości i włącznik pulsacyjny
- Obudowa w pełni wykonana z tworzywa ABS
- Prędkość obrotowa silnika bez obciążenia: MIN 15500 obr./min; MAX 24250 obr./min.
- Mikroprzetącznik systemu bezpieczeństwa w pokrywie

kod	mm	V	W	cena [PLN]
230701	210x230x(H)520	230	1500	889,-

nowość!



224021

**SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH**

- Do przygotowania frappe, koktajli, shake'ów, sorbetów itp.
- Stelaż aluminiowy, obudowa silnika chromowana
- Kubek 0,5 l ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Prędkość: 15000 obr./min.
- Waga: 3 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
224021	160x190x(H)490	230	140	999,-





552100

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Przejroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu
- W zestawie 5 białych pojemników-wkładów

kod	mm	cena (PLN)
552100	375x140x(H)90	89,-



nowość!



593028

SHAKER

- Przejroczysty
- 3-częściowy



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
593028	Ø95x250	0,65	19,-



593004

SHAKER

- 3-częściowy



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
593004	Ø80x(H)240	0,75	46,-



593035

SHAKER

- 3-częściowy



kod	poj. (l)	cena (PLN)
593035	0,75	31,-

nowość!



35 ml

596715

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna o pojemności: 25 ml i 35 ml



kod	mm	cena (PLN)
596715	blister Ø40x(H)75	12,-



50 ml

596722

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna o pojemności: 25 ml i 50 ml



kod	cena (PLN)
596722	12,-

nowość!



593042

SHAKER BOSTOŃSKI

- 2-częściowy



kod	poj. (l)	cena (PLN)
593042	kubek stalowy - 0,75 l	18,-
593066	szkalanica - 0,45 l	12,-



593066



DYSPENSER BARMAŃSKI - 2-CZĘŚCIOWY

- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część



kod	kolor	mm	poj. (l)	cena (PLN)
557600	czerwony	Ø90x(H)300	0,8	14,-
557617	niebieski	Ø90x(H)300	0,8	14,-
557624	zielony	Ø90x(H)300	0,8	14,-
557631	brązowy	Ø90x(H)300	0,8	14,-
557648	żółty	Ø90x(H)300	0,8	14,-



552681

ZMYWAK DO SZKLANEK



- Obudowa wykonana z aluminium
- Szczotka z nylonu
- Dno wyposażone w 4 przysawki

kod	mm	cena (PLN)
552681	Ø150x(H)190	49,-



696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK



- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonu
- Dno wyposażone w 4 przysawki

kod	mm	cena (PLN)
696040	190x100x(H)180/250/180	39,-



696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK



- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 przysawki

kod	mm	cena (PLN)
696002	190x100x(H)180	34,-

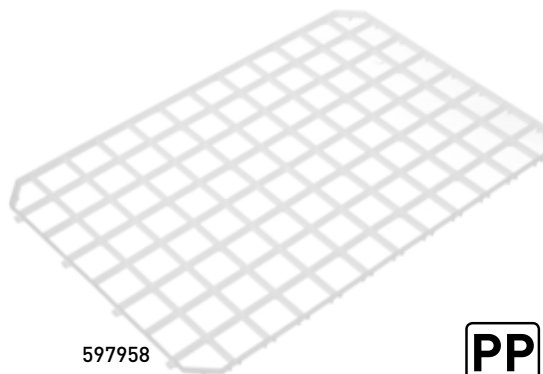


665015

BRELOK KELNERSKI "ROLLMATIC" - ZESTAW 2 SZT.

- Z klipssem
- Łańcuszek o długości 50 cm
- Kółko o średnicy 3 cm

kod	-	cena (PLN)
665015	blister	26,-



597958



KRATKA BARMAŃSKA - ZESTAW 5 SZT.

- Wykonana z białego polipropylenu
- Idealna do osuszania szklanek i kieliszków
- Możliwość tężenia
- Spełnia normy higieny HACCP

kod	mm	cena (PLN)
597958	313x209	25,-



zobacz film



598955



598962

DYSTRYBUTOR DO PIWA - STOŁOWY

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Wysokiej jakości niekapiący kran

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
598955	3	Ø100x(H)850	179,-
598962	5	Ø100x(H)1150	199,-



SYFON DO WODY SODOWEJ

- Emaliowany
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO₂

kod	kolor	poj. (l)	cena (PLN)
588505	srebrny	1	158,-

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO₂

- Dozowanie 1 nabój 8 gram CO₂ na 1 litr

kod	kolor	-	cena (PLN)
588406	złoty	10 szt. w opakowaniu	15,-



588505



bestseller!

588406

do cen należy doliczyć VAT 23%

232118
232132232125
232149

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE PROFI LINE - 1-DRZWIOWE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Filtr przeciwpyłkowy
- Grubość ścianki 65 mm
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Komora w standardzie GN 2/1
- Oświetlenie komory
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Waga 120 kg

kod	mm	pojemność (l)	temperatura (°C)	V	W	cena (PLN)
232118	730x845x(H)2100	700	-2 /+8	230	300	4599,-
232132	730x845x(H)2100	700	-17 /-22	230	500	5499,-

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE PROFI LINE- 2-DRZWIOWE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Filtr przeciwpyłkowy
- Grubość ścianki 65 mm
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Komora w standardzie GN 2/1
- Oświetlenie komory
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Waga 200 kg

kod	mm	pojemność (l)	temperatura (°C)	V	W	cena (PLN)
232125	1314x845x(H)2100	1300	-2 /+8	230	390	6499,-
232149	1314x845x(H)2100	1300	-17 /-22	230	700	8499,-

**STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE
2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM**

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C

kod	mm	temperatura [°C]	V	W	cena [PLN]
232040	1360x700x(H)850	+2 /+8	230	330	4399,-



232040

**STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE
3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM**

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 3-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C

kod	mm	temperatura [°C]	V	W	cena [PLN]
232057	1795x700x(H)850	+2 /+8	230	330	4799,-



232057

**STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE
2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM**

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora mroźnicza w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C

kod	mm	temperatura [°C]	V	W	cena [PLN]
232064	1360x700x(H)850	-17 /-22	230	400	5399,-



232064

**SZUFLADA Z PROWADNICAMI - ZESTAW
2 SZTUK**

- Do stołów chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym

kod	cena [PLN]
232071	1299,-



2 sztuki w zestawie

232071



232859

STOŁY CHŁODNICZE PROFI LINE

- Wyposażone w cyfrowy termostat i wyświetlacz LCD
- Automatyczne rozmrażanie
- Ciecz chłodząca - R134a, chłodzenie wspomagane wentylatorem
- Regulowane nóżki, 2 regulowane półki
- Cena nie obejmuje pojemników
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +30°C i wilgotności od 30% do 55%

bestseller!

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- 2-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Pojemność nadstawy 5 x GN 1/6, maksymalna wysokość pojemnika 150 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232859	900x698x(H)1100	230	250	2999,-



232804

STÓŁ CHŁODNICZY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- 2-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Część blatu wykonana z polietylenu
- przeznaczona do krojenia

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232804	900x698x(H)850	230	250	2699,-



232033

bestseller!

STÓŁ CHŁODNICZY Z BLATEM GRANITOWYM DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM DOLNYM ORAZ CHŁODNICZĄ NADSTAWKĄ NA POJEMNIKI GN

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym (nadstawka chłodnicza z chłodzeniem statycznym)
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Komory chłodnicze w standardzie GN 1/1
- Nadstawka chłodnicza na 6 x GN 1/4 o wymiarze 1400x335x(H)225 mm
- Samozamykające się drzwi
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	mm	°C	V	W	cena [PLN]
232033	1360x700x(H)1100/1325	+2/+8	230	300	6999,-

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z BŁATEM ROBOCZYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym
- Z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	mm	temperatura [°C]	V	W	cena [PLN]
232019	900x700x(H)850	+2 /+8	230	250	2699,-

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z BŁATEM ROBOCZYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym
- Z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 3-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	mm	temperatura [°C]	V	W	cena [PLN]
232026	1365x700x(H)850	+2 /+8	230	300	3999,-

NADSTAWA CHŁODNICZA

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Z witryną ze szkła hartowanego
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Wyposażona w cyfrowy termostat i wyświetlacz LCD
- Odpowiednia do pojemników GN o maksymalnej wysokości 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	pojemność	mm	V	W	cena [PLN]
● 232903	5 x GN 1/4	335x1200x(H)425	230	161	1999,-
232910	7 x GN 1/4	335x1500x(H)425	230	161	2299,-
232927	9 x GN 1/4	335x1800x(H)425	230	161	2399,-

S.S.
STAINLESS STEEL

bestseller!

232019

S.S.
STAINLESS STEEL

bestseller!

232026

S.S.
STAINLESS STEEL

232903

232569
232576232613
232620232651
232668**SZAFY CHŁODNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ**

- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym wentylatorem wyrównującym temperaturę
- Zakres temperatury: +2/+8°C
- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Zewnętrzny tył oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R 134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232569	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415, 1 x 500x211	40	230	150	44	1599,-
232613	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3 x 500x415, 1 x 500x211	45	230	185	69	2499,-
232651	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3 x 650x480, 1 x 650x290	60	230	185	90	3299,-

SZAFY MROŹNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ

- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym wentylatorem wyrównującym temperaturę
- Zakres temperatury: -18°C/-22°C
- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Zewnętrzny tył oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R 134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach

kod	poj (l)	mm zew.	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232576	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415	60	230	150	45	1799,-
232620	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6 x 480x400 co 210	60	230	210	74	2999,-
232668	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6 x 650x500 co 210	60	230	350	94	3799,-



232583
232590



232637
232644



232675
232682

SZAFY CHŁODNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym wentylatorem wyrównującym temperaturę
- Zakres temperatury: +2/+8°C
- Obudowa zewnętrzna ze stali szlachetnej
- Zewnętrzny tył oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R 134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232583	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415, 1 x 500x211	40	230	150	44	1999,-
232637	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3 x 500x415, 1 x 500x211	45	230	185	69	2899,-
232675	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3 x 650x480, 1 x 650x290	60	230	185	90	3699,-

SZAFY MROŹNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym wentylatorem wyrównującym temperaturę
- Zakres temperatury: -18/-22°C
- Obudowa zewnętrzna ze stali szlachetnej.
- Zewnętrzny tył oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R 134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232590	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2 x 500x415	60	230	150	45	2299,-
232644	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6 x 480x400 co 210	60	230	210	74	3299,-
232682	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6 x 650x500 co 210	60	230	350	94	3999,-

SCHŁADZARKI SZOKOWE

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R404a/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min.), od +70°C do -18°C (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej



232163

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3xGN 1/1

- Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
232163	750x740x(H)720/750	230	1150	50	7499,-



bestseller!**SCHŁADZARKA SZOKOWA 5xGN 1/1**

- Pojemność komory: 5 x GN 1/1 lub 5 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
232170	750x740x(H)850/880	230	1420	71	8499,-

nowość!**SCHŁADZARKA SZOKOWA 7xGN 1/1**

- Pojemność komory: 7 x GN 1/1 lub 7 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par przewodnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
232194	750x740x(H)1260/1290	230	1490	90	8799,-



Sonda w zestawie we wszystkich modelach

SCHŁADZARKA SZOKOWA 10xGN 1/1

- Pojemność komory: 10 x GN 1/1 lub 10 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
232187	750x740x(H)1260/1290	230	1490	90	10999,-



232170



232187

WYPOSAŻENIE LAD CHŁODNICZYCH



808511



808573

**TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA**

kod	mm	cena (PLN)
● 808511	600x400x(H)20	36,-
808504	400x300x(H)20	28,-

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	cena (PLN)
● 808573	600x400x(H)20	56,-
808566	400x300x(H)20	42,-



568101



568408

**POJEMNIK NA MIĘSO**

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
● 568101	290x160x(H)35	39,-
568200	350x250x(H)40	79,-
568309	420x280x(H)60	99,-

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
● 568408	290x160x(H)60	49,-
568507	300x190x(H)80	74,-



568804



569009

**POJEMNIK NA MIĘSO**

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
568804	280x210x(H)60	79,-

TACA EKSPOZYCYJNA

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
● 569009	270x210x(H)17	39,-
569016	300x150x(H)17	39,-
569108	300x190x(H)17	39,-
569207	350x240x(H)17	59,-



407202



407400



TACA EKSPozyCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	cena [PLN]
407202	240x170	34,-

TACA EKSPozyCYJNA

kod	mm	cena [PLN]
407400	345x245	79,-



408308



508107



TACA EKSPozyCYJNA

kod	mm	cena [PLN]
408308	310x230	44,-

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	cena [PLN]
● 508107	260x200x(H)48	64,-
508206	310x240x(H)48	79,-
508305	360x275x(H)52	99,-
508404	410x315x(H)55	109,-

LODÓWKA MINIBAR Z ZAMRAŻALNIKIEM

- 1 regulowana półka
- Drzwi z możliwością zamiany stron (prawe-lewe)
- Regulowane nóżki
- Czynnik chłodzący: R-600a (16g)
- Poziom hałasu max. 42 dB
- Termostat regulowany ręcznie od 0 do 10°C w temperaturze otoczenia 25°C
- Pojemność 46 l, wymiary wew. 388x366x(H)412 mm
- Klasa energii A
- Waga: 19 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232217	445x473x(H)498	230	58	699,-

nowość!



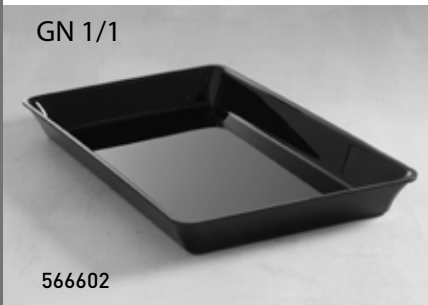
232217



do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE DO LAD CHŁODNICZYCH PLEXI LINE

- Pojemniki w standardzie GN, wykonane z PMMA (polimetakrylan metylu) popularnie zwane plexi lub akryl
- Wysoki współczynnik sztywności
- Idealne do lad chłodniczych na mięso i inne art. spożywcze
- W kolorze czarnym z połyskiem



POJEMNIK GN 1/1

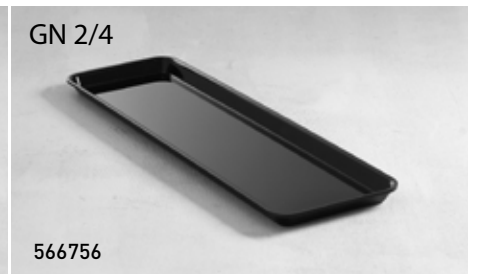
kod	wys. (mm)	cena (PLN)
● 566602	17	179,-
566619	50	209,-
566626	80	289,-

POJEMNIK GN 1/2

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
● 566633	17	74,-
566640	50	104,-
566657	80	119,-

POJEMNIK GN 1/3

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
● 566664	17	54,-
566671	50	74,-
566688	80	94,-



POJEMNIK GN 1/4

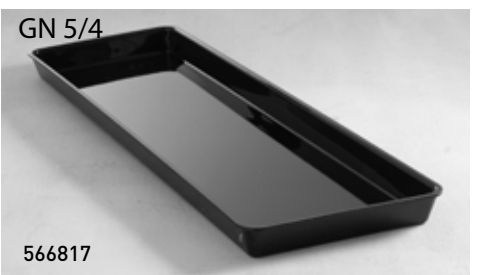
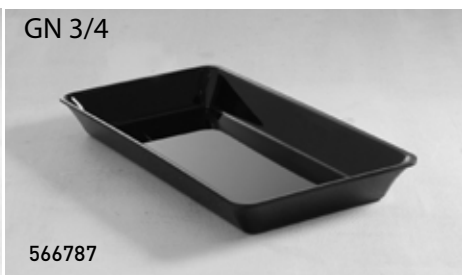
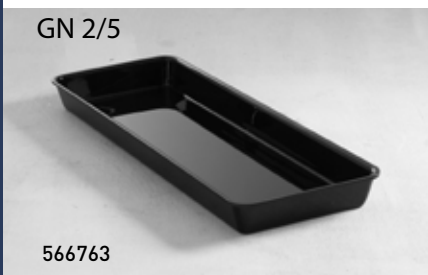
kod	wys. (mm)	cena (PLN)
● 566695	17	49,-
566701	50	64,-
566718	80	69,-

POJEMNIK GN 1/5

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
● 566725	17	49,-
566732	40	64,-
566749	80	99,-

POJEMNIK GN 2/4

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
566756	17	99,-



POJEMNIK GN 2/5

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
● 566763	17	104,-
566770	40	119,-

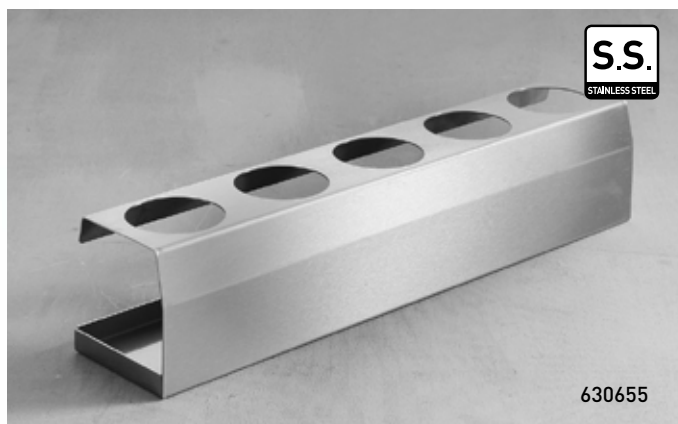
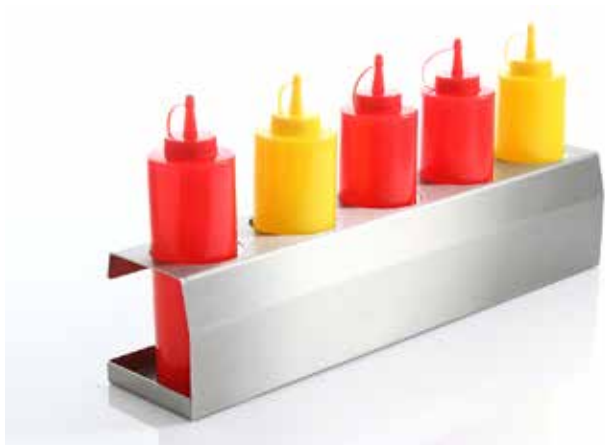
POJEMNIK GN 3/4

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
● 566787	17	109,-
566794	50	139,-
566800	80	159,-

POJEMNIK GN 5/4

kod	wys. (mm)	cena (PLN)
566817	40	254,-



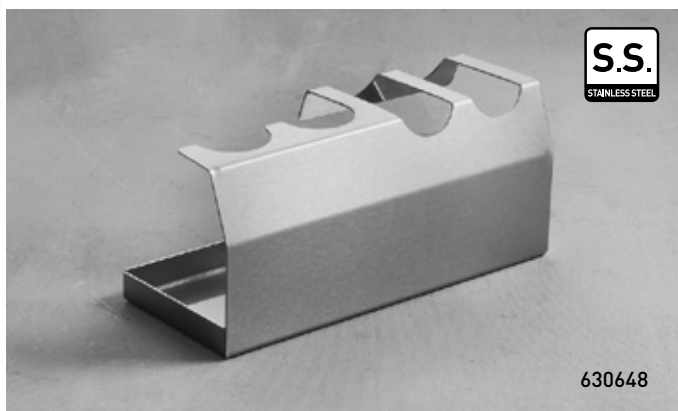


630655

EKSPOZYTOR DO DYSPEŃSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 5 otworów Ø75 mm na dyspensery HENDI
- Pasuje do dyspenserów do sosów: 557907, 557914, 557921

kod	mm	cena (PLN)
630655	530x110x(H)118	130,-



630648

EKSPOZYTOR DO HOT-DOGÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 4 miejsca na hot-dogi
- Podstawa z rantami na okruchy

kod	mm	cena (PLN)
630648	260x110x(H)118	100,-



429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- Na 7 kanapek

kod	mm	cena (PLN)
429419	475x105x(H)60	44,-

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA PROFI LINE DO WARZYW

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Waga 24 kg

bestseller!



zobacz film



231807



Duży otwór z rączką
do wkładania dużych
kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania
mniejszych warzyw

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA PROFI LINE DO WARZYW Z ZESTAWEM 5 TARCZ

kod	mm	V	W	cena [PLN]
231807	540x240x(H)450	230	550	2599,-



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807



kod	typ	grubość (mm)	cena (PLN)
● 280096	DF-1	1	210,-
280102	DF-2	2	210,-
280126	DF-4	4	210,-
280201	DF-6	6	210,-
280218	DF-8	8	210,-
280225	DF-10	10	210,-



280096

**TARCZA DO WIÓRKÓW**

- Pasuje do szatkownicy 231807



kod	typ	grubość (mm)	cena (PLN)
280294	DT-2	2	130,-
280300	DT-3	3	130,-
280416	DT-5	5	130,-
● 280317	DT-7	7	130,-



280317

**TARCZA V DO TARCIA ZIEMNIAKÓW**

- Pasuje do szatkownicy 231807



kod	cena (PLN)
280621	130,-



280621

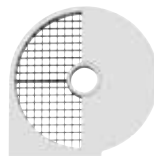
**TARCZA DO KOSTEK**

- Pasuje do szatkownicy 231807

- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów



kod	typ	grubość (mm)	cena (PLN)
280379	PS-8	8	250,-
● 280386	PS-10	10	250,-



280386

**TARCZA DO SŁUPKÓW**

- Pasuje do szatkownicy 231807



kod	typ	grubość (mm)	cena (PLN)
280423	DQ-3	3x3	230,-



280423

**TARCZA DO FRYTEK**

- Pasuje do szatkownicy 231807

- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów



kod	typ	grubość (mm)	cena (PLN)
● 280607	DQ-8	8	230,-
280614	DQ-10	10	230,-



280607

**STOJAK NA TARCZE**

- Pojemność 18 tarcz

- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	cena (PLN)
280690	400x250x(H)90	59,-



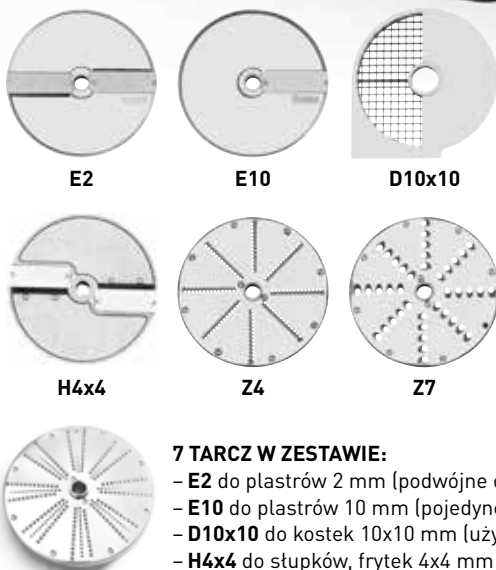
280690

18/8 **nowość!**

STAINLESS STEEL

Obudowa ze stali
nierdzewnej 18/8Duży otwór z rączką
do wkładania dużych
kawałków warzywMały otwór do wkładania
mniejszych warzyw

231845



E2

E10

D10x10

H4x4

Z4

Z7

V

7 TARCZ W ZESTAWIE:

- E2 do plasterów 2 mm (podwójne ostrze)
- E10 do plasterów 10 mm (pojedyncze ostrze)
- D10x10 do kostek 10x10 mm (używać z tarczą E10)
- H4x4 do słupków, frytek 4x4 mm
- Z4 do wiórków 4 mm
- Z7 do wiórków 7 mm
- V do tarcia ziemniaków

**SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA TOP LINE
DO WARZYW Z ZESTAWEM 7 TARCZ**

- Noże tnące ze stali AISI 304
- Tarcze noże ze stali AISI 304 lub aluminium dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Dodatkowy przycisk pracy „impulsowej”
- Dysk ewakuacyjny z tworzywa w standardzie
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa dociskacza
- Demontowalna pokrywa górna z mikrowyłącznikiem bezpieczeństwa
- Wyłącznie do zastosowania wewnątrz pomieszczeń do temp. otoczenia +40°C
- Wydajność 250-450 kg/h
- Waga: 21,5 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
231845	490x280x(H)530	230	580	6999,-

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Idealna do restauracji, sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających 75 obr./min
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975305	465x220x(H)430	230	350	2699,-



PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wiatki ugniatające z polipropylenu
- Długość wiatki 180 mm

kod	mm	cena (PLN)
975329	235x130x(H)120	699,-

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARME

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wiatki 165 mm

kod	mm	cena (PLN)
975312	235x130x(H)120	1599,-



975305



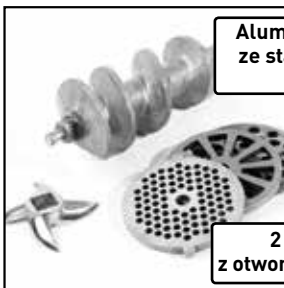
975329



975312



3 końcówki z tworzywa do wyrobu kietbas: Ø12, Ø15 i Ø20 mm, końcówka do wyrobu tataru



Aluminiowy ślimak, nóż wykonany ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej

2 sitka o średnicy 65,8 mm z otworami 4 mm, 7 mm oraz szarpak

MASZYNE DO MIELENIA MIĘSA HENDI 198

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Tacka na zmielone mięso z tworzywa
- Włącznik/przetątnik zmiany kierunku
- Silnik o mocy 1800 W, z blokadą
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,2 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
210864	275x190x(H)347	230	700	499,-



Kotek dociskowy wykonany z tworzywa

nowość!

Obudowa wykonana z aluminium

210864

do cen należy doliczyć VAT 23%

WILKI DO MIĘSA KITCHEN LINE

bestseller!**WILK DO MIĘSA HENDI 12 KITCHEN LINE**

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polipropylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Średnica sitka 70 mm z otworami o $\varnothing 6$ mm
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Waga: 19 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
282199	370x220x(H)440	230	750	1899,-

WILK DO MIĘSA HENDI 22 KITCHEN LINE

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polipropylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Średnica sitka 82 mm z otworami o $\varnothing 6$ mm
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Waga: 24 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
282007	430x250x(H)510	230	1100	2699,-

nowość!

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej



210802

Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium



210819

Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE

Przycisk reset



Lejek do kiełbas z polipropylenu w zestawie



2 sitka z otworami 6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej



Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej



Gardziel wykonana z odlewu żeliwa

WILK DO MIĘSA HENDI 12 PROFI LINE

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 170 obr./min.
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10mm)
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

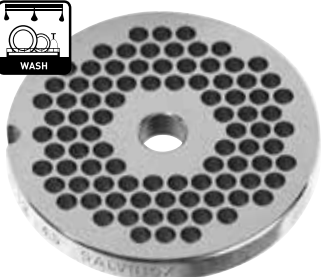
kod	mm	V	W	cena [PLN]
210802	432x261x(H)484	230	550	1799,-

WILK DO MIĘSA HENDI 22 PROFI LINE

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 170 obr./min.
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10mm)
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210819	427x261x(H)486	230	750	2099,-

AKCESORIA DO WILKÓW KITCHEN LINE



282243

SITKO DO WILKA HENDI 12

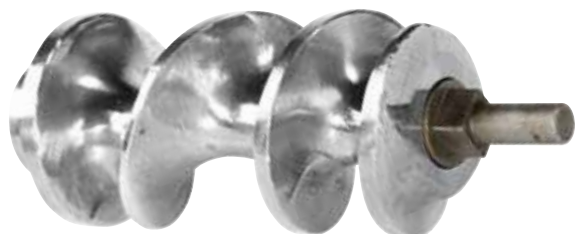
- Ø 70 mm

kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)
282229	Ø 8	282199	149,-
282236	Ø 6	282199	149,-
● 282243	Ø 4,5	282199	149,-
282250	Ø 3	282199	139,-
282267	Ø 2	282199	169,-

SITKO DO WILKA HENDI 22

- Ø 82 mm

kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)
282014	Ø 8	282007	175,-
282021	Ø 6	282007	175,-
282038	Ø 4,5	282007	175,-
282045	Ø 3	282007	185,-
282052	Ø 2	282007	218,-



282304

WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium



kod	odpowiedni do	cena (PLN)
● 282304	282199	199,-
282069	282007	349,-



282359

NÓŻ DO WILKA



kod	odpowiedni do	cena (PLN)
● 282359	282199	66,-
282076	282007	86,-

AKCESORIA DO WILKÓW PROFI LINE



933336

SITKO DO WILKA HENDI 12

- Ø 70 mm

kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)
931233	Ø 8	210802	89,-
931226	Ø 6	210802	89,-
931219	Ø 4,5	210802	89,-

SITKO DO WILKA HENDI 22

- Ø 82 mm

kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)
933343	Ø 8	210819	99,-
● 933336	Ø 6	210819	99,-
933329	Ø 4,5	210819	99,-



933367

WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z aluminium



kod	odpowiedni do	cena (PLN)
● 933367	210819	199,-
931257	210802	179,-



933350

NÓŻ DO WILKA

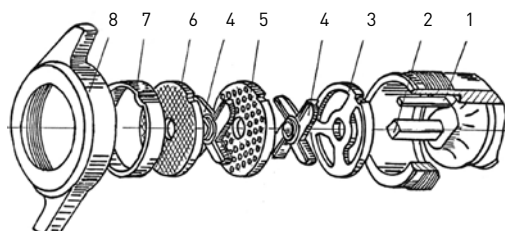


kod	odpowiedni do	cena (PLN)
● 933350	210819	69,-
931240	210802	49,-

WILK DO MIĘSA HENDI 350 PROFI LINE

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kielbas przy użyciu dodatkowych akcesoriów na zamówienie
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Część robocza wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- 185 obrotów na minutę
- W zestawie 2 sitka o średnicy 82 mm z otworami o Ø5 i Ø9 mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Waga: 42 kg

kod	mm	wydajność (kg/h)	V	W	cena (PLN)
228182	560x520x(H)420	350	400	1900	4299,-



SYSTEM UNGER GWARANTUJE PERFEKCYJNE MIELENIE



228182

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Klin | 5. Sitko z otworami 9 mm |
| 2. Ślimak | 6. Sitko z otworami 5 mm |
| 3. Szarpak - nóż nacinający | 7. Pierścień oporowy |
| 4. 2 x Nóż dwustronny | 8. Nakrętka dociskowa |



231821

KUTER

- Urządzenie do homogenizacji, ugniatania, kruszenia, mieszania, rozdrabniania.
- Korpus ze stali nierdzewnej, pokrywa pojemnika z przezroczystego poliwęglanu
- Płaski panel sterowania, mikrowyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie i na podstawie
- Pojemnik, hamulec silnika
- Pojemnik wyposażony w nóż 2-ramienny petny
- Opcjonalnie: noże do rozdrabniania 2- lub 4-ramienne petne oraz 2- i 4-ramienne z otworami do ubijania piany

kod	l	obr./min	mm zew.	pojemnik (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
231821	3	1400	240x310x(H)460	Ø210x(H)105	230	750	18	2999,-



282113

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z aluminium anodowanego
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego hamburgera z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych hamburgerów

kod	mm	średnica hamburgera (mm)	kg	cena (PLN)
282113	330x250x(H)300	130	5,2	699,-

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

kod	ilość	cena (PLN)
282120	1kg - ok 1400 szt.	159,-

KRAJALNICE PROFI LINE

- Wykonane z anodowanego aluminium
- Silnik chłodzony powietrzem zabezpieczony metalową pokrywą
- Mechanizm blokujący i ostona bezpieczeństwa
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie
- Bezpieczna ostona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie

**nowość!**

210031



210048

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 195

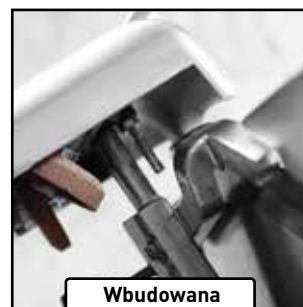
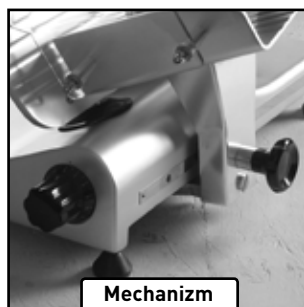
- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210031	380x360x(H)325	230	150	1199,-

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210048	410x400x(H)350	230	320	1299,-



bestseller!

210000



210017

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210000	380x490x(H)380	230	320	1599,-

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210017	500x620x(H)435	230	420	2699,-

NÓŻ TEFLONOWY NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC HENDI

kod	mm	odpowiedni do	cena [PLN]
975800	Ø195	210031	299,-
● 975732	Ø220	210048	299,-
975749	Ø250	210000	329,-
975756	Ø300	210017	349,-

nowość!

975732

**EXTRA DUŻA
MOC IDEALNA
DO CARPACCIO**



S.S.
STAINLESS STEEL

226834



S.S.
STAINLESS STEEL

226810

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 5 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przejroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wylącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami EC oraz CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Waga: 35 kg

kod	mm	wsad (kg)	V	W	wydajność (kg)	cena (PLN)
226834	530x520xH1700	5	230	370	75	4999,-

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 10 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przejroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wylącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami EC oraz CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Waga: 40 kg

kod	mm	wsad (kg)	V	W	wydajność (kg)	cena (PLN)
226810	530x660xH1850	10	400	550	100	5999,-

bestseller!

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW HENDI 7

- Urządzenie do obierania ziemniaków, marchwi, buraków itp.
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z akrylowym wizjerem
- Wylącznik bezpieczeństwa
- Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Boczne odprowadzenie miazgi
- Wyposażona w timer
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Waga: 46 kg

kod	mm	wsad (kg)	V	W	wydajność (kg/h)	cena (PLN)
226841	460x500xH1800	7	400	510	150	4299,-
226858	Separator do obieraczki Hendi 7					299,-



S.S.
STAINLESS STEEL

226841

nowość!**PIŁA DO KOŚCI**

- Korpus z aluminium
- Stół roboczy oraz nóż ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Regulacja grubości cięcia: 5-155 mm
- Długość noża: 1650 mm
- Szerokość noża: 19 mm
- Grubość noża: 0,5 mm
- Stół roboczy 505x415 mm
- Zakres wysuwu stołu roboczego: 240 mm



kod	mm	kg	V	W	cena (PLN)
282519	550x500x(H)920	47	230	750	4499,-



282519

PIŁA DO KOŚCI

- Korpus z lakierowanego aluminium
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Długość noża: 1550 mm
- Wymiary cięcia 170x(H)150 mm
- Stół roboczy 330x300 mm
- Opcja za dopłatą: stojak ze stali lakierowanej 550x570x(H)650 mm



kod	mm	kg	V	W	cena (PLN)
282502	530x400x(H)850	37	230	750	5699,-



282502

**nowość!**

282151



282090

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm

**NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE**

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości napetnienia, który jest łatwy i szybki w obsłudze
- Części mające kontakt z żywnością można łatwo zdemontować w celu napetnienia i czyszczenia
- Wyposażona w łożysko oraz układ przekładni ze stali hartowanej, dzięki czemu jest odporna na ciśnienie
- Wszystkie części mające bezpośrednią styczność z żywnością spełniają wymogi normy higieny żywności
- Możliwość dokupienia silikonowej uszczelki

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
282090	300x340x(H)830	7	949,-
282151	300x330x(H)580	10	1199,-

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS KITCHEN LINE

- Idealna do przyrządzania wyrobów wędliniarskich
- Obudowa wykonana ze stali malowanej
- Cylinder oraz tłok ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości napetnienia, który jest łatwy i szybki w obsłudze
- Części mające kontakt z żywnością można łatwo zdemontować w celu napetnienia i czyszczenia
- Wyposażona w łożysko oraz układ przekładni ze stali hartowanej, dzięki czemu jest odporna na ciśnienie
- Wszystkie części mające bezpośrednią styczność z żywnością spełniają wymogi normy higieny żywności

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
282137	300x340x(H)570	3	599,-
282144	300x340x(H)690	5	699,-

**nowość!**

282137

282144

W zestawie 4 lejki z tworzywa w różnych rozmiarach o średnicy: 10/20/30/40 mm



do cen należy doliczyć VAT 23%

nowość!**MIKSER PLANETARNY 7**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 6,65 l
- Silnik: 3/4 Km = 658 W
- 5 prędkości: od 100 do 500 obr. /min.
- Timer: do 30 min.
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga



kod	mm	l	kg	V	W	cena [PLN]
226261	336x460x(H)518	6,65	18	230	658	3599,-

**MIKSER PLANETARNY 10**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 9,5 l
- Silnik: 3/4 Km = 650 W
- 15 prędkości: od 100 do 500 obr. /min.
- Timer: do 30 min.
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga



kod	mm	l	kg	V	W	cena [PLN]
226278	336x483x(H)558	9,5	20	230	650	4999,-

**MIKSER PLANETARNY 12**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 11,4 l
- Silnik: 1/2 Km = 375 W
- 3 prędkości: 121, 218, 489 obr. /min.
- Timer: do 30 min.
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga



kod	mm	l	kg	V	W	cena [PLN]
226285	398x499x(H)630	11,4	35	230	375	5699,-

**MIKSER PLANETARNY 20**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 19 l
- Silnik: 1/2 Km = 375 W
- 3 prędkości: 142, 264, 482 obr. /min.
- Timer: do 15 min.
- Panel sterowania: ręczny
- Dwieża: Ø320, (H)300 mm
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga



kod	mm	l	kg	V	W	cena [PLN]
226292	460x520x(H)880	19	100	230	375	6799,-



PA POLYAMIDE **S.S.** STAINLESS STEEL **nowość!**



**MIKSER RĘCZNY HENDI 250V
- ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ**

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Ramię ubijające w zestawie
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Pokrętko regulacji prędkości
- Prędkość: 2 500-15 000 obr./min.
- Waga 1,9 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
224373	Ø75x555	230	250	1249,-

MIKSER RĘCZNY Z RÓZGĄ HENDI 400

- Urządzenie do uzyskania różnych produktów spożywczych w zależności zastosowanej końcówki
- MIXER: do przygotowania zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp.
- RÓZGA: do bitej śmietany, kremów, omeletów, sufletów
- Oba narzędzia ze stali nierdzewnej
- Prędkość miksera: 2500-11000 obr./min.
- Długość ramienia miksera: 400 mm
- Maksymalne zanurzenie miksera: 290 mm
- Prędkość rózgi: 250-1500 obr./min.
- Długość rózgi: 350 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 litrów

kod	mm	V	W	cena (PLN)
224014	170x120x(H)740	230	400	1699,-



Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



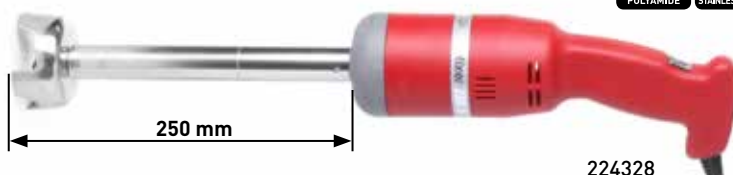
224014

MIKSERY RĘCZNE

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwy w utrzymaniu czystości



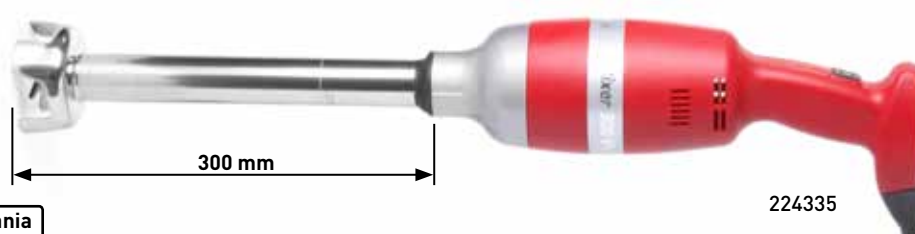
bestseller!



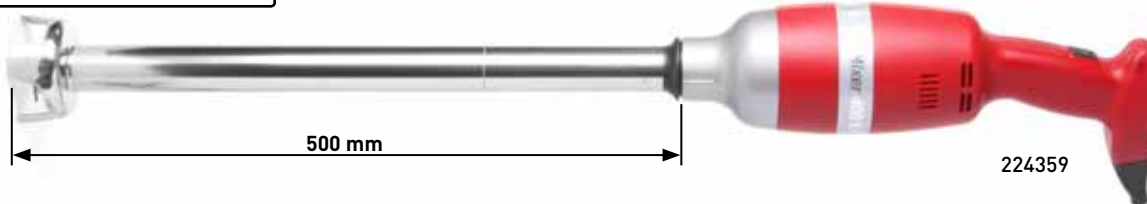
224328



Elektryczny panel sterowania w modelach 224335 i 224359



224335



224359

MIKSER RĘCZNY HENDI 250 - ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Waga: 1,45 kg
- Prędkość: 15 000 obr./min.

kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)
224328	Ø75x285	230	250	849,-

MIKSER RĘCZNY HENDI 300 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 litrów
- Waga: 3,45 kg
- Prędkość: 2 000 - 13 000 obr./min.

kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)
224335	Ø100x350	230	300	1299,-

MIKSER RĘCZNY HENDI 500 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 litrów
- Waga: 4,1 kg
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2 000 - 15 000 obr./min.

kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)
224359	Ø100x350	230	400	1599,-

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI 300 I HENDI 500

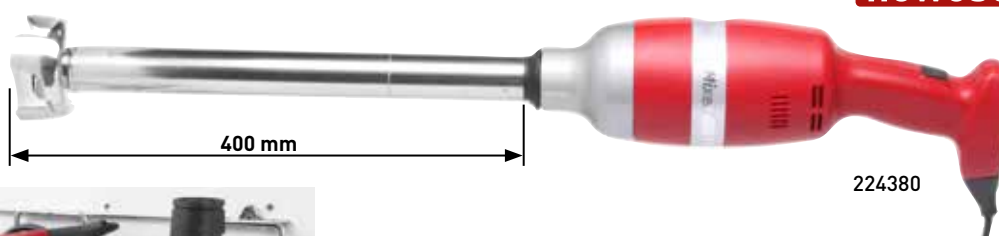
- Składa się z dwóch różg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	cena (PLN)
224342	Ø120x320	549,-



224342

nowość!



224380

MIKSER RĘCZNY HENDI 400 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa korpusu wykonana z nylonu
- Elektroniczny panel sterowania
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Bezproblemowa wymiana ramion
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Ergonomiczny uchwyt
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2 000 - 9 000 obr./min.
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 litrów
- Ramię ubijające Ø120x(H)330 mm
- Waga: 4,1 kg

kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)
224380	Ø100x350	230	400	1999,-



Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



Elektryczny panel sterowania



975251

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wypukła pokrywa umożliwiająca pakowanie dużych porcji
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251)
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej jej żywotność
- Uszczelka w kształcie litery „V” gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa
- Automatyczna praca
- Wydajność pompy 10m³/h w modelach 974251 i 975268 oraz 20m³/h w modelu 97527
- Regulowany czas zgrzewania
- Wskaźnik ciśnienia

kod	mm	listwa (mm)	V	W	cena (PLN)
● 975251	330x480x(H)360	260	230	370	3899,-
975268	370x480x(H)435	300	230	370	4199,-
975275	425x560x(H)460	350	230	370	4699,-

Dno z dużym
wgłębieniemWypukła pokrywa
umożliwiająca pakowanie
dużych porcji

bestseller!

S.S.
STAINLESS STEEL

OBROBKA MECHANICZNA



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- Długość listwy zgrzewającej: 340 mm (dla torebek 320 mm)
- Pompa próżniowa olejowa: 15 l/min.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	mm	V	W	cena (PLN)
970362	378x290x(H)180	230	150	1699,-



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH BUDGET LINE - LISTWOWA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Długość listwy zgrzewającej: 300 mm
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga netto: 2,3 kg
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	mm	V	W	cena (PLN)
970461	380x180x(H)80	230	190	549,-



ABS
PLASTIC

970461

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

237

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

970607



**PASUJĄ DO WSZYSTKICH
PAKOWAREK KOMOROWYCH
DOSTĘPNYCH NA RYNKU**

970676



971017



**PASUJĄ DO WSZYSTKICH
PAKOWAREK LISTWOWYCH
DOSTĘPNYCH NA RYNKU**



WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

– Wykonane z wielowarstwowej folii barierowej PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów

kod	ilość w opakowaniu	mm	cena (PLN)
● 970607	100 szt.	140x200	12,-
970386	100 szt.	160x230	14,-
970614	100 szt.	200x300	22,-
970393	100 szt.	250x350	32,-
970621	100 szt.	300x400	42,-

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE I PAKOWAREK KOMOROWYCH

– Wykonane z wielowarstwowej folii PA/PE

– Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą Sous Vide

– Charakteryzują się wysoką transparentnością, odpornością na wysokie temperatury.

– Grubość woreczków 55 mikronów.

– Dopuszczone są do kontaktu z żywnością

– Nadają się do gotowania jak i pasteryzacji

kod	ilość w opakowaniu	mm	cena (PLN)
● 970676	100 szt.	140x200	16,-
970652	100 szt.	160x230	22,-
970683	100 szt.	200x300	36,-
970669	100 szt.	250x350	52,-
970690	100 szt.	300x400	68,-

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

– Wykonane z PA/PE, grubość 70 mikronów

– Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą Sous Vide

– Warstwa z nylonu przeznaczona do kontaktu z żywnością

– Warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność

– Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni

– Doskonale nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp.

kod	ilość w opakowaniu	mm	cena (PLN)
● 971017	100 szt.	150x250	32,-
971024	100 szt.	200x300	52,-
971031	100 szt.	300x400	98,-
971048	100 szt.	150x400	52,-
971055	100 szt.	250x350	78,-
971062	zestaw 2 rolek	200x6000	38,-
971079	zestaw 2 rolek	300x6000	56,-

nowość!

AKCESORIA



Sito do gotowania i filtrowania



Szpatuła i łopatką do mieszania



Łatwo demontowalny zespół 4 noży



Akcesoria do gotowania na parze

ROBOT KUCHENNY INDUKCYJNY MYCOOK 1,6

- Mikser z podgrzewanym indukcyjnie pojemnikiem
- Do mielenia, ścierania, siekania, rozgniatacia, mieszania, ubijania, wyrabiania, duszenia, gotowania
- Sterowanie elektroniczne
- Oznaczenie poprawnego połączenia i blokady pojemnika z napędem
- Funkcja wagi: maks. waga w jednym ważeniu 2 kg (waga całkowita składników 5kg), gradacja 10 g
- Timer: od 0 do 1 min. co 1 s, od 1 do 10 min co 30 s, od 10 do 90 min co 1 min.
- Zakres temperatury: +40°C do +120°C
- Moc miksera: 600 W
- Prędkość miksera: 8700 obr./min.
- System autodiagnostyczny
- Obudowa silnika z tworzywa
- Waga: 10 kg
- **Wyposażenie:**
 - Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej z oznaczeniem pojemności (1; 1,5; 2l)
 - Łatwo demontowalny zespół 4 noży
 - Sito



MULTIFUNKCYJNOŚĆ
 MIELENIE, ŚCIERANIE, SIEKANIE, ROZGNIATANIE, MIESZANIE,
 UBIJANIE, WYRABIANIE CIASTA, DUSZENIE, GOTOWANIE

kod	mm	V	W	cena (PLN)
226391	350x270x(H)290	230	1600	3799,-



Pokrywka do pojemnika z miarką 100 ml

nowość!

Czytelny wyświetlacz cyfrowy funkcji i parametrów

HENDI 1.8
PROFESJONAL

AKCESORIA



Sito do gotowania i filtrowania



Szpatuła i topatka do mieszania



Trójwarstwowe ścianki

Łatwo demontowalny zespół 4 noży

Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej

TECHNOLOGIA INDUKCYJNA

Moc indukcji: 1000 W

PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY INDUKCYJNY MYCOOK 1.8

- Mikser z podgrzewanym indukcyjnie pojemnikiem
- Do mielenia, ścierania, siekania, rozgniatań, mieszania, ubijania, wyrabiania, duszenia, gotowania
- Sterowanie elektroniczne
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji i parametrów
- Oznaczenie poprawnego potężenia i blokady pojemnika z napędem
- Timer: od 0 do 1 min. co 1 s, od 1 do 10 min co 30 s, od 10 do 90 min co 1 min.
- Moc indukcji: 1000 W
- Zakres temperatury: +40°C do +120°C
- Moc miksera: 800 W
- Prędkość miksera: 8700 obr./min.
- System autodiagnostyczny
- Obudowa silnika z tworzywa
- Waga: 7,8 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226384	350x270x(H)290	230	1800	3599,-



Profesjonalny silnik o mocy 800 W

800W

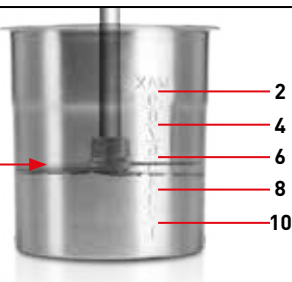
MULTIFUNKCYJNOŚĆ
MIELENIE, ŚCIERANIE, SIEKANIE, ROZGNIATANIE, MIESZANIE, UBIJANIE, WYRABIANIE CIASTA, DUSZENIE, GOTOWANIE

T-REX DO MIKSOWANIA PRODUKTÓW ZMROŻONYCH

- Do przygotowania lodów, sorbetów, musów owocowych, jogurtów mrożonych oraz deserów lodowych o idealnej temperaturze i konsystencji z zamrożonych wcześniej produktów
- Aluminiowy korpus
- Wyświetlacz LCD w 6 językach (hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski, portugalski)
- 2 stalowe pojemniki 1 L z pokrywkami do mrożenia produktów
- Pojemnik/podajnik z tworzywa z uchwytem na pojemniki stalowe
- Funkcja podwójnego miksowania dla uzyskania wysokiej jakości homogenizacji
- Program mycia ułatwia czyszczenie i gwarantuje długowieczność urządzenia
- 3 silniki: 250 W odpowiadający za pionowy ruch trzepienia, 800 W wprawiający w ruch łopatkę, trzeci silnik tłoczący powietrze (15 l/min)

kod	mm	V	W	cena (PLN)
226490	190x335x(H)475	230	1050	13999,-
230091	kubek zapasowy do urządzenia T-REX			199,-

Możliwość częściowego miksowania zamrożonych produktów: od 1 do 10 porcji eliminuje straty produktu



Wysokiej jakości noże ze stali nierdzewnej



2 stalowe pojemniki 1 l z pokrywkami do mrożenia produktów

Wysokiej jakości obudowa z odlewów aluminium

nowość!

Czytelny wyświetlacz LCD



Podajnik z tworzywa z uchwytem na pojemniki stalowe

JAK ŁATWO PRZYGOTOWAĆ DESER

1. Napelnij pojemnik
Wsymp owoce i zalej sokiem z owoców do poziomu max.



2. Wstaw pojemnik do schładzarki szokowej
Zamroź zawartość do temperatury -18°C / -20°C



3. Przygotuj urządzenie Rowzer T-rex
Założ noż na końcówkę wiatki napędowego wraz z pokrywą czarnego podajnika



4. Umieść pojemnik w czarnym podajniku
Po zamrożeniu, umieść pojemnik w podajniku i wstaw do urządzenia



5. Nastaw żądany program miksowania
Wybierz program pojedynczego lub podwójnego miksowania



6. Gotowy produkt
Zawsze świeży deser w idealnej temperaturze serwowania ok. -12°C



Pozwala osiągnąć delikatną, idealnie zbalansowaną teksturę

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE

- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8l
- Ruchoma wylewka do filiżanek h= 80-140mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Taca ociekowa: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,2m
- Waga 14 kg

nowość!



reddot design award



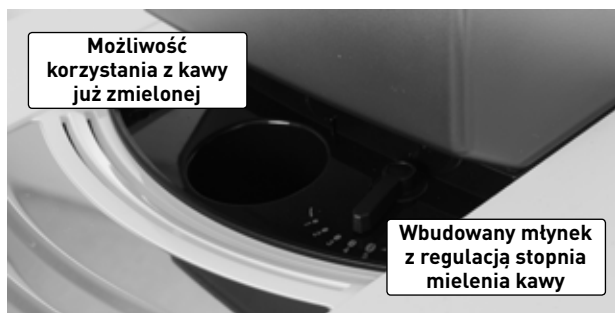
208854

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY PROFI LINE

kod	mm	V	W	cena [PLN]
208854	302x450x(H)590	230	1400	4999,-



Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda



Możliwość korzystania z kawy już zmielonej

Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY KITCHEN LINE

- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8l
- Ruchoma wylewka do filiżanek h= 80-115mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,2m
- Waga: 11,5 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
208861	302x450x(H)370	230	1400	3499,-



Możliwość zaprogramowania różnych napojów:
espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko,
gorące spienione mleko



Cyfrowy wyświetlacz
funkcji, komend,
błędów

208861

Pojemnik na mleko
600 ml w zestawie

CHEMIA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW AUTOMATYCZNYCH

PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA INSTALACJI SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Przeznaczony do czyszczenia wszystkich standardowych ekspresów do kawy wyposażonych w przystawki do spieniania mleka
- Usuwa zabrudzenia tłuszczowe i pozostałości białek
- Może być stosowany do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- Nie wpływają na jakość smaku kawy
- Zawiera składniki konserwujące czyszczone elementy
- Wykazuje działanie odkamieniające
- Produkt wyjątkowo do zastosowań profesjonalnych

kod	poj [l]	cena (PLN)
231296	1	34,-

PROFESJONALNE TABLETKI DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH EKSPRESÓW DO KAWY

- Środek czyszczący w tabletkach z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w automatycznych ekspresach do kawy

kod	g	cena (PLN)
231289	250 tabletek	78,-



231296



231289



208830

EKSPRES DO KAWY MARINA - 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Idealny do matych kawiarni i punktów gastronomicznych
- Podgrzewacz do filiżanek
- Manometr dla pompy i bojlera
- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary
- Maksymalna średnica tampera: 58 mm
- Maksymalna wysokość filiżanki: 90 mm
- Waga: 31 kg

kod	mm	poj. bojlera (l)	V	W	cena (PLN)
208830	375x530x(H)485	3	230	1800	5799,-

nowość!

208748

EKSPRES DO KAWY ATLANTIC COMPACT CV - 2-GRUPOWY

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Wersja kompaktowa – zmniejszone wymiary zewnętrzne
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie porcji poszczególnych napojów
- Obsługa ONE TOUCH
- 1 dysza do wrzątku i 1 dysza do pary
- Podgrzewacz do filiżanek
- Automatyczny program czyszczenia
- Automatyczne dopuszczanie wody do bojlera
- Wbudowana pompa
- Mechaniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- Maksymalna średnica tampera: 58 mm
- Maksymalna wysokość filiżanki: 90 mm
- Waga: 52,5 kg

kod	mm	poj. bojlera (l)	V	W	cena (PLN)
208748	475x563x(H)530	6,5	230	1950	8499,-



208823

EKSPRES DO KAWY ATLANTIC - 2-GRUPOWY

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Podgrzewacz do filiżanek
- 2 niezależne manometry dla pompy i bojlera
- 1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary
- Ruchove dysze wykonane ze stali nierdzewnej
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Łatwy dostęp do wnętrza urządzenia, co ułatwia jego serwisowanie
- Maksymalna średnica tampera: 58 mm
- Maksymalna wysokość filiżanki: 90 mm
- Waga: 59 kg

kod	mm	poj. bojlera (l)	V	W	cena (PLN)
208823	665x563x(H)530	9	230	3800	8899,-

EKSPRES DO KAWY PACIFIC MULTI-BOILER 2-GRUPOWY Z 3 BOJLERAMI

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów z oddzielnymi bojlerami na gorącą wodę i parę oraz dla każdej z grup
- Elektroniczne sterowanie temperaturą każdego bojlera (tolerancja 0,8°C)
- Elektroniczne sterowanie temperaturą każdej grupy (tolerancja 0,8°C)
- Elektroniczne wyświetlacze temperatury grup i bojlerów oraz czasu parzenia kawy
- POWER SELECT - System oszczędzania energii aż do 50%
- EASY CARE – automatyczny system czyszczenia grup
- TALL CUPS: możliwość stosowania wysokich szklanek H=180 mm
- Programowanie porcji poszczególnych napojów i porcji gorącej wody
- Pojemność i moc bojlera na wodę i parę: 12 l/3500 W
- Pojemność bojlerów grup (na kawę): 2x 0,5 l/1500 W
- 1 dysza do wrzątku i 2 dysze do pary
- Izolowana dysza pary
- Podświetlona powierzchnia pracy operatora
- Licznik przyrządzonych napojów
- System diagnostyczny
- Podgrzewacz do filiżanek
- Automatyczne dopuszczanie wody do bojlera
- Wbudowana pompa
- Maksymalna średnica tampera: 58 mm
- Waga: 62 kg

kod	mm	poj. bojlerów (l)	V	W	cena (PLN)
208762	750x660xH1610	12 + 0,5 + 0,5	400	7000	17999,-

nowość!



208762

nowość!



208731



Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych

TAMPER

- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany



kod	średnica ubijaka (mm)	cena (PLN)
208731	Ø58	79,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

- Proszek z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w ekspresach do kawy
- Czyści porcelanę oraz wewnętrzne powierzchnie termosów z osadów po kawie i herbacie
- Produkt wyłącznie do zastosowań profesjonalnych

kod	kg	cena (PLN)
231272	1	45,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA

- Skoncentrowany środek do czyszczenia urządzeń gastronomicznych i innych elementów odpornych na działania kwasów
- Doskonale usuwa wszelkie osady mineralne, nagromadzone w trakcie eksploatacji urządzenia, jak i ogranicza ich późniejsze osadzanie
- Nadaje się do odkamieniania do zmywarek gastronomicznych, podgrzewaczy, czajników, grzałek elektrycznych, pralek, ekspresów do kawy itp.

kod	butelka - 1 liter	cena (PLN)
975008		13,-



975008



231272

PRZYGOTOWYWANIE GORĄCYCH NAPIJÓW

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY / PREPARATY DO CZYSZCZENIA

MŁYNKI DO KAWY



nowość!

Pojemnik na kawę
ziarnistą: 1,2 kg



208878

**PROFESJONALNY AUTOMATYCZNY
MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlewów aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø63 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min.
- Wydajność na 24 h - 3 kg (500 kaw)

kod	mm	V	W	kg	cena [PLN]
208878	160x290x(H)510	230	420	10,5	1799,-



Ubijak
do kawy



nowość!

Pojemnik na kawę
ziarnistą: 1,2 kg



208885

**PROFESJONALNY ELEKTRONICZNY
MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- Mielenie każdej porcji, której gramaturę i ilość (pojedyncza, podwójna, potrójna) można modyfikować niezależnie, odbywa się bezpośrednio przed zaparzeniem kawy. Dzięki temu kawa nie traci nic z aromatu (brak pojemnika na kawę zmieloną)
- Obudowa z lakierowanego odlewów aluminium
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø63 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min.
- Wydajność na 24 h - 3 kg (500 kaw)

kod	mm	V	W	kg	cena [PLN]
208885	160x280x(H)510	230	420	10	2599,-



Elektroniczna kontrola porcji
i ilości zmielonej kawy.
Duży podświetlany wyświetlacz
ułatwia pracę w zaciemnionych
pomieszczeniach

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY 5L

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej AISI 304
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: +65°C do +85°C
- Wymagana temp. otoczenia: +10°C do 32°C
- Waga: 6,9 kg

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
274125*	5	410x280x(H)460	230	1006	1599,-

* produkt dostępny od września 2015



nowość!



274125



208304

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Szybki przelewowy system filtrujący - czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l) wynosi 5 minut
- Temperatura pracy od 93-96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l oraz 50 filtrów (110/250)

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
208304	1,8	200x385x(H)430	230	2100	749,-



445907

DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu
- W kolorowym opakowaniu

kod	ilość szt. w opak.	poj. (l)	mm	cena (PLN)
445907	1	1,8	Ø160x(H)185	42,-



208793



ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY 'ECONOMIC'

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemnik na filtr z polipropylenu
- Szklany dzbanek z pokrywką w zestawie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu parzenia
- Do filtrów 110/250

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
208793	1,8	205x400x(H)455	230	2060	599,-



208656

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 mm

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. Hendi, Bravor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu 250 mm
- Średnica dna filtra 110 mm

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
208656	1000 szt. w kartonie	84,-

ZAPARZACZE DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła przez przewodnictwo, konwekcję i promieniowanie
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej



211106



211205



211304

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
211106	6	Ø241x(H)480	230	1500	499,-
211205	10	Ø288x(H)530	230	1500	659,-
211304	15	Ø288x(H)602	230	1500	699,-



ZAPARZACZE DO KAWY - POJEDYNCZE ŚCIANKI

- Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej
- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Posiadają miarkę, niekapiący kran oraz funkcję automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informuje o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

**bestseller!**

208007



208106



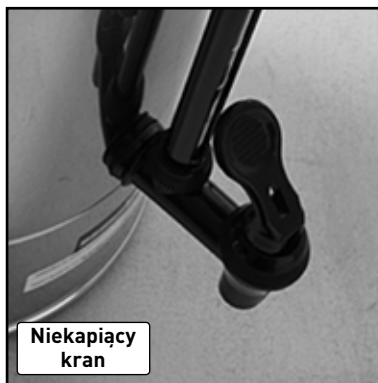
208205

ZAPARZACZ DO KAWY - POJEDYNCZE ŚCIANKI

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
208007	6	336x310x(H)465	230	1500	429,-
208106	10	384x355x(H)530	230	1500	529,-
208205	15	384x355x(H)600	230	1500	599,-



Wskaźnik poziomu napoju



Niekapiący kran



Wbudowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy

WARNIKI DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła przez przewodnictwo, konwekcję i promieniowanie
- Sterowanie temperaturą z pomocą termostatu, regulacja temperatury do 100°C
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż części umożliwiający czyszczenie
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej
- Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady



211403



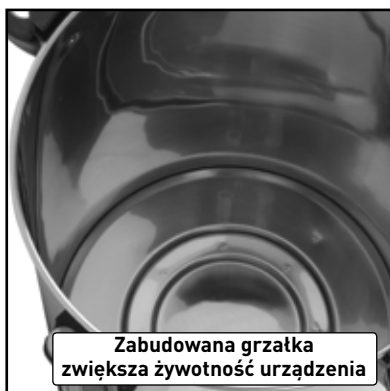
211502

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
211403	9	Ø241x(H)480	230	2400	499,-
211502	18	Ø288x(H)602	230	2400	649,-



Podwójne ścianki
zmniejszające zużycie
energii do 20 %



Zabudowana grzatka
zwiększa żywotność urządzenia



Wymowana kratka
ociekowa

WARNIKI DO WODY - POJEDYNCZE ŚCIANKI

- Pojedyncze ścianki ze stali nierdzewnej
- Idealne do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania ok. 50 min
- Maksymalna temperatura 94-99°C
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie są przeznaczone do podgrzewania gorącej czekolady

S.S.
STAINLESS STEEL

bestseller!

PRZYGOTOWYWANIE GORĄCYCH NAPIJÓW

WARNIKI DO WODY - POJEDYNCZE ŚCIANKI



209882

209899

209905

WARNIK DO WODY

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
209882	10	336x221x(H)474	230	2200	369,-
209899	20	384x268x(H)602	230	2200	469,-



Zabudowana grzałka
zwiększa żywotność urządzenia

WARNIK DO WODY

- Niekapiący kran z polipropylenu
- Automatyczne resetowanie
- Działa automatycznie i utrzymuje temperaturę napoju na poziomie serwowania
- Kontrolka sygnalizująca konieczność oczyszczenia
- Temperatura regulowana do 100°C
- Odpowiedni do grzanego wina
- Możliwość przetożenia pokrywy na drugą stronę i używania do podgrzewania filiżanek

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
209905	30	Ø520x(H)500	230	2200	649,-

nowość!



240601

WARNIK DO GRZANEGO WINA

- Emaliowany zbiornik
- Izolowane uchwyty
- Niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temp. do 90°C
- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
240601	27	460x480x349	230	1800	299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

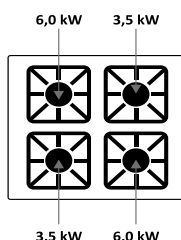
HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

251

18/10
STAINLESS STEEL



225882



nowość!

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
- Dla garnków: Ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

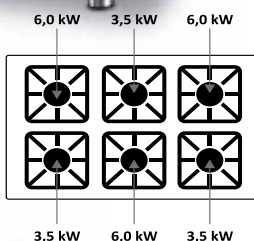
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- Na wyposażeniu 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	mm	moc gaz. (kW)	moc eL (kW/V)	cena (PLN)
225882	800x700x(H)900	19	3/230	6049,-

18/10
STAINLESS STEEL



225899



nowość!

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW
- Dla garnków: Ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

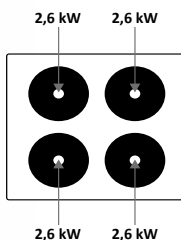
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- Na wyposażeniu 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

kod	mm	moc gaz. (kW)	moc eL (kW/V)	cena (PLN)
225899	1200x700x(H)900	28,5	3/230	7199,-

18/10
STAINLESS STEEL



225936



nowość!

KUCHNIA ELEKTRYCZNA - 4 PŁYTOWA Z KONWEKCYJNYM ELEKTRYCZNYM PIECEM GN 1/1

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
 - Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
 - Płyty grzewcze żeliwne: 4xØ220 mm po 2,6 kW
 - Stalowe, regulowane nożki
 - Waga: 78 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:**
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
 - Pojemność: 4x GN 1/1
 - Odległość między przewodnicami: 75 mm
 - Przewodnice chromowane
 - Wentylator bez rewersu
 - Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
 - 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

kod	mm	V	kW	cena (PLN)
225936	800x700x(H)900	400	13,4	5499,-

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA PROFILINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM I Z GRILLEM

- 4 palniki z podwójną koroną: 2x2,5 kW + 2x3,5 kW oraz 1 palnik typu Dual Power 5 kW
- Termopara oraz iskrownik elektryczny
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 78 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY Z GRILLEM

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora emaliowana: 680x410x(H)375 mm
- 4 pary przewodnic
- Odstęp między przewodnicami: 60 mm
- Na wyposażeniu 1 ruszt, 1 blacha
- Grill: 2 kW
- Termostat
- Trójwarstwowe termiczne szyby w drzwiach piekarnika

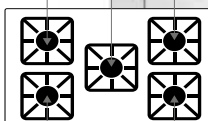
kod	mm	moc gaz. (kW)	moc eL (kW/V)	cena (PLN)
225813	900x600x(H)900	17	3/230	5899,-

nowość!



S.S.
STAINLESS STEEL

2,5 kW 5,0 kW 3,5 kW



3,5 kW

2,5 kW

225813

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM I Z GRILLEM

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz butlowy propan butan
- 3 palniki x 3 kW
- 1 palnik x 1,8 kW
- 1 palnik wok x 3,5 kW
- Zapalnik piezoelektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Regulowana wysokość nóżek
- Waga: 74 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1

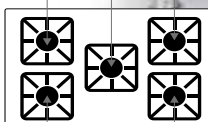
- Elektryczny 2,7 kW, 2 wentylatory bez rewersu
- Termostat od 100°C do 275°C, timer
- Dodatkowy górny element grzewczy x 2,5 kW umożliwiający grillowanie
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej

kod	mm	moc gaz. (kW)	moc eL (kW/V)	cena (PLN)
225707	900x655x(H)850/900	14,3	2,9/230	5999,-



S.S.
STAINLESS STEEL

3,0 kW 3,5 kW 3,0 kW



3,0 kW

1,8 kW

225707

KUCHEŃKA GAZOWA KITCHEN LINE 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz butlowy propan butan
- 3 palniki 3 kW, 1 palnik 1,8 kW, 1 palnik 3,5 kW
- Zapalnik piezoelektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	mm	moc gaz. (kW)	V	kod
225806	900x600x(H)850	14,3	230	3999,-



S.S.
STAINLESS STEEL

3,0 kW

1,8 kW

225806

NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania matych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	cena (PLN)
839997	255x255x(H)25	28,-

839997



18/0
STAINLESS STEEL

TABORETY GAZOWE



147108

TABORET GAZOWY PROFI LINE

- Na gaz z butli propan butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa wykonana ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie

kod	mm	moc gaz. (kW)	kod
147108	425x425x(H)400	6,7	1699,-



147801

TABORET GAZOWY KITCHEN LINE

- Model 'Big Flame' Kitchen Line - na gaz z butli propan butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa wykonana ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
147801	425x425x(H)400	6,4	999,-

626504



147207

PATELNIĄ WOK

- Z uchwytemi, wykonana ze stali walcowanej, grubość 1,5 mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108



kod	mm	cena (PLN)
626504	Ø700x(H)235	399,-



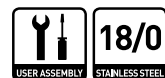
147306

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



kod	mm	cena (PLN)
147207	Ø360x(H)80	249,-

**PODSTAWA DO TABORETU GAZOWEGO**

kod	mm	cena (PLN)
147306	425x425x(H)400	499,-



556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556603	2	345	29,-



240403

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU - 5,4 L

- Pojemność na 30 porcji (miarka 180 ml) surowego ryżu
- Do gotowania ryżu i utrzymywania go jednocześnie w ciepłe
- W zestawie miarka, tyżka do ryżu i nieprzywierająca podkładka zabezpieczająca przed przypaleniem
- Przy włączonej funkcji "podtrzymywanie ciepła" ogrzewane są oprócz spodu, również ścianki pojemnika



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	599,-

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE - 1,8 L

- Do gotowania ryżu i utrzymywania go w ciepłe
- Pojemnik mieści od 4 do 10 miarek suchego ryżu
- W zestawie plastikowy pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i tyżka
- Łatwy do czyszczenia, wyjmowany pojemnik z aluminium

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
240410	1,8	230	700	Ø280x(H)285	159,-

nowość!

240410

bestseller!**S.S.**
STAINLESS STEEL

239711

**KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 D**

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwłuszczowy
- Automagiczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych od Ø120 do Ø260 mm
- Regulowana wysokość nóżek

kod	mm	V	W	cena [PLN]
239711	340x440x(H)120	230	3500	799,-



239766



239681

**WOK INDUKCYJNY PROFI LINE MODEL 3500**

- Idealny do przygotowywania zdrowych posiłków
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej z łatwym do czyszczenia filtrem przeciwłuszczowym
- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773

kod	-	mm	V	W	cena [PLN]
239766	kuchenka	340x450x(H)120	230	3500	999,-
239681	kuchenka+wok	340x450x(H)120 + Ø360	230	3500	1299,-



239773

PATELNIĄ INDUKCYJNĄ WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	cena [PLN]
239773	Ø360x(H)180	431,-

bestseller!



KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy do Ø260 mm

239230

kod	mm	V	W	cena [PLN]
239230	296x370x(H)46	230	2000	329,-

bestseller!



239209

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Idealna dla małej gastronomii i gospodarstw domowych
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Automagiczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków indukcyjnych od Ø120 do Ø260 mm oraz patelni indukcyjnych od Ø120 do Ø200 mm
- Wyłącznie do patelni i garnków indukcyjnych, które wcześniej nie były używane na kuchenkach innego typu

kod	mm	V	W	cena [PLN]
239209	315x345x(H)70	230	1800	299,-



239780

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych od Ø140 do Ø260 mm
- Wyłącznie do patelni indukcyjnych, które wcześniej nie były używane na kuchenkach innego typu

kod	mm	V	W	cena [PLN]
239780	327x425x(H)100	230	3500	699,-

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w plastikowe worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze (termostat pozwala na jej regulację z dokładnością co do 0,1°C)
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 45°C to 95°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej
- W zestawie separator, 6 przekładek i pokrywa ze stali nierdzewnej

18/0
STAINLESS STEEL

zobacz film

bestseller!



225448

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
225448	20	600x330x(H)300	230	600	1299,-



Odwarzoną i przyprawioną porcję mięsa wkładamy do woreczka próżniowego



Przy pomocy pakowarki próżniowej usuwamy powietrze z woreczka



Przygotowane w woreczkach porcje umieszczamy w zbiorniku urządzenia



Finisz -
wykończenie



970676

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE I PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość w opakowaniu	mm	cena (PLN)
970676	100 szt.	140x200	16,-
970652	100 szt.	160x230	22,-
970683	100 szt.	200x300	36,-
970669	100 szt.	250x350	52,-
970690	100 szt.	300x400	68,-

WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE I PAKOWAREK LISTWOWYCH

kod	ilość w opakowaniu	mm	cena (PLN)
971017	100 szt.	150x250	32,-
971024	100 szt.	200x300	52,-
971031	100 szt.	300x400	98,-
971048	100 szt.	150x400	52,-
971055	100 szt.	250x350	78,-
971062	zestaw 2 rolek	200x6000	38,-
971079	zestaw 2 rolek	300x6000	56,-



971017



PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600x400mm, 3 poziomy pieczenia
- Regulacja temperatury co 1 stopień - temperatura komory 0 do 120°C, temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury 0 do 100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, łatwa w czyszczeniu
- Z sondą temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Łatwe do czyszczenia uszczelki drzwi
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji



zobacz film



225479

PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

kod	mm	V	W	cena [PLN]
225479	495x690x(H)415	230	1200	5999,-



Przed gotowaniem należy podsmażyć mięso



Gotowanie z sondą temperatury





205808



205815



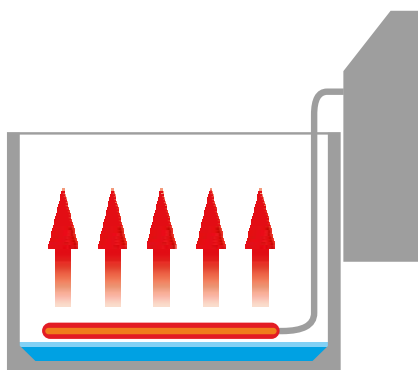
205822



205846

FRYTOWNICA BLUE LINE

- Obudowa wykonana ze stali chromowej
- Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go, wyłącza frytopanę
- Wyjmowany koszyk do smażenia ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- **System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu**
- W zestawie koszyk oraz pokrywa



System „zimnej strefy”

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
205808	4	217x400x(H)290	230	3000	369,-
205846	2x4	470x420x(H)330	230	2x3000	799,-
205815	6	265x430x(H)290	230	3300	399,-
205822	8	265x430x(H)345	230	3500	499,-
205839	2x8	550x430x(H)345	230	2x3500	899,-

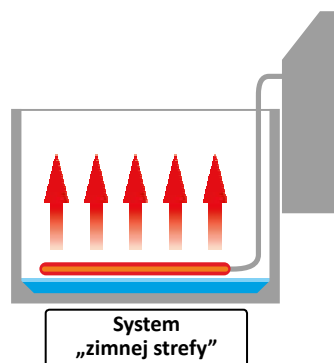


205839



FRYTOWNICE MASTERCOOK

- Wykonane ze stali chromowej
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Możliwość wyjęcia pojemnika na tłuszcz ułatwia czyszczenie
- Termostat z lampką kontrolną chroni urządzenie przed przegrzaniem
- Termostat można ponownie uruchomić za pomocą znajdującego się na dole przycisku resetującego
- Płynna regulacja temperatury do 195°C
- Specjalny uchwyt do zawieszania kosza po wyjęciu z tłuszczu, w celu odsączenia jego zawartości
- System „zimnej strefy” – oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek zwiększając wydajność tłuszczu, zapobiega przypalaniu się frytury**
- W zestawie koszyk do smażenia oraz pokrywa



207208

FRYTOWNICA MASTERCOOK - 8 L

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
207208	8	455x300x(H)345	230	3500	799,-



207307

FRYTOWNICA MASTERCOOK - 2x8 L

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
207307	2x8	455x605x(H)355	230	2x3500	1499,-



209202

**FRYTOWNICA MASTERPRO - 8 L
Z KRANEM SPUSTOWYM**

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
209202	8	270x470x(H)325	230	3500	949,-



209301

**FRYTOWNICA MASTERPRO - 2x8 L
Z KRANEM SPUSTOWYM**

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
209301	2x8	550x470x(H)325	230	2x3500	1749,-



Regulacja mocy,
wybór opcji

Timer
0-30 minut

281703



Obrotowy talerz Ø245 mm,
grill o długości 200 mm

KUCHENKA MIKROFALOWA Z GRILLEM

- Moc kuchenki 800 W, moc grilla 1000 W
- Lampa mikrofalowa Panasonic
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Timer do 30 minut, osobny regulator mocy
- Odpowiednia do naczyń o wymiarze Ø280x(H)160 mm

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
281703	18	452x362x(H)262	230	1800	529,-



Cyfrowy panel
sterujący - 10
przycisków do
programowania

281406



Równomierne rozprzowanie energii
przy użyciu rotującej anteny

KUCHENKA MIKROFALOWA

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Moc wejściowa 1500 W, moc wyjściowa 1000 W
- Odpowiednia do pojemników GN do rozmiaru GN 1/2 oraz do talerzy Ø320 mm
- Łatwe otwieranie drzwi, drzwi przejrzyste
- Pamięć do 20 programów w 3 krokach
- Wymiary wewnętrzne: 335x340x(H)200mm

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
281406	24	520x380x(H)310	230	1500	1099,-

PŁYTY GRILLOWE BLUE LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm)** ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki

18/0
 STAINLESS STEEL


zobacz film



203125

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE**- GŁADKA**

- Powierzchnia grillująca 330x270 mm - gładka

kod	mm	V	W	cena [PLN]
203125	450x300x(H)225	230	2000	949,-



203156

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE**- 1/2 GŁADKA, 1/2 RYFLOWANA**

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm - lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	mm	V	W	cena [PLN]
203156	550x380x(H)240	230	2400	1199,-



203149

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE**- GŁADKA**

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm - gładka

kod	mm	V	W	cena [PLN]
203149	550x380x(H)240	230	2400	1099,-

nowość!

203170

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE**- RYFLOWANA**

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm - ryflowana

kod	mm	V	W	cena [PLN]
203170	550x380x(H)240	230	2400	1499,-



203163

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE**- 2/3 GŁADKA, 1/3 RYFLOWANA**

- Powierzchnia grillująca 688x410 mm - gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

- Dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne

kod	mm	V	W	cena [PLN]
203163	720x460x(H)240	230	3500	1699,-



855201

SKROBKĄ DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena [PLN]
855201	100x315	49,-
855218	zapasowe ostrza	19,-

GRILLE WODNE

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Modele stołowe
- Ruszt bezpośrednio umieszczony na elementach grilla
- W krótkim czasie osiągają zadaną temperaturę
- Tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika, zbiornik łatwy w czyszczeniu
- Dzięki grillowaniu na parze, jedzenie jest soczyste i kruche
- Posiadają funkcję samoczyszczenia



155103



155202

GRILL WODNY - GN 1/1

kod	mm	V	W	cena [PLN]
155103	640x335x(H)181	230	3400	3499,-

GRILL WODNY - GN 2/3

kod	mm	V	W	cena [PLN]
155202	466x335x(H)166	230	2400	2699,-

MULTIPATELNIIE ELEKTRYCZNE

- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odtaczany termostat z zasilaniem
- Idealna do pizzy, smażenia i pieczenia
- Pokrywa z przezroczystą szybą
- Izolowane uchwyty



239506

239605

MULTIPATELNIIA ELEKTRYCZNA

kod	rozmiar patelni (mm)	mm	V	W	cena [PLN]
239506	Ø400x(H)50	500x(H)190	230	1400	139,-
239605	Ø550x(H)60	620x(H)190	230	1600	269,-

GRILLE KONTAKTOWE

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu

- Tylna krawędź ochronna
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm

bestseller!

263501

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220x230 mm

kod		mm	V	W	cena (PLN)
263501	góra i dół ryflowane	290x370x(H)210	230	1800	799,-



263600

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220x230 mm

kod		mm	V	W	cena (PLN)
263600	góra ryflowana, dół gładki	290x370x(H)210	230	1800	799,-

bestseller!

263655

GRILL KONTAKTOWY „PANINI”

- Powierzchnia grillująca 340x230 mm

kod		mm	V	W	cena (PLN)
263655	góra i dół ryflowane	430x370x(H)210	230	2200	949,-



263662

GRILL KONTAKTOWY „PANINI”

- Powierzchnia grillująca 340x230 mm

kod		mm	V	W	cena (PLN)
263662	góra ryflowana, dół gładki	430x370x(H)210	230	2200	949,-



263709

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475 x 230 mm

kod	-	mm	V	W	cena (PLN)
263709	górną i dół ryflowane	570x370x(H)210	230	3600	1399,-



263808

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475x230 mm

kod	-	mm	V	W	cena (PLN)
263808	górną ryflowaną, dół gładki	570x370x(H)210	230	3600	1399,-



263907

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475x230 mm

kod	-	mm	V	W	cena (PLN)
263907	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	570x370x(H)210	230	3600	1399,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

SALAMANDRY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealne do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja górnej części umożliwia obróbkę cieplną potraw różnych rozmiarów
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Izolowany uchwył



264607

Wysuwany
pojemnik na tłuszczPłynna regulacja
górnjej części**SALAMANDER 450**

- Ruszt o wymiarach 440x320 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
264607	480x520x(H)530	230	2800	2299,-



264706

Wysuwany
pojemnik na tłuszczPłynna regulacja
górnjej części**SALAMANDER 600**

- Ruszt o wymiarach 590x320 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
264706	600x520x(H)530	230	3600	2499,-



OPIEKACZE

- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 250°C
- Idealny do grillowania, do zapiekanek i do podgrzewania potraw
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 15 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz taca na okruchy w zestawie



264102

OPIEKACZ

- Wymiary wewnętrzne: 440x280x(H)150 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
264102	610x340x(H)260	230	2000	899,-



264201

OPIEKACZ

- Wymiary wewnętrzne: 400x300x(H)200 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
264201	580x390x(H)390	230	2200	1249,-



264300

OPIEKACZ

- Wymiary wewnętrzne: 630x420x(H)310 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
264300	800x450x(H)470	230	3600	1699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODGRZEWACZE ROLKOWE DO PARÓWEK

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powierzchnią nieprzywierającą
- Wymowana, łatwa do czyszczenia tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki 42 cm
- Max. temperatura rolek zależy od takich czynników jak: temperatura otoczenia, ilości parówek oraz ruchu powietrza
- Rolki bez nalożonych parówek, w temperaturze pokojowej, mogą osiągać temperaturę do 150°C

bestseller!

268605



268735

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- 1 pole grzewcze

kod	model	mm	V	W	cena [PLN]
268506	7 rolek	520x325x(H)175	230	740	1299,-
● 268605	9 rolek	520x400x(H)175	230	940	1499,-

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- 2 pole grzewcze

kod	model	mm	V	W	cena [PLN]
268704	11 rolek	520x477x(H)175	230	1140	1799,-
● 268735	14 rolek	520x591x(H)175	230	1480	2599,-





240502

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK KITCHEN LINE 10 L

- Płynna regulacja temperatury do 85°C

kod	mm	V	W	cena [PLN]
240502	360x270(H)265	230	1000	599,-



240519

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK Z KRANEM SPUSTOWYM KITCHEN LINE 2x10 L

- Płynna regulacja temperatury do 85°C

kod	mm	V	W	cena [PLN]
240519	570x435x(H)265	230	2x1000	1099,-



265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot-dogów
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Z regulacją mocy

kod	mm	V	W	cena [PLN]
265000	240x300x(H)385	230	500	1099,-

NALEŚNIKARKI I GOFROWNICA

- Płyta grzewcza wykonana z emaliowanego żeliwa
- Gładka powierzchnia grzewcza
- Specjalna szuflada do przechowywania przyborów, szpatuła w zestawie
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Ze względu na ceramiczną powłokę płyty nie należy używać ostrych narzędzi do czyszczenia

bestseller!

S.S.
STAINLESS STEEL

212004

NALEŚNIKARKA POJEDYNCZA

- 1 płyta grzewcza Ø400 mm
- Wymiary szuflady: 400x320x(H)30 mm

kod	mm	V	W	cena (PLN)
212004	450x485x220	230	3000	1199,-



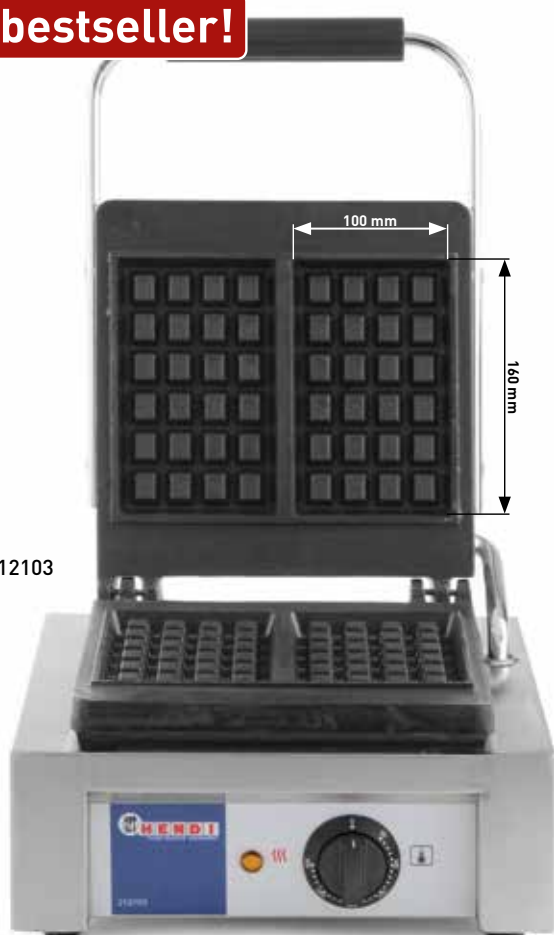
212011

NALEŚNIKARKA PODWÓJNA

- 2 płyty grzewcze Ø400 mm
- Wymiary szuflady: 730x320x(H)30 mm

kod	mm	V	W	cena (PLN)
212011	900x485x220	230	2x3000	2199,-

bestseller!



212103

GOFROWNICA

- Umożliwia przygotowanie jednocześnie 2 gofrów (wym. 160x100x30 mm)
- Dwie płyty żeliwne z powierzchnią nieprzywierającą
- Płynna regulacja temperatury
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka do zbierania nadmiaru ciasta
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

S.S.
STAINLESS STEEL

kod	mm	V	W	waga (kg)	cena (PLN)
212103	480x320x(H)226	230	1500	28	1199,-

Szpikulec do
wyjmowania gofrówArtykuły do bitej
śmietany str. 88-92



261309

TOSTER PRZELOTOWY

- Dwa oddzielne elementy grzewcze
- Odpowiedni do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia
- Taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości opiekania

kod	mm	V	W	cena (PLN)
261309	418x368x(H)387	230	2240	1849,-

**TOSTER KANAPKOWY**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty wyposażone w uchwyty z tworzywa
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie od 0-8 min., wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruszki



kod	mm	V	W	cena (PLN)
261163	300x200x(H)223	230	1200	749,-



261163



do cen należy doliczyć VAT 23%

UTRZYMYWANIE CIEPŁA



273982

S.S.
 STAINLESS STEEL
WITRYNA GRZEWICZA - POJEDYNCZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszt GN 1/1 z małymi otworami, odpowiedni do ekspozycji matych produktów

kod	mm	V	W	cena [PLN]
273982	554x376x(H)311	230	400	1399,-



273999

S.S.
 STAINLESS STEEL
WITRYNA GRZEWICZA - PODWÓJNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z małymi otworami, odpowiedni do ekspozycji matych produktów

kod	mm	V	W	cena [PLN]
273999	554x376x(H)432	230	400	1599,-



209509

PŁYTA GRZEWICZA GN 1/1

- Obudowa wykonana z aluminium
- Izolowana podstawa, rozgrzewa się automatycznie do 95°C

AL
 ALUMINIUM

kod	mm	V	W	cena [PLN]
209509	530x325x(H)25	230	190	649,-



239858

TACA GRZEWICZA KITCHEN LINE

- Potrzebuje tylko 8 minut na rozgrzanie
- Po odłączeniu od sieci podgrzewa przez 60 minut
- Automatyka kontrola temperatury i zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Nienagrzewające się rączki oraz płytę grzejną ze stali nierdzewnej

S.S.
 STAINLESS STEEL

kod	mm	V	W	cena [PLN]
239858	665x205x(H)65	230	800	249,-



273906

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW

- Do utrzymywania w ciepłe potraw przed serwowaniem
- Łatwo regulowana wysokość
- Bezodpryskowe żarówki w zestawie

AL
 ALUMINIUM

kod	mm	V	W	cena [PLN]
273906	495x355x(H)590	230	500	449,-



bestseller!

238905



238912

BEMAR KITCHEN LINE - GN 1/1

- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maksymalna głębokość pojemników 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN



kod	mm	V	W	cena [PLN]
238905	340x540x(H)250	230	1200	379,-

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM KITCHEN LINE - GN 1/1

- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maksymalna głębokość pojemników 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN



kod	mm	V	W	cena [PLN]
238912	340x540x(H)250	230	1200	469,-



201107



201206

THERMOSYSTEM 1

- System One
- Emaliowany pojemnik na wodę Ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik z pokrywką ze stali nierdzewnej Ø200 mm
- Regulator temperatury z lampką kontrolną



kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
201107	4,2	265x265x(H)245	230	200	799,-

THERMOSYSTEM 2

- System Two
- 2 emaliowane pojemniki na wodę Ø185 mm
- Wyposażony w 2 pojemniki z pokrywkami ze stali nierdzewnej Ø200 mm
- 2 regulatory temperatury z lampkami kontrolnymi



kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
201206	2x4,2	505x265x(H)245	230	400	1299,-



975497



Przeniesienie napędu na przystawkę



Możliwość pracy ręcznej

MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA PROFI LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu o szerokości ciasta do 210 mm
- Pokrętko z numerowanym wskaźnikiem 10 grubości
- Zakres grubości od 0 do 5 mm
- Posiada napęd elektryczny
- Przekładnia z hartowanej stali
- Samosmarujące się łożyska
- Waga: 1,4 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
975497	350x220x(H)250	230	190	5199,-



975480



Uchwyt do mocowania do blatu

MASZYŃKA DO MAKARONU PROFI LINE

- Idealna do przygotowania świeżego makaronu, szerokość ciasta 210 mm
- Pokrętko z numerowanym wskaźnikiem 10 grubości
- Zakres grubości od 0 do 5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Przekładnia z hartowanej stali
- Samosmarujące się łożyska

kod	mm	cena [PLN]
975480	325x220x(H)275	2299,-



975527

PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - SPAGHETTI
 - Do maszynek 975497 i 975480
 - Średnica makaronu: 2 mm

kod	cena [PLN]
975527	499,-



975510

PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - TAGIATELLE
 - Do maszynek 975497 i 975480
 - Szerokość wstążki: 2 mm
 - Grubość zależna od ustawienia wałka

kod	cena [PLN]
975510	499,-



975503

PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - FETTUCCINE
 - Do maszynek 975497 i 975480
 - Szerokość wstążki: 6,5 mm
 - Grubość zależna od ustawienia wałka

kod	cena [PLN]
975503	499,-

nowość!



226407

MASZYNA DO MAKARONU KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętko regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	cena [PLN]
226407	180x130x(H)205	199,-



226414

MASZYNA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętko regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226414	200x185x(H)160	230	80	599,-



975534

FORMA DO RAVIOLI - KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8mm
- Watek drewniany w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
975534	320x137x(H)18	69,-



975541

FORMA DO RAVIOLI - CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy Ø39 mm
- Watek drewniany w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
975541	335x114x(H)22	69,-

PIECYK DO PIZZY

- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 minut, włącznik
- Dwa elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruszki
- Odpowiedni do pizzy mrożonej

kod	mm	V	W	cena [PLN]
220306	480x420x(H)195	230	1300	599,-



220306



PIECE DO PIZZY

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (górze i dole)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów

nowość!

226865



226872



226889

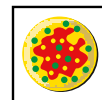


226896

PIEC DO PIZZY BASIC 1/40

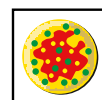
- Wymiary komory: 410x360x(H)90 mm
- Zakres temperatury: od 50°C do 320°C

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
226865	568x430x(H)280	230	1600	18	1999,-

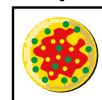
**1 pizza x Ø40 cm****PIEC DO PIZZY BASIC 2/40**

- Wymiary komory: 2x410x360x(H)90 mm
- Zakres temperatury: od 50°C do 320°C

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
226872	568x430x(H)425	230	2400	31,8	2699,-

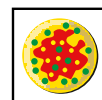


+

**2 pizze x Ø40 cm****PIEC DO PIZZY BASIC 1/50 VETRO**

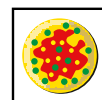
- Wymiary komory: 620x500x(H)120 mm
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
226889	915x690x(H)355	400	5000	40	2999,-

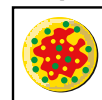
**1 pizza x Ø50 cm****PIEC DO PIZZY BASIC 2/50 VETRO**

- Wymiary komory: 2x620x500x(H)120 mm
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
226896	915x690x(H)530	400	7500	73,6	3999,-



+

**2 pizze x Ø50 cm**

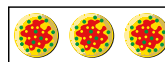
PIECE DO PIZZY SLIM LINE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (górze i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

nowość!



226926



3 pizze x Ø35 cm

PIECE DO PIZZY SLIM LINE 3

kod	mm	ilość komór	wym. komory (mm)	kg	V	W	cena (PLN)
226926	1305x600x(H)415	1	1080x359x(H)140	60	400	3000	3999,-
227138	podstawa		1350x490x(H)960				999,-



226933



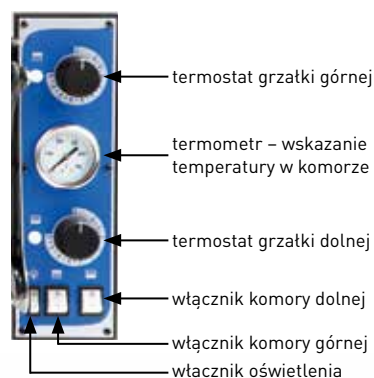
6 pizz x Ø35 cm

PIECE DO PIZZY SLIM LINE 33

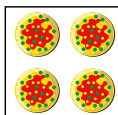
kod	mm	ilość komór	wym. komory (mm)	kg	V	W	cena (PLN)
226933	1305x600x(H)745	2	1080x359x(H)140	120	400	6000	6999,-
227145	podstawa		1350x490x(H)860				999,-

PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE

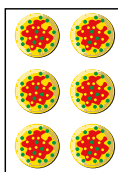
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

nowość!

226773

**4 pizze x Ø32 cm**

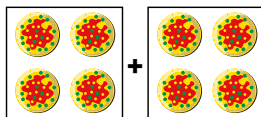
226902

**6 pizz x Ø32 cm****PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE BASIC 4, 6**

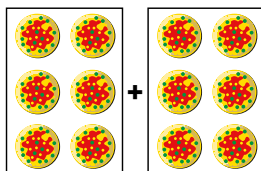
kod	mm	ilość komór	wym. komory (mm)	kg	V	W	cena (PLN)
226773	975x920x(H)415	1	660x660x(H)140	82,6	400	4700	2999,-
226797	podstawa				979x819x(H)960		849,-
226902	975x1220x(H)415	1	660x990x(H)140	103,6	400	7200	3999,-
227114	podstawa				979x1109x(H)960		1049,-



226780

**8 pizz x Ø32 cm**

226919

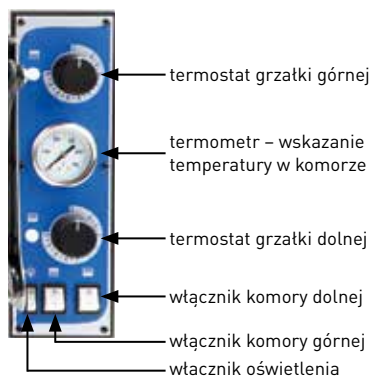
**12 pizz x Ø32 cm****PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE BASIC 44, 66**

kod	mm	ilość komór	wym. komory (mm)	kg	V	W	cena (PLN)
226780	975x920x(H)745	2	660x660x(H)140	125,6	400	9400	4999,-
227107	podstawa				979x819x(H)860		999,-
226919	975x1220x(H)745	2	660x990x(H)140	178,3	400	14400	6999,-
227121	podstawa				979x1109x(H)860		1049,-

PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

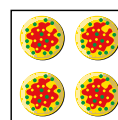
nowość!



PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE XL 4, 6, 9

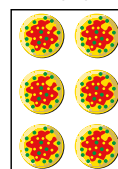
kod	mm	ilość komór	wym. komory [mm]	kg	V	W	cena [PLN]
226940	1000x945x(H)415	1	720x720x(H)140	94	400	6000	3999,-
227152	podstawa			1004x849x(H)960			999,-
226964	1000x1315x(H)415	1	720x1080x(H)140	122	400	9000	4999,-
227176	podstawa			1004x1209x(H)960			1109,-
227046	1305x1345x(H)415	1	1080x1080x(H)140	150	400	13200	5999,-
227213	podstawa			1309x1239x(H)960			1219,-

226940



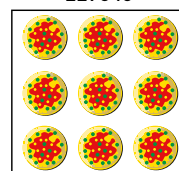
4 pizz x Ø35 cm

226964



6 pizz x Ø35 cm

227046



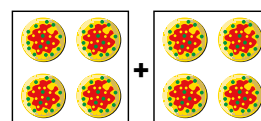
9 pizz x Ø35 cm



PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE XL 44, 66, 99

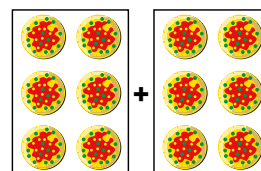
kod	mm	ilość komór	wym. komory [mm]	kg	V	W	cena [PLN]
226957	1000x945x(H)745	2	720x720x(H)140	149	400	12000	6599,-
227169	podstawa			1004x849x(H)860			999,-
226971	1000x1315x(H)745	2	720x1080x(H)140	199	400	18000	7199,-
227183	podstawa			1004x1209x(H)860			1109,-
227053	1305x1345x(H)745	2	1080x1080x(H)140	279	400	26400	10999,-
227220	podstawa			1309x1239x(H)860			1219,-

226957



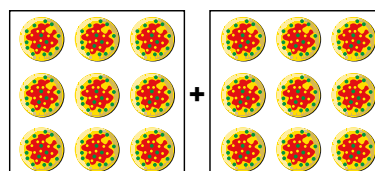
8 pizz x Ø35 cm

226971



12 pizz x Ø35 cm

227053



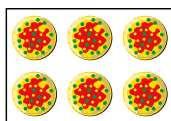
18 pizz x Ø35 cm

PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE XXL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

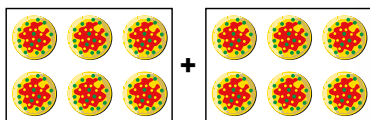
nowość!

226988

**6 pizz x Ø35 cm****PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE BASIC XXL 6**

kod	mm	ilość komór	wym. komory (mm)	kg	V	W	cena (PLN)
226988	1305x955x(H)415	1	1080x720x(H)140	110	400	9000	5299,-
227190	podstawa			1305x849x(H)960			1109,-

226995

**12 pizz x Ø35 cm****PIECE DO PIZZY KITCHEN LINE BASIC XXL 66**

kod	mm	ilość komór	wym. komory (mm)	kg	V	W	cena (PLN)
226995	1305x955x(H)745	2	1080x720x(H)140	194	400	18000	8999,-
227206	podstawa			1305x849x(H)860			1109,-

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO PIZZY

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie zmniejsza czas pracy personelu
- Wykonana ze stali nierdzewnej

- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Możliwość nastawienia czasu pracy wałków od 10 do 35 sekund
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy



zobacz film

nowość!

226629



226636

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY 300

- Średnica ciasta: 14 do 30 cm

kod	mm	wsad [kg]	V	W	kg	cena [PLN]
226629	440x380x(H)615	0,08-0,21	230	250	25	3499,-

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA 400

- Średnica ciasta: 26 do 40 cm

kod	mm	wsad [kg]	V	W	kg	cena [PLN]
226636	540x410x(H)720	0,21-0,7	230	370	37	4499,-

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW HENDI 500

- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Elektryczny przycisk nożny w zestawie
- Średnica ciasta: 26-45 cm

kod	mm	wsad [kg]	V	W	kg	cena [PLN]
226643	635x410x(H)680	0,22-1,00	230	370	41	4999,-

**nowość!**

226643



226612

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA 500

- Idealne urządzenie do rozwałkowania zimnego ciasta do pizzy i makaronu
- Jedna para wałków, elektryczny przycisk nożny
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie zmniejsza czas pracy personelu
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Para wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm
- Ostona wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Regulacja grubości ciasta i średnicy od 26-45 cm
- Waga: 27 kg

kod	mm	wsad (kg)	V	W	cena (PLN)
226612	645x360x(H)430	0,21-0,70	230	370	3399,-

**URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ**

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Idealne do tarcia parmezanu oraz innych twardych serów
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Wyposażone w pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Liczba obrotów na minutę 1400
- Średnica wałka 110 x 60 mm
- Wytłacznik zgodny normami EC oraz CE
- Waga 8 kg

kod	mm	wydajność chwilowa (kg)	V	W	cena (PLN)
226827	280x250x(H)310	30	230	380	1199,-



226827

nowość!

273944



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

18/10
STAINLESS STEEL

WITRYNA GRZEWCZA

- Do apetycznej i zwracającej uwagę konsumentów prezentacji pizzy i innych wypieków
- Regulacja temperatury: od +30°C do +90°C
- 3 obrotowe półki (ruszty) Ø400 mm
- Komora oświetlona, przeszklona z 4 stron
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ściany wykonane z hartowanego szkła
- Mikrowytłacznik obrotów przy otwarciu drzwi

kod	mm	kg	V	W	cena (PLN)
273944	490x510x(H)605	23	230	450	2699,-

nowość!

PIZZA, PASTA & KEBAB

MIESIARKI SPIRALNE

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni, a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

Pokrywa wykonana z nierdzewnego drutu stalowego



Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

Kółka - w tym 2 z hamulcami

226209



Wymowana dzieża

226346

MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

- Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	śr. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	cena (PLN)
226315	260x500x(H)500	10	8	35	260	30	230	370	0,5	3299,-
● 226209	385x670x(H)725	22	17	56	360	65	400	750	1,0	3799,-
226308	424x735x(H)805	32	25	88	400	86,6	400	1100	1,5	4779,-
226322	480x805x(H)825	41	35	112	450	95,4	400	1100	1,5	6999,-

MIESIARKI SPIRALNE Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

- Unoszona głowica i wymowana dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	śr. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	cena (PLN)
226339	385x670x(H)675	10	8	35	260	60	230	370	0,5	4899,-
● 226346	385x670x(H)725	22	17	56	360	73	400	750	1,0	5199,-
226353	424x735x(H)805	32	25	88	400	94,6	400	1100	1,5	6299,-
226360	480x805x(H)825	41	35	112	450	105,4	400	1100	1,5	8999,-

MIESIARKI SPIRALNE



617205

BLACHA DO PIZZY

kod	mm	cena [PLN]
617069	Ø200x(H)25	10,-
617076	Ø220x(H)25	11,-
617083	Ø240x(H)25	12,-
617090	Ø260x(H)25	12,-
617106	Ø280x(H)25	13,-
● 617205	Ø300x(H)25	16,-
617304	Ø320x(H)25	17,-
617403	Ø360x(H)25	22,-
617410	Ø400x(H)25	30,-
617427	Ø450x(H)25	36,-
617434	Ø500x(H)25	44,-

CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany z niklowanej stali
- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	cena [PLN]
617700	190	24,-



617700



617533

SIATKA DO PIZZY

- Solidna konstrukcja
- Idealna do równego wypieku pizzy

kod	mm	cena [PLN]
617502	Ø230	10,-
617526	Ø280	12,-
● 617533	Ø300	14,-
617540	Ø330	16,-
617557	Ø360	20,-
617564	Ø400	22,-
617571	Ø450	24,-
617588	Ø500	32,-
617595	Ø600	48,-

DESKA POD PIZZĘ

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	cena [PLN]
505540	Ø300x(H)15	38,-
● 505557	Ø350x(H)15	41,-
505564	Ø400x(H)18	46,-
505571	Ø450x(H)18	54,-
505588	Ø500x(H)18	64,-
505595	Ø600x(H)18	78,-



505557



Wzmocnione modele
Ø500 i Ø600

AKCESORIA DO PIZZY

ŁOPATA DO PIZZY

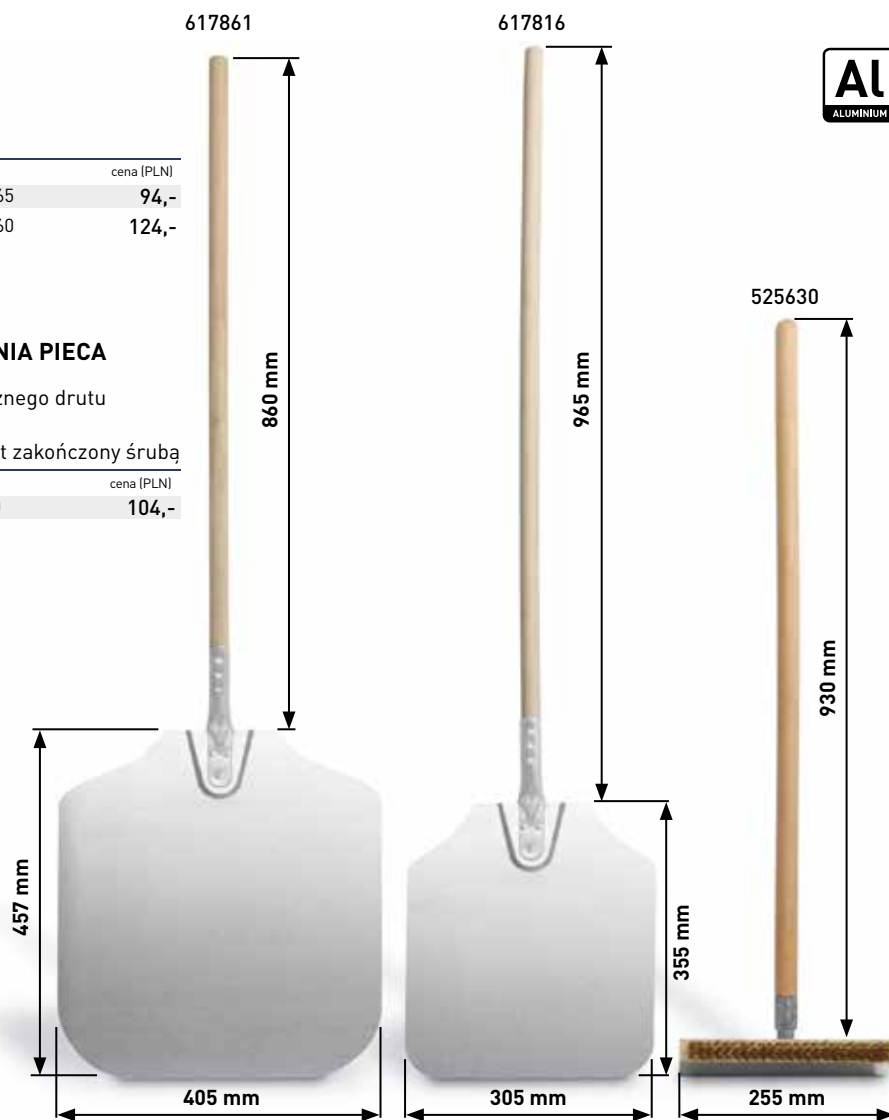
– Drewniany uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
617816	305x355x(L)965	94,-
617861	405x457x(L)860	124,-

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

– Szczotka wykonana z mosiężnego drutu
– Stalowy skrobak
– Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	cena [PLN]
525630	255x(H)1030	104,-



RADEŁKO DO PIZZY

– Ostrze wykonane ze stali chromowej
– Rączka z polipropylenu

kod	-	mm	cena [PLN]
617014	w blistrze	Ø100x230	29,-



617014

SZPATUŁA DO CIAST

– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
523902	260x60	19,-

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

– Uchwyt z czarnego polipropylenu
– Dzięki zaostrenym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	cena [PLN]
523957	280x75	29,-



523902

523957

TORBY TERMOIZOLACYJNE

- Opakowania termoizolacyjne pozwolą zaoszczędzić czas i pieniądze, jak i poprawić jakość Państwa usług
- Produkt dotrze do klienta gorący i zachowa walory smakowe
- Dostępne w dwóch wielkościach

TORBA DO PIZZY - KARTON 350x350 mm

- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709825	4 kartony	350x350	99,-

TORBA DO PIZZY - KARTON 450x450 mm

- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709818	4 kartony	450x450	129,-
999881	3 kartony	450x450	38,-



709825



709818



Na wierzchu
przezroczyste kieszenie
na rachunki



709849

TORBA LUNCHBOX

kod	-	mm	cena (PLN)
709849	6 lunchboxów	450x290(H)300	109,-

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO PIZZY

- Opakowanie 500 szt.
- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	-	cena (PLN)
709900		29,-



709900





U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów

Ostony termiczne pozwalają zaoszczędzić do 30% gazu

4 palniki, moc palników 12 kW

Wymowana taca na wytopiony tłuszcz

Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia

226001

nowość!

KEBAB GAZOWY PROFI LINE Z OSŁONĄ TERMICZNĄ

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Posiada wentyl bezpieczeństwa
- Regulacja odległości różna od elementów grzejnych
- Ostony termiczne pozwalają zaoszczędzić do 30% gazu
- Długość różna 900 mm, wkład mięsa od 50 kg do 80 kg

kod	mm	V	kW	cena [PLN]
226001	470x550x(H)1150	230	12	3299,-



267226

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, dodatkowe ostrze, zasilacz
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Ostona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Średnica ostrza 80 mm
- Waga 1 kg

kod	mm	obr./min.	V	cena [PLN]
267226	215x115x(H)106	5000	230	2399,-



KITCHEN LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka i dodatkowe ostrze
- Łatwa regulacja grubości krojenia od 0,5 do 8 mm
- Ostona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Średnica ostrza 100 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
267233	230x180x(H)265	230	80	599,-



225950

nowość!

225172

nowość!

225929

PIEC KONWEKCYJNY

- Dobrze izolowane ścianki
- Wbudowany timer z alarmem
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 250°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Zawiera 2 ruszty i 1 emaliowaną blachę w zestawie
- Pojemność: 42 litry
- Wymiary blachy: 450 x 330 mm
- Odległość między prowadnicami: 60 mm
- Wymiary wewnętrzne: 470x395x(H)240 mm
- Waga: 22,8 kg

kod	mm	V	kW	cena [PLN]
225950	580x560x(H)420	230	2,5	2299,-
923351	330x450	ruszt		239,-

PIEC KONWEKCYJNY

- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej
- Podwójne szklane drzwi
- Na 4 blachy 429x345x(H)9 mm
- 4 blachy w zestawie
- Odległość między prowadnicami: 74 mm
- Jeden wentylator bez wrotu
- Zakres temperatur: od 50 do 300°C
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Waga: 34 kg

kod	mm	V	kW	cena [PLN]
225172	590x695x(H)590	230	2,8	1899,-

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4xGN 2/3

- Sterowanie manualne
 - Konwekcja oraz nawilżanie
 - Odległość między prowadnicami 70 mm
 - 1 ruszt GN 2/3 w zestawie
- Rodzaje grzałek:
- Konwekcyjna 3 kW; grilla: 1,8 kW
 - Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW; górna 0,7 kW

kod	mm	V	kW	cena [PLN]
225929	620x555x(H)585	230	3	4399,-

PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM
4x429x345mm – elektryczny, sterowanie manualne**

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
Moc/napięcie	2,8 kW/230 V
Waga	34,2 kg
Kod	225028
Cena [PLN]	2999,-



225028

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM
4x429x345mm – elektryczny, programowalny, sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +270°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	2,9 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	225035
Cena [PLN]	3999,-



225035

**PIEC KONWEKCYJNY MULTIFUNKCYJNY
4x429x345mm – elektryczny, sterowanie manualne**

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	brak
Model multifunkcyjny	8 opcji pieczenia
Moc/napięcie	2,6 kW/230 V
Waga	36,4 kg
Kod	225165
Cena [PLN]	2999,-



225165

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- 4 blachy aluminiowe 600x400x(H)20 mm w zestawie

nowość!

225516

**PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM 4x600x400mm**
 – elektryczny, sterowanie manualne,
jednofazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	2
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	pośrednie, manualne, za pomocą przycisku
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V
Waga	50,4 kg
Kod	225516
Cena (PLN)	4499,-



225523

**PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM 4x600x400mm**
 – elektryczny, sterowanie manualne,
trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225523
Cena (PLN)	5999,-



225059

**PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM 4x600x400mm**
 – elektryczny, sterowanie elektroniczne,
programowalny, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +270°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225059
Cena (PLN)	6999,-

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE MANULANE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Komora z oświetleniem
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Wentylator o zmiennym kierunku obrotów
- Demontowane prowadnice
- Podłączenie wody: 3/4"

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5xGN2/3, ELEKTRYCZNY** - sterowanie manualne

Pojemność komory	5xGN 2/3
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min.
Termostat	+100°C do +275°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	225530
Cena [PLN]	6999,-



225530

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7xGN1/1, ELEKTRYCZNY - sterowanie manualne

Pojemność komory	7xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat	+50°C do +275°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	105 kg
Kod	225554
Cena [PLN]	11999,-



225554

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11xGN1/1, ELEKTRYCZNY - sterowanie manualne

Pojemność komory	11xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Timer	0 do 120 min.
Termostat	+100°C do +275°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225578
Cena [PLN]	16499,-

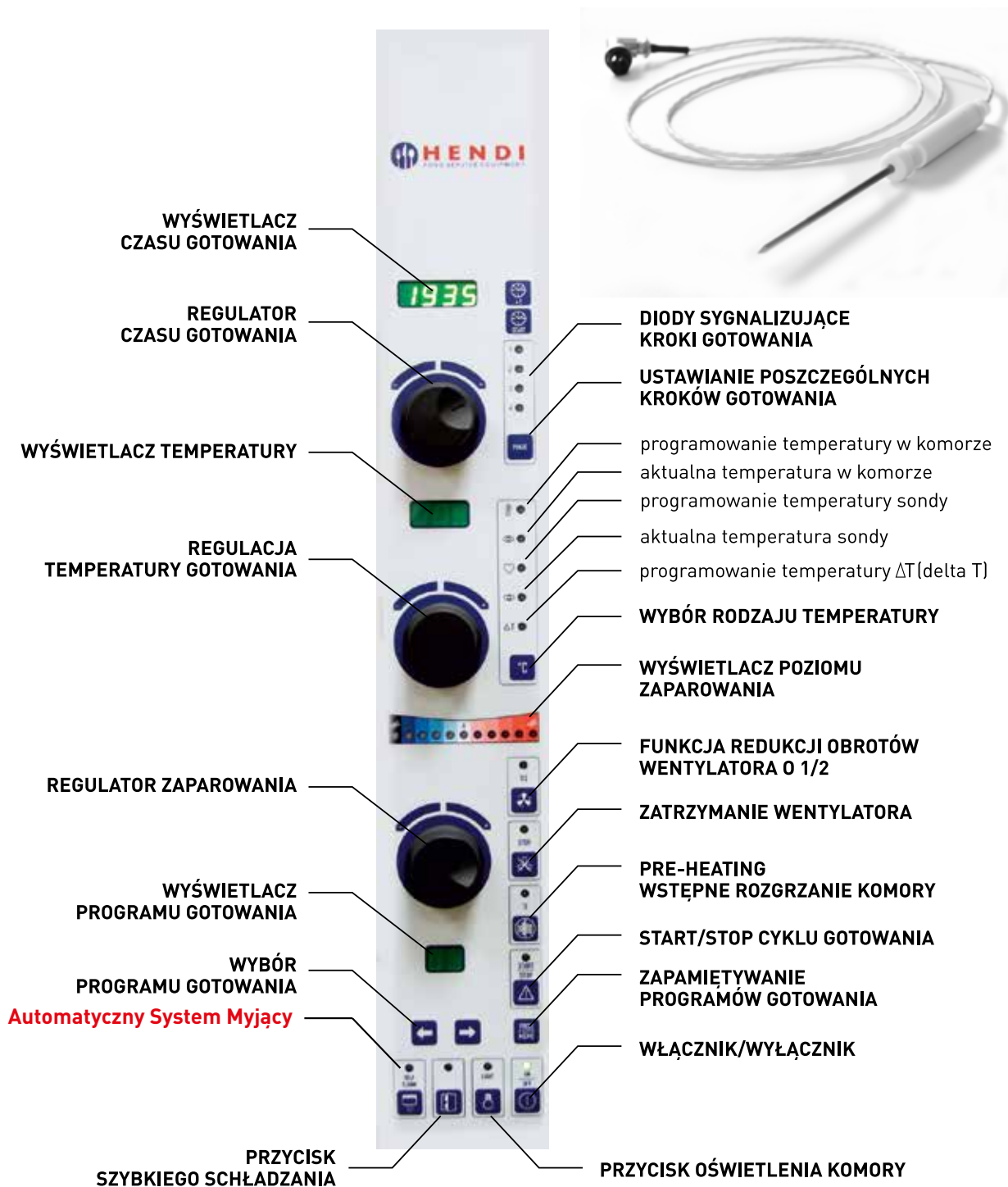


225578

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI - STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów - po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie
- Komora z oświetleniem
- Lampki kontrole poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Wentylator o zmiennym kierunku obrotów
- Demontowalne prowadnice
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Podłączenie wody: 3/4"



**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5xGN2/3,
ELEKTRYCZNY - sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	5xGN 2/3
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	43 kg
Kod	225547
Cena (PLN)	8499,-



225547

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7xGN2/3,
ELEKTRYCZNY - sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	7xGN 2/3
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	225561
Cena (PLN)	14999,-

**Automatyczny System Myjący
w prezencie od**



225561

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11xGN2/3,
ELEKTRYCZNY - sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	11xGN 2/3
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225585
Cena (PLN)	19999,-

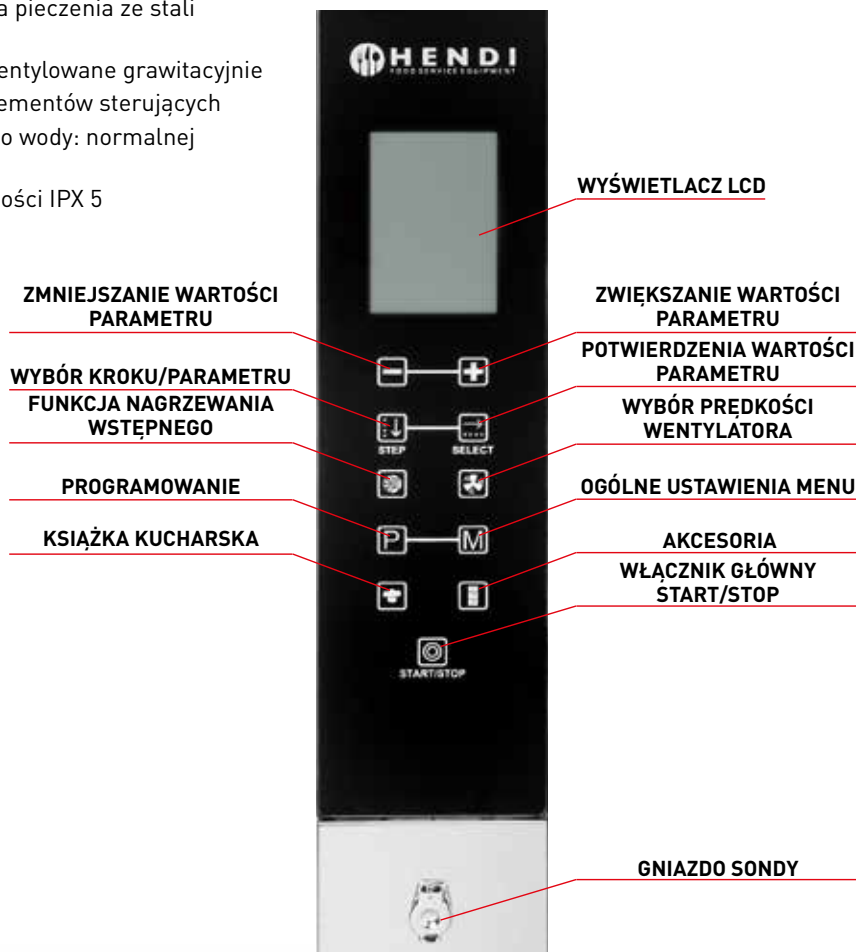
**Automatyczny System Myjący
w prezencie od**



225585

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE TOUCH CONTROL

- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości - restauracje, stołówki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Nowy, dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy na panelu w 10 językach, w tym polski
- Interaktywne menu
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- **4 programy mycia automatycznego**
- Sonda
- Funkcja szybkiego schładzania komory
- Modułowy element grzewczy
- Wentylatory z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Jezdny wózek z prowadnicami na GN w standardzie (tylko model 225080)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej
- Współczynnik szczelności IPX 5

nowość!
S.S.
 STAINLESS STEEL


225097

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 5xGN 1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	5xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)745 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	8,2 kW/400 V
Waga	85 kg
Kod	225097
Cena [PLN]	14999,-

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH
CONTROL 7xGN 1/1 - elektryczny,
sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	7xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	10,5 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	225066
Cena [PLN]	17999,-



225066

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH
CONTROL 11xGN 1/1 - elektryczny,
sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	11xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Ilość obrotów	2800 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	136,4 kg
Kod	225073
Cena [PLN]	24999,-



225073

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH
CONTROL 20xGN 1/1 - elektryczny,
sterowanie elektroniczne**

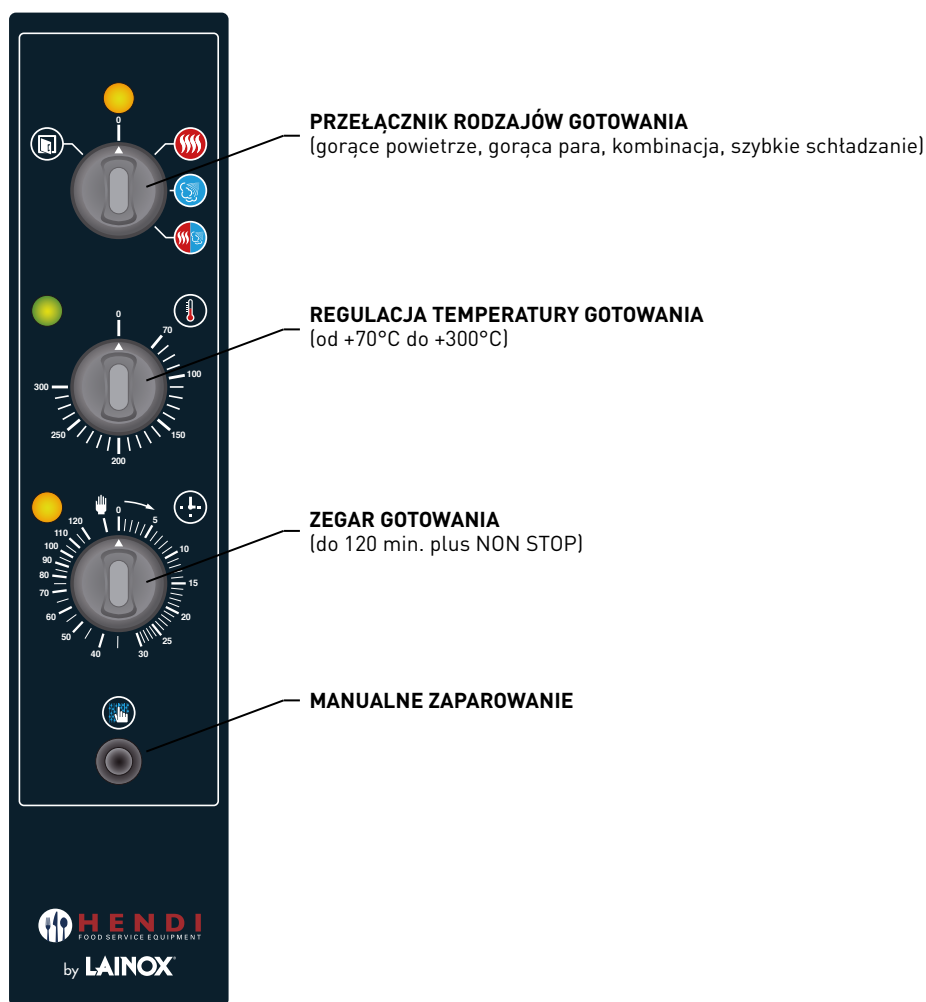
Pojemność komory	20xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1920 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	5
Ilość obrotów	2800 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	30 kW/400 V
Waga	244,4 kg
Kod	225080
Cena [PLN]	43999,-



225080

PIECE COMBI HENDI BY LAINOX PROFI LINE - sterowanie manualne

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Niezwykle proste w obsłudze sterowanie elektromechaniczne
- Rodzaje gotowania:
 - gorące powietrze: od +70°C do +300°C
 - gorąca para: od +70°C do +100°C
 - kombinacja gorącego powietrze z parą wodną: od +70°C do +300°C
 - szybkie schładzanie komory przy otwartych drzwiach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Dodatkowe manualne zaparowanie komory
- Zakres temperatury: Timer do 120 min. z sygnałem dźwiękowym upływu czasu, lub praca NON STOP
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odstępy między prowadnicami: 70 mm
- Lampki kontrolne włączonych funkcji
- Oświetlenie komory

nowość!**S.S.**
STAINLESS STEEL

Gotowanie na parze pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności, ich naturalny kolor, umożliwia stosowanie mniejszej ilości przypraw, wody i soli, co przekłada się na obniżenie kosztów potraw.



Gotowanie konwekcyjne pozwala skrócić czas gotowania, zastosowane temperatury są niższe w porównaniu z tradycyjnymi piecami, można także gotować różne produkty bez mieszania się smaków i zredukować przy tym koszty.



Gotowanie za pomocą gorącego powietrza i pary pozwala na szybkie przygotowanie potraw i zapewnienie wysokiej jakości. Zmniejszenie ilości stosowanych przypraw i ograniczenie utraty wagi przekłada się na wymierne oszczędności.

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX PROFI
LINE 5xGN 1/1 - sterowanie manualne**

Pojemność komory	5xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)595 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min.
Termostat	+70°C do +300°C
Moc/napięcie	7,25 kW/400 V
Waga	52 kg
Kod	224939
Cena (PLN)	11999,-



224939

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX PROFI
LINE 7xGN 1/1 - sterowanie manualne**

Pojemność komory	7xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)760 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat	+70°C do +300°C
Moc/napięcie	12,5 kW/400 V
Waga	75 kg
Kod	224946
Cena (PLN)	14999,-



224946

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX PROFI
LINE 10xGN 1/1 - sterowanie manualne**

Pojemność komory	10xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)970 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat	+70°C do +300°C
Moc/napięcie	14,5 kW/400 V
Waga	80 kg
Kod	224953
Cena (PLN)	17999,-



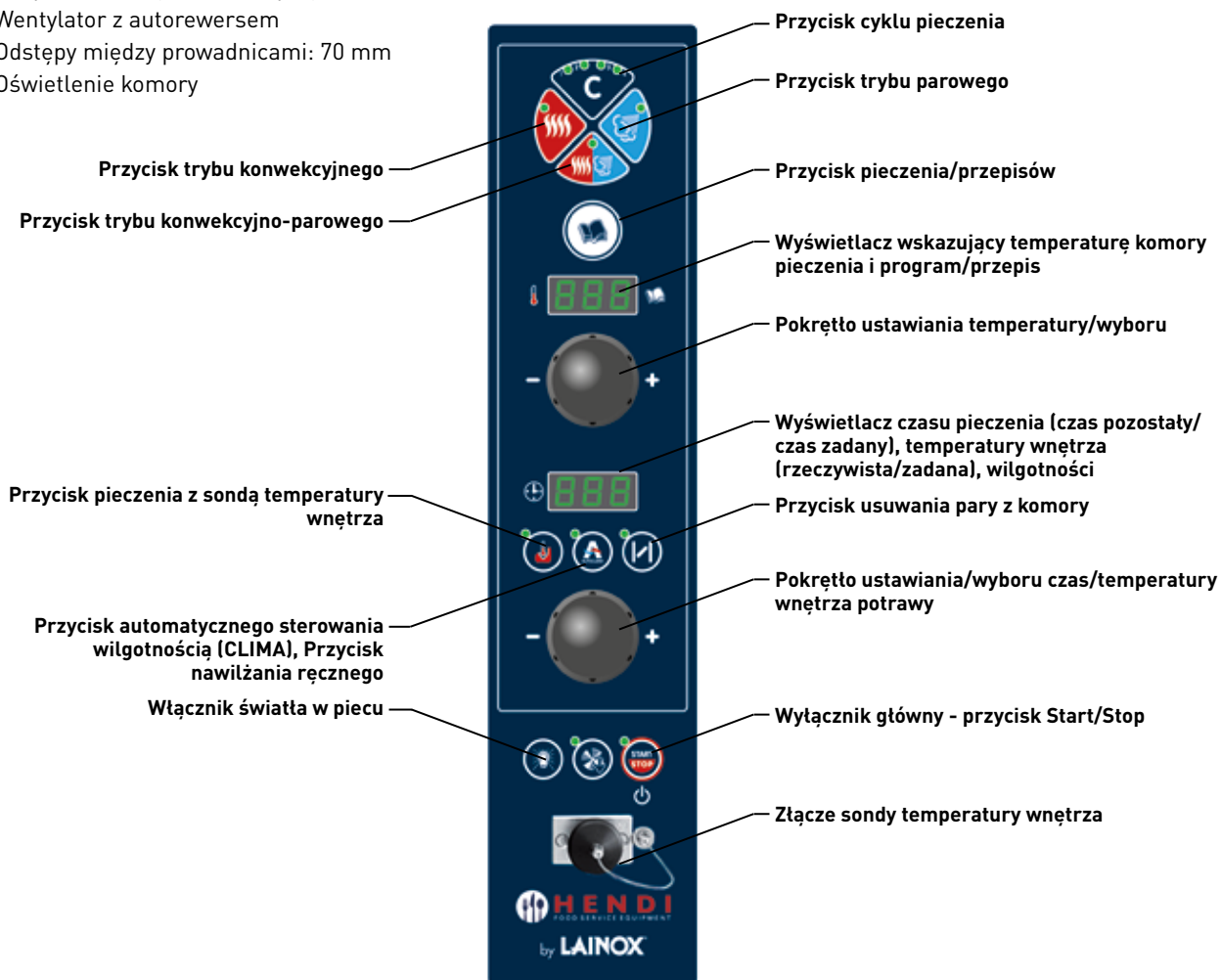
224953

PIECE COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE - sterowanie elektroniczne

- Bardzo precyzyjne piece dla wszelkiego rodzaju kuchni, w których liczy się wysoka jakość serwowanych dań
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Alfanumeryczne wyświetlacze temperatury, czasu gotowania, programu, błędów
- Możliwość ręcznego ustawiania parametrów
- Automatyczna kontrola zaparowania AUTOCLIMA
- Funkcja osuszania komory
- Sonda Ø3 mm, 1 punktowa
- Rodzaje gotowania:
 - kombinacja gorącego powietrze z parą wodną z funkcją AUTOKLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorące powietrze z funkcją AUTOKLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorąca para: od +30°C do +130°C
 - szybkie schładzanie komory przy otwartych drzwiach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wentylator z autorewersem
- Odstępy między prowadnicami: 70 mm
- Oświetlenie komory

nowość! **S.S.**
STAINLESS STEEL

Automatyczny System Myjący



Gotowanie na parze pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności, ich naturalny kolor, umożliwia stosowanie mniejszej ilości przypraw, wody i soli, co przekłada się na obniżenie kosztów potraw.



Gotowanie konwekcyjne pozwala skrócić czas gotowania, zastosowane temperatury są niższe w porównaniu z tradycyjnymi piecami, można także gotować różne produkty bez mieszania się smaków i zredukować przy tym koszty.



Gotowanie za pomocą gorącego powietrza i pary pozwala na szybkie przygotowanie potraw i zapewnienie wysokiej jakości. Zmniejszenie ilości stosowanych przypraw i ograniczenie utraty wagi przekłada się na wymierne oszczędności.



Autoclima funkcja automatycznie ustawia idealny klimat w komorze pieca. Temperatura i wilgotność dostosowywane są w zależności od przygotowywanej żywności. Zastosowanie tej funkcji zapewnia soczyste i miękkie potrawy.

**Sonda temperatury wnętrza**

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE
5xGN 1/1 - sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	5xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)595 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	7,25 kW/400 V
Waga	52 kg
Kod	224908
Cena (PLN)	15999,-



224908

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE
7xGN 1/1 - sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	7xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)760 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	12,5 kW/400 V
Waga	75 kg
Kod	224915
Cena (PLN)	18999,-



224915

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE
10xGN 1/1 - sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	10xGN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)970 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	14,5 kW/400 V
Waga	86 kg
Kod	224922
Cena (PLN)	21999,-



224922

Grillowanie
mięś i ryb

Smażenie

Pieczenie
pieczywa i ciast

Regeneracja

Gotowanie
na parzeGotowanie
konwekcyjneGotowanie
powietrze + paraGrillowanie
warzyw

do cen należy doliczyć VAT 23%



225639

**PODSTAWA POD PIECE PIEKARNICZE
KONWEKCYJNE**

– Pojemność: 6x600x400

– Pasuje do pieców: 225516, 225523 i 225059

kod	mm	cena [PLN]
225639	760x520x(H)950	1499,-



225646

**PODSTAWA POD PIECE
KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI**

– Pojemność: 6xGN 2/3

– Pasuje do pieców: 225530, 225547

kod	mm	cena [PLN]
225646	590x480x(H)700	1499,-



225653

PODSTAWA POD PIECE HENDI

– Pojemność: 6xGN 1/1

– Pasuje do pieców: 225554, 225561 i 225530

kod	mm	cena [PLN]
225653	910x680x(H)700	1499,-



225660

PODSTAWA POD PIECE HENDI BY LAINOX

– Pojemność: 7xGN 1/1

– Pasuje do pieców: 224939, 224946, 224908,
224915, 224953, 224922

kod	mm	cena [PLN]
227244	770x510x(H)700	1499,-

**PODSTAWA POD PIECE
KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI**

– Pojemność: 2x6xGN 1/1

– Pasuje do pieców: 225554, 225066, 225097,
225578, 225585, 225073

kod	mm	cena [PLN]
225660	950x800x(H)700	1499,-



BLACHA WYPIEKOWA - 3 RANTY

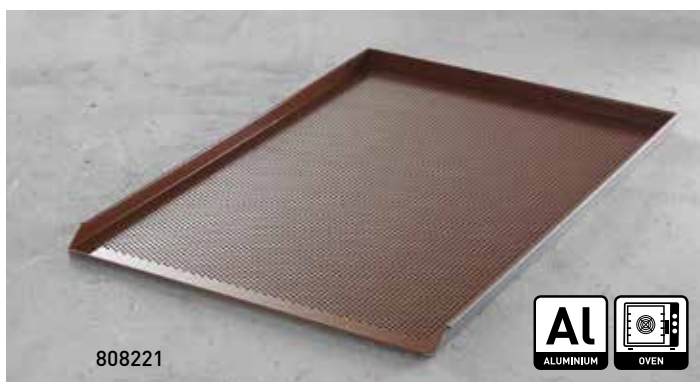
- Blacha gładka

kod	mm	cena (PLN)
808207	600x400	49,-



BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA - 3 RANTY

kod	mm	cena (PLN)
808214	600x400	49,-



BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA - 3 RANTY

- Z pokryciem silikonowym

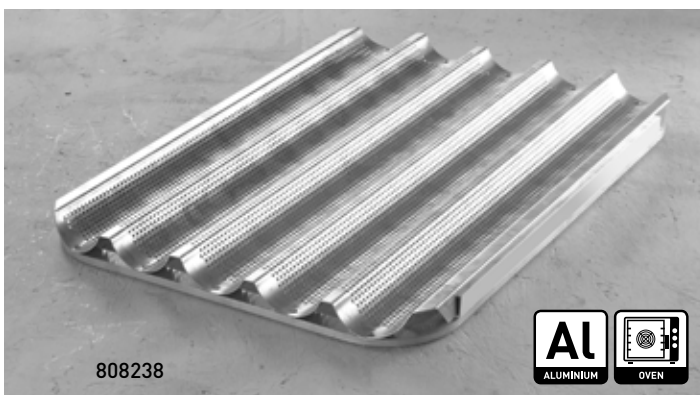
kod	mm	cena (PLN)
808221	600x400	87,-



BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Wykonana z aluminium, z pokryciem silikonowym
- Na 5 bagietek

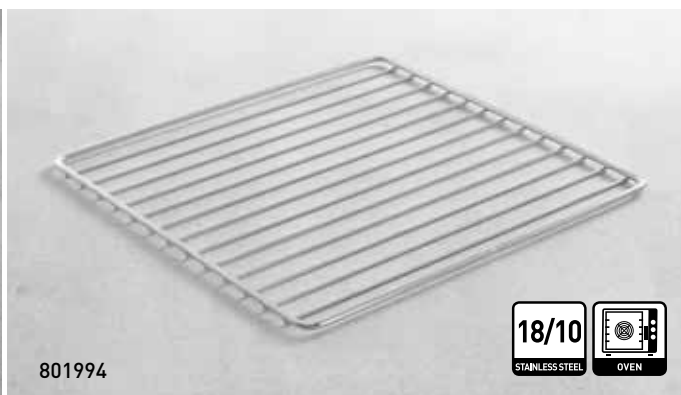
kod	mm	cena (PLN)
808245	600x400	169,-



BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Na 5 bagietek

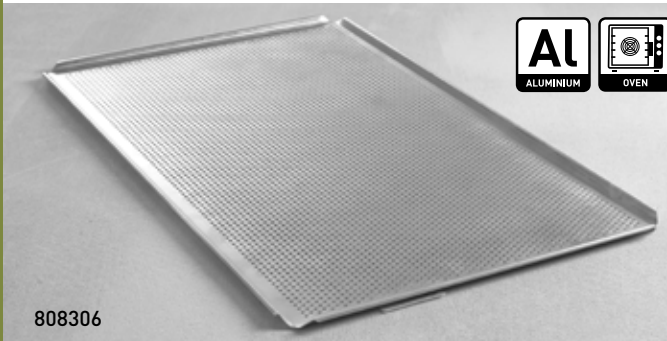
kod	mm	cena (PLN)
808238	600x400	129,-



RUSZT

kod	mm	cena (PLN)
801994	600x400	139,-

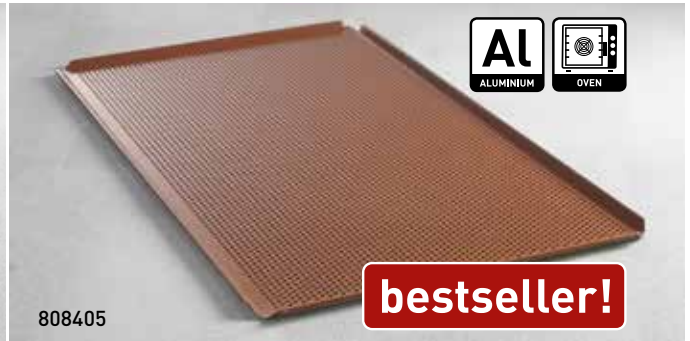
BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1



808306

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 - 4 RANTY

kod	mm	cena [PLN]
808306	530x325x(H)10	49,-



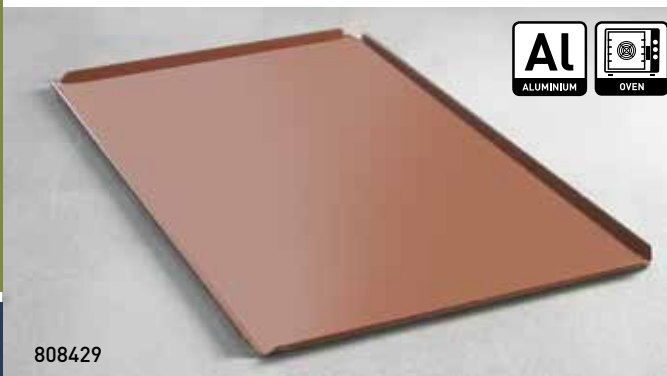
808405

bestseller!

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 - 4 RANTY

- Z pokryciem silikonowym

kod	mm	cena [PLN]
808405	530x325x(H)10	79,-



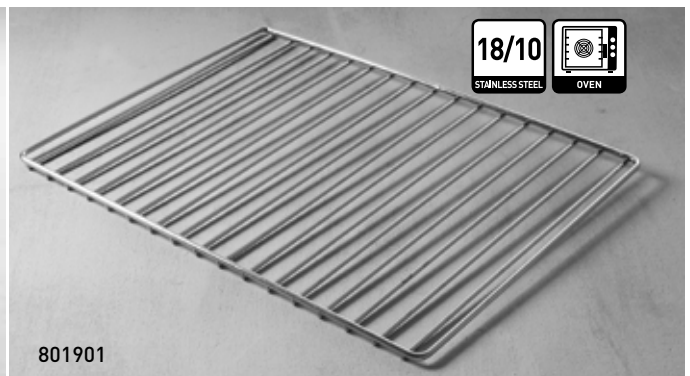
808429

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 - 4 RANTY

- Z pokryciem silikonowym

- Gładka

kod	mm	cena [PLN]
808429	325x530x(H)10	79,-

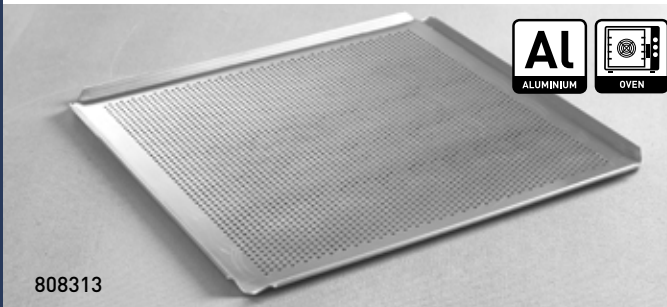


801901

RUSZT STALOWY GN 1/1

kod	mm	cena [PLN]
801901	530x325	89,-

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3



808313

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 - 4 RANTY

kod	mm	cena [PLN]
808313	354x325x(H)10	34,-



808412

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 - 4 RANTY

- Z pokryciem silikonowym

kod	mm	cena [PLN]
808412	354x325x(H)10	49,-



801932

RUSZT STALOWY GN 2/3

kod	mm	cena [PLN]
801932	345x325	74,-



890349

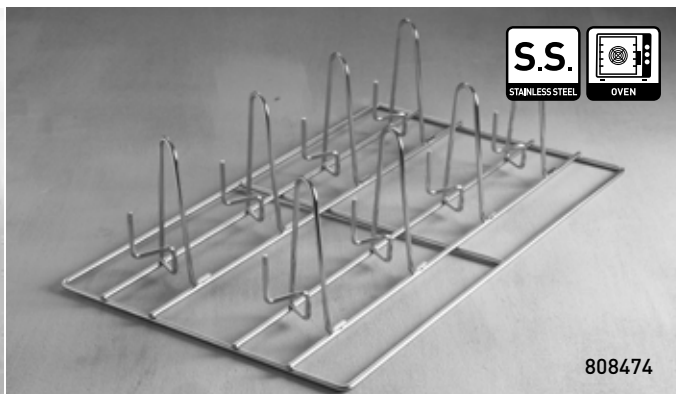
POJEMNIK GN 2/3 "KONWEKTOMAT"

kod	mm	cena [PLN]
● 890349	345x325x(H)40	119,-
890356	345x325x(H)20	109,-

TACE I RUSZTY GN 1/1



809242



808474



TACA GN 1/1 PROFI LINE

kod	mm	cena [PLN]
● 809242	530x325x(H)40	89,-
809259	530x325x(H)20	79,-
809150	650x530x(H)20	159,-

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW GN 1/1

- Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków

kod	mm	cena [PLN]
808474	530x325x(H)150,8	129,-



890233



805558



POJEMNIK GN1/1 "KONWEKTOMAT"

kod	mm	cena [PLN]
● 890233	530x325x(H)60	139,-
890240	530x325x(H)40	129,-
890257	530x325x(H)20	119,-

POJEMNIK ALUMINIOWY GN Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ GN 1/1

kod	mm	cena [PLN]
805534	530x325x(H)65	129,-
805541	530x325x(H)40	109,-
● 805558	530x325x(H)20	99,-

RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG.

**bestseller!**

556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
556603	2	345	29,-



556610

RĘKAWICE OCHRONNE - Z BAWĘLNY OGNIOODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
556610	2	430	44,-

RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- Dodatkowa ochrona przed wodą

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
556627	2	430	64,-



556627

GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporne na oddziaływania wiatru
- Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1 w zestawie
- Łatwe w czyszczeniu dzięki:
 - całkowicie zdejmowanym palnikom
 - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- W zestawie ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Drugi ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo ugrillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla; przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO₂
- Zdejmowane nogi



149508

**GRILL GREEN FIRE PROFI LINE
2-PALNIKOWY**

- Demontowalne nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej

kod	mm	kW	cena (PLN)
149508	740x612x(H)825	11,6	1999,-
144930	pokrowiec z folii PEVA		59,-

**POKRYWA ROLLTOP DO GRILLA GREEN
FIRE 2-PALNIKOWEGO**

- Z wbudowanym termometrem

kod	mm	cena (PLN)
149515	706x685x(H)239	999,-



Pokrywa z wbudowanym termometrem

149515

PÓŁKA BOCZNA DO GRILLI GREEN FIRE

- Do grilli gazowych 149508, 149591 i 149614

kod	mm	cena (PLN)
149522	480x298x(H)160	299,-



149522

149522

nowość!



GRILL GREEN FIRE KITCHEN LINE 2-PALNIKOWY

- Demontowalne nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej

kod	mm	kW	cena (PLN)
149706	740x612x(H)825	11,6	1549,-
144947	pokrowiec z folii PEVA		49,-



149706



GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 3-PALNIKOWY

- Demontowalne nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej

kod	mm	kW	cena (PLN)
149591	1078x612x(H)825	17,4	3399,-

nowość!



149522

PÓŁKA BOCZNA DO GRILLI GREEN FIRE

- Do grilli gazowych 149508, 149591 i 149522

kod	mm	cena (PLN)
149522	480x298x(H)160	299,-



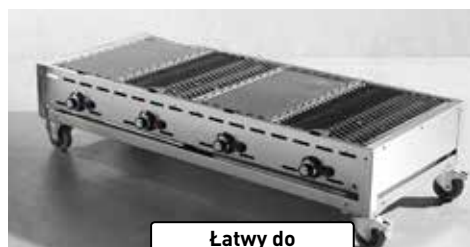
149591



GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- Demontowalne nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej

kod	mm	kW	cena (PLN)
149614	1400x612x(H)825	22	4999,-



Łatwy do transportowania



149614

AKCESORIA DO GRILLI GREEN FIRE

**nowość!**

932001

PŁYTA ŻELIWNNA GN 1/1

kod	mm	cena [PLN]
932001	325x530	219,-

**nowość!**

932018

RUSZT ŻELIWNNY GN 1/1

kod	mm	cena [PLN]
932018	325x530	219,-

**nowość!**

933404

PATELNIĄ Z ŻELIWA - EMALIOWANA

kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
932858	GN 2/1	650x530	319,-
933404	GN 1/1	325x530	219,-

**nowość!**

933138

RUSZT ORAZ PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Do grilli z serii Green Fire
- Należy umieścić płytkę ochronną nad palnikiem, aby uniemożliwić ociekanie tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Ruszt chromowany GN 1/1
- Płytkę ochronną na palnik ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
933138	325x530	219,-



145777

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

kod	mm	cena [PLN]
145777	630x500	549,-



152904



152706

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- W kolorowym pudełku

kod	opakowanie	cena [PLN]
● 152706	3 kg	24,-
● 152805	5 kg	34,-
● 152904	9 kg	42,-

GRILLE GAZOWE GRILL MASTER



GRILL GAZOWY GRILL MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Elektroniczny zapłon, zawór termopary oraz przewód gazowy z reduktorem
- W zestawie: emaliowana patelnia (290x480 mm) z rączkami, stalowy ruszt (290x480 mm) i pojemnik na tłuszcz
- Na gaz butlowy, zużycie gazu 0,215 m³/h

kod	mm	moc kW [Hs]	cena (PLN)
154700	340x540x(H)840	5,8	699,-



GRILL GAZOWY GRILL MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Elektroniczny zapłon, zawór termopary oraz przewód gazowy z reduktorem
- W zestawie: emaliowana patelnia (590x480 mm) z rączkami, stalowy ruszt (590x480 mm) i pojemnik na tłuszcz
- Na gaz butlowy, zużycie gazu 0,430 m³/h

kod	mm	moc kW [Hs]	cena (PLN)
154717	650x540x(H)840	11,6	999,-
144923	ostona z folii PEVA		49,-



PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE MASTER MINI

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elektroniczny zapłon, zawór termopary oraz przewód gazowy z reduktorem
- W zestawie: emaliowana patelnia (290x480 mm) z rączkami
- Na gaz butlowy, zużycie gazu 0,215 m³/h

kod	mm	moc kW [Hs]	cena (PLN)
154601	340x540x(H)300	5,8	499,-



PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE MASTER MAXI

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elektroniczny zapłon, zawór termopary oraz przewód gazowy z reduktorem
- W zestawie: emaliowana patelnia (590x480 mm) z rączkami
- Na gaz butlowy, zużycie gazu 0,430 m³/h

kod	mm	moc kW [Hs]	cena (PLN)
154618	650x540x(H)300	11,6	699,-

bestseller!

154908

18/0

STAINLESS STEEL



OUTDOOR

GRILL GAZOWY - MASTER QUATTRO

- Konstrukcja oraz pojemnik na tłuszcz wykonane ze stali chromowej
- W zestawie patelnia pokrywająca połowę grilla, 1 niklowany górny ruszt i odczepiana podstawa na kółkach
- Z półką
- 4 palniki niezależnie sterowane
- Wyposażony w elektryczny zapłon, zawór termopary oraz przewód gazowy z reduktorem
- Wysokość bez podstawy 300 mm
- Na gaz z butli, zużycie gazu 0,8 m³/h

kod	mm	moc kW [Hs]	cena [PLN]
154908	1270x525x(H)840	22	1999,-

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali chromowej z odczepianymi nogami ze stali nierdzewnej



150603

18/0

STAINLESS STEEL

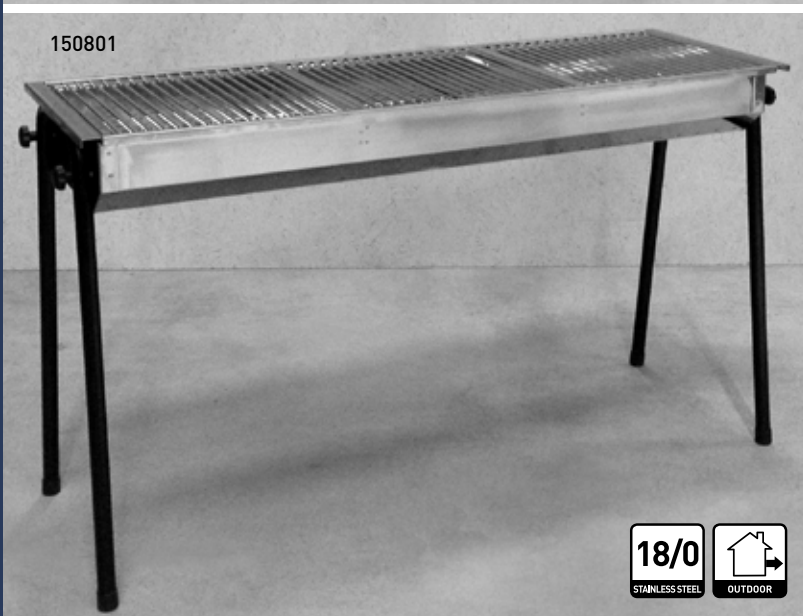


OUTDOOR

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY "PATIO"

- Model "Patio"
- Wyposażony w dwa ruszty 345x345 mm

kod	mm	cena [PLN]
150603	770x380x(H)760	699,-



150801

18/0

STAINLESS STEEL



OUTDOOR

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY "RESTO"

- Model "Resto"
- Wyposażony w trzy ruszty 345x345 mm

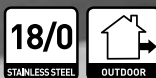
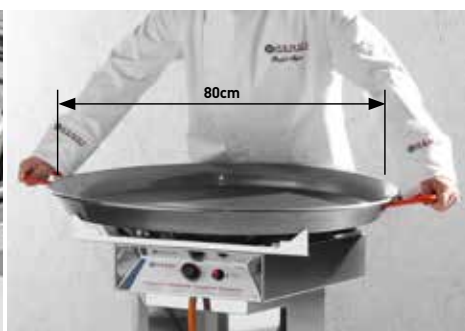
kod	mm	cena [PLN]
150801	1130x380x(H)760	799,-

GRILLE GAZOWE FIESTA

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Na gaz z butli, zużycie gazu 489 g/h
- W zestawie patelnia do potraw Ø800 mm
- Przewód gazowy, elektroniczny zapłon i reduktor ciśnienia dołączony
- Zdejmowana jednostka grzewcza ułatwia czyszczenie
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez
- Termometr, elektroniczny zapłon i okrągły palnik
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg

kod	mm	odpowiedni do moc kW [Hs]	cena [PLN]
146804	800x800x(H)900	622605 7	2999,-

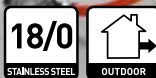


146804

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Na gaz z butli, zużycie gazu 334 g/h
- W zestawie patelnia do potraw Ø600 mm
- Obudowa wykonana ze stali chromowej
- Przewód gazowy, elektroniczny zapłon i reduktor ciśnienia dołączony
- Zdejmowana jednostka grzewcza ułatwia czyszczenie
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg

kod	mm	odpowiedni do moc kW [Hs]	cena [PLN]
146002	600x600x(H)870	622407 4,8	2299,-



146002

PATELNIĄ DO PAELLI - Z UCHWYTAMI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	-	mm	cena [PLN]
● 622407	Odpowiednia do grilla Fiesta 146002	Ø600x(H)40	174,-
622605	Odpowiednia do grilla Fiesta 146804	Ø800x(H)50	419,-



622407

AKCESORIA DO GRILLI

**SZCZOTKA DO GRILLA**

- Drewniana, 3 rzędy stalowych drutów

kod	mm	cena (PLN)
525500	290	6,-

SZCZOTKA DO GRILLA

- Drewniana, 5 rzędów stalowych drutów

kod	mm	cena (PLN)
525609	290	9,-

**SZCZOTKA DO GRILLA**- Drewniana, 8 rzędów miedzianych drutów
- Stalowy skrobak

kod	mm	cena (PLN)
525401	72x315	14,-



556696



170038

**SZPIŁA DO SZASZŁYKÓW - OPAK. 100 SZT.**

kod	długość (mm)	cena (PLN)
170038	210	95,-

**SZPIŁA DO SZASZŁYKÓW**

kod	-	długość (mm)	cena (PLN)
170120	zestaw 6 szt.	250	12,-
170328	zestaw 6 szt.	350	15,-

FARTUCH DO GRILLOWANIA- Płócienny 280g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	cena (PLN)
556696	810x660	48,-

RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG.

bestseller!

556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556603	2	345	29,-



556610

RĘKAWICE OCHRONNE - Z BAWELNY OGNIOODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556610	2	430	44,-



556627

RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- Dodatkowa ochrona przed wodą

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556627	2	430	64,-

LAMPY GRZEWCZE NA GAZ



272602

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz butlowy, zużycie 1048 g/h
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu

kod	mm	moc kW [Hs]	cena [PLN]
272602	Ø770x(H)2200	12,7	899,-
144916	pokrowiec z folii PEVA		79,-



272701

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ - SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz butlowy, zużycie gazu 1048 g/h
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po rozłożeniu: 2200 mm

kod	mm	moc kW [Hs]	cena [PLN]
272701	Ø770x(H)1580-2200	12,7	949,-



272404

LAMPA GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM PIRAMIDA

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa wykonana z aluminium z elementami bocznymi w kolorze czarnym, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Posiada uchwyty do montowania w podłożu
- Na gaz z butli

kod	mm	cena [PLN]
272404	420x420x(H)2220	1999,-
144909	pokrowiec z folii PEVA	
		99,-



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



Możliwość regulacji wysokości lampy - model 272701

WÓZKI DO TRANSPORTU



810668

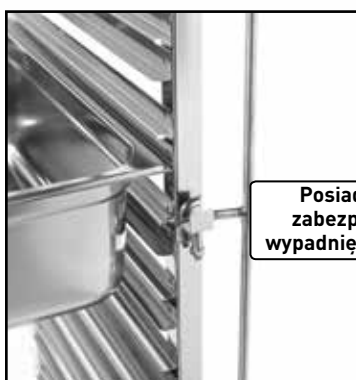
810613

810651

2 kółka
z hamulcami**WÓZEK DO TRANSPORTU
POJEMNIKÓW - 7xGN 1/1**

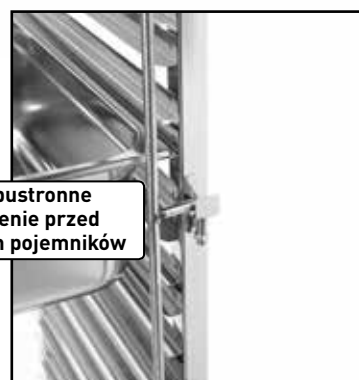
- Na 7 pojemników GN 1/1
- Z blatem roboczym 530x325 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]
810668	380x550x(H)870	599,-

Posiada obustronne
zabezpieczenie przed
wypadnięciem pojemników**WÓZEK DO TRANSPORTU
POJEMNIKÓW - 15xGN 1/1**

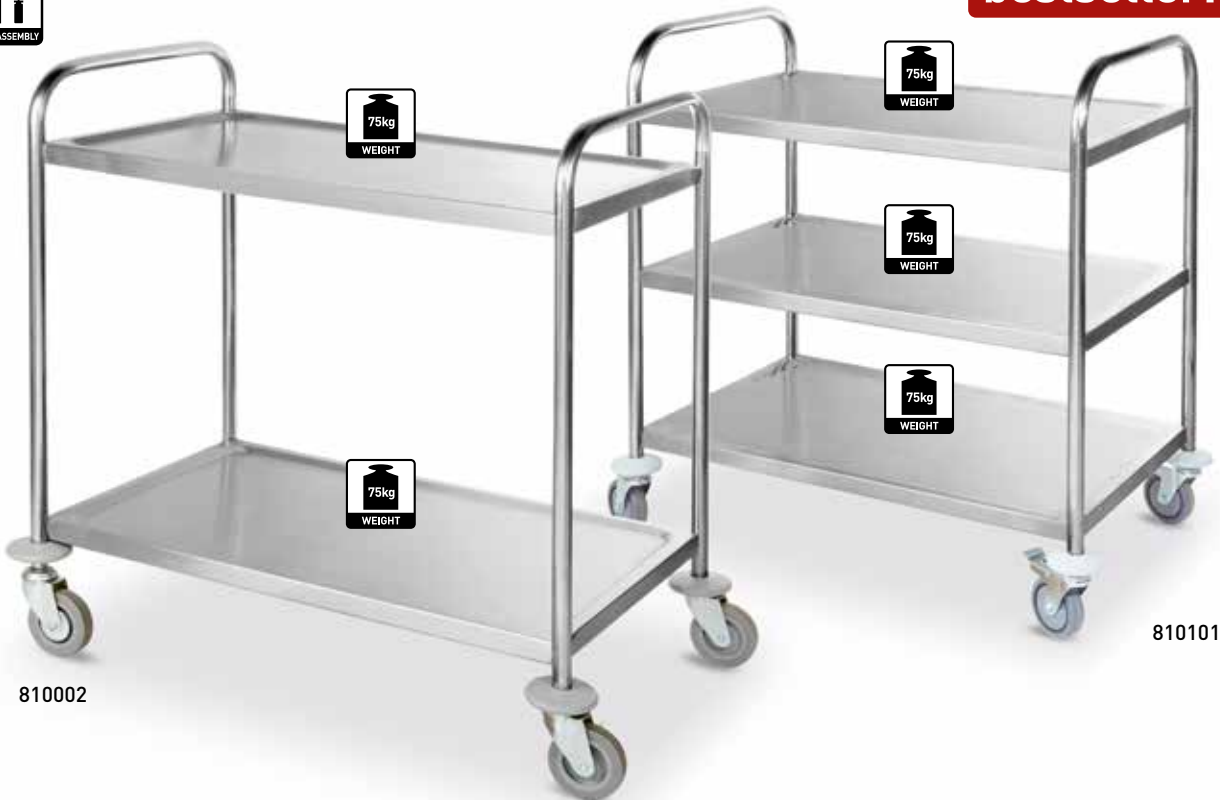
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]
810613	380x550x(H)1735	749,-

**WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH
15x600x400**

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]
810651	460x630x(H)1735	799,-

**bestseller!**

810002

810101

WÓZEK 2-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, półki ze stali chromowej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne obciążenie półki - 75 kg
- Posiada 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 550 mm

kod	mm	wymiar blatu (mm)	cena (PLN)
810002	900x590x(H)930	830x510	369,-

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, półki ze stali chromowej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne obciążenie półki - 75 kg
- Posiada 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 295 mm

kod	mm	wymiar blatu (mm)	cena (PLN)
810101	900x590x(H)930	830x510	439,-

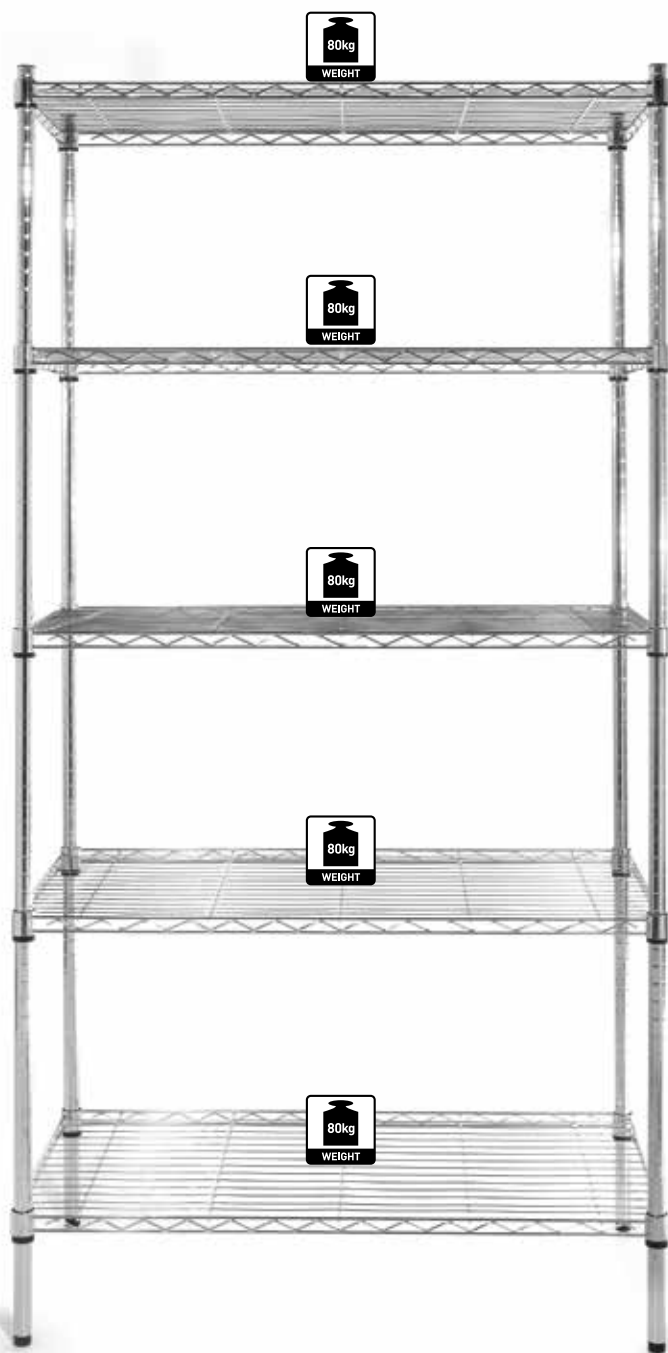
WÓZEK 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Maksymalne obciążenie półki - 50 kg
- Posiada 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 340 mm

kod	mm	wymiar blatu (mm)	cena (PLN)
810200	800x410x(H)950	615x400	349,-



810200

**bestseller!**

812204

REGAŁ MAGAZYNOWY - 5-PÓŁKOWY

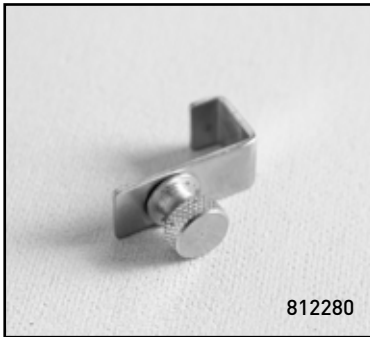
- 5 regulowanych półek
- Maksymalne obciążenie półki - 80 kg
- Regulowane nóżki
- Chromowany

kod	mm	cena (PLN)
812204	455x910x(H)1830	289,-

Instrukcja montażu

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama wykonana z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maksymalne obciążenie półki - 150 kg



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

kod	mm	cena (PLN)
812273	1280x405x(H)1685	799,-
812280	hak do rozbudowy	10,-

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1

- Wykonany z polietylenu LLDPE
- Podwójne ścianki zapewniają długie utrzymanie temperatury potraw
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym materiałem izolującym
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry

kod	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707708	450x650x(H)300	GN 1/1 x (H)210	699,-



707708

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY TYPU "WIEŻA"



707609



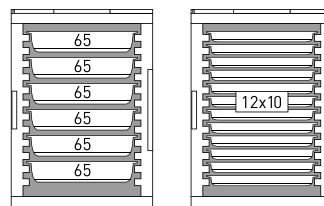
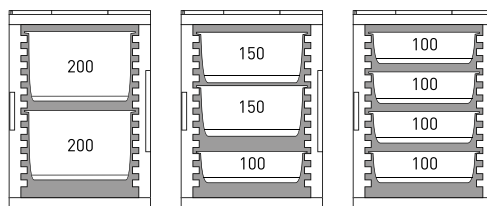
707807

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
- CATERINGOWY

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Wyposażony w dwa mocne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
 - GN - 10 mm wysokości: 12 szt.
 - GN - 65 mm wysokości: 6 szt.
 - GN - 100 mm wysokości: 4 szt.
 - GN - 150 mm wysokości: 2 szt. + 1 szt. 100 mm
 - GN - 200 mm wysokości: 2 szt.

kod	mm zew.	cena (PLN)
707609	670x470xH1670	1099,-
707807	725x530xH1190 Wózek do pojemników 707609	549,-

Przykładowe konfiguracje



Uszczelka
zamontowana
w drzwiach

nowość!

bestseller!



18/8
STAINLESS STEEL

TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

TERMOSY ZE STALI NIERDZEWNEJ



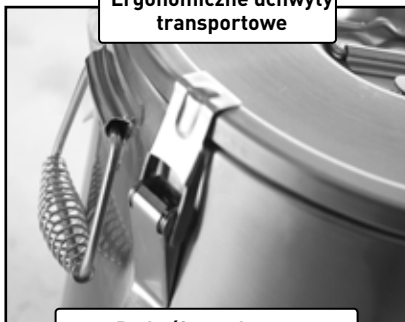
710203

Jednakowa średnica termosów ułatwia piętrowanie i transport

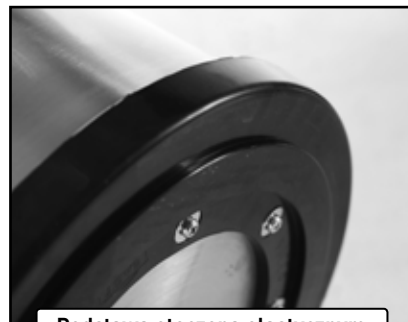
Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wentyl odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi



Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin

TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Możliwość piętrowania

kod	poj. (l)	mm zew.	cena (PLN)
710104	10	Ø320x(H)200	589,-
● 710203	20	Ø320x(H)310	699,-
710302	35	Ø320x(H)550	959,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE

-Wykonane z pianki polipropylenowej EPP

bestseller!



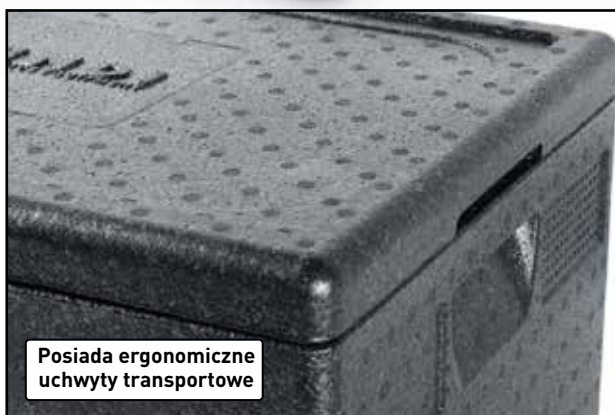
707906



707944



Możliwość przewożenia różnych konfiguracji pojemników GN



Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

kod	poj. (l)	rozmiar	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
● 707906	40	GN 1/1 - 200	600x400x(H)285	538x338x(H)234	109,-
707968	46	GN 1/1 - 250	600x400x(H)320	538x338x(H)257	129,-

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY EURONORM - 600x400

kod	poj. (l)	rozmiar	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707951	53	EN - 200	685x485x(H)260	625x425x(H)200	179,-
● 707944	80	EN - 300	685x485x(H)360	625x425x(H)300	199,-

nowość!



707975

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	119,-

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE

- Wykonane z pianki polipropylenowej, mają zamkniętą konstrukcję i charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej

nowość!



707982



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Uniwersalny pojemnik termoizolacyjny spełniający standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	cena [PLN]
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	239,-



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

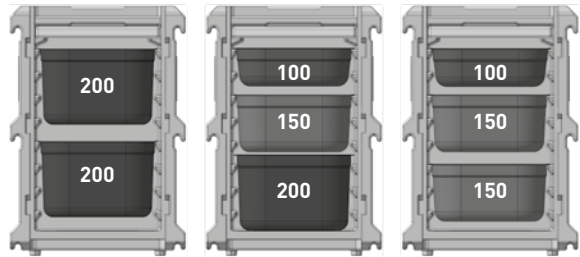
**nowość!**

707999

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość sztaplowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707999	100	635x465x(H)660	550x335x(H)545	649,-

Przykładowe konfiguracje

Duda-Cars prezentuje:



Lease&Drive
Basic

Wsiądź i odjedź! Stać Cię na to.



Mercedes Vito
989 PLN*



Mercedes Citan
589 PLN*



Mercedes Sprinter
1218 PLN*

Zalety Lease&Drive Basic :

- stałe miesięczne koszty finansowania pojazdu,
- indywidualnie ustalony okres umowy od 24 do 60 miesięcy,
- brak konieczności wykupu pojazdu na koniec kontraktu,
- korzystne raty o stałej, z góry ustalonej wysokości chronią budżet firmy i zapewniają bezpieczeństwo kalkulacji.



Zadzwoń: 61 864 44 44
Odbierz pakiet korzyści
w Duda-Cars

* Rata miesięczna netto w ofercie leasingu dla przedsiębiorców z 10-procentową wpłatą własną, okres wynajmu: 60 miesięcy, przebieg maksymalny: 20 000 km rocznie. Oferta Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o.

Duda-Cars, ul. Ptasia 4, 60-319 Poznań,
tel: +48 61 864 44 44, biuro@duda-cars.mercedes-benz.pl
www.duda-cars.mercedes-benz.pl



Mercedes-Benz

Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej Bistro Line

Łatwy, samodzielny i szybki montaż

Kompaktowe opakowanie - niskie koszty transportu



KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU

nowość!

STÓŁ ROBOCZY CENTRALNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Błat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną)

kod	mm	cena (PLN)
● 811511	1000x600x(H)850	729,-
811528	1200x600x(H)850	739,-
811535	1400x600x(H)850	799,-
811542	1600x600x(H)850	899,-
811559	1800x600x(H)850	999,-

STÓŁ ROBOCZY PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

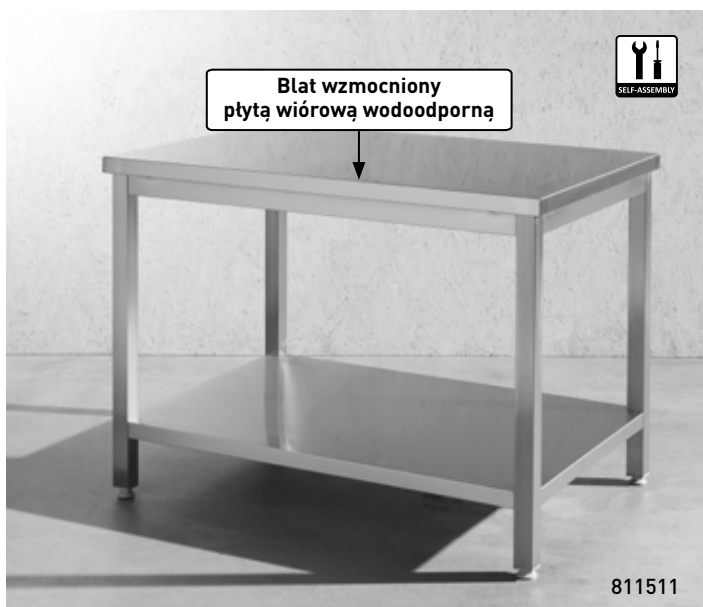
- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Błat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną)
- Z rantem - pozwala zachować higienę

kod	mm	cena (PLN)
811450	800x600x(H)850	729,-
● 811467	1000x600x(H)850	749,-
811474	1200x600x(H)850	799,-
811481	1400x600x(H)850	849,-
811498	1600x600x(H)850	899,-
811504	1800x600x(H)850	999,-

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANymi - SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Błat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną)
- Z rantem - pozwala zachować higienę
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Pionowy chwyt drzwi

kod	mm	cena (PLN)
811641	800x600x(H)850	1399,-
● 811658	1000x600x(H)850	1499,-
811665	1200x600x(H)850	1599,-
811672	1400x600x(H)850	1749,-
811689	1600x600x(H)850	1899,-



811511



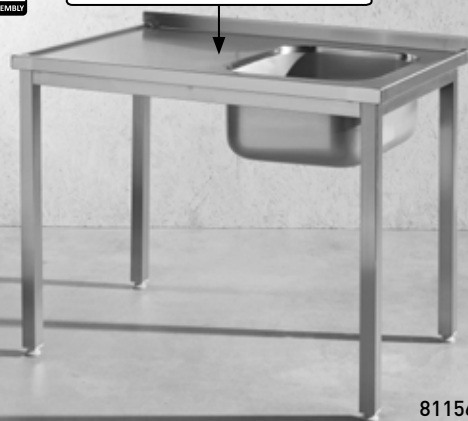
811467



811658



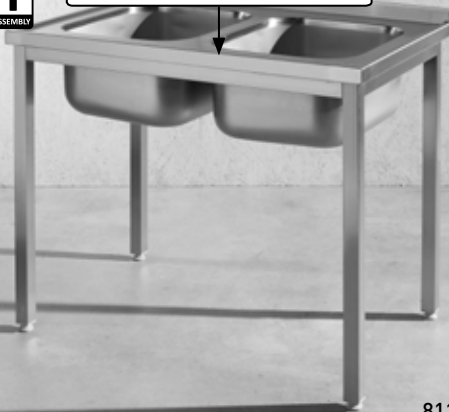
Wykonany ze stali
kwasoodpornej AISI 304



811566



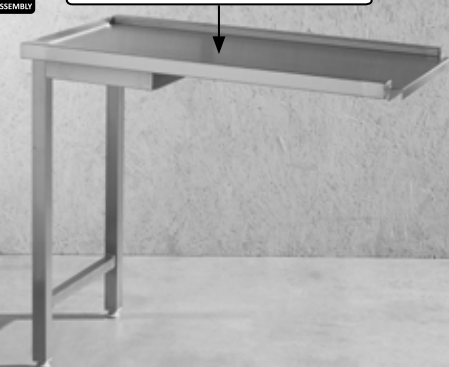
Wykonany ze stali
kwasoodpornej AISI 304



811580



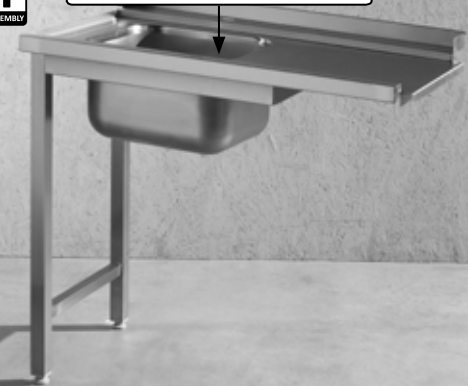
Wykonany ze stali
kwasoodpornej AISI 304



231760



Wykonany ze stali
kwasoodpornej AISI 304



811597

nowość!

STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM - PRAWY - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Płyta z przetłoczeniem obniżającym o około 10 mm z przodu i boków
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem – pozwala zachować higienę

kod	mm	cena (PLN)
● 811566	800x600x(H)850	999,-
811573	1000x600x(H)850	1049,-

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Płyta z przetłoczeniem obniżającym o około 10 mm z przodu i boków
- Zlewy 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem – pozwala zachować higienę

kod	mm	cena (PLN)
811580	1000x600x(H)850	1199,-

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Błat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych
- Możliwość wyboru odmiany prawej lub lewej
- 2 nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem – pozwala zachować higienę

kod	typ	mm	cena (PLN)
● 231760	lewy	1000x600x(H)850	999,-
231784	prawy	1000x600x(H)850	999,-

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Błat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm
- 2 nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem – pozwala zachować higienę

kod	typ	mm	cena (PLN)
● 811597	lewy	1000x600x(H)850	1199,-
811603	prawy	1000x600x(H)850	1199,-

nowość!

PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA - PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu
- Możliwość demontażu półki do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
811719	800x300x(H)250	299,-

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA - PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu - dwupoziomowa
- Dla A=1600 mm i 1800 mm półka z trzema konsolami (wzmocniona)
- Możliwość demontażu półek do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
● 811726	1000x300x(H)600	479,-
811733	1200x300x(H)600	499,-
811740	1400x300x(H)600	529,-
811757	1600x300x(H)600	549,-
811764	1800x300x(H)600	599,-

SZAFKA WISZĄCA Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH - SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Pionowy chwyt drzwi
- Zawieszana na zaczepach

kod	mm	cena [PLN]
● 811696	800x300x(H)600	829,-
811702	1000x300x(H)600	859,-

SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANymi

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- **Konstrukcja skręcana**
- 2 półki wyjmowane, nieprzestawne
- 2 półki stałe (dno i przegroda środkowa)
- 8 drzwi suwanych na zespołach jezdnych
- Pionowy chwyt drzwi
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego

kod	mm	cena [PLN]
811634	800x500x(H)1800	2999,-



811719



811726

Konstrukcja spawana



811696



811634

ZMYWARKI KITCHEN LINE



- Obudowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Solidne drzwi izolowane podwójnie ze wzmocnionymi zawiasami
- Gwarantowana wysoka jakość mycia naczyń dzięki wydajnej pompie oraz górnym i dolnym ramionom myjącym i płuczającym o oddzielnym obiegu wody [z wyłączeniem modeli: 231708 oraz 231722]
- Wyposażone w ergonomiczne i pozbawione ostrych krawędzi prowadnice na kosze
- Niskie koszty eksploatacji i niskie zużycie wody - w zależności od modelu zmywarki już od 2 l na cykl mycia
- Temperatura wyparzania +85°C



231708



Zestaw startowy płynów GRATIS!

ZMYWARKA DO FILIŻANEK KITCHEN LINE 35x35

- Sterowanie: manualne
- Wysokość wejścia do komory: 220 mm
- Ilość cykli mycia: 1
- Długość cyklu mycia: 2 min
- Zużycie wody na cykl: 2 l
- Wydajność: do 30 koszy/godz.
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny 350x350 mm, koszyk na sztućce, dozownik nabyłyszczacza
- Wanna (pojemność / moc): 9 l / 2 kW
- Bójler (pojemność / moc): 3 l / 2,4 kW
- Pompa: 0,2 kW / 0,3 kM

kod	model	mm	V	kW	kg	cena (PLN)
231708	z dozownikiem nabyłyszczacza	450x465x(H)660	230	2,5	30	3999,-
231722	z dozownikiem nabyłyszczacza i pompą spustową	450x465x(H)660	230	2,5	30	4499,-
231746	Podstawa pod zmywarkę do filiżanek					599,-



231203



Zestaw startowy płynów GRATIS!

ZMYWARKA DO SZKŁA KITCHEN LINE 40x40

- Sterowanie: manualne
- Wysokość wejścia do komory: 270 mm
- Ilość cykli mycia: 1
- Długość cyklu mycia: 2 min
- Zużycie wody na cykl: 2 l
- Wydajność: do 30 koszy/godz.
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny 400x400 mm, koszyk na sztućce, dozownik nabyłyszczacza
- Wanna (pojemność / moc): 11 l / 2 kW
- Bójler (pojemność / moc): 3 l / 2,4 kW
- Pompa : 0,37 kW / 0,5 kM

kod	model	mm	V	kW	kg	cena (PLN)
231203	z dozownikiem nabyłyszczacza	495x515x(H)735	230	2,8	38	4499,-
231401	z dozownikiem nabyłyszczacza i pompą spustową	495x515x(H)735	230	2,8	38	4899,-
231494	Podstawa pod zmywarkę do szkła					599,-

ZMYWARKA DO NACZYŃ KITCHEN LINE 50x50

- Sterowanie: manualne
- Wysokość wejścia do komory: 340 mm
- Ilość cykli mycia: 1
- Długość cyklu mycia: 3 min
- Zużycie wody na cykl: 2,8 l
- Wydajność: do 20 koszy/godz.
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny 500x500 mm, 1 kosz na talerze 500x500 mm, koszyk na sztućce, dozownik nabtyszczacza
- Wanna (pojemność / moc): 24 l / 2,8 kW
- Bojler (pojemność / moc): 7 l / 2,4 kW
- Pompa: 0,55 kW / 0,75 kM

kod	model	mm	V	kW	kg	cena [PLN]
● 231463	z dozownikiem nabtyszczacza	580x600x(H)825	400	6,6	60	4899,-
231418	z dozownikiem nabtyszczacza i pompą spustową	580x600x(H)825	400	6,6	60	5599,-
231487	Podstawa pod zmywarkę do naczyń					499,-



Zestaw startowy plynów GRATIS!



231463

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ KITCHEN LINE

- Sterowanie: manualne
- Wysokość wejścia do komory: 420 mm
- Ilość cykli mycia: 2
- Długość cyklu mycia: cykl krótki dla naczyń lekko brudnych 1 min, cykl długi dla naczyń bardzo brudnych 3 min
- Zużycie wody na cykl: 2,8 l (bez względu na długość cyklu)
- Wydajność: do 60 koszy na godz. dla cyklu o dt. 1 min oraz do 20 koszy/godz. dla cyklu o dt. 3 min
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny, 1 kosz na talerze 500x500 mm, koszyk na sztućce, dozownik nabtyszczacza
- Może być załadowana koszem z obu boków jak i z przodu maszyny
- Wanna (pojemność / moc): 20 l / 4 kW
- Bojler (pojemność / moc): 10 l / 9 kW
- Pompa: 0,75 kW / 1 kM

kod	model	mm	V	kW	kg	cena [PLN]
● 231470	z dozownikiem nabtyszczacza	645x710x(H)1490/1940	400	9,8	130	9990,-
231456	z dozownikiem nabtyszczacza i pompą spustową	645x710x(H)1490/1940	400	9,8	130	10999,-



Zestaw startowy plynów GRATIS!



231470

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dt. 4 m., plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	mm	wydajność [l/h]	V	W	cena [PLN]
231142	82x103x(H)92	0,5 - 3	230	8	289,-



231142

ZMYWARKI PROFI LINE

- Obudowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Solidne podwójne drzwi ze wzmocnionymi zawiasami
- Panel cyfrowy taty w obudowie
- Gwarantowana wysoka jakość mycia naczyń dzięki wydajnej pompie oraz górnym i dolnym ramionom myjącym i płuczającym o oddzielnym obiegu wody (z wyłączeniem modeli: 975176 oraz 975183)
- Wyposażone w ergonomiczne i pozbawione ostrych krawędzi prowadnice na kosze
- Niskie koszty eksploatacji i niskie zużycie wody - już od 2 l na cykl mycia
- 5 cykli mycia (1, 2, 3, 4, do 10 min.), samoczyszczący się spust wody
- Gwarantowana temperatura wyparzenia +85°C dzięki systemowi „Thermostop”
- Funkcja „Miękki Start” - pompa załącza się powoli, delikatnie podając wodę aż do osiągnięcia maksimum mocy



975176



Zestaw startowy płynów GRATIS!

ZMYWARKA DO FILIŻANEK PROFI LINE 35x35

- Sterowanie: elektroniczne
- Wysokość wejścia do komory: 220 mm
- Ilość cykli mycia: 5
- Długość cyklu mycia: 1, 2, 3, 4 i 10 min.
- Zużycie wody na cykl: 2 l (bez względu na długość cyklu)
- Wydajność: do 60 koszy/godz. przy cyklu 1 minutowym
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny 350x350 mm, kosz na sztućce, dozownik nabyścizaczca
- Wanna (pojemność / moc): 9 l / 2 kW
- Bojler (pojemność / moc): 3 l / 2,4 kW
- Pompa: 0,2 kW / 0,3 kM

kod	model	mm	V	kW	kg	cena (PLN)
● 975176	z dozownikiem nabyścizaczca	450x465x(H)660	230	2,5	30	4199,-
975183	z dozownikiem nabyścizaczca i pompą spustową	450x465x(H)660	230	2,5	30	4699,-
231746	Podstawa pod zmywarkę do szkła					599,-



975190



Zestaw startowy płynów GRATIS!

ZMYWARKA DO SZKŁA PROFI LINE 40x40

- Sterowanie: elektroniczne
- Wysokość wejścia do komory: 270 mm
- Ilość cykli mycia: 5
- Długość cyklu mycia: 1, 2, 3, 4 i 10 min.
- Zużycie wody na cykl: 2 l (bez względu na długość cyklu)
- Wydajność: do 60 koszy/godz. przy cyklu 1 minutowym
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny 400x400 mm, kosz na sztućce, dozownik nabyścizaczca
- Wanna (pojemność / moc): 11 l / 2 kW
- Bojler (pojemność / moc): 3 l / 2,4 kW
- Pompa : 0,37 kW / 0,5 kM

kod	model	mm	V	kW	kg	cena (PLN)
● 975190	z dozownikiem nabyścizaczca	495x515x(H)735	230	2,8	38	4799,-
975206	z dozownikiem nabyścizaczca i pompą spustową	495x515x(H)735	230	2,8	38	5299,-
231494	Podstawa pod zmywarkę do szkła					599,-

ZMYWARKA DO NACZYŃ PROFI LINE 50x50

- Sterowanie: elektroniczne
- Wysokość wejścia do komory: 340 mm
- Ilość cykli mycia: 5
- Długość cyklu mycia: 1, 2, 3, 4 i 10 min.
- Zużycie wody na cykl: 2,8 l (bez względu na długość cyklu)
- Wydajność: do 60 koszy/godz. przy cyklu 1 minutowym
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny 500x500 mm, 1 kosz na talerze 500x500 mm, koszyk na sztućce, dozownik nabtyszczacza
- Wanna (pojemność / moc): 24 l / 2,8 kW
- Bojler (pojemność / moc): 7 l / 2,4 kW
- Pompa: 0,55 kW / 0,75 kM



Zestaw startowy płynów GRATIS!



975213

kod	model	mm	V	kW	kg	cena (PLN)
● 975213	z dozownikiem nabtyszczacza	580x600x(H)825	400	6,6	60	6099,-
975220	z dozownikiem nabtyszczacza i pompą spustową	580x600x(H)825	400	6,6	60	6599,-
231487	Podstawa pod zmywarke					499,-

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ PROFI LINE

- Sterowanie: elektroniczne
- Wysokość wejścia do komory: 420 mm
- Ilość cykli mycia: 5
- Długość cyklu mycia: 1, 2, 3, 4 i 10 min.
- Zużycie wody na cykl: 2,8 l (bez względu na długość cyklu)
- Wydajność: do 60 koszy/godz. przy cyklu 1 minutowym
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny, 1 kosz na talerze 500x500 mm, koszyk na sztućce, dozownik nabtyszczacza
- Może być załadowana koszem z obu boków jak i z przodu maszyny
- Wanna (pojemność / moc): 20 l / 4 kW
- Bojler (pojemność / moc): 10 l / 9 kW
- Pompa: 0,75 kW / 1 kM



Zestaw startowy płynów GRATIS!



975237

kod	model	mm	V	kW	kg	cena (PLN)
● 975237	z dozownikiem nabtyszczacza	645x710x(H)1490/1940	400	9,8	130	10999,-
975244	z dozownikiem nabtyszczacza i pompą supstową	645x710x(H)1490/1940	400	9,8	130	11999,-

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m., plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	mm	wydajność (l/h)	V	W	cena (PLN)
231142	82x103x(H)92	0,5 - 3	230	8	289,-



231142

ZMYWARKI TOP LINE

18/10
STAINLESS STEEL

- Obudowa dwuwarstwowa, wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Solidne podwójne drzwi ze wzmocnionymi zawiasami
- Panel cyfrowy taty w obudowie m.in. z termometrami cyfrowymi dla wody myjącej i płuczącej
- Gwarantowana wysoka jakość mycia naczyń dzięki wydajnej pompie oraz górnym i dolnym ramionom myjącym i płuczającym o oddzielnym obiegu wody
- Niskie koszty eksploatacji i niskie zużycie wody - już od 2 l na cykl mycia
- Do wyboru kilka programów myjących oraz samoczyszczący się spust wody
- Gwarantowana temperatura wyparzenia +85°C dzięki systemowi „Thermostop”
- Funkcja „Miękki Start” - pompa załącza się powoli, delikatnie podając wodę aż do osiągnięcia maksimum mocy
- Wąż zasilający i odpływowy na wyposażeniu



ZMYWARKA DO NACZYŃ TOP LINE

- Sterowanie elektroniczne
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 325 mm
- 3 cykle mycia: 2, 3 i 4 min
- Wydajność: 30-20-15 koszy na godz.
- Wydajność: 540-360-270 talerzy na godz.
- Zużycie wody na cykl: 2,8 l
- Dodatkowe płukanie zimną wodą na koniec cyklu celem schłodzenia naczyń
- Gwarantowana temperatura wyparzenia +85°C dzięki systemowi „Thermostop”
- Funkcja „Miękki Start” - pompa załącza się powoli, delikatnie podając wodę aż do osiągnięcia maksimum mocy
- Program diagnostyczny - pokazujący błędy i awarie
- Wyświetlacz temperatury
- Stelaż na kosze ze stalowych rurek Ø6 mm
- Komora mycia tłoczona
- Dozownik nabtyszczacza
- Dozownik płynu myjącego
- Pompa spustowa
- Wanna pojemność/moc: 24 l/2,8 kW
- Bojler pojemność/moc: 7 l/6 kW
- Pompa myjąca: 0,55 kW/0,75 kM
- Wyposażenie: 1 kosz na szkło, 1 kosz na talerze 500x500mm, 1 pojemnik na sztućce
- Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej: 2-4 bar

kod	mm	V	kW	kg	cena (PLN)
975558	595x600x(H)845	400	6,6	65	7999,-



975589



975596



ZMYWARKA DO TAC I GARNKÓW TOP LINE

- Sterowanie elektroniczne
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 410 mm
- 3 cykle mycia: 2, 3 i 4 min.
- Wydajność: 30-20-15 koszy na godz.
- Wydajność: 180-120-90 tac na godz.
- Zużycie wody na cykl: 2,8 l
- 2 etapowy system filtracji wody myjącej
- Dodatkowe płukanie zimną wodą na koniec cyklu celem schłodzenia naczyń
- Ramiona myjące ze stali nierdzewnej
- Komora mycia spawana
- Prowadnice z kątowników
- Drzwi otwierane na teleskopach z miękkim opuszczaniem
- Gwarantowana temperatura wyparzenia +85°C dzięki systemowi „Thermostop”
- Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie
- Wyświetlacz temperatury
- Dozownik nabtyszczacza
- Dozownik płynu myjącego
- Pompa spustowa
- Wanna pojemność/moc: 24 l/2,8 kW
- Bojler pojemność/moc: 7 l/6 kW
- Pompa myjąca: 0,55 kW/ 0,75 kM
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny 500x500 mm, 1 kosz 500x600 mm na tace 400x600mm, 1 pojemnik na sztućce
- Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej: 2-4 bar

kod	mm	V	kW	kg	cena [PLN]
975589	640x718x(H)850	400	6,6	75	10999,-

ZMYWARKA DO GARNKÓW TOP LINE

- Sterowanie elektroniczne
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 640 mm
- 3 cykle mycia: 2, 4 i 8 min.
- Wydajność: 30-15-7 koszy na godz.
- Zużycie wody na cykl: 4 l
- Ramiona myjące ze stali nierdzewnej
- Prowadnice w postaci płaskich szyn
- Komora mycia tłoczona
- 2 etapowy system filtracji wody myjącej
- Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie
- Wyświetlacz temperatury
- Dozownik nabtyszczacza
- Dozownik płynu myjącego
- Stalowe regulowane nóżki
- Wanna pojemność/moc: 37 l/2,5 kW
- Bojler pojemność/moc: 7 l/6 kW
- Pompa myjąca: 1,4 kW
- Wyposażenie: 1 kosz ze stali nierdzewnej 560x620 mm
- Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej: 2-4 bar

kod	mm	V	kW	kg	cena [PLN]
975596	720x780x(H)1730/1930	400	8	155	21999,-



975565



ZMYWARKA DO NACZYŃ, KAPTUROWA TOP LINE

- Sterowanie elektroniczne
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 400 mm
- 4 cykle mycia: 1, 2, 4 i 10 min
- Wydajność: 60-30-15-6 koszy na godz.
- Wydajność: 1080-540-270-108 talerzy na godz.
- Zużycie wody na cykl: 2,8 l
- Prowadnice na kosze z rurki stalowej Ø6 mm
- Komora mycia tłoczona
- Stalowe, regulowane nóżki
- 2-etapowy system filtracji wody myjącej
- Dodatkowe płukanie zimną wodą na koniec cyklu celem schłodzenia naczyń
- Gwarantowana temperatura wyparzenia +85°C dzięki systemowi „Thermostop”
- Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie
- Wyświetlacz temperatury
- Dozownik nabtyszczacza
- Dozownik płynu myjącego
- Dwie pompy myjące osobno na górę i dół
- Wanna pojemność/moc: 20 l/4 kW
- Bojler pojemność/moc: 10 l/9 kW
- Pompa myjąca: 0,55 kW
- Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny, 2 kosze na talerze 500x500mm, 1 podwójny pojemnik na sztućce
- Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej: 2-4 bar



kod	mm	V	kW	kg	cena [PLN]
975565	645x735x(H)1555/1990	400	9,8	140	13999,-

nowość!**PP**
POLYPROPYLENE

HIGIENA



877050



877548



877043



877531



877036



877524



877029



877517



877012



877500

KOSZ DO SZKŁA

kod	-	mm	cena (PLN)
877050	9 elementów	500x500x(H)104	48,-
877043	16 elementów	500x500x(H)104	52,-
877036	25 elementów	500x500x(H)104	56,-
877029	36 elementów	500x500x(H)104	58,-
877012	49 elementów	500x500x(H)104	62,-

NADSTAWKA DO KOSZA

kod	-	mm	cena (PLN)
877548	9 elementów	500x500x(H)45	25,-
877531	16 elementów	500x500x(H)45	25,-
877524	25 elementów	500x500x(H)45	25,-
877517	36 elementów	500x500x(H)45	25,-
877500	49 elementów	500x500x(H)45	25,-



877005

KOSZ UNIWERSALNY

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	mm	cena (PLN)
877005	500x500x(H)100	48,-



877104

KOSZ NA TALERZE

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	mm	cena (PLN)
877104	500x500x(H)100	48,-



877203

KOSZ NA SZTUĆCE

- Optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega wypadaniu małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	cena (PLN)
877203	500x500x(H)100	48,-



877128

KOSZ DO FILIŻANEK

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	mm	cena (PLN)
877128	500x500x(H)100	58,-



877111

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	mm	cena (PLN)
877111	500x500x(H)100	48,-



871300 871324 871102

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	kolor	mm	cena (PLN)
871300	biały	110x110x(H)140	10,-
871324	niebieski	125x84x(H)135	32,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8 częściowy z uchwytami

kod	mm	cena (PLN)
871102	430x205x(H)140	30,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

335



bestseller!



975046

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, alkaliczny środek do maszynowego mycia naczyń
- Idealnie usuwa nawet bardzo silne i uporczywe zabrudzenia
- Zalecany do mycia naczyń porcelanowych, z tworzywa sztucznego oraz sztućców
- Nie zawiera chloru ani fosforanów
- Nadaje się do każdego rodzaju twardości wody
- Zalecany do stosowania w profesjonalnych zmywarkach w restauracjach, zakładach zbiorowego żywienia

kod		cena (PLN)
975053	kanister – 10 litrów	99,-
● 975046	kanister – 20 litrów	189,-

975015

PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ MYTYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, kwasowy środek do płukania i nabłyszczania naczyń mytych maszynowo
- Nowoczesna receptura zapobiega odkładaniu się osadów wapniowych, dzięki czemu myte naczynia są lśniące oraz pozbawione smug i zacieków, bez polerowania
- W połączeniu ze środkiem do mycia naczyń HENDI gwarantuje osiągnięcie najbardziej higienicznych rezultatów maszynowego mycia naczyń

kod		cena (PLN)
975022	kanister – 5 litrów	59,-
● 975015	kanister – 10 litrów	99,-



nowość!



975145

PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Profesjonalny płyn do mycia naczyń o doskonałych właściwościach odtłuszczających
- Nie pozostawia zacieków, smug i innych osadów na naczyniach
- Nie wymaga polerowania ani wycierania do sucha
- Zawiera delikatne związki, działające pielęgnacyjnie na skórę rąk

kod		cena (PLN)
975145	kanister – 5 litrów	28,-

699317

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Płynny środek myjący z działaniem odpiniającym i ochroną aluminium
- Stosowany głównie do każdego rodzaju wyposażenia i części urządzeń typu pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa resztki tłuszczu, białek, skrobi oraz ciasta
- Działa odpiniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić anodowane aluminium na działanie środka

kod		cena (PLN)
699317	kanister – 20 litrów	289,-

bestseller!



975039



975114



975008

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów
- Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia
- Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów
- Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, różna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.
- Nie niszczy powierzchni emaliowanych

kod		cena [PLN]
975039	butelka - 1 l	13,-
975114	butelka - 0,5 l	8,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENTOWANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany środek do czyszczenia urządzeń gastronomicznych i innych elementów odpornych na działania kwasów
- Doskonale usuwa wszelkie osady mineralne, nagromadzone w trakcie eksploatacji urządzenia, jak i ogranicza ich późniejsze osadzenie
- Nadaje się do odkamieniania do zmywarek gastronomicznych, podgrzewaczy, czajników, grzałek elektrycznych, pralek, ekspresów do kawy itp.

kod		cena [PLN]
975008	butelka - 1 litr	13,-

nowość!



231371



975169

PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA ORAZ OSADÓW Z WAPNIA

- Specjalistyczny środek odkamieniający w proszku do wszelkiego typu zmywarek przemysłowych oraz kotłów
- Skutecznie usuwa kamień kotłowy
- Może być stosowany na aluminium
- Przeciętny roztwór roboczy od 2% do 5%

kod		cena [PLN]
231371	butelka - 1 kg	32,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
- Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
- Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

kod		cena [PLN]
975169	butelka - 0,5 l	24,-



231388

**PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA
PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH**

- Produkt jest wysoce alkalicznym środkiem czyszczącym do pieców konwekcyjnych

kod		cena (PLN)
231388	kanister - 10 litrów	219,-



231395

**PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO
PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH**

- Płyn płuczący do zastosowań profesjonalnych w piecach konwekcyjno-parowych wyposażonych w automatyczne systemy myjące w obiektach gastronomicznych i innych obszarach przemysłu spożywczego
- Dzięki wyjątkowej formule wiążącej zanieczyszczenia produkt nie pozostawia smug i zacieków
- Słabo się pieni

kod		cena (PLN)
231395	kanister - 5 litrów	99,-



975152

231272

**PROFESJONALNY, UNIWERSALNY
PREPARAT DO USUWANIA
ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH**

- Środek skutecznie usuwa tłuste plamy i olejowe zabrudzenia
- Dzięki nowoczesnej recepturze usuwa nawet uporczywe zabrudzenia
- Na czyszczonych powierzchniach nie pozostawia smug i zacieków
- Atomizer dozjuje odpowiednią dawkę płynu i umożliwia dotarcie do trudno dostępnych miejsc
- Środek do bieżącego utrzymania czystości w restauracji

kod		cena (PLN)
975152	butelka - 0,5 litra	12,-

**PROFESJONALNY PREPARAT
DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY**

- Proszek z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w ekspresach do kawy
- Czyści porcelanę oraz wewnętrzne powierzchnie termosów z osadów po kawie i herbacie

kod		cena (PLN)
231272	butelka - 1 kg	45,-



231296

231289

**PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA
INSTALACJI SPIENIANIA MLEKA
W EKSPRESACH DO KAWY**

- Przeznaczony do czyszczenia wszystkich standardowych ekspresów do kawy wyposażonych w przystawki do spieniania mleka
- Usuwa zabrudzenia tłuszczowe i pozostałości białek
- Można stosować do zewnętrznych powierzchni
- Nie wpływają na jakość smaku kawy
- Wykazuje działanie odkamieniające

kod		cena (PLN)
231296	butelka - 1 l	34,-

**PROFESJONALNE TABLETKI
DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH
EKSPRESÓW DO KAWY**

- Środek czyszczący w tabletkach z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w automatycznych ekspresach do kawy

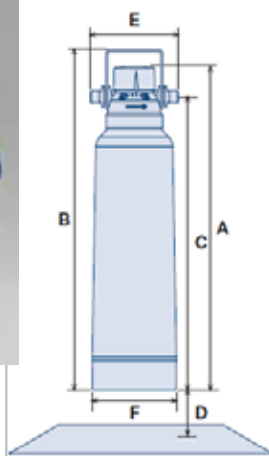
kod		cena (PLN)
231289	250 tabletek 500 g	78,-

FILTRY DO WODY BWT

- Gwarantowana wysoka jakość wody dzięki 5-stopniowej filtracji
- Łatwa wymiana filtra
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass” – idealne w przypadku ekspresów
- Filtr z wkładem M lub L: ekspresy do kawy, piece konwekcyjno-parowe, kostkarki, tuskarki
- Filtr z wkładem 2XL: zmywarki do szkła i naczyń



231913



GŁOWICA

kod	cena (PLN)
231913	199,-

Cecha

Cecha	Głowica z wkładem M
Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	2880 l
Wysokość filtra z głowicą bez uchwyty (A)	475 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	500 mm
Wysokość przyłącza (C)	425 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm
Średnica wkładu (F)	130 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8"
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 bar
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C
Zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C
Waga (na sucho/na mokro)	2,4 kg/4,2 kg

Głowica z wkładem M

Głowica z wkładem L

Głowica z wkładem 2XL

Cecha	Głowica z wkładem M	Głowica z wkładem L	Głowica z wkładem 2XL
Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	2880 l	3945 l	9720 l
Wysokość filtra z głowicą bez uchwyty (A)	475 mm	500 mm	580 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	500 mm	530 mm	600 mm
Wysokość przyłącza (C)	425 mm	450 mm	520 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu (F)	130 mm	145 mm	185 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 bar	2-8 bar	2-6 bar
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C	+4 do +30°C	+4 do +65°C
Zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C	+4 do +40°C	+4 do +40°C
Waga (na sucho/na mokro)	2,4 kg/4,2 kg	3,4 kg/5,9 kg	7,5 kg/11 kg



231920

WKŁAD M

ekspresy do kawy
piece konw.-par.
kostkarki

kod	cena (PLN)
231920	409,-



231937

WKŁAD L

ekspresy do kawy
piece konw.-par.
kostkarki

kod	cena (PLN)
231937	529,-



231944

WKŁAD 2XL

zmywarki

kod	cena (PLN)
231944	899,-



231982

ZMIĘKZACZ DO WODY PÓLAUTOMATYCZNY

- Proces regeneracji inicjowany manualnie
- Podczas regeneracji urządzenie nie podaje twardej wody
- Wydajność dla 10°dH - 1050 l
- Ilość złoza 4,0 l
- Zbiornik regeneracyjny (kg): 11
- Maks. temperatura wody zasilającej +40°C
- Maks. natężenie przepływu wody (l/min): 30
- Średnica przyłącza 3/4"
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl (kg): 0,7
- Czas regeneracji (min): 66
- Waga: 8,2 kg

kod	ciśnienie robocze (bar)	mm	V	W	cena (PLN)
231982	1.5-6.0	250x365(H)465	230	12	849,-



231999

ZMIĘKZACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Proces regeneracji inicjowany automatycznie
- Podczas regeneracji urządzenie nie podaje twardej wody
- Wydajność dla 10°dH - 1350 l
- Ilość złoza 4,5 l
- Zbiornik regeneracyjny (kg): 11
- Maks. temperatura wody zasilającej +40°C
- Maks. natężenie przepływu wody (l/min): 35
- Średnica przyłącza 3/4"
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl (kg): 0,7
- Czas regeneracji (min): 66
- Waga: 9 kg

kod	ciśnienie robocze (bar)	mm	V	W	cena (PLN)
231999	1.5-6.0	250x365(H)450	230	12	999,-



231265

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod		cena (PLN)
231265	worek - 25 kg	36,-



ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Zmiękczenie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy. Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złożo jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Posiada BY-PASS – obejście wody, które umożliwia korzystanie z urządzenia gastronomicznego w czasie regeneracji zmiękczacza
- Zmiękczac do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie przepływ wody nie przekracza 35 l/min. a temperatura wody jest niższa niż 40°C
- Odpowiednie do zmiękczenia wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu. Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- Wyłącznie do wody pitnej
- Dopuszczalne ciśnienie robocze wody: 0,5-2,5 bar
- Maksymalna temp. wody: od +1°C do +40°C
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną

kod	mm	poj. (l)	wydajność filtra*			ilość soli do regeneracji	cena (PLN)
			20°F	30°F	40°F		
● 231258	Ø180x(H)440	8	1800	1000	850	1,3 kg	279,-
231364	Ø180x(H)520	12	2500	1700	1250	2 kg	329,-
231357	Ø180x(H)700	16	3600	2300	1800	3 kg	399,-

* W zał. od stopnia zakamienienia wody
** Woda zmiękczona częściowo



231258



552001

POJEMNIK NA BRUDNE NACZYNIA

- Koloru szarego - z uchwytami



kod	mm	cena (PLN)
552001	555x410x(H)130	36,-



221808

SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Kabel z wtyczką w zestawie
- Metalowa obudowa, malowana na biało

kod	mm	V	W	cena (PLN)
221808	240x210x(H)265	230	1500	499,-



663950

POTYKACZ INFORMACYJNY "ŚLISKA PODŁOGA"

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	cena (PLN)
663950	300x(H)615	36,-


bestseller!


281208



STERYLIZATOR DO JAJ

- Idealny do dezynfekcji jaj i noży
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Kratka ze stali chromowej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- Dezynfekcję zapewniają 4 lampy emitujące promieniowanie UV
- Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży (o max. długości 30 cm)

kod	mm	V	W	cena (PLN)
281208	358x512x(H)255	230	78	1199,-



281222

STERYLIZATOR DO NOŻY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Stelaż wewnętrzny na 14 noży ze stali nierdzewnej
- Drzwi z przezroczystej plexi z mikrowyłącznikiem
- Sterylizacja poprzez naświetlanie bakterioobójczymi lampami UV
- Timer 60 minutowy z lampką kontrolną
- Kabel z wtyczką

kod	mm	V	W	cena (PLN)
281222	510x160x(H)610	230	36	999,-

MŁYNEK DO ODPADKÓW PROFI LINE



bestseller!

Korek gardzieli młynka



975084



Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej



Kolanko spustowe młynka



Zdemontowana osłona przeciwbryzgowa

MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Do stosowania w gastronomii
- Wyciszona praca
- Kołnierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min.
- Wymagany otwór w zlewie Ø90 mm
- Przewód zasilający w zestawie
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdemontowana osłona przeciwbryzgowa oraz zaśleпка (korek) gardzieli młynka w zestawie

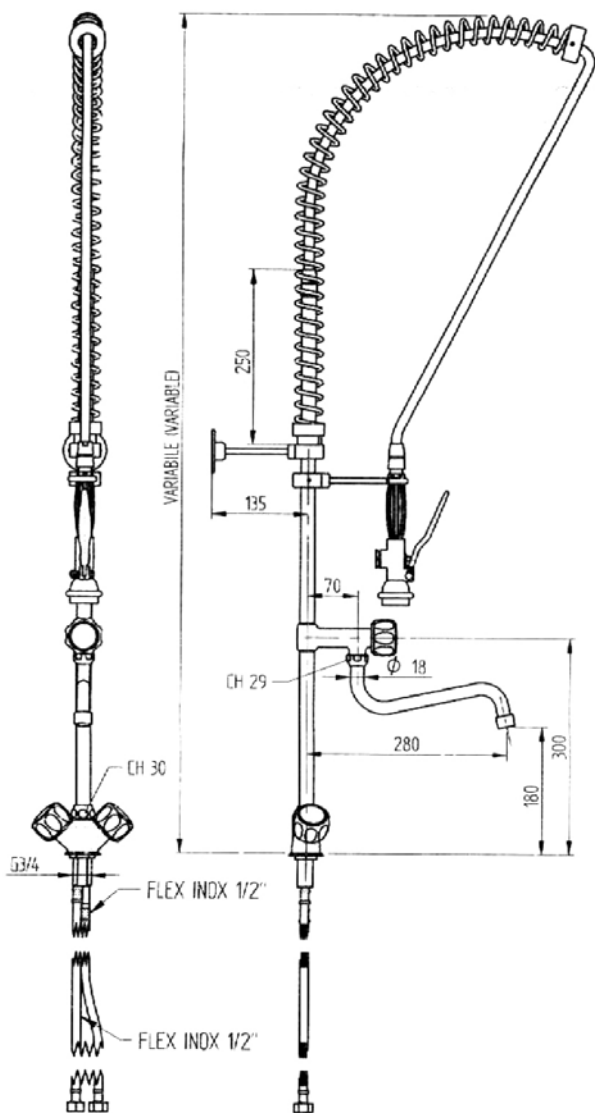
kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
975084	Ø210x(H)406	230	550	5,9	699,-

WŁĄCZNIK DO MŁYNEKÓW DO ODPADKÓW

kod	cena (PLN)
975091	149,-



975091



bestseller!

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednotworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznicza wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: Ø30 mm
- Wysięg wylewki 280 mm

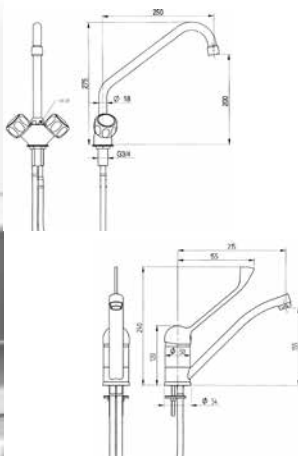


kod
970515

cena [PLN]
799,-



970508



970522

BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA - SZTORCOWA

- Jednootworowa, regulacja strumienia poprzez zawory
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: Ø30 mm
- Obrotowa, regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg 250 mm

kod	cena [PLN]
970508	249,-

BATERIA UMYWALKOWA - ŁOKCIOWA

- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Wymagany otwór w stole: Ø35 mm
- Wysięg 215 mm

kod	cena [PLN]
970522	269,-



975718

SEPARATOR TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką, zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia Ø50 mm
- Dwie pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

kod	mm	komora na tłuszcz [l]	cena [PLN]
● 975718	670x340x(H)310	30	999,-
975725	745x410x(H)400	60	1299,-





560105

CZAPKA KUCHARSKA „LE GRAND CHEF” – ZESTAW 10 SZTUK

- Wykonana z wiskozy, plisowana, w kolorze białym
- Pochtaniająca wilgoć, miękka i oddychająca
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

kod	mm	cena (PLN)/szt.	cena (PLN)/zestaw
560105	280x(H)300	5,40,-	54,-



560143

CZAPKA KUCHARSKA „EXCELLENT” – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowany papier krepowy, wizualny efekt tkaniny
- Pochtaniająca wilgoć, góra perforowana
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

kod	mm	cena (PLN)/szt.	cena (PLN)/zestaw
560143	280x(H)230	1,40,-	14,-



560020

FURAŻERKA PAPIEROWA – ZESTAW 100 SZTUK

- Wykonana z papieru, w kolorze białym
- Góra perforowana
- Regulowana, rozmiar uniwersalny

kod	mm	cena (PLN)/szt.	cena (PLN)/zestaw
560020	277x(H)85	0,32,-	32,-

LAMPY OWADOBÓJCZE DO KUCHNI

nowość!



270004

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Dopuszczona do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie świetłówki 15 W
- Wkład klejący do łapania owadów w zestawie
- Maksymalny zasięg działania 300 m²

kod	mm	V	W	cena (PLN)
270004	475x65x(H)300	230	33	199,-
270059	425x243	wkład klejący 10 szt.		89,-

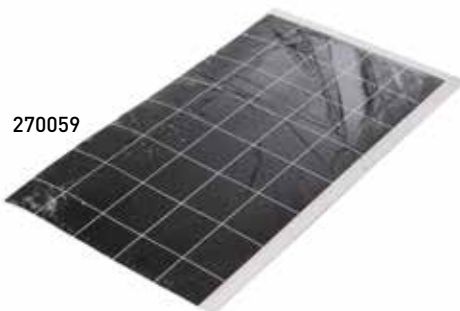


270080

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Dopuszczona do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie świetłówki 15W
- Wkład klejący do łapania owadów w zestawie
- Max. zasięg działania 100 m²

kod	mm	V	W	cena (PLN)
270080	480x100x(H)285	230	30	349,-
270073	wkład klejący 10 szt.			89,-



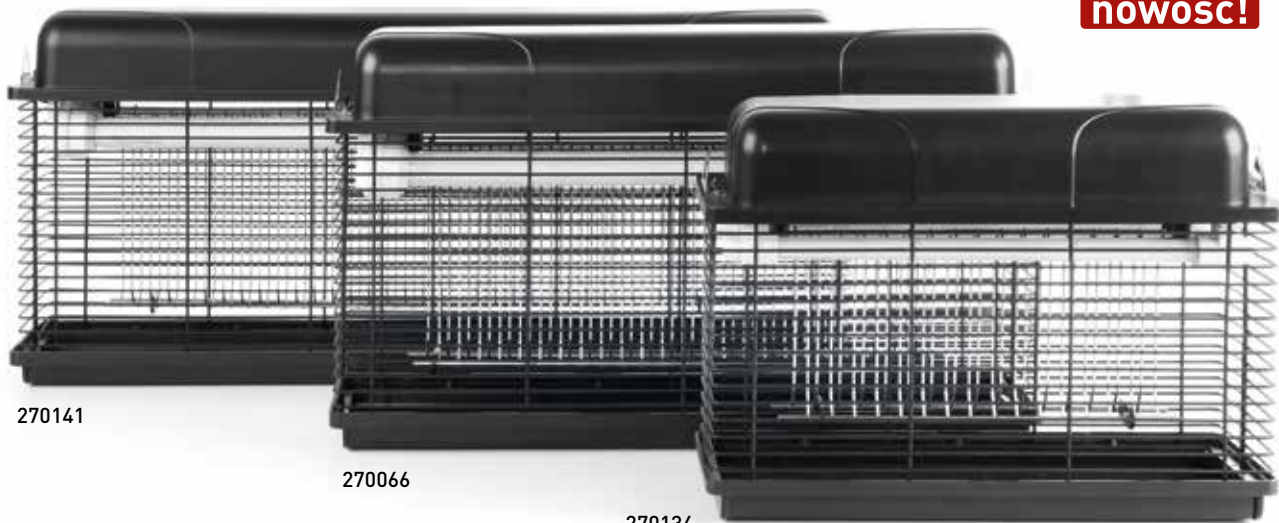
270059



270073

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ

nowość!



270141

270066

270134



Uchwyt tańczuszkowy



Wymowana tacka

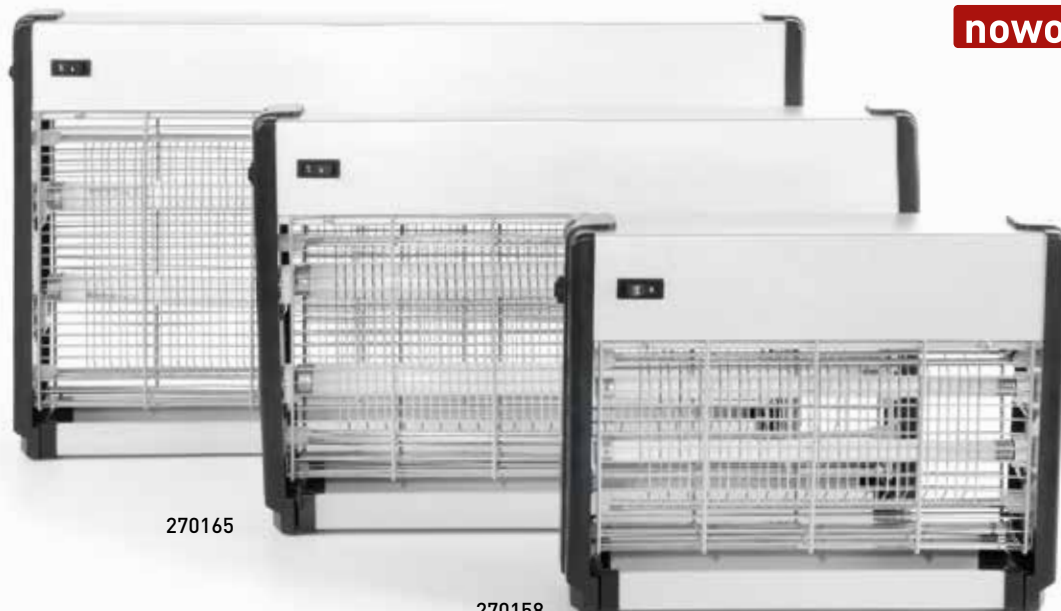
LAMPY OWADOBÓJCZE

- Ognioodporne tworzywo ABS zapewniające bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500V
- zabezpieczenie klasy IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wymowana tacka umożliwia łatwe mycie

kod	mm	V	W	cena (PLN)
270134	360x135x(H)270	230	26	209,-
270066	510x105x(H)315	230	30	259,-
270141	680x135x(H)310	230	45	299,-

LAMPY OWADOBÓJCZE DO POMIESZCZEŃ

nowość!



270172

270165

270158



Uchwyt tańczuszkowy



Wymowana tacka

LAMPY OWADOBÓJCZE

- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewniającego bezpieczeństwo
- 2 x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wymowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańczuszka lub postawić

kod	zasięg działania (m²)	mm	V	W	cena (PLN)
270158	50	335x90x(H)260	230	16	139,-
270165	100	485x90x(H)310	230	30	159,-
270172	150	640x90x(H)360	230	40	179,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MASZYNY DO POLEROWANIA



231517



MASZYNA DO POLEROWANIA SZTUĆCÓW

- Do suszenia sztućców srebrnych oraz stalowych i usuwania z nich śladów po wodzie
- Oszczędza do 90% czas personelu lokalu gastronomicznego
- Czynniki suszący: ekologiczny granulat roślinny
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych
- Maksymalna długość sztućca 250 mm
- Ilość granulatu 2,5 kg
- Waga: 45 kg

kod	mm	wydajność (szt./h)	V	W	cena [PLN]
231517	570x510x(H)380	do 3000	230	570	15999,-

GARANULAT DO POLEREK, EKOLOGICZNY

kod	kg	cena [PLN]
975909	3	79,-



975909

MASZYNA DO POLEROWANIA SZKŁA

- Do perfekcyjnego polerowania i suszenia umytego szkła
- Dla każdego rodzaju szkła Ø50-80 mm i kielicha max. H=180 mm
- Znaczna oszczędność czasu barmanów
- 5 obrotowych i podgrzewanych miękkich szczotek suszących
- Usuwa pozostałości wody a także czyszczących środków chemicznych
- Waga: 15,5 kg

kod	mm	wydajność (szt./h)	V	W	cena [PLN]
231524	325x300x(H)500	350	230	165	8999,-



231524



KENWOOD

CREATE MORE

nowość!



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD



975817

ROBOT PLANETARNY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA INDUKCYJNEGO - COOKING CHEF

- Wbudowana płyta indukcyjna o mocy 1100 W umożliwiająca gotowanie, smażenie i gotowanie na parze
- Płynna regulacja obrotów w zakresie od 40 do 180 obr./min. oraz praca pulsacyjna
- System rotacji planetarnej identyczny jak w dużych przemysłowych mikserach
- Obudowa ze stali
- 3 programy gotowania
- 4 gniazda obrotów
- Misa o pojemności 6,7 l z nierdzewnej stali z uchwytami
- Timer naliczający/zliczający czas
- Regulacja temp. 20 - 140 °C (dokładność do 2°C)
- 5 mieszadeł: hak, mieszadło płaskie K, różga, mieszadło uniwersalne do przekładania oraz mieszadło flexi
- Osłona zapobiegająca chlapaniu
- Możliwość rozbudowy o 24 dodatkowe przystawki



AW37575

kod	mm	kg	V	W	cena [PLN]
975817	410x335x(H)380	13,6	230	1500	4499,-
AW37575	misa do robota Cooking Chef - 6,7 l				429,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

URZĄDZENIA KENWOOD PROFESSIONAL

ROBOT PLANETARNY COOKING CHEF

349



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE

nowość!



KMP05PRO-KSCH



Maszynka
do mielenia



Blender
kielichowy



Przystawka do krojenia,
rozdrabniania i tarcia
(5 bębnow)



Wałkownica
do ciasta



Przystawka
do makaronu
tagliatelle



Przystawka
do makaronu
spaghetti



Przystawka
do makaronu
trenette

3 mieszadła ze
stali nierdzewnej,
zgniak



ROBOT PLANETARNY KMP05 Z MISA 6,7 L I BLENDEREM - WERSJA LIMITOWANA KURT SCHELLER

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Metalowa obudowa
- Unoszona głowica z końcówkami, wyposażona w ostonę bezpieczeństwa
- Płynna regulacja obrotów w zakresie od 40 do 180 obr./min. oraz praca pulsacyjna
- System rotacji planetarnej identyczny jak w dużych przemysłowych mikserach
- Wyłącznik awaryjny
- Intuicyjny TIMER naliczający lub zliczający czas
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie „K”, różga
- 1 zgarniak z elastyczną końcówką zgarniającą
- Misa ze stali nierdzewnej 6,7 l z 2 uchwytami
- Szklany blender 1,5 l z pokrywą oraz uchwytem (od 2640 do 11800 obr./min.)
- W zestawie: wałkownica do ciasta wraz z 3 wykrojnnikami do makaronu (spaghetti, tagliatelle, trenette). Dodatkowo maszynka do mielenia i szatkownica do krojenia, rozdrabniania i tarcia z 5 bębniami

kod	mm	kg	V	W	cena [PLN]
KMP05PRO-KSCH	310x385x(H)350	12,9	230	1500	4999,-

KENWOOD

CREATE MORE



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD



+



975619

bestseller!

ROBOT PLANETARNY 6,7L, 1500W, Z BLENDEREM - KMP05 PRO

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Obudowa wykonana z aluminium
- Unoszona głowica z końcówkami, wyposażona w osłonę bezpieczeństwa
- Płynna regulacja obrotów w zakresie od 40 do 180 obr/min oraz praca pulsacyjna
- System rotacji planetarnej identyczny jak w dużych przemysłowych mikserach
- Wyłącznik awaryjny
- Intuicyjny TIMER naliczający lub zliczający czas
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie „K”, różga
- 1 zgarniak z elastyczną końcówką zgarniającą
- Misa ze stali nierdzewnej 6,7 l z 2 uchwytami
- Szklany blender 1,5 l z pokrywą oraz uchwytem (od 2640 do 11800 obr/min)



kod	mm	kg	V	W	cena [PLN]
975619	310x385x(H)350	12,9	230	1500	3299,-
AW36386A	metalowa misa do robota KMP05 - 6,7 l				229,-

URZĄDZENIA KENWOOD PROFESSIONAL

ROBOT PLANETARNY Z BLENDEREM - KMP05 PRO

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

351

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW KENWOOD

nowość!**PRZYSTAWKA – MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

– Średnica tarcz 80 mm

W zestawie:

- 3 sitka (3mm; 4,5mm i 8mm)
- 2 nakładki do kietbas
- 1 nasadka do kebba

kod	mm	cena (PLN)
AT950A	250x160x(H)250	369,-

**PRZYSTAWKA - SZATKUJĄCA „ROTO”****W zestawie:**

- 5 bębnow – 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na drobno i grubo), 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	cena (PLN)
AT643	120x213x(H)137	369,-

**PRZYSTAWKA - DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW****W zestawie:**

- Stalowy korpus z podajnikiem
- Tłok i ślimak z tworzywa
- Sito ze stali
- Szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena (PLN)
AT644	137x236x(H)250	349,-

**PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ**

- Idealnie kroji w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie nadaje się do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	cena (PLN)
MGX400	185x212x(H)267	449,-

**PRZYSTAWKA - SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA****W zestawie:**

- 7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki

kod	mm	cena (PLN)
AT340A	175x205x(H)220	499,-

**PRZYSTAWKA - MALAKSER****W zestawie:**

- 6 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków i 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonany z tritanu tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matowienie

kod	mm	cena (PLN)
KAH647PL	250x246x(H)178	599,-

**PRZYSTAWKA - SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA****W zestawie:**

- Sokowirówka
- Tłok, pojemnik na sok i szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena (PLN)
AT641A	200x310x(H)270	499,-

**PRZYSTAWKA - WYCISKARKA DO RÓŻNYCH RODZAJÓW CYTRUSÓW**

- Pojemność 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	cena (PLN)
AT312A	190x220x(H)165	199,-

**PRZYSTAWKA - BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST (1,6 L)**

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatur do 160°C

kod	mm	cena (PLN)
AT358	140x195x(H)275	299,-

nowość!**PRZYSTAWKA - MASZYŃKA DO WYROBU LÓDÓW****W zestawie:**

- Misa, łopatką i pokrywa z tworzywa

kod	mm	cena (PLN)
AT957A	300x260x(H)240	349,-

**PRZYSTAWKA - PRZECIERAK DO WYROBU PUREE, SOSÓW, DŻEMÓW ITP.****W zestawie:**- 2 sita (małe i duże oczka)
- Mieszadło i stalowa misa

kod	mm	cena (PLN)
AT930A	245x245x(H)130	279,-

**PRZYSTAWKA - MŁYNEK / ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA**

- Wymowane ostrza

W zestawie:

- 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	cena (PLN)
AT320A	100x100x(H)150	199,-

**PRZYSTAWKA - DO WYROBU MAKARONU****W zestawie:**

- Stalowy korpus z podajnikiem, popychacz, tarcza z brązu do rigati i narzędzie do czyszczenia

kod	mm	cena (PLN)
AT910A	150x240x(H)230	599,-

**TARCZE DO PRZYSTAWKI AT910A DO WYROBU MAKARONU**

- Wykonana z brązu, średnica 40 mm

kod	do wyrobu makaronu	cena (PLN)
AT910003	casarecce	119,-
AT910007	pappardelle	119,-
AT910009	linguine	119,-

**PRZYSTAWKA - WALKÓWARKA DO CIASTA**

- Możliwość wyboru 9 grubości walcowania

- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm

kod	mm	cena (PLN)
AT970A	130x50x(H)110	399,-

**PRZYSTAWKA - DO WYROBU MAKARONU**

- Wymiary: 110x130x(H)50 mm

kod	do wyrobu	cena (PLN)
AT971A	tagliatelle (7mm)	399,-
AT972A	tagliolini (4mm)	399,-
AT973A	trenette (1,5mm)	399,-
AT974A	spaghetti (1,5mm)	399,-



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE

KENWOOD kMix



975602

ROBOT PLANETARNY kMix60

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Obudowa wykonana z aluminium
- Unoszona głowica z końcówkami lakierowana na biało
- Dół obudowy w kolorze srebrnym
- Płynna regulacja obrotów w zakresie od 35 do 180 obr/min
- System rotacji planetarnej identyczny jak w dużych przemysłowych mikserach
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie „K”, różga
- Przystawka szatkująca „Roto” z 5 bębni
- Maszynka do mięsa z 3 tarczami, 2 nasadkami do kietbas i 1 nasadką do kebbe
- Misa ze stali nierdzewnej 5 l z uchwytem
- Ostona misy z przezroczystego poliwęglanu z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie miksowania
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku profesjonalnego

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975602	223x361x(H)349	230	500	2599,-

KENWOOD

CREATE MORE



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

- Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
- Płynna regulacja obrotów
- Praca pulsacyjna
- Obudowa stalowa, satynowana
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki Ø65 mm

PRZYSTAWKI**MALAKSER**

- Pojemność 3l
- Skala: od 500 do 2000 ml
- Gradacja skali: co 500 ml
- Nóż ząbkowany
- Przezroczysty poliwęglan
- Wsad owalny: 74x51 mm
- Dodatkowo otwór wsadowy: Ø43 mm
- Wymiary: Ø210x(H)260 mm

MINI MALAKSER

- Pojemność: 1,75 l
- Nóż ząbkowany
- Przezroczysty poliwęglan
- Wsad walny: 74x51 mm
- Dodatkowo otwór wsadowy: Ø43 mm

BLENDER

- Pojemność: 1,5 l
- Szkło „THERMO RESIST”
- Nożyk 4 ramienny
- Skala: od 200 do 1600 ml
- Gradacja skali: 200 ml
- Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (1200 ml)
- Wymiary: Ø140x(H)270 mm

TARCE DO SZATKOWANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

- Tarcza na słupki „Julienne”: 2,5x3 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 4 mm i do plastrów 2 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 8 mm i do plastrów 4 mm
- Tarcza do tarcia ziemniaków na placki
- Zamykany pojemnik na tarcze

WYCISKARKA DO SOKÓW Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**KOŃCÓWKI DO MIESZANIA, UBIJANIA I DELIKATNEGO PRZEKŁADANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**

975626

**ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800**

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975626	230x230x(H)160	230	1000	1899,-



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE



975671

MASZYŃKA DO MIĘSA MG 700

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kotek dociskowy wykonany z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie: 3 mm, 4,5 mm, 8 mm
- Średnica sitka 69 mm
- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: Ø12 i 21 mm
- Końcówka do wyrobu kebba
- Ilość obrotów ślimaka:
 - poz. 1 - 150 obr/min
 - poz. 2 - 210 obr/min
 - rewers - 100 obr/min
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga 7,3 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975671	385x200x(H)380	230	2000	1249,-



975664

SOKOWIRÓWKA- JE880

- Do wyciskania soku z owoców i warzyw twardych jak np. jabłka, gruszki, marchewka, buraczki, itp.
- Obudowa z satynowanego aluminium
 - Otwór wsadowy Ø85 mm
 - Szczelny aluminiowy pojemnik na pulpę o poj. 3 l
 - Pojemnik na sok z poliwęglanu o poj. 1,5 l z separatorem piany, uchwytem i pokrywką
 - 2 prędkości: 8500 i 12000 obr./min.
 - Niekapiący kran
 - Dodatkowy wyłącznik bezpieczeństwa
 - Waga 6,4 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975664	360x210x(H)420	230	2000	1549,-



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

nowość!

EKSPRES DO KAWY EC 860 DE'LONGHI

- Idealny do biur i do domu
- Obudowa ze stali nierdzewnej z chromowanymi elementami wykończenia
- System THERMOBLOK - szybkie nagrzewanie, idealna temp. parzenia
- System oszczędzający energię: Stand by
- Przyciski różnych rodzajów kaw:
 - espresso (1 lub 2 filiżanki)
 - cappuccino
 - latte macchiato
- Automatyczny system spieniania mleka
- Nie wymaga podłączenia do wody
- Funkcja „Moja kawa”: możliwość zapamiętania spersonalizowanych ustawień kawy
- Wyjmowany zbiornik na wodę: 1 l
- Ciśnienie: 15 barów
- Podgrzewacz filiżanek aktywowany przyciskiem
- Na kawę mieloną i w saszetkach E.S.E.
- Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu napetnienia
- Maksymalna wysokość filiżanek: 100 mm
- Waga: 6,8 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975848	275x320x(H)305	230	1450	1599,-



975848

nowość!

CZAJNIK BEZPRZEWODOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Stal satynowana
- Wyjmowany filtr ze stalową siatką
- Pojemność: 1,7 l
- Skala poziomu z obu stron
- Podświetlany włącznik pracy
- Obrotowa podstawa z tworzywa

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975824	155x180x(H)250	230	2200	229,-



975824



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE



975640

BLENDER SB 327

- Urządzenie idealne do blendowania, kruszenia lodu oraz smoothies, itp.
- Kranik umożliwia podanie napoju prosto ze szklanego pojemnika bez zdejmowania napędu
- Szklany dzbanek o pojemności 2 litrów z kranikiem dostosowany do mycia w zmywarce
- Aluminiowa obudowa silnika
- 2 prędkości: dla produktów miękkich i twardych
- Opatentowane ostrza zapewniające długie użytkowanie
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 5,3 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
975640	220x240x(H)480	230	750	549,-



975831

nowość!

BLENDER RĘCZNY TRIBLADE KMIX HB851

- Do miksowania żywności dla niemowląt, zup, sosów, koktajli mlecznych, majonezu itp.
- Trzy ostrza miksujące długości 20 mm, każde na innym poziomie
- Obudowa silnika z aluminium
- Stopa miksująca ze stali
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- 5 prędkości
- Waga: 1,1 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
975831	Ø68x(H)420	230	700	399,-



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

BLENDER RĘCZNY HDP308WH TRIBLADE SYSTEM

- Urządzenie do blendowania, ucierania i ubijania
- 5 prędkości pracy + tryb Turbo
- Akrylowy pojemnik o poj. 0,75 l z miarką
- Stalowa stopka

NARZĘDZIA:

BLENDER – został wyposażony w 3 ostrza miksujące o długości 20 mm, które zostały ukształtowane w taki sposób, aby każde tworzyło oddzielną powierzchnię cięcia dla lepszych rezultatów. Dodatkowo 6 wypustek na brzegach podstawy redukuje efekt wyrzucania płynu w wyniku działania siły odśrodkowej. Płyn uderzając w wypustki zmienia kierunek i z powrotem trafia na ostrza polepszając efekt miksowania

- Długość ramienia blendera: 228 mm, maksymalne zanurzenie: 183 mm

RÓZGA: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów, itp.

- Długość: 140mm, średnica: 55 mm

MASHER do puree (stal nierdzewna):

- Długość: 147 mm, średnica: 103 mm

- Waga 2,1 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975763	73x73x(H)420	230	800	379,-

nowość!



975763

BLENDER RĘCZNY HB890/HDM790

- Blender ręczny w zestawie z szatkownicą
- Do przyrządzania kremów, szatkowania warzyw, przyrządzania koktajli, siekania mięsa
- Obudowa silnika wykonana z aluminium
- 5 prędkości
- Pojemnik szatkownicy 1 l

NARZĘDZIA:

- Ostrza szatkujące, tarcza do tarcia i krojenia
- Trzepaczka
- Stopa „Big Foot” do użycia w dużych/ptaskich naczyniach

kod	V	W	cena (PLN)
975695	230	700	849,-



975695

Urządzenia Premium

Panasonic

Kuchenki mikrofalowe _____ 362

LAINOX[®] DEVICE FOR COOKING

Piece konwekcyjno-parowe _____ 368

MBM[®]

Piece konwekcyjno-parowe _____ 408

Ciągi kuchenne _____ 412

DIHR

Zmywarki przemysłowe _____ 460



Piece do pizzy _____ 506



Chłodnictwo _____ 512



Wałkownice, piece do pizzy _____ 520

Panasonic

Panasonic Corporation jest światowym **liderem w rozwoju i inżynierii elektronicznej technologii** oraz rozwiązań do zastosowania domowego, biznesowego, mobilnego i osobistego. Od czasu powstania w 1918 roku firma rozszerzyła swoją obecność na całym świecie i obecnie zarządza ponad 500 potężnymi spółkami. Firma oddana jest **tworzeniu nowych wartości poprzez innowacje** we wszystkich grupach produktowych, aby oferować

naszym konsumentom nową jakość, zapewniającą **lepsze życie** w różnych przestrzeniach i obszarach – w domach, społecznościach, przedsiębiorstwach. Panasonic rozpoczęła działalność w Polsce w 1993 r. Od kwietnia 2008 r. polski oddział firmy odpowiada również za operacje biznesowe w krajach bałtyckich.

A better life, a better world



Panasonic

Kuchenki mikrofalowe Light Duty


INVERTER

stała energia
= równomierne gotowanie


SENSOR

czujnik wilgotności
dobiera czas i moc gotowania

Turbo


turbo rozmrażanie



model	Light Duty 1	Light Duty 2
wymiary	488x395x(H)279 mm	525x414x(H)310 mm
wymiary komory	315x353x(H)178 mm	359x362x(H)247 mm
pojemność komory	23 l	31 l
sterowanie	przyciski/pokrętło	przyciski/pokrętło
grill	kwarcowy, 1100 W	kwarcowy, 1100 W
poziomy mocy	6	-
poziomy mocy grilla	3	3
ustawienia Combi	3	3
programy automatyczne	13	16
moc podłączeniowa	950 W	1000 W
napięcie	230 V, 3N, 50 Hz	230 V, 3N, 50 Hz
waga	10 kg	12,5 kg
cena	799,-	829,-

Panasonic

Kuchenki mikrofalowe Medium Duty



model	NE-1027ETG	NE-1037EZG
wymiary	510x360x(H)306 mm	510x360x(H)306 mm
wymiary komory	330x330x(H)200 mm – GN 1/2	330x330x(H)200 mm – GN 1/2
pojemność komory	22 l	22 l
sterowanie	manualne	cyfrowe – 2x 10 programów
dostępna moc podgrzewania	1000/500/100 W	1000/500 W
moc rozmrażania	340 W	340 W
timer	30 min.	30 min. i 99 min. 99 s
moc podłączeniowa	1490 W	1490 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	17,8 kg	17,8 kg
cena	3 399,-	3 599,-

Panasonic

Kuchenki mikrofalowe Heavy Duty Compact



model	NE-1643EUG	NE-1653EUG
wymiary	422x508x(H)337 mm	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l	18 l
sterowanie	manualne	cyfrowe – 30 programów
dostępna moc podgrzewania	1600/800 W	1600/800 W
moc rozmrażania	340 W	340 W
timer	25 min. i 30 min.	15 min. i 30 min.
moc podłączeniowa	2590 W	2590 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	30 kg	30 kg
cena	7 999,-	8 499,-

Panasonic

Kuchenki mikrofalowe Heavy Duty Compact 2 poziomy



model	NE-2143-2EUG	NE-2153-2EUG
wymiary	422x508x(H)337 mm	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l	18 l
sterowanie	manualne	cyfrowe – 30 programów
dostępna moc podgrzewania	2100/1050 W	2100/1050 W
moc rozmrażania	340 W	340 W
timer	15 min. i 30 min.	25 min. i 30 min.
moc podłączeniowa	3160 W	3160 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	30 kg	30 kg
cena	8 899,-	9 299,-

Panasonic

Kuchenki mikrofalowe Heavy Duty GN



model	NE-2140EUG	NE-1880EUG
wymiary	651x526x(H)471 mm	650x526x(H)471 mm
wymiary komory	536x330x(H)250 mm – GN 1/1	535x330x(H)250 mm – GN 1/1
pojemność komory	44 l	44 l
sterowanie	manualne	cyfrowe – 16 programów
dostępna moc podgrzewania	2100/1050/340 W	1800/900/340 W
moc rozmrażania	170 W	170 W
timer	60 min.	15 min. i 60 min.
moc podłączeniowa	3650 W	3200 W
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	54 kg	54 kg
cena	14 799,-	15 899,-

Piece konwekcyjno-parowe

LAINOX®

DEVICE FOR COOKING

Powstała we Włoszech w 1981r. firma Lainox od początku swej działalności specjalizuje się w produkcji **wysokiej klasy sprzętu dla profesjonalnej gastronomii**. Jakość i innowacyjność produktów sprawiły, że firma Lainox szybko osiągnęła pozycję lidera nie tylko we Włoszech, ale i na świecie. Obecnie Lainox jest częścią ALI Group, będącej numerem 1 w Europie i liderem w branży gastronomicznej na świecie.

Lainox to perfekcyjne **Urządzenie do Gotowania** gwarantujące wysoką jakość, najnowocześniejsze rozwiązania technologiczne, oszczędność energii i poszanowanie środowiska naturalnego.

Misja Lainox to **Perfekcjonizm w Kuchni** – dążenie do stałego rozwoju i podejmowania najtrudniejszych wyzwań w odpowiedzi na potrzeby rynku.

Filozofia Lainox koncentruje się na rozwoju podstawowych wartości takich jak **badania i rozwój technologii, innowacyjność produktów oraz szkolenia personelu**.

Lainox posiada w swojej ofercie kilka linii tradycyjnych i kompaktowych pieców konwekcyjno-parowych **Compact Green** oraz bardziej zaawansowanych technologicznie modeli **Sapiens**.

Rok 2013 to rewolucja. Lainox wprowadza innowacyjny piec najnowszej generacji **Naboo** wyposażony w **Chmurę**. Naboo łączy się z internetem poprzez Wi-Fi, dając tym samym natychmiastowy dostęp do informacji i pomysłów. Chmura zawiera przepisy i procesy przygotowania potraw z różnych regionów świata. Naboo to coś więcej niż zwykły piec – dzięki niemu **zyskasz więcej czasu, zoptymalizujesz działalność i zwiększysz zyski**.



Naboo®



LAINOX®Piece wielozadaniowe,
konwekcyjno-parowe**Naboo®****071****101**

pojemność	7x GN 1/1	10x GN 1/1
odległość między półkami	70 mm	70 mm
liczba porcji	50/120	80/150
wymiary	875x825x(H)820 mm	930x825x(H)1040 mm
moc	10,5 kW	16 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
cena – wersja z bojlerem	43 367,- (kod: NAEB071)	52 634,- (kod: NAEB101)
cena – wersja z bezpośrednim natryskiem	40 464,- (kod: NAEV071)	47 957,- (kod: NAEV101)

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie) – NAA	1 078,-	1 078,-
Drzwi z zawiasami po prawej stronie – NPS	1 591,-	1 591,-
Konfiguracja do podłączenia do wyciągu – NPK	518,-	518,-
SMOKEGRILL – 3 w 1 – System do grillowania / wędzenia / przyprawiania – NSG	1 078,-	1 078,-
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet – NETH	1 128,-	1 128,-

AKCESORIA

Sonda igłowa – Ø 1 mm – KSA001	861,-	861,-
2 sondy wielopunktowe – Ø3 mm – KSM002	1 938,-	1 938,-
2 sondy igłowe – Ø 1 mm – KSA002	2 410,-	2 410,-
Filtr tłuszczowy – NFX	518,-	602,-
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia – USB	180,-	180,-
Zestaw nóżek (wys. 150 mm) – KP004	431,-	431,-
Zestaw kótek – RP004	861,-	861,-
Ostona ciepłna ze stali nierdzewnej montowana na obudowie z prawej strony urządzenia (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła) – NPA/KPA	560,-	648,-

**072****102****201****202**

7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1

10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1

20x GN 1/1

20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

70 mm

70 mm

63 mm

63 mm

70/180

150/300

150/300

300/500

1170x895x(H)820 mm

1170x895x(H)1040 mm

960x825x(H)1810 mm

1290x895x(H)1810 mm

19 kW

31 kW

31,8 kW

61,8 kW

400 V, 3N, 50 Hz

400 V, 3N, 50 Hz

400 V, 3N, 50 Hz

400 V, 3N, 50 Hz

61 585,- (kod: NAEB072)**74 258,- (kod: NAEB102)****95 644,- (kod: NAEB201)****129 307,- (kod: NAEB202)****56 504,- (kod: NAEV072)****64 726,- (kod: NAEV102)****84 168,- (kod: NAEV201)****115 234,- (kod: NAEV202)****1 078,-****1 078,-**

-

-

1 591,-**1 591,-**

-

-

518,-**518,-****518,-**

-

1 078,-**1 078,-****1 078,-****1 078,-****1 128,-****1 128,-****1 128,-****1 128,-****861,-****861,-****861,-****861,-****1 938,-****1 938,-****1 938,-****1 938,-****2 410,-****2 410,-****2 410,-****2 410,-****602,-****602,-****1 203,-****1 203,-****180,-****180,-****180,-****180,-****431,-****431,-**

-

-

861,-

-

-

-

689,-**773,-**

-

-

Naboo®



	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
TRYBY GOTOWANIA		
System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System) to automatyczny system gotowania obejmujący przepisy kuchni europejskiej i azjatyckiej, ich historię, składniki, sposób przygotowania, program gotowania automatycznego i prezentację potraw na talerzu	•	•
Gotowanie ręczne w trzech trybach: tryb konwekcyjny w zakresie od 30°C do 300°C, tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C, tryb konwekcyjno-parowy w zakresie od 30°C do 300°C	•	•
Tryby programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji	•	•
WYPOSAŻENIE		
10-calowy kolorowy ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości	•	•
Wyświetlacz, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze	•	•
Połączenie z Chmurą LAINOX za pomocą Wi-Fi/kabla sieciowego umożliwiające zapisanie własnych ustawień, aktualizację oprogramowania, archiwizowanie danych HACCP i pobieranie nowych przepisów	•	•
Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)	•	•
Organizacja przepisów w folderach z opcją podglądu i nadania każdemu folderowi własnej nazwy	•	•
Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach wielopoziomowych	•	•
Pokrętło SCROLLER PLUS z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji	•	•
Automatyczne otwieranie drzwi za pomocą przycisku „Open” (opcjonalnie)	•	-
Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS	•	•
MYCIE I KONSERWACJA		
Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania	•	•
System mycia automatycznego SCS (Solid Clean System) – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – SOLID CLEAN dostępnego w opakowaniach 1 kg	•	-
System CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza SOLID CAL dostępnego w opakowaniach 1 kg	•	-
System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego CombiClean	-	•
System odkamieniania CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie CalFree	-	•
System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem	•	•

Technologia w najlepszej formie

	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
STEROWANIE		
Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie	•	•
Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system DELTA T	•	•
Automatycznie regulowane skraplanie pary	•	•
Łatwy dostęp do parametrów programowanych przez użytkownika za pomocą menu	•	•
Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem	•	•
Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania W przypadku specjalnych sposobów gotowania można użyć prędkości przerywanej	•	•
Sterowanie temperaturą wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej	•	•
Możliwość podłączenia sondy na zewnątrz komory pieczenia, umożliwiające szybkie podłączenie sondy igłowej do pieczenia próżniowego albo systemu kilku sond Multiprobe	•	•
Oświetlenie halogenowe	•	•
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczenia	•	•
Kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)	•	•
SERVICE – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiający przeprowadzenie programowanej konserwacji	•	•
ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian	•	•
ECOVAPOR – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia	•	•
TURBOVAPOR – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami	•	•
GREEN FINE TUNING – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utratę mocy i zmniejszające szkodliwe emisje	•	•
BUDOWA		
Idealnie gładka, szczelna komora	•	•
Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia	•	•
Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie	•	•
Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony	•	-
Drzwi z trzypunktową blokadą	-	•
Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie	•	•
Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie	•	•
Współczynnik szczelności IPX5	•	•

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy LAINOX®

Naboo® 071 – 7x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie automatyczne – programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Wędzenie z dodatkiem naturalnych aromatów
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 10-calowy, kolorowy ekran dotykowy LCD
- Cloud Lainox** – Chmura LAINOX
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**

- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wymiowanym prysznicem
- SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

FUNKCJE I SYSTEMY

- Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skrapianie pary
- Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- 6 prędkości wentylatora**, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania
- Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszającą emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
NAEB071	bojler	7x GN 1/1	70 mm	50/120	875x825x(H)820 mm	10,5 kW/400 V	43 367,-
NAEV071	bezpośredni natrysk	7x GN 1/1	70 mm	50/120	875x825x(H)820 mm	10,5 kW/400 V	40 464,-

Naboo® 101 – 10x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie automatyczne – programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Wędzenie z dodatkiem naturalnych aromatów
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 10-calowy, kolorowy ekran dotykowy LCD
- **Cloud Lainox** – Chmura LAINOX
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**

- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w boilerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **6 prędkości wentylatora**, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwił znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
NAEB101	bojler	10x GN 1/1	70 mm	80/150	930x825x(H)1040 mm	16 kW/400 V	52 634,-
NAEV101	bezpośredni natrysk	10x GN 1/1	70 mm	80/150	930x825x(H)1040 mm	16 kW/400 V	47 957,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy LAINOX®

Naboo® 072 – 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie automatyczne – programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęć i dodanie informacji
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Wędzenie z dodatkiem naturalnych aromatów
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 10-calowy, kolorowy ekran dotykowy LCD
- Cloud Lainox** – Chmura LAINOX
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**

- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym przysnkiem
- SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

FUNKCJE I SYSTEMY

- Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- 6 prędkości wentylatora**, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania
- Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszającą emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
NAEB072	bojler	7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1	70 mm	70/180	1170x895x(H)820 mm	19 kW/400 V	61 585,-
NAEV072	bezpośredni natrysk	7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1	70 mm	70/180	1170x895x(H)820 mm	19 kW/400 V	56 504,-

Naboo® 102 – 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie automatyczne – programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Wędzenie z dodatkiem naturalnych aromatów
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 10-calowy, kolorowy ekran dotykowy LCD
- **Cloud Lainox** – Chmura LAINOX
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**

- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w boilerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym przyszcikiem
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skrapianie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **6 prędkości wentylatora**, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwi znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
NAEB102	bojler	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1	70 mm	150/300	1170x895x(H)1040 mm	31 kW/400 V	74 258,-
NAEV102	bezpośredni natrysk	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1	70 mm	150/300	1170x895x(H)1040 mm	31 kW/400 V	64 726,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Naboo® 201 – 20x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie automatyczne – programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęć i dodanie informacji
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Wędzenie z dodatkami naturalnych aromatów
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 10-calowy, kolorowy ekran dotykowy LCD
- **Cloud Lainox** – Chmura LAINOX
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego **LM** z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **COMBICLEAN**

- System odkamieniania **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie **CALFREE**
- System mycia ręcznego z wymiowanym prysznicem
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiając przeprowadzenie programowanej konserwacji

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **6 prędkości wentylatora**, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Drzwi z trzypunktową blokadą
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
NAEB201	bojler	20x GN 1/1	63 mm	150/300	960x825x(H)1810 mm	10,5 kW/400 V	95 644,-
NAEV201	bezpośredni natrysk	20x GN 1/1	63 mm	150/300	960x825x(H)1810 mm	10,5 kW/400 V	84 168,-

Naboo® 202 – 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie automatyczne – programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Wędzenie z dodatkiem naturalnych aromatów
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 10-calowy, kolorowy ekran dotykowy LCD
- **Cloud Lainox** – Chmura LAINOX
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego **LM** z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **COMBICLEAN**

- System odkamieniania **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie **CALFREE**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **6 prędkości wentylatora**, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwił znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszającą emisję ciepła w stronę operatora i podnoszącą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Drzwi z trzypunktową blokadą
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
NAEB202	bojler	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	63 mm	300/500	1290x895x(H)1810 mm	61,8 kW/400 V	129 307,-
NAEV202	bezpośredni natrysk	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	63 mm	300/500	1290x895x(H)1810 mm	61,8 kW/400 V	115 234,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

LAINOX®Piece wielozadaniowe,
konwekcyjno-parowe

Sapiens

**071****101**

pojemność	7x GN 1/1	10x GN 1/1
odległość między półkami	70 mm	70 mm
liczba porcji	50/120	80/150
wymiary	875x825x(H)820 mm	930x825x(H)1040 mm
moc	10,5 kW	16 kW
napiecie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
cena	32 093,- (kod: SAEV071)	39 189,- (kod: SAEV101)

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

2 prędkości wentylatora – normalna/niska – NVR1	1 362,-	1 362,-
Multifunkcyjna klawiatura – TMP	454,-	454,-
Konfiguracja do podłączenia do wyciągu – NPK	547,-	547,-
Drzwi z zawiasami po prawej stronie – NPS	1 680,-	1 680,-

AKCESORIA

Sonda igłowa – Ø 1 mm – KSA001	908,-	908,-
Filtr tłuszczowy – NFX	547,-	635,-
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia – USB	190,-	190,-
Zestaw nóżek (wys. 150 mm) – KP004	454,-	454,-
Zestaw kótek – RP004	908,-	908,-
Ostona ciepła ze stali nierdzewnej montowana na obudowie z prawej strony urządzenia (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła) – NPA/KPA	591,-	684,-

**072****102****201****202**

7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1	20x GN 1/1	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
70/180	150/300	150/300	300/500
1170x895x(H)820 mm	1170x895x(H)1040 mm	960x825x(H)1810 mm	1290x895x(H)1810 mm
19 kW	31 kW	31,8 kW	61,8 kW
400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
47 652,- (kod: SAEV072)	56 026,- (kod: SAEV102)	76 328,- (kod: SAEV201)	107 534,- (kod: SAEV202)

1 362,-	1 362,-	1 953,-	1 953,-
454,-	454,-	454,-	454,-
547,-	547,-	547,-	-
1 680,-	1 680,-	-	-

908,-	908,-	908,-	908,-
635,-	635,-	1 270,-	1 270,-
190,-	190,-	190,-	190,-
454,-	454,-	-	-
908,-	908,-	-	-
728,-	816,-	-	-

Sapiens



	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
TRYBY GOTOWANIA		
Tryb automatyczny, ponad 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku	•	•
Możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)	•	•
Gotowanie ręczne w trzech trybach: tryb konwekcyjny w zakresie od 30°C do 300°C, tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C, tryb konwekcyjno-parowy w zakresie od 30°C do 300°C	•	•
Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary	•	•
Pieczenie z sondą (ustawienie i kontrola temperatury wewnątrz potrawy) (opcja)	•	•
AUTOCLIMA® – automatyczny system pomiaru i kontroli wilgotności w komorze pieca	•	•
FAST-DRY® – system szybkiego osuszania komory	•	•
Możliwość wyboru 9 najczęściej używanych programów „press and go” (opcja)	•	•
WYPOSAŻENIE		
Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości	•	•
Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED	•	•
Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania	•	•
Pokrętło SCROLLER PLUS z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji	•	•
Nagrzewanie ręczne	•	•
MYCIE I KONSERWACJA		
Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania	•	•
System mycia automatycznego SCS (Solid Clean System) – system mycia automatycznego z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – SOLID CLEAN dostępnego w opakowaniach 1 kg	•	—
System CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza SOLID CAL dostępnego w opakowaniach 1 kg	•	—
System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego CombiClean	—	•
System odkamieniania CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie CalFree	—	•
System mycia ręcznego z wyjmowanym przyszcicem	•	•

Sapiens

Zdaje każdy test

	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
STEROWANIE		
Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie	•	•
Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system DELTA T	•	•
Automatycznie regulowane skraplanie pary	•	•
Nawilżanie ręczne	•	•
Oświetlenie halogenowe	•	•
Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu	•	•
2 prędkości wentylatora (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania	•	•
Sterowanie temperaturą wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej	•	•
Możliwość podłączenia sondy na zewnątrz komory pieczenia, umożliwiające szybkie podłączenie sondy igłowej do pieczenia próżniowego	•	•
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczenia	•	•
Kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)	•	•
SERVICE – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiający przeprowadzenie programowanej konserwacji	•	•
ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian	•	•
ECOVAPOUR – ten system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia	•	•
GREEN FINE TUNING – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utraty mocy i zmniejszające szkodliwe emisje	•	•
BUDOWA		
Idealnie gładka, szczelna komora	•	•
Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia	•	•
Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie	•	•
Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony	•	—
Drzwi z trzypunktową blokadą	—	•
Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie	•	•
Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie	•	•
Współczynnik szczelności IPX5	•	•

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Sapiens 071 – 7x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania

- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**
- System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **CombiClean**
- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym przysznicem

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora** (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy
- Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOAPOR** – system umożliwiający znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
SAE071	bezpośredni natrysk	7x GN 1/1	70 mm	50/120	875x825x(H)820 mm	10,5 kW/400 V	32 093,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX**

Sapiens 101 – 10x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania

- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**
- System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **CombiClean**
- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- **Fast dry** – przyspieszone osuszenie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora** (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy
- Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorę powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
SAEV101	bezpośredni natrysk	10x GN 1/1	70 mm	80/150	930x825x(H)1040 mm	16 kW/400 V	39 189,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Sapiens 072 – 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania

- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**
- System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **CombiClean**
- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym przysznice

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora** (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy
- Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOAPOR** – system umożliwiający znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	цена
SAEV072	bezpośredni natrysk	7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1	70 mm	70/180	1170x895x(H)820 mm	19 kW/400 V	47 652,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX**

Sapiens **102** – 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania

- System mycia automatycznego **SCS (Solid Clean System)** – z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego – **SOLID CLEAN**
- System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **CombiClean**
- System **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza **SOLID CAL**
- System mycia ręcznego z wymywanym prysznicem

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora** (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy
- Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiający przeprowadzenie programowanej konserwacji

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECO VAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBO VAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
SAEV102	bezpośredni natrysk	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1	70 mm	150/300	1170x895x(H)1040 mm	31 kW/400 V	56 026,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Sapiens 201 – 20x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania

- System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **CombiClean**
- System odkamieniania **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie **CalFree**
- System mycia ręcznego z wymiwanym prysznicem

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora** (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy
- Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Drzwi z trzypunktową blokadą
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	цена
SAEV201	bezpośredni natrysk	20x GN 1/1	63 mm	150/300	960x825x(H)1810 mm	10,5 kW/400 V	76 328,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Sapiens 202 – 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania

- System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego **CombiClean**
- System odkamieniania **CALOUT** zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie **CalFree**
- System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora** (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 4 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego lub kilku sond **Multiprobe**
- **Złącze USB** do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia
- **SERVICE** – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy
- Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiającą przeprowadzenie programowanej konserwacji

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorę powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Drzwi z trzypunktową blokadą
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
SAEV202	bezpośredni natrysk	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	63 mm	300/500	1290x895x(H)1810 mm	61,8 kW/400 V	107 534,-

Przykładowe kombinacje

7 + 7 (x GN 1/1)



NAEB071 + NAEB071

NAEV071 + NAEV071

SAEV071 + SAEV071

NKE071 3 862,-

Zestaw akcesoriów do łączenia pieców elektrycznych 071+071

7 + 10 (x GN 1/1)



NAEB071 + NAEB101

NAEV071 + NAEV101

SAEV071 + SAEV101

NKE107 4 086,-

Zestaw akcesoriów do łączenia pieców elektrycznych 071+101

7 + 7 (x GN 2/1) - 14 + 14 (x GN 1/1)



NAEB072 + NAEB072

NAEV072 + NAEV072

SAEV072 + SAEV072

NKE142 4 086,-

Zestaw akcesoriów do łączenia pieców elektrycznych 072+072

Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

Automatyczny system myjący SCS produkty dla modeli: 071 - 101 - 072 - 102



SOLID CLEAN - nowy środek czyszczący
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.

SCL01 926,-

1 opakowanie = 27 l płynnego detergentu

Opakowanie zbiorcze
6 sztuk



SOLID CAL - nowy środek do usuwania kamienia
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.

SCA01 763,-

1 opakowanie = 27 l płynnego środka odkamieniającego

Opakowanie zbiorcze
6 sztuk

Automatyczny system myjący LM produkty dla modeli: 201 - 202



10 l

COMBICLEAN

3 w 1 ALKALINE CLEANSER

Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia.

Dzięki formule 3 w 1, myjącej, sptukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010 331,-



10 l

CALFREE

Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

CF010 190,-

Okresowe usuwanie kamienia – wszystkie modele z bojlerem



10 l

DS010 - COMBIBOILER

Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.

Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010 388,-

LAINOX®Piece wielozadaniowe,
konwekcyjno-parowe**Compact****CVE024X****CEV026X****CEV026S**

pojemność	4x GN 2/3	6x GN 2/3	6x GN 2/3
odległość między półkami	70 mm	60 mm	60 mm
liczba porcji	15/40	20/50	20/50
wymiary	640x600x(H)550 mm	510x625x(H)730 mm	510x625x(H)730 mm
moc	3,4 kW	5,25 kW	5,25 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
cena	26 879,-	29 051,-	22 486,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

Drzwi z zawiasami po prawej stronie – NPS	1 591,-	1 591,-	1 591,-
Wymowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środek myjący – CSD	-	1 508,-	1 508,-
Wymowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut – CSA	-	1 508,-	1 508,-
Multifunkcyjna klawiatura – TMP	-	-	431,-
2 prędkości wentylatora – normalna/niska – CVR	-	-	431,-
Konfiguracja do podłączenia do wyciągu – NPK	-	-	-

AKCESORIA

Sonda igłowa – Ø 1 mm – KSA001	861,-	861,-	861,-
2 sondy wielopunktowe – Ø 3 mm – KSM002	1 938,-	1 938,-	-
2 sondy igłowe – Ø 1 mm – KSA002	2 410,-	2 410,-	-
Prysznic ręczny z wężem 2,5 m – LD25	773,-	773,-	773,-
Filtr tłuszczowy – KFX	-	-	-
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia – USB	180,-	180,-	180,-
Ostłona cieplna ze stali nierdzewnej montowana na obudowie z prawej strony urządzenia (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła) – CPA	431,-	472,-	472,-
Zestaw nóżek (wys. 150 mm) – KP004	-	-	-



CVE061X

CVE061S

CEV061X

CEV061S

CEV101X

CEV101S

6x GN 1/1	6x GN 1/1	6x GN 1/1	6x GN 1/1	10x GN 1/1	10x GN 1/1
60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
30/80	30/80	30/80	30/80	80/150	80/150
850x650x(H)690 mm	850x650x(H)690 mm	510x800x(H)730 mm	510x800x(H)730 mm	510x800x(H)970 mm	510x800x(H)970 mm
8,25 kW	8,25 kW	7,75 kW	7,75 kW	15,5 kW	15,5 kW
400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
33 769,-	24 199,-	31 180,-	24 658,-	38 488,-	31 088,-
1 591,-	1 591,-	1 591,-	1 591,-	1 591,-	1 591,-
-	-	1 508,-	1 508,-	1 508,-	1 508,-
-	-	1 508,-	1 508,-	1 508,-	1 508,-
-	-	-	431,-	-	431,-
-	-	-	431,-	-	431,-
-	518,-	-	-	-	-
861,-	861,-	861,-	861,-	861,-	861,-
1 938,-	-	1 938,-	-	1 938,-	-
2 410,-	-	2 410,-	-	2 410,-	-
-	773,-	773,-	773,-	773,-	773,-
410,-	410,-	-	-	-	-
180,-	180,-	180,-	180,-	180,-	180,-
472,-	472,-	560,-	560,-	648,-	648,-
431,-	431,-	-	-	-	-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Compact



024

026

061

061

101

	Wersja	
	X	S
TRYBY GOTOWANIA		
Konwekcyjne z funkcją AUTOCLIMA® 30-300°C	•	•
Parowe 30-130°C (niska temperatura, para atmosferyczna, wymuszona)	•	•
Konwekcyjno-parowe z systemem AUTOCLIMA® 30-300°C	•	•
System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System) to automatyczny system gotowania obejmujący przepisy kuchni włoskiej, francuskiej, międzynarodowej, hiszpańskiej, rosyjskiej, azjatyckiej i niemieckiej, ich historię, składniki, sposób przygotowania, program gotowania automatycznego i prezentację potrawy na talerzu	•	-
Dodatkowe 80 automatycznych programów do: odgrzewania / podtrzymywania temperatury / rozmrażania / gotowania próżniowego / gotowania wielopoziomowego oraz „just in time” / garowania / przyrumienienia	•	-
Możliwość zaprogramowania i zapisania 400 programów, w ramach każdego programu 15 cykli w serii automatycznej, funkcja nazwania każdego programu	•	-
Automatyczne programy Lainox – 95 zapisanych programów do gotowania	-	•
Możliwość zaprogramowania i zapisania 99 programów gotowania, w ramach każdego programu 4 cykle w serii	-	•
Funkcja Ulubione – naciśnij przycisk Ulubione, aby wyświetlić własne menu	•	-
Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej	•	-
Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 4 cykli w serii automatycznej	-	•
PIECZENIE ZE STEROWANIEM TEMPERATURĄ WEWNĄTRZ POTRAWY		
Przy użyciu standardowej wielopunktowej sondy igłowej	•	-
Przy użyciu standardowej wielopunktowej sondy igłowej (opcjonalnie)	-	•
Przy użyciu sondy igłowej (opcjonalnie)	•	•
System wielu sond – 2 sondy	•	-
FUNKCJE DODATKOWE		
Utrzymanie temperatury / wyłączenie / przerywana praca wentylatora / zarządzanie wylotem pary / pieczenie z funkcją Delta T	•	-
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
2 prędkości wentylatora – normalna/niska	•	-
2 ruszty ze stali nierdzewnej	•	•
Wbudowany, wyjmowany prysznic ręczny z zaworem (tylko modele CV061X)	•	-
Prysznic ręczny z wężem – 2,5 m	•	-

Perła w kuchni

	Wersja	
	X	S
WYPOSAŻENIE OPCJONALNE		
Automatyczny system myjący	•	•
Programowalna klawiatura MULTIPROGRAM	-	•
Prysznic ręczny z przewodem z węzłem – 2,5 m	-	•
Drzwi z zawiasami po prawej stronie	•	•
2 prędkości wentylatora – normalna/niska	-	•
Wyjmowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środek myjący (tylko model CEV)	•	•
Wyjmowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut (tylko model CEV)	•	•
STEROWANIE		
5-calowy, kolorowy, podświetlany ekran dotykowy LCD TFT	•	-
Wyświetlacz alfanumeryczny	-	•
Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia, z wyświetlaczem LED	-	•
Podświetlany przycisk dostępu do programów zapisanych i do zapisania	-	•
Pokrętło Scroller Plus (wybór i zatwierdzenie)	•	•
Automatyczne nagrzewanie komory	•	-
Ręczne nagrzewanie komory	-	•
Autodiagnostyka działania	•	•
Automatyczne sterowanie wartością wilgotności (AUTOCLIMA®)	•	•
Automatyczny system szybkiego osuszania komory (FAST DRY®)	•	•
Automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora (autorewers)	•	•
Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy (system Delta T)	•	-
Programowany opóźniony start pieczenia	•	-
Automatyczna kondensacja pary	•	•
4 programy systemu mycia automatycznego (opcjonalnie)	•	•
Program mycia ręcznego	•	•
Złącze USB (pobieranie danych HACCP, aktualizacja oprogramowania, wgrywanie/pobieranie programów pieczenia)	•	•
Ręczne i automatyczne chłodzenie komory pieczenia	•	-
Ręczne chłodzenie komory pieczenia	-	•
Regulowany czas oświetlenia	•	•
Nawilżacz	•	•
Ręczne sterowanie wylotem	•	•
Ergonomiczne drzwi otwierane na prawo/lewo	•	•

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Compact 024 – 4x GN 2/3



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego **ICS** (Interactive Cooking System)
- Tryb automatyczny
 - 80 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania / podtrzymywania temperatury / rozmrażania / gotowania próżniowego / gotowania wielopoziomowego oraz „just in time” / garowania / przyrumienienia
 - możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia (maksymalnie po 15 cyklach)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 5-calowy, kolorowy, podświetlany ekran dotykowy LCD TFT
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/3 [2 sztuki]

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automaatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Prysznic ręczny z wężem – 2,5 m

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** [automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora] pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wewnątrz potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skrapianie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwi znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiającą łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CVE024X	bezpośredni natrysk	4x GN 2/3	70 mm	15/40	640x600x(H)550 mm	3,4 kW/400 V	26 879,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX**

Compact 026 – 6x GN 2/3



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego **ICS** (Interactive Cooking System)
- Tryb automatyczny
 - 80 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania / podtrzymywania temperatury / rozmrażania / gotowania próżniowego / gotowania wielopoziomowego oraz „just in time” / garowania / przyrumienienia
 - możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia (maksymalnie po 15 cyklach)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 5-calowy, kolorowy, podświetlany ekran dotykowy LCD TFT
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/3 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automacyjny system myjący **ACS** – 4 programy
- Pysznica ręczny z węże – 2,5 m
- Wymowiany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środek myjący
- Wymowiany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wewnątrz potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwi znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CEV026X	bezpośredni natrysk	6x GN 2/3	70 mm	20/50	510x625x(H)730 mm	5,25 kW/400 V	29 051,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Compact 061 – 6x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego **ICS** (Interactive Cooking System)
- Tryb automatyczny
 - 80 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania / podtrzymywania temperatury / rozmrażania / gotowania próżniowego / gotowania wielopoziomowego oraz „just in time” / garowania / przyrumienienia
 - możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia (maksymalnie po 15 cyklach)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 5-calowy, kolorowy, podświetlany ekran dotykowy LCD TFT
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 [2 sztuki]

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Prysznic ręczny z wężem – 2,5 m
- Wbudowany, wyjmowany prysznic ręczny z zaworem

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skrapianie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwi znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CVE061X	bezpośredni natrysk	6x GN 1/1	60 mm	30/80	850x650x(H)690 mm	8,25 kW/400 V	33 769,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX**

Compact 061 – 6x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego **ICS** (Interactive Cooking System)
- Tryb automatyczny
 - 80 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania / podtrzymywania temperatury / rozmrażania / gotowania próżniowego / gotowania wielopoziomowego oraz „just in time” / garowania / przyrumienienia
 - możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia (maksymalnie po 15 cyklach)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 5-calowy, kolorowy, podświetlany ekran dotykowy LCD TFT
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Pysznica ręczny z węże – 2,5 m
- Wymowalny, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środek myjący
- Wymowalny, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wewnątrz potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwi znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CEV061X	bezpośredni natrysk	6x GN 1/1	60 mm	30/80	510x800x(H)730 mm	7,75 kW/400 V	31 180,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Compact 101 – 10x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego **ICS** (Interactive Cooking System)
- Tryb automatyczny
 - 80 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania / podtrzymywania temperatury / rozmrażania / gotowania próżniowego / gotowania wielopoziomowego oraz „just in time” / garowania / przyrumienienia
 - możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia (maksymalnie po 15 cyklach)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- 5-calowy, kolorowy, podświetlany ekran dotykowy LCD TFT
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 [2 sztuki]

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Prysznic ręczny z węże – 2,5 m
- Wyjmowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środek myjący
- Wyjmowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu
- Funkcja **Regeneration** – regeneracja potraw
- Funkcja **Cook & Hold** – po gotowaniu automatyczny tryb podtrzymania
- Funkcja **Multilevel** – niezależne gotowanie na różnych poziomach
- Funkcja **Just in Time** – wszystkie dania na czas
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwi znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CEV101X	bezpośredni natrysk	10x GN 1/1	60 mm	80/150	510x800x(H)970 mm	15,5 kW/400 V	38 488,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX**

Compact 026 – 6x GN 2/3



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 95 zapisanych programów,
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 4 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia, z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/3 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Pysznik ręczny z węże – 2,5 m
- Wymowalny, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środki myjące
- Wymowalny, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CEV026S	bezpośredni natrysk	6x GN 2/3	60 mm	20/50	510x625x(H)730 mm	5,25 kW/400 V	22 486,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Compact 061 – 6x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 95 zapisanych programów,
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 4 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia, z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 [2 sztuki]

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Prysznic ręczny z węże – 2,5 m

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** [automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora] pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CVE061S	bezpośredni natrysk	6x GN 1/1	60 mm	30/80	850x650x(H)690 mm	8,25 kW/400 V	24 199,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX**

Compact 061 – 6x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 95 zapisanych programów,
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 4 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia, z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 (2 sztuki)

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Pysznik ręczny z węże – 2,5 m
- Wymowalny, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środek myjący
- Wymowalny, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wewnątrz potrawy, system **DELTA**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CEV061S	bezpośredni natrysk	6x GN 1/1	60 mm	30/80	510x800x(H)730 mm	7,75 kW/400 V	24 658,-

Piec wielozadaniowy, konwekcyjno-parowy **LAINOX®**

Compact 101 – 10x GN 1/1



TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny
 - 95 zapisanych programów,
 - możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)
- Gotowanie ręczne w 3 trybach
 - tryb konwekcyjny gorącym powietrzem od 30°C do 300°C
 - tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C
 - tryb konwekcyjno-parowy (combi) w zakresie od 30°C do 300°C
- Gotowanie ręczne - z możliwością ustawienia maksymalnie 4 cykli w serii automatycznej
- Gotowanie **sous vide** w zakresie od 30°C do 99°C
- Gotowanie nocne

WYPOSAŻENIE

- Wyświetlacz alfanumeryczny
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia, z wyświetlaczem LED
- Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania
- Pokrętko **SCROLLER PLUS** z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 [2 sztuki]

MYCIE, SERWISOWANIE I KONSERWACJA

- Automatyczny system myjący **ACS** – 4 programy
- Prysznic ręczny z węże – 2,5 m
- Wyjmowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany jako zbiornik do mycia automatycznego, co eliminuje konieczność używania zbiornika na środek myjący
- Wyjmowany, wbudowany zbiornik o pojemności 5 litrów – może być używany w przypadku braku doprowadzenia wody do pieczenia parowego lub konwekcyjno-parowego w zakresie do 60 minut

FUNKCJE I SYSTEMY

- **Autorewers** (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system **DELTA T**
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- **Autoklima** – kontrola wilgotności w komorze pieca
- Nawilżanie ręczne
- Automatyczna kondensacja pary
- Automatyczne lub ręczne nagrzewanie komory
- **Fast dry** – przyspieszone osuszanie komory
- **Pre Heating** – nagrzewanie komory przed rozpoczęciem gotowania
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- **2 prędkości wentylatora**, zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- **Sonda 3 punktowa**
- Możliwość podłączenia sondy igłowej do pieczenia próżniowego

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

- **ECOSPEED** – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Compact optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR** – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR** – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING** – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczający utratę mocy i zmniejszający szkodliwe emisje

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnosząc wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiającą łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Oświetlenie halogenowe
- Współczynnik szczelności IPX5

model	wersja	pojemność	odległość między półkami	liczba porcji	wymiary	moc/napięcie	cena
CEV101S	bezpośredni natrysk	10x GN 1/1	60 mm	80/150	510x800x(H)970 mm	15,5 kW/400 V	31 088,-

Przykładowe kombinacje

6 + 10 (x GN 1/1)



CEV026 + CEV026

KKEC26 4 179,-

Zestaw akcesoriów do tężenia
pieców elektrycznych
CEV026+CEV026

CEV061 + CEV101

KKEC16 3 408,-

Zestaw akcesoriów do tężenia
pieców elektrycznych
CEV061+CEV101

6 + 6 (x GN 1/1)



CEV061 + CEV061

KKEC66 4 448,-

Zestaw akcesoriów do tężenia
pieców elektrycznych
CEV061+CEV061

6 + 6 (x GN 1/1)



CVE061 + CVE061

KKE066 5 448,-

Zestaw akcesoriów do tężenia
pieców elektrycznych
CEV061+CEV061

Automatyczny system myjący LM produkty dla modeli: 201 - 202



10 l

COMBICLEAN

3 w 1 ALKALINE CLEANSER

Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia.

Dzięki formule 3 w 1, myjącej, sputkującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszczca komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelki.

Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010 331,-

Okresowe usuwanie kamienia – wszystkie modele z bojlerem



10 l

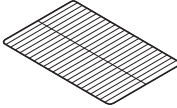
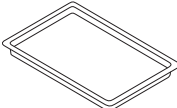
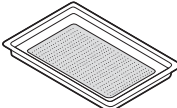
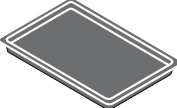
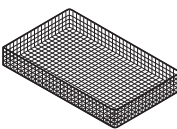
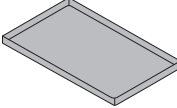
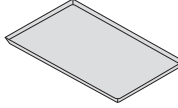
DS010 - COMBIBOILER

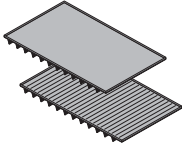
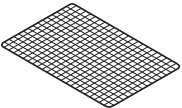
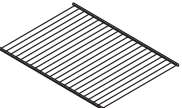

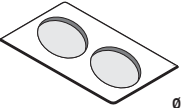
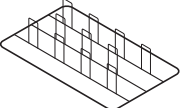
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.

Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010 388,-

Multigrill – AKCESORIA

		GN 2/3 352 x 325 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm	
		kod	cena	kod	cena	kod	cena
Ruszty 	Stal chromowana	G2300	53,-	G1100	93,-	G2100	137,-
	Stal nierdzewna	X2300	137,-	X1100	177,-	X2100	331,-
Pojemniki 	20 mm	T2302	177,-	T1102	199,-	T2102	375,-
	40 mm	T2304	212,-	T1104	247,-	T2104	410,-
	65 mm	T2306	234,-	T1106	274,-	T2106	463,-
Tace perforowane 	20 mm	F2302	212,-	F1102	239,-	F2102	538,-
	40 mm	F2304	239,-	F1104	278,-	F2104	578,-
	65 mm	F2306	283,-	F1106	362,-	F2106	710,-
	100 mm			F1110	463,-	F2110	900,-
	150 mm			F1115	684,-	F2115	1 318,-
Pojemniki emaliowane 	20 mm			S1102	269,-	S2102	419,-
	40 mm			S1104	318,-	S2104	468,-
	65 mm			S1106	349,-	S2106	525,-
Kosz na frytki 	1 kg	R2304	318,-				
	1,5 kg			R1104	428,-		
	3 kg					R2104	851,-
Taca aluminiowa pokryta powłoką teflonową 	20 mm	AT230	212,-	AT02	291,-		
	40 mm			AT04	358,-		
	65 mm			AT06	375,-		
Taca aluminiowa pokryta teflonem 	Gładka	ATL23	221,-	AT11	265,-		
	Perforowana	ATF23	265,-	AF11	287,-		

		GN 2/3 352 x 325 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm	
		kod	cena	kod	cena	kod	cena
		Taca aluminiowa pokryta teflonem (do wysokich temperatur)  Gładka Ryflowana				APL11	904,-
Ruszt do gotowania warzyw 		GV230	300,-	GV110	428,-		
Ruszt do mięs i ryb 		GC230	662,-	GC113	688,-		
Taca aluminiowa pokryta teflonem z formami  ø 120 mm		6 szt.		TF106	380,-		
		12 szt.				TF112	873,-
Taca aluminiowa pokryta teflonem z formami  ø 200 mm		1 szt.	TF123	309,-			
		2 szt.		TF223	380,-		
		6 szt.				TF623	706,-
Ruszt do pieczenia kurczaków  Stal nierdzewna		4 szt.	P230	239,-			
		8 szt.		P1108	265,-		

AROMATY



SMOKEGRILL - Aromat dymu wędzarniczego, 0,5 l

SMKE 159,-

AROMAT: BIAŁE WINO - 0,5 l

ARDW 209,-

AROMAT: CYTRYNA - 0,5 l

ARDL 209,-

AROMAT: ROZMARYN - 0,5 l

ARDR 209,-

Wyposażenie gastronomiczne



40 lat doświadczenia poświęcone profesjonalnej gastronomii

MBM jest jednym z **najważniejszych producentów** w sektorze wyposażenia gastronomicznego, zarówno we Włoszech, jak również za granicą.

Od 1972, roku założenia, MBM charakteryzuje się **jakością oraz niezawodnością** swoich produktów, a przede wszystkim oferuje wyjątkowe i innowacyjne rozwiązania w celu ulepszenia pracy profesjonalistów w branży gastronomicznej.

Od 1998 MBM jest częścią Illinois Tool Work (ITW) – spółki, która od czasu powstania ponad 100 lat temu, stała się jednym z wiodących na świecie producentem specjalistycznych urządzeń przemysłowych oraz towarów konsumpcyjnych.

Wychodząc naprzeciw klientom, firma **zbudowała profesjonalny zespół projektantów**, którzy nieustannie pracują nad stworzeniem nowych rozwiązań i interesujących funkcjonalności dla profesjonalnej kuchni. Dodatkowym atutem MBM są również seminaria dydaktyczne oraz pokazy gotowania na żywo prowadzone przez profesjonalnych kucharzy, dzięki którym klienci mogą lepiej poznać produkty z oferty MBM.

Dziś z zakładem o powierzchni 15 000 m², oferując 4 linie ciągów kuchennych oraz serie urządzeń nastawnych MBM jest **niezawodnym oraz elastycznym partnerem**, zapewniającym pełne wsparcie oraz profesjonalną obsługę klienta.

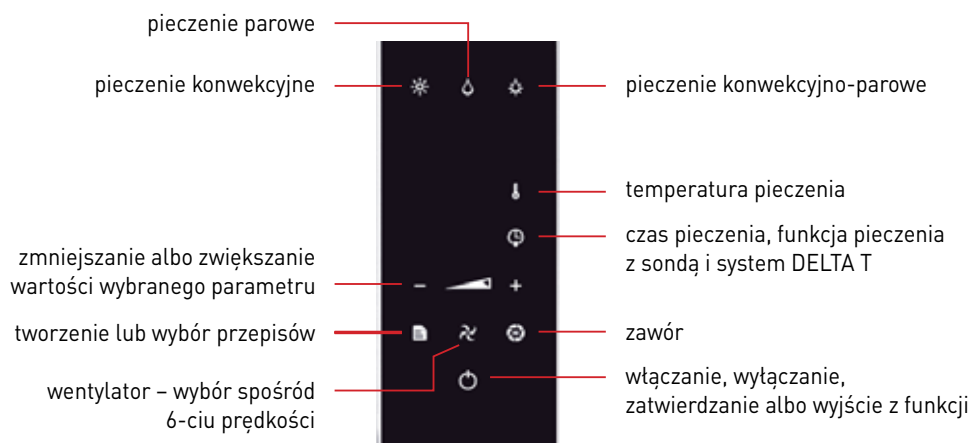




Gastronomiczne piece konwekcyjno- -parowe

elektryczne, sterowanie elektroniczne

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora tłoczona uniemożliwiająca odkształcenia
- Dotykowy panel sterujący
- Wielojęzyczne menu – także w języku polskim
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 0-100%
- Możliwość programowania (60 programów – po 6 kroków każdy)
- Gotowanie w systemie DELTA T (zakres różnicy temp. między komorą a sondą od +20°C do +120°C)
- Sonda w zestawie
- Wstępne rozgrzewanie pieca (20°C powyżej temp. zadanej w trybie suchego powietrza)
- Szybkie schładzanie komory
- Port USB do pobierania i wgrywania przepisów, danych HACCP, aktualizacji oprogramowania
- 5 programów mycia automatycznego
- Komora z oświetleniem
- 6 prędkości wentylatora plus rewers
- Klasa szczelności: IPX5





Legenda wyposażenia dodatkowego

- W** – system myjący
- ISCP** – sonda jednopunktowa
- U** – port USB
- HU** – kontrola wilgotności

model	CME6 (WISCPUHU)	CME10 (WISCPUHU)
wymiary zewnętrzne	890x795x(H)720 mm	890x795x(H)980 mm
wymiary komory	630x440x(H)490 mm	630x440x(H)710 mm
pojemność komory	6x GN 1/1 lub 6x 600x400 mm	10x GN 1/1 lub 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm	70 mm
bezpośrednie wytwarzanie pary	TAK	TAK
ilość wentylatorów z rewersem	1	1
termostat	+40°C do +250°C	+40°C do +250°C
moc całkowita	9,5 kW	18,5 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	120 kg	160 kg
cena	18 999,-	24 999,-



Kuchnie gazowe M700

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na otwartej szafce, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej lub konwekcyjnej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym typu angielskiego.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- wszystkie palniki z płomieniem kontrolnym – zapewniają bezpieczne gotowanie
- palniki o mocy 6 kW dodatkowo z podwójnym pierścieniem płomienia

Łatwość czyszczenia:

- tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka

- pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i pozwala na łatwiejsze mycie

Łatwość użytkowania:

- konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o \emptyset już od 11 cm
- maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (\emptyset 40 cm)

Wysoka moc, higiena i niezawodność



Kuchnie gazowe stołowe



model	MG7G2S77	MG7G4S77	MG7G6S77
moce palników (kW)			
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	1100x700x(H)250 mm
moc palników	1x 3,5 kW + 1x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
moc całkowita	9,5 kW	19 kW	28,5 kW
waga	30 kg	50 kg	92 kg
cena	3 152,-	5 180,-	7 321,-



Kuchnie gazowe na podstawie z trzech stron zamkniętej



model	MG7G2SA77	MG7G4SA77	MG7G4SA77P	MG7G6SA77
moce palników (kW)	 3,5	 3,5 6	 6 6	 3,5 6 3,5
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
moc palników	1x 3,5 kW + 1x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	4x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
moc całkowita	9,5 kW	19 kW	24 kW	28,5 kW
waga	45 kg	72 kg	78 kg	100 kg
cena	4 726,-	6 663,-	6 803,-	8 741,-



Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym – GN 2/1



model	MG7G4SF77	MG7G4SF77P	MG7G4SFEV77
moce palników (kW)			
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	4x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	gazowy – statyczny	elektryczny – konwekcyjny
moc piekarnika	6 kW	6 kW	2,6 kW / 230 V, 1N, 50 Hz
moc całkowita	gaz. 25 kW	gaz. 30 kW	gaz. 19 kW / elektr. 2,6 kW
waga	102 kg	109 kg	100 kg
cena	9 846,-	10 304,-	11 410,-



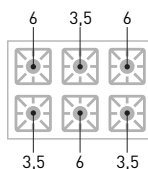
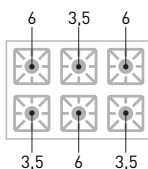
Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym – GN 2/1



model

MG7G6SFA77**MG7G6SF77M**

moce palników (kW)



wymiary	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	770x660x(H)310 mm
moc palników	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	gazowy – statyczny
moc piekarnika	6 kW	8 kW
moc całkowita	gaz. 34,5 kW	gaz. 36,5 kW
waga	136 kg	140 kg
cena	13 004,-	14 089,-





Kuchnie elektryczne M700

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami okrągłymi bądź kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) a także stołowe.

Monoblok: na szafce z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (Ø 150/220 mm, 300x300 mm)
- elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozytywnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Łatwość czyszczenia:

- zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Łatwość użytkowania:

- lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

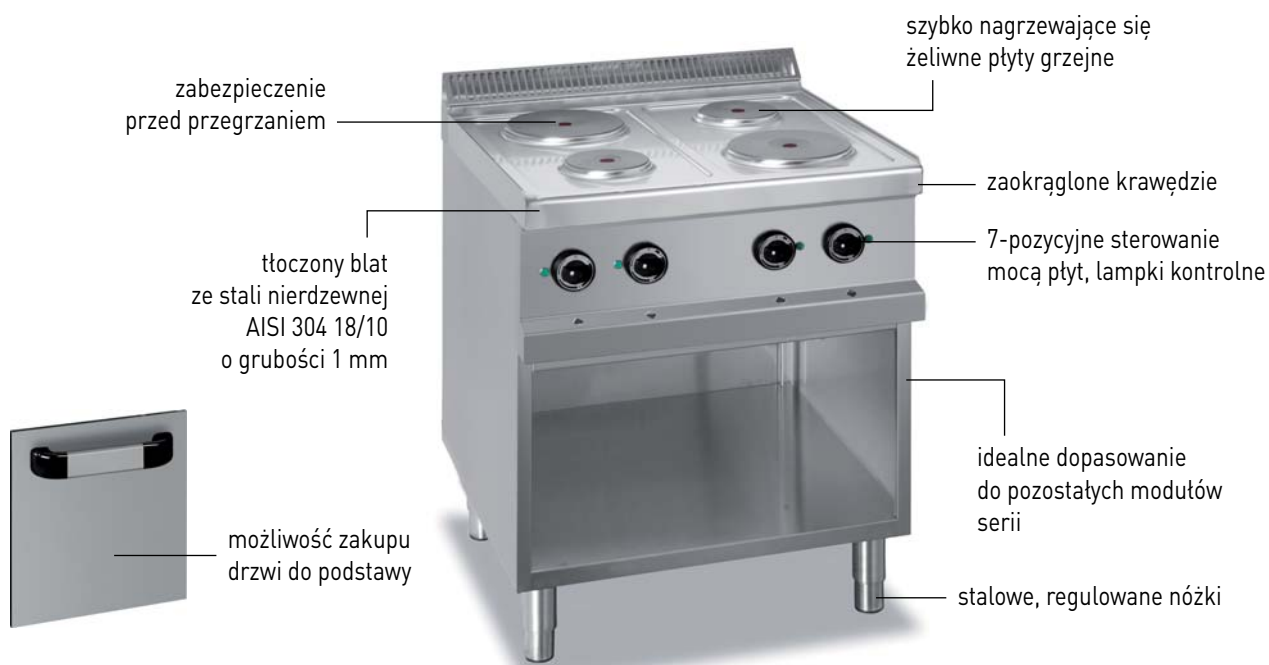
Wysoka moc, higiena i niezawodność



Kuchnie elektryczne stołowe



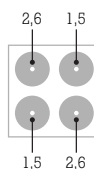
model	MG7E277	MG7E477
moce płyt (kW)		
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	20 kg	32 kg
cena	3 134,-	4 334,-



Kuchnie elektryczne na podstawie z trzech stron zamkniętej



model

MG7E2A77**MG7E4A77**moce
płyt
(kW)

wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	38 kg	54 kg
cena	4 484,-	6 156,-



Kuchnie elektryczne z piekarnikiem elektrycznym – GN 2/1

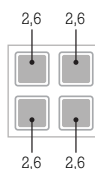
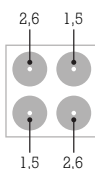


model

MG7E4F77

MG7E4F77Q

moce płyt (kW)



wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc płyt	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	elektryczny – statyczny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	13,5 kW	15,7 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	90 kg	90 kg
cena	10 623,-	13 886,-



Płyty grzewcze M700

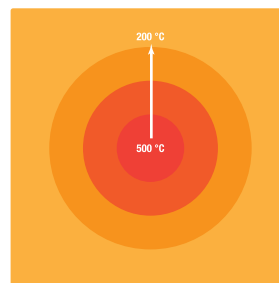
Linia płyt grzewczych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji wolnostojącej (monobloki). 2 modele na otwartej szafce (jedna elektryczna, jedna gazowa) oraz 1 model z gazową płytą i piekarnikiem.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

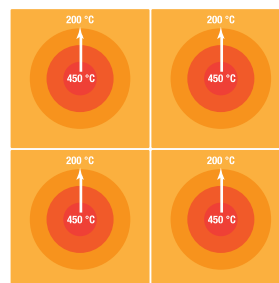
Wersja gazowa:

- płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm² wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- temperatura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- piezoelektryczny zapał oraz termopara do regulacji temperatury
- piekarnik gazowy GN 2/1



Wersja elektryczna:

- płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- temperatura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 80°C



Łatwość czyszczenia:

- zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Wysoka moc, higiena i niezawodność.



Płyty grzewcze
na podstawie z trzech stron zamkniętej i z piekarnikiem



model	MG7GTA77	MG7GTF77	MG7ETA77
typ płyty	gazowa	gazowa	elektryczna
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	560x660x(H)310 mm	-
moc płyty	1x 9 kW	1x 9 kW	4x 2,25 kW
moc piekarnika	-	gaz. 1x 6 kW	-
moc całkowita	9 kW	15 kW	9 kW
waga	90 kg	120 kg	90 kg
cena	7 751,-	10 843,-	9 367,-



Frytownice M700

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwiema komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- duża „strefa zimna”, pozwalająca utrzymać niezmienną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

Modele gazowe:

- palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:

- nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:

- kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, po 1 sztuce na komorę

Wysoka moc, higiena i niezawodność

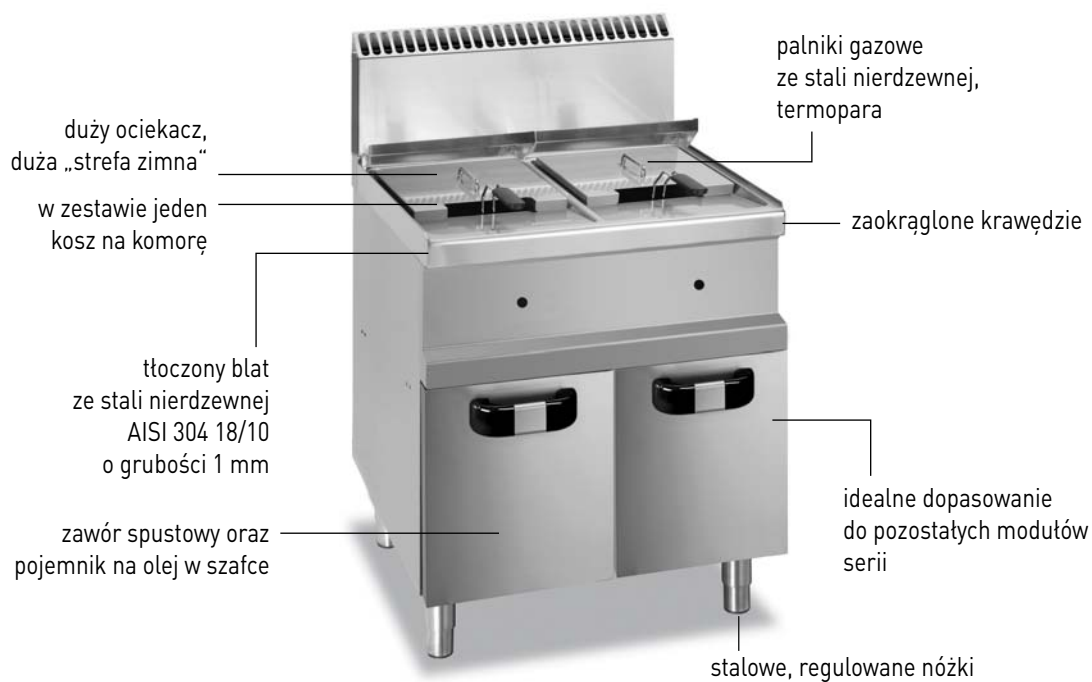




Frytownice stołowe – gazowe lub elektryczne



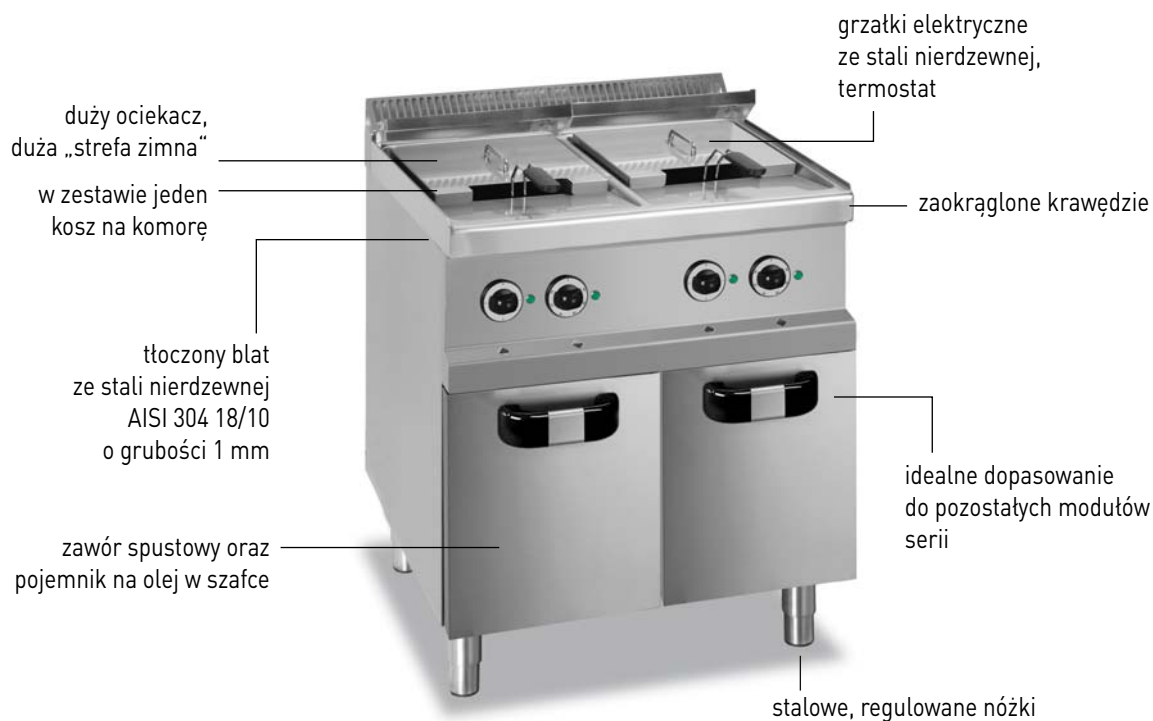
model	MG7GF477TS	MG7GF777TS	MG7EF477T	MG7EF777T
typ	gazowa	gazowa	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)210 mm	2x 280x340x(H)210 mm	280x340x(H)200 mm	2x 280x340x(H)200 mm
pojemność zbiornika	9 l	9 l + 9 l	12 l	12 l + 12 l
moc całkowita	7,4 kW	14,8 kW	9 kW	18 kW
napięcie	-	-	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	35 kg	55 kg	30 kg	53 kg
cena	6 611,-	9 923,-	5 929,-	10 434,-



Frytownice z szafką – gazowe



model	MG7GF477	MG7GF777
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)300 mm	2x 280x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	14 l	14 l + 14 l
moc całkowita	10,5 kW	21 kW
waga	63 kg	85 kg
cena	7 870,-	12 997,-



Frytownice z szafką – elektryczne



model	MG7EF477	MG7EF777
typ	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)240 mm	2x 280x340x(H)240 mm
pojemność zbiornika	13 l	13 l + 13 l
moc całkowita	9 kW	18 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	50 kg	80 kg
cena	7 583,-	13 099,-



Płyty grillowe M700

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną bądź mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary.

Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Niezawodność:

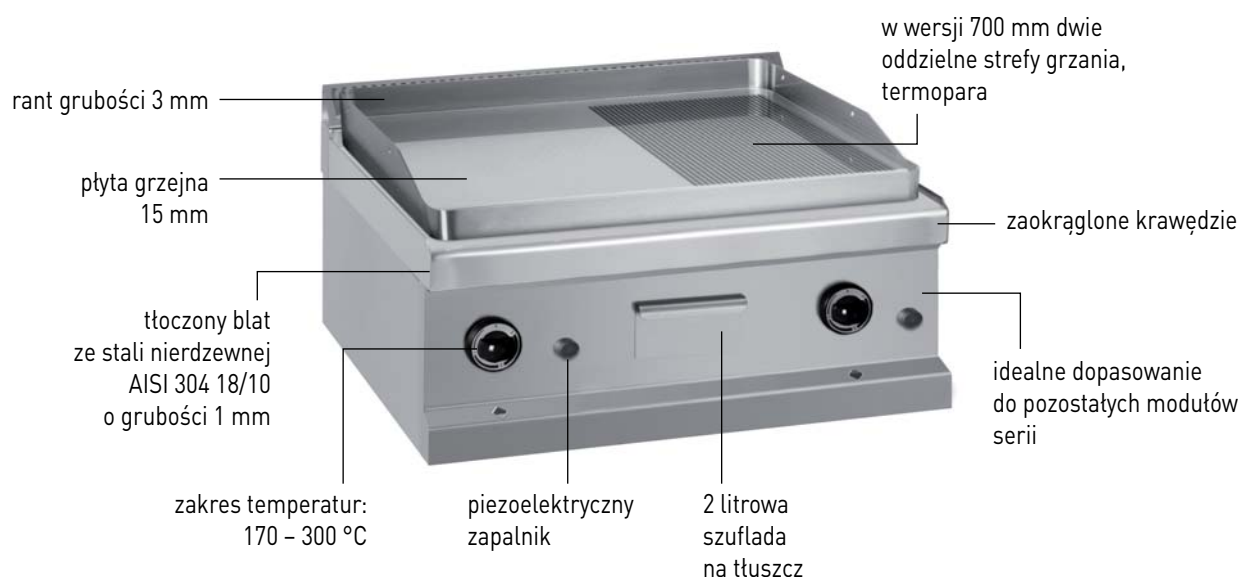
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- szuflada ze stali nierdzewnej
- ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Łatwość użytkowania i mycia:

- płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- automatyczne zapalenie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
- zakres temperatur: 170° – 300°C
- różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

Wysoka moc, higiena i niezawodność

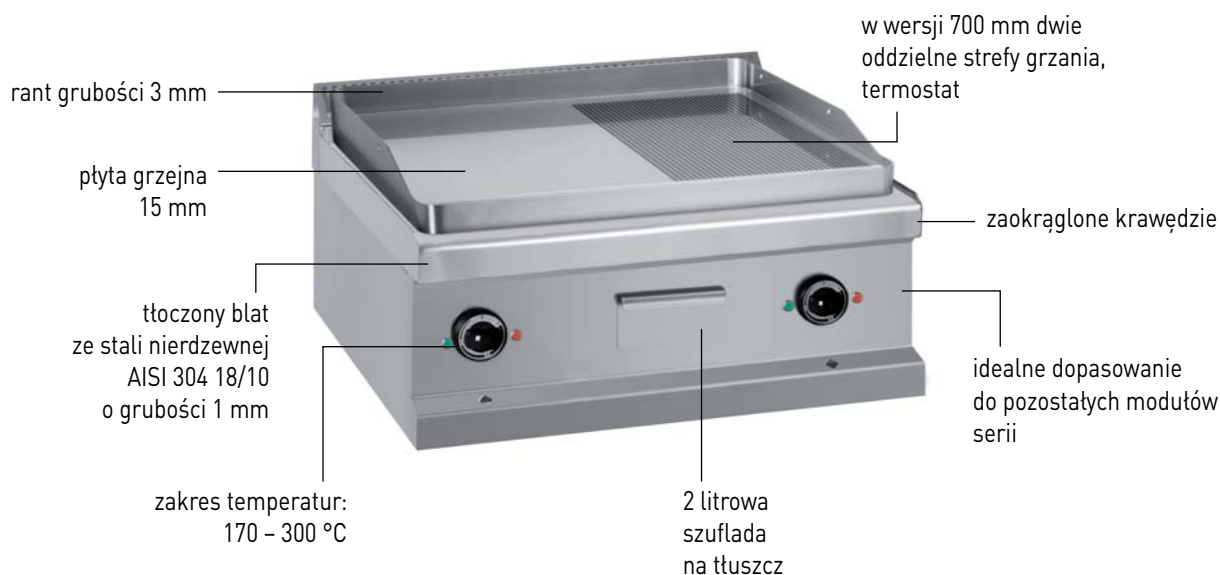




Płyty grillowe stołowe – gazowe



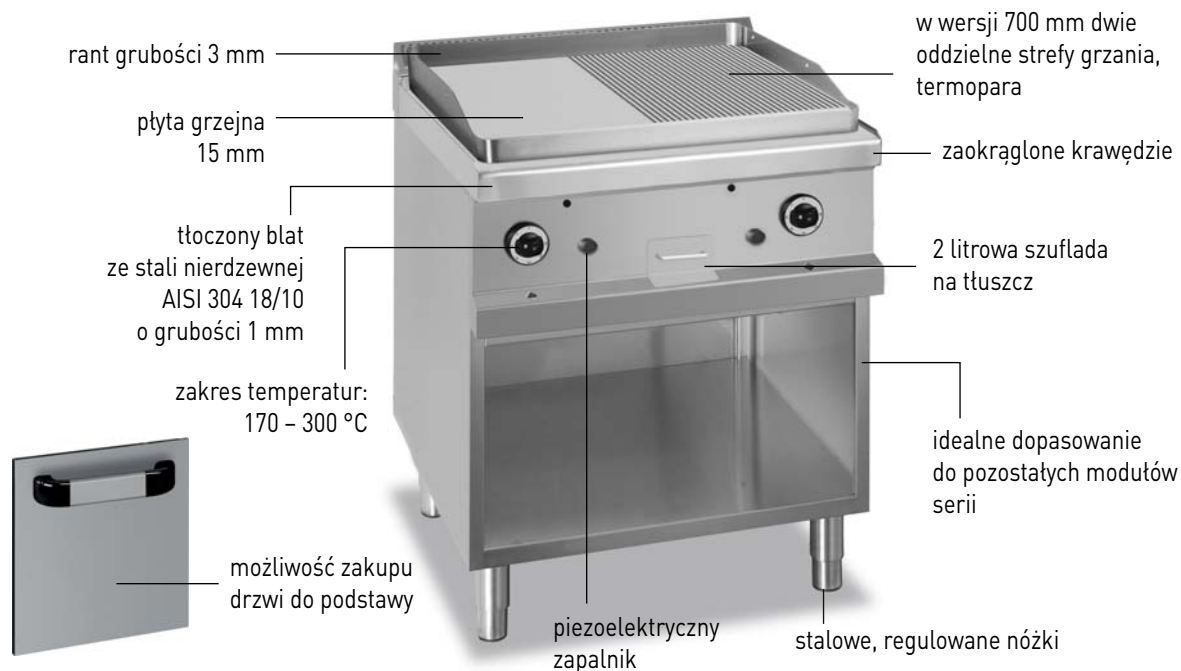
model	MG7GFT477L	MG7GFT477R	MG7GFT777LR
typ	gazowa	gazowa	gazowa
plyta	gładka	ryflowana	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	36 kg	36 kg	70 kg
cena	4 610,-	5 051,-	8 104,-



Płyty grillowe stołowe – elektryczne



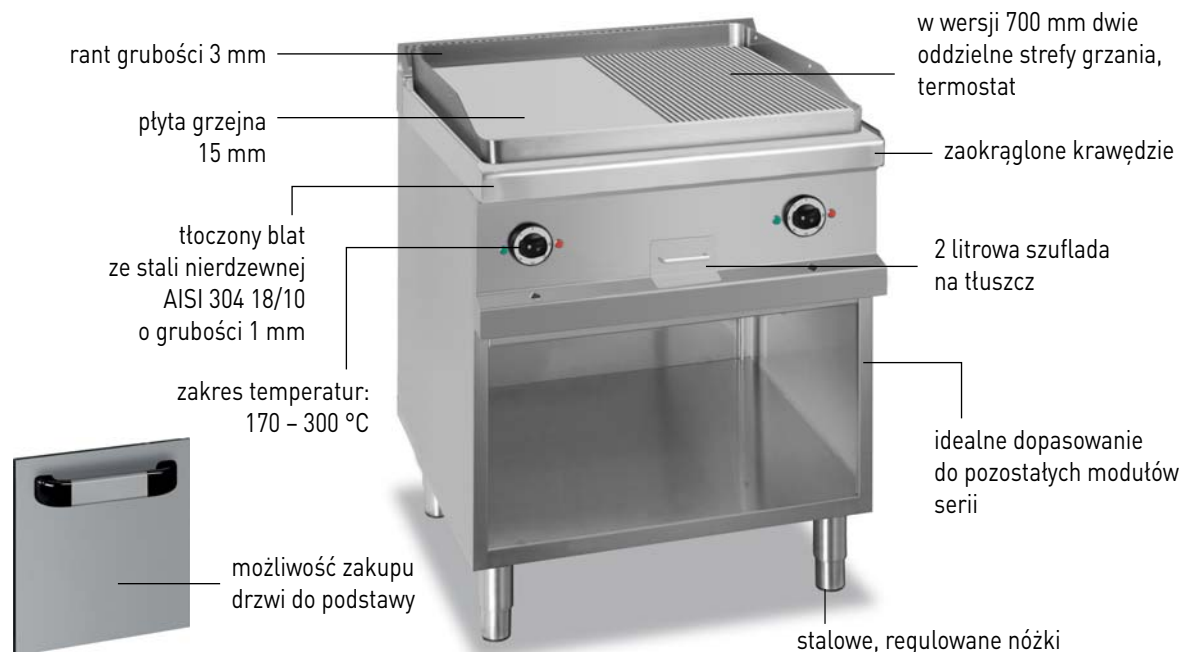
model	MG7EFT477L	MG7EFT477R	MG7EFT777LR
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	36 kg	36 kg	70 kg
cena	4 845,-	5 156,-	7 513,-



Płyty grillowe na podstawie z trzech stron zamkniętej – gazowe



model	MG7GFTA477L	MG7GFTA477R	MG7GFTA777L	MG7GFTA777LR
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	11 kW	11 kW
waga	36 kg	36 kg	92 kg	70 kg
cena	6 646,-	7 178,-	8 909,-	9 703,-



Płyty grillowe na podstawie z trzech stron zamkniętej – elektryczne



model	MG7EFTA477L	MG7EFTA477R	MG7EFTA777L	MG7EFTA777LR
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	8 kW	8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	60 kg	60 kg	92 kg	92 kg
cena	6 195,-	6 576,-	8 716,-	9 374,-





Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Łatwość użytkowania i mycia:

- ruszt w kształcie „V” idealny do opiekania mięs (ruszt w kształcie „O” idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- regulowana wysokość rusztu w kilku poziomach
- wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Wysoka moc, higiena i niezawodność



Grille z lawą wulkaniczną
stołowe i na podstawie z trzech stron zamkniętej – gazowe



model	MG7GPL477	MG7GPL777	MG7GPLA477	MG7GPLA777
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	330x510 mm	2x 330x510 mm	330x510 mm	2x 330x510 mm
moc palników	7,3 kW	14,6 kW	7,3 kW	14,6 kW
waga	30 kg	60 kg	50 kg	82 kg
cena	5 698,-	8 090,-	7 048,-	10 874,-



Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym zbiornikiem o pojemności 26 lub 40 litrów, z nagrzewem gazowym bądź elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- koszyki na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)

Łatwość użytkowania i mycia:

- kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobą
- zapalacz piezoelektryczny

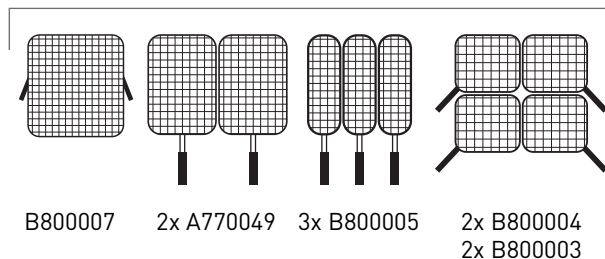
Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY we wnętrzu zbiornika, regulacja mocy za pomocą cztero- pozycyjnego przetącnika, termostat bezpieczeństwa

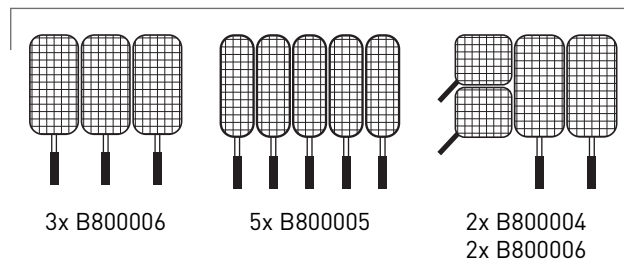
UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

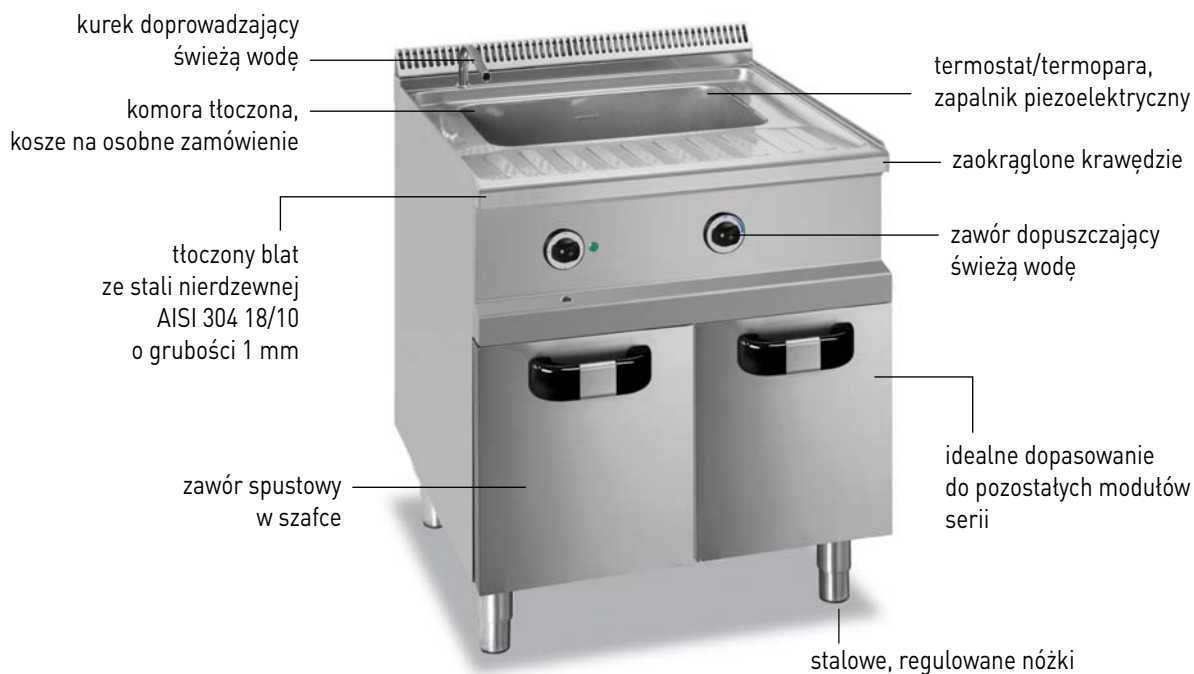
Wysoka moc, higiena i niezawodność

wanna 26 litrów



wanna 40 litrów

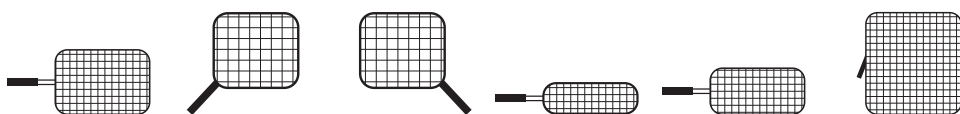




Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów z szafką – gazowe i elektryczne



model	MG7GC477/SC	MG7GC777/SC	MG7EC477/SC	MG7EC777/SC
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	26 l	40 l	26 l	40 l
moc całkowita	8,5 kW	13,6 kW	5,5 kW	9 kW
napięcie	-	-	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	50 kg	70 kg	40 kg	60 kg
cena	8 552,-	10 553,-	8 643,-	10 087,-



model	A770049	B800003	B800004	B800005	B800006	B800007
akcesoria	kosz	kosz	kosz	kosz	kosz	kosz
wymiary	145x295 mm	165x145 mm	165x145 mm	95x295 mm	165x295 mm	300x325 mm
wysokość	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
cena	266,-	228,-	228,-	277,-	312,-	459,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Bemary

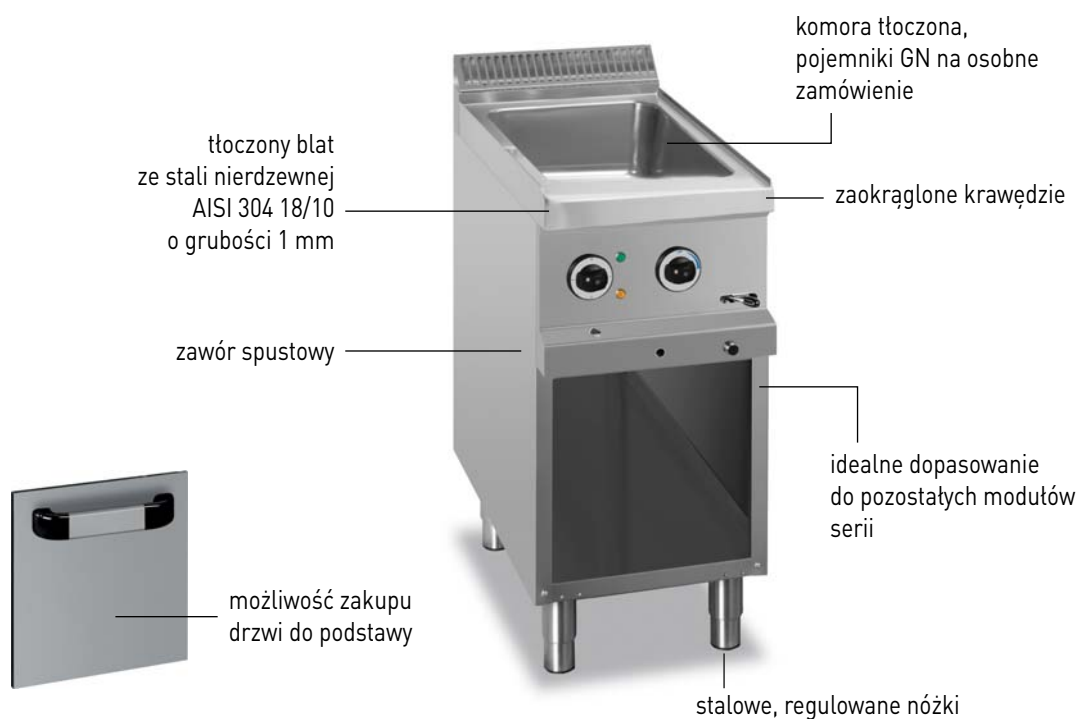
Asortyment bemarków obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- półowa modułu 1xGN 1/1, moduł peten GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna

Wysoka moc, higiena i niezawodność



Bemary
stołowe i na podstawie z trzech stron zamkniętej – elektryczne



model	MG7EBM477	MG7EBMA477
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm	310x510x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 – (H)150 mm	GN 1/1 – (H)150 mm
moc elektryczna	1,5 kW	1,5 kW
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	22 kg	40 kg
cena	4 047,-	4 946,-



Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Niezawodność:

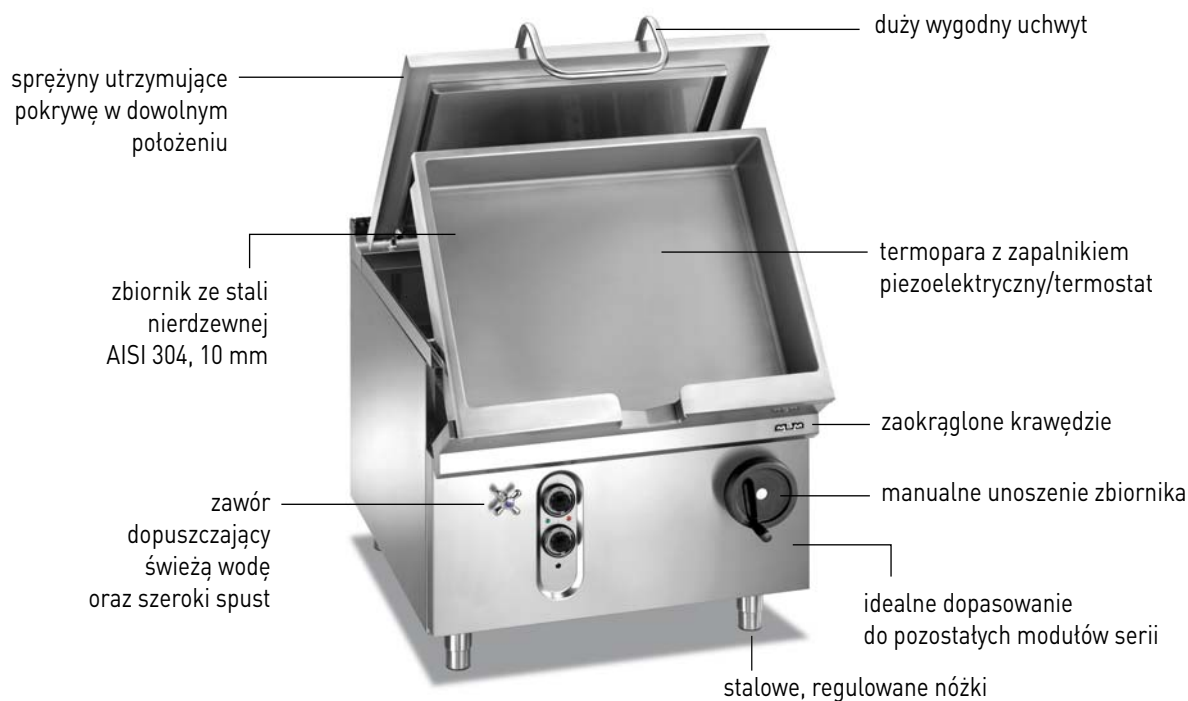
- stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- wykończenie Scotch Brite
- zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- ręczne przechylanie za pomocą korbki
- wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- w celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).

Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprzewadzenie ciepła

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C)

Wysoka moc, higiena i niezawodność



Patelnie przechylne gazowe i elektryczne



model	MG7GBR77	MG7EBR77
typ	gazowa	elektryczna
wymiary	800x700x(H)850 mm	800x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	707x480x(H)164 mm	707x480x(H)164 mm
pow. gotowania	34 dm ³	34 dm ³
pojemność wanny	60 l	60 l
moc palników	13,5 kW	-
moc elektryczna	0,2 kW	9 kW
moc całkowita	13,7 kW	9 kW
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	115 kg	115 kg
cena	16 019,-	15 865,-



Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 50 l, z pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- mosiężny zawór spustowy wyposażony w wymowany filtr
- pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego.

Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie elektryczne z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Wysoka moc, higiena i niezawodność



Kotły warzelne gazowe i elektryczne



model	MG7G50177	MG7E50177
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary kotta	Ø 400x(H)420 mm	Ø 400x(H)420 mm
pojemność kotta	50 l	50 l
moc palników	12,5 kW	-
moc elektryczna	-	9 kW
moc całkowita	12,5 kW	9 kW
napięcie	-	400 V, 3N, 50 Hz
waga	82 kg	82 kg
cena	19 538,-	20 699,-



Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.



Blaty neutralne stołowe



model	MG7N277	MG7N477	MG7N777
wymiary	200x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
waga	10 kg	18 kg	25 kg
cena	1 242,-	1 438,-	1 704,-

Blaty neutralne, na podstawie z trzech stron zamkniętej

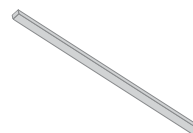
model	MG7NA477	MG7NA477C	MG7NA777	MG7NA777C
szuflada	NIE	TAK	NIE	TAK
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
waga	36 kg	42 kg	47 kg	54 kg
cena	3 057,-	3 593,-	3 802,-	4 170,-



idealne dopasowanie
do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki

Podstawy



model	NSA477	NSA777	A770077
wymiary	400x655x(H)600 mm	700x655x(H)600 mm	listwa łącząca moduły
waga	18 kg	22 kg	
cena	1 260,-	1 536,-	77,-



model	MG7A777003	MG7A777005	MG7A777007
do podstaw o szer.	400 mm	700 mm	1100 mm
waga	4 kg	8 kg	12 kg
cena	469,-	941,-	1 305,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Kuchnie gazowe stołowe M600

Linia kuchni gazowych stołowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne w wersji stołowej.

- Palniki o mocy 2,7 i 3,1 kW
- Palniki 3,1 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Całość ze stali nierdzewnej

- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	G2S6	G4S6	G6S6
moce palników (kW)			
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
moc palników	1x 2,7 kW + 1x 3,1 kW	2x 2,7 kW + 2x 3,1 kW	3x 2,7 kW + 3x 3,1 kW
moc całkowita	5,8 kW	11,6 kW	17,4 kW
waga	22 kg	28 kg	35 kg
cena	2 512,-	3 823,-	5 320,-



Kuchnie gazowe z piekarnikiem M600

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 4 i 6 palnikami z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym.

- Palniki o mocy 2,7 oraz 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Piekarnik gazowy statyczny, emaliowany
- Dodatkowo grill elektryczny
- Oświetlenie piekarnika
- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temp. piekarnika elektrycznego do +250°C (G4SFE6)

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	G4SF6	G4SFE6	G6SFA6
moce palników (kW)			
wymiary	600x600x(H)850/1040 mm	600x600x(H)850/1040 mm	1000x600x(H)850/1040 mm
wymiary piekarnika	420x315x(H)420 mm	420x315x(H)420 mm	420x420x(H)300 mm
moc palników	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	elektryczny – statyczny	gazowy – statyczny
moc piekarnika	2 kW	2,2 kW, 230 V	2 kW
moc grilla	1,8 kW, 230 V	1,8 kW, 230 V	1,8 kW, 230 V
moc całkowita	gaz. 13,7 kW	gaz. 11,7 kW, elektr. 2,5 kW	gaz. 19,55 kW
wymiary szafki	–	–	370x360x(H)550 mm
waga	60 kg	60 kg	85 kg
cena	6 621,-	7 429,-	8 482,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Kuchnie elektryczne M600

Linia kuchni elektrycznych obejmuje dwa modele stołowe i jeden z piekarnikiem konwekcyjnym.

- Szybko nagrzewające się płyty żeliwne
 - 1,5 kW, Ø150 mm
 - 2,6 kW, Ø220 mm
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne załączonych grzałek
- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki

- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temp. piekarnika do +250°C

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	E26	E46	E4F6
moce palników (kW)			
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)850/1040 mm
wymiary piekarnika	-	-	420x420x(H)315
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
typ piekarnika	-	-	elektryczny – konwekcyjny
moc piekarnika	-	-	2,5 kW
moc grilla	-	-	1,8 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW	10,7 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	20 kg	28 kg	60 kg
cena	2 193,-	3 572,-	7 985,-



Kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną M600

- Płyta ceramiczna szczelnie zespolona z obudową
- Szybki nagrzew płyt do 300°C
 - 1,2 kW, Ø140 mm
 - 1,8 kW, Ø180 mm
 - 2,4 kW, Ø230 mm
- Płyta 2,4 kW dzielona na 1 kW + 1,4 kW
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	EVC26	EVC46
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
moc płyty	1x 1,8 kW + 1x 2,4 kW	1x 1,2 kW + 1x 1,8 kW + 2x 2,4 kW
moc całkowita	4,2 kW	7,8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	20 kg	28 kg
cena	5 271,-	7 573,-



Frytownice M600

Linia frytownic obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne.

- Komory tłoczone z „zimną strefą”
- Zawory spustowe oleju
- Całość ze stali nierdzewnej
- W zestawie jeden kosz na komorę
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wersja gazowa:

- Wysokowydajne palniki z płomieniem poziomym
- Zakres temp.: +90°C do +190 °C

- Termopara
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota

Wersja elektryczna:

- Grzałki typu Incoloy ze stali nierdzewnej
- Termostat oraz termostat bezpieczeństwa
- Lampa kontrolna załączonej grzałki

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	GF46	GF66	EF46	EF66
typ	gazowa	gazowa	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	250x340 mm	2x 250x340 mm	250x340 mm	2x 250x340 mm
pojemność zbiornika	8 l	8 l + 8 l	8 l	8 l + 8 l
moc catkowita	7,4 kW	14,8 kW	9 kW	18 kW
napięcie	-	-	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	23 kg	40 kg	23 kg	40 kg
cena	4 922,-	9 329,-	4 635,-	7 667,-

Aksesoria

kod	A660018	A660019
typ	kosz 1/2	kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)120 mm	240x280x(H)120 mm
cena	242,-	273,-



Podgrzewacz do frytek M600

- Grzałka ceramiczna na podczerwień nad wanną
- Wkład w wannie ułatwiający nabieranie frytek
- Zaokrąglone narożniki wanny ułatwiające czyszczenie
- Całość ze stali nierdzewnej
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	ECC46
typ	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	305x425x(H)175 mm
moc całkowita	1 kW
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz
waga	24 kg
cena	3 551,-



Grille z lawą wulkaniczną M600

Linia grilli z lawą wulkaniczną obejmuje 4 modele stołowe, wszystkie w wersji gazowej.

- Modele do mięs z rusztami typu „V”
- Modele do ryb z rusztami typu „O”
- Dwie niezależne strefy grzewcze w modelach szer. 600 mm
- Palniki nierdzewne z samostabilizującym się płomieniem
- Temperatura regulowana termoparą
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	GPL46	GPL46P	GPL86	GPL86P
typ	do mięs	do ryb	do mięs	do ryb
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	800x600x(H)270/460 mm	800x600x(H)270/460 mm
ruszt	370x460 mm	370x460 mm	750x460 mm	750x460 mm
moc palników	7 kW	7 kW	14 kW	14 kW
waga	36 kg	36 kg	46 kg	46 kg
cena	5 278,-	5 278,-	7 723,-	7 723,-

Kamień lawowy HENDI

kod	152706	152805	152904
opakowanie	3 kg	5 kg	9 kg
cena	24,-	34,-	42,-



Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Linia tych urządzeń obejmuje 2 modele stołowe: 1 gazowy i 1 elektryczny.

- Komory ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami, łatwe do utrzymania w czystości
- Podłączenie do sieci wodnej
- Zawór spustowy
- Chromowane kosze z nienagrzewającymi się uchwytami
- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: urządzenia dostarczane bez koszy. Kosze zamawiać osobno.

Wersja gazowa:

- Wysokowydajne palniki gazowe
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Piezoelektryczny zapalnik pilota

Wersja elektryczna:

- Grzałki typu Incoloy ze stali nierdzewnej
- Termostat bezpieczeństwa jako ochrona przed przegrzaniem

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	GC66/SC	EC66/SC
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	510x340 mm	510x340 mm
pojemność zbiornika	30 l	32 l
moc całkowita	11 kW	9 kW
napięcie	-	400 V, 3N, 50 Hz
waga	35 kg	38 kg
cena	8 514,-	7 185,-



Bemary

Linia bemarów obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne o różnej pojemności wanny.

- Odptyw z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN maks. H=150 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Pojemniki GN na osobne zamówienie (patrz rozdział „POJEMNIKI GN” – str. 20-31)

Wersja gazowa:

- Palniki nierdzewne ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypywu gazu przy zgaszonym płomieniu

Wersja elektryczna:

- Grzałki nierdzewne
- Termostat z lampką kontrolną

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	GBM46	GBM66	EBM46	EBM66
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	305x425x(H)175 mm	510x470x(H)175 mm	305x425x(H)175 mm	510x470x(H)175 mm
pojemność zbiornika	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4
moc	2,1 kW	5 kW	1,5 kW	3 kW
napięcie	-	-	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	22 kg	30 kg	22 kg	30 kg
cena	3 568,-	4 635,-	3 243,-	3 645,-



Płyty grillowe, stołowe

Linia płyt grillowych obejmuje aż 20 modeli stołowych, różniących się rodzajem mediów, wielkością i rodzajem płyt.

- Płyty gładkie, ryflowane, mieszane
- Płyty chromowane zmniejszające emisję ciepła
- Równomierne nagrzewanie płyt na całej powierzchni
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wersje gazowe:

- Palniki nierdzewne ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

Wersje elektryczne:

- Grzałki typu Incoloy ze stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury termostatem
- Lampa kontrolna załączonej grzałki

Wysoka moc, higiena i niezawodność



model	GFT46L	GFT46LC	GFT46R	GFT66L
typ	gazowy	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	390x460 mm	390x460 mm	390x460 mm	590x460 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
moc	5,1 kW	5,1 kW	5,1 kW	10,2 kW
waga	38 kg	38 kg	38 kg	56 kg
cena	4 593,-	5 667,-	4 376,-	5 995,-



model	GFT66LC	GFT66R	GFT66LR	GFT66LRC
typ	gazowy	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	590x460 mm	590x460 mm	590x460 mm	590x460 mm
rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
moc	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW
waga	56 kg	56 kg	56 kg	56 kg
cena	7 744,-	6 307,-	6 433,-	8 237,-



model	GFT106L	GFT106LC
typ	gazowy	gazowy
wymiary	1000x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	990x460 mm	990x460 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
moc	15,3 kW	15,3 kW
waga	74 kg	74 kg
cena	8 622,-	11 067,-



model	EFT46L	EFT46LC	EFT46R	EFT66L
typ	elektryczny	elektryczny	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	390x460 mm	390x460 mm	390x460 mm	590x460 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
moc	5 kW	5 kW	5 kW	7,5 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	38 kg	38 kg	38 kg	56 kg
cena	3 862,-	5 020,-	4 124,-	4 834,-



model	EFT66LC	EFT66R	EFT66LR	EFT66LRC
typ	elektryczny	elektryczny	elektryczny	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	590x460 mm	590x460 mm	590x460 mm	590x460 mm
rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
moc	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	56 kg	56 kg	56 kg	56 kg
cena	6 569,-	5 548,-	5 079,-	6 751,-



model	EFT106L	EFT106LC
typ	elektryczny	elektryczny
wymiary	1000x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	990x460 mm	990x460 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
moc	12,5 kW	12,5 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	74 kg	74 kg
cena	7 006,-	9 794,-



Blaty neutralne

- Wysuwana szuflada w przednim panelu
- Całość ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Higiena i niezawodność



model	N46C	N66C
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
waga	14 kg	18 kg
cena	1 784,-	2 089,-

Podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne

- Z trzech stron zamknięte
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi i blatami neutralnymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość ze stali nierdzewnej



model	NSA46	NSA66	NSA86	NSA106	NSA126
wymiary	400x600x(H)580 mm	600x600x(H)580 mm	800x600x(H)580 mm	1000x600x(H)580 mm	1200x600x(H)580 mm
waga	4 kg	6 kg	8 kg	11 kg	17 kg
cena	1 067,-	1 179,-	1 361,-	1 557,-	1 749,-

Akcesoria do podstaw

kod	opis	wymiary	cena
A660009	Drzwi pojedyncze prawe z uchwytem do podstaw szer. 400 mm	-	455,-
A660010	Drzwi pojedyncze lewe z uchwytem do podstaw szer. 400 mm	-	455,-
A660011	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 600 mm	-	763,-
A660012	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 800 mm	-	892,-
A660013	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1000 mm	-	1 284,-
A660014	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1200 mm	-	1 347,-
A660016	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 400 mm	2 x 308x429x(H)105 mm	1 375,-
A660017	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 600 mm	2 x 508x429x(H)105 mm	1 641,-
A660020	Listwa łącząca moduły – do połączenia sąsiednich urządzeń		77,-

Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o różnym wyposażeniu i wymiarach.

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temp. -2°C +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość ze stali nierdzewnej

model	BR2C6	BR2P6	BR3C6	BR3P6
wymiary	1200x600x(H)580 mm	1200x600x(H)580 mm	1600x600x(H)580 mm	1600x600x(H)580 mm
wyposażenie	2 szuflady	2 drzwi	3 szuflady	3 drzwi
moc	0,3 kW	0,3 kW	0,4 kW	0,4 kW
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	90 kg	90 kg	125 kg	125 kg
cena	16 614,-	14 351,-	17 824,-	15 799,-

Zmywarki przemysłowe



Firma DIHR, wiodący producent zmywarek przemysłowych, obecna w 90 krajach, co 3 minuty dostarcza na światowy rynek nowe urządzenie.

Od 2003 roku, jest częścią ALI Group – **światowego lidera w produkcji sprzętu gastronomicznego**. DIHR razem z ALI Group rozwija własny dział Inżynierii budowy maszyn skutecznie rozszerzając zakres branż, do których dostarcza swoje produkty. DIHR zaopatruje w swoje urządzenia firmy z sektora HoReCa, przemysłu przygotowującego żywność a także dużych odbiorców takich jak statki pasażerskie, szpitale itp.

DIHR to jakość, serwis i najnowsza technologia.

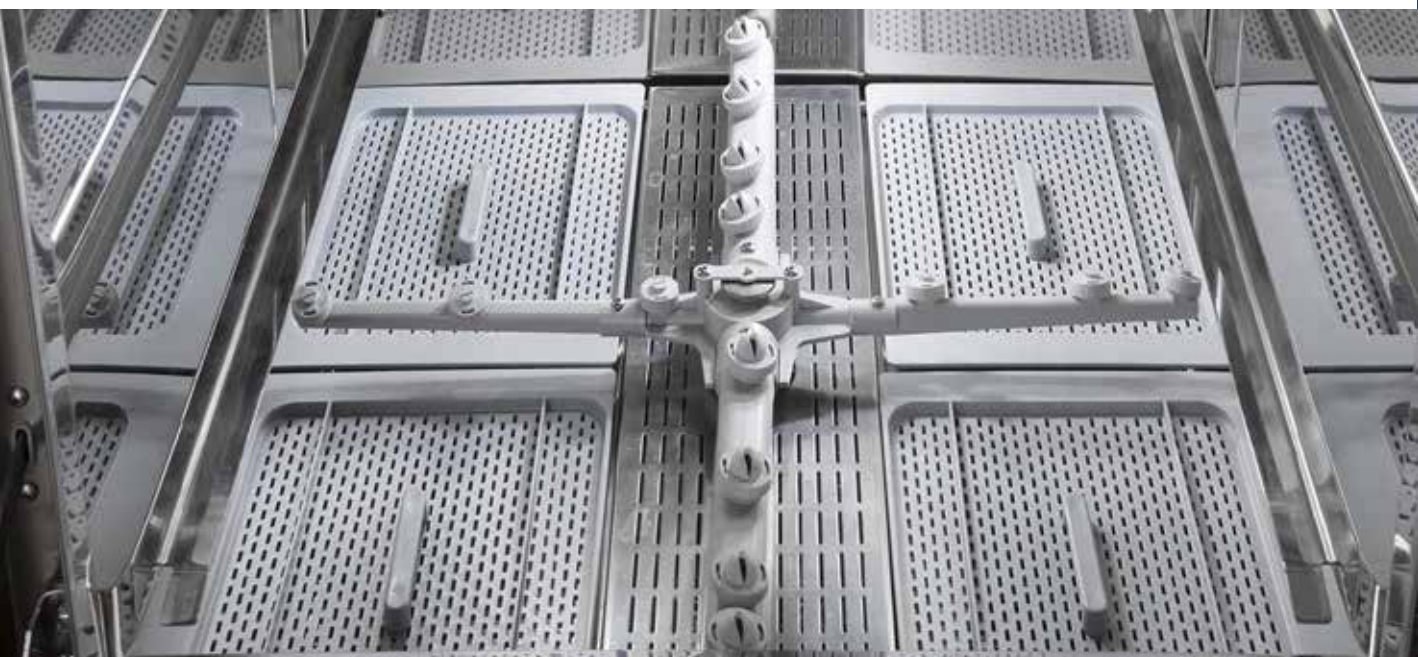
Produkty DIHR posiadają kilkadziesiąt międzynarodowych

certyfi katów jakości tj. ISO 9001, DVGW, IECEE, Intertek etc.

Zrównoważony proces produkcji charakteryzuje się kontrolą bieżących kosztów i poszanowaniem środowiska naturalnego.

Zespół doświadczonych inżynierów gwarantuje najwyższą jakość produkowanych urządzeń DIHR, sprawując kontrolę na każdym etapie produkcji i **poddając wszystkie maszyny restrykcyjnym testom**. Każde urządzenie przed opuszczeniem fabryki musi przejść obowiązkową 4-stopniową kontrolę jakości.

Technologia – Badania i Rozwój – zastosowany w zmywarkach DIHR system odzysku energii Heat Recovery umożliwia redukcję kosztów o ok. 35%.





DWASH 35

zmywarka do filiżanek

przeznaczenie kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki

sterowanie manualne

wymiary 400x495x(H)585 mm

ilość/dł. cykli mycia 1/120 s¹⁾

wydajność 30 koszy/h

maks. wys. mytego szkła 195 mm

zużycie wody na 1 cykl mycia 1,4 l

temp. wody myjącej 55°C

temp. wody płuczającej wyparzającej 85°C

poj. i moc bojlera 2,5 l / 2,4 kW

poj. i moc wanny 9,5 l / 1,8 kW

moc pompy 0,19 kW

moc podłączeniowa 2,59 kW

napięcie 230 V, 1N, 50 Hz

waga 28 kg

standardowe kosze kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.

cena **3 899,-**



max H
195 mm

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dwuwarstwowe drzwi
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- 1 program mycia
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200 – 400 kPa

DWASH 40

zmywarka do szkła

przeznaczenie kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki

sterowanie	manualne
wymiary	450x535x(H)700 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s ¹⁾
wydajność	30 koszy/h
maks. wys. mytego szkła	305 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczającej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,4 kW
poj. i moc wanny	14,5 l / 1,85 kW
moc pompy	0,19 kW
moc podłączeniowa	2,59 kW
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz
waga	37 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
cena	4 299,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
305 mm

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej

- Dwuwarstwowe drzwi
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- 1 program mycia
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200 – 400 kPa



DWASH 50

zmywarka do naczyń

przeznaczenie kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki

sterowanie manualne

wymiary 590x600x(H)850 mm

ilość/dł. cykli mycia 1/120 s¹⁾

wydajność 30 koszy/h

maks. wys. mytego szkła 320 mm / talerzy 345 mm

zużycie wody na 1 cykl mycia 2,3 l

temp. wody myjącej 55°C

temp. wody płuczącej
wyparzającej 85°C

poj. i moc bojlera 5,7 l / 2,8 kW

poj. i moc wanny 29 l / 1,85 kW

moc pompy 0,4 kW

moc podłączeniowa 3,2 kW

napięcie 230 V, 1N, 50 Hz

waga 56,5 kg

standardowe kosze
kosz na szkło
500x500x(H)105 mm – 2 szt.,
kosz uniwersalny
500x500x(H)105 mm – 1 szt.,
koszyk na sztućce
Ø120x(H)120 mm – 2 szt.

cena **4 899,-**



max H
345 mm

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dwuwarstwowe drzwi
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- 1 program mycia
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200 – 400 kPa

DWASH 100

zmywarka kapturowa do naczyń

przeznaczenie kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze, pojemniki GN, tace

sterowanie	manualne
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/90 s ¹⁾
wydajność	40 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 355 mm / talerzy 410 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczającej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 6 kW
poj. i moc wanny	30 l / 2,7 kW
moc pompy	0,55 kW
moc podłączeniowa	6,55 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena	9 699,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
410 mm

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- 1 program mycia
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200 – 400 kPa
- Automatyczny START przy zamykaniu kaptura
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Łatwy demontaż prowadnic kosza
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, max. 210 mm)

Zmywarki DWASH

DWASH 35

PRZEZNACZENIE

kubki, filiżanki, szkło,
sztućce, talerzyki

BUDOWA

Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa	TAK
Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK
Możliwość ustawienia narożnego	NIE
Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 210 mm)	NIE

STEROWANIE

Manualne	TAK
----------	-----

PARAMETRY MYCIA

Łączna ilość cykli mycia	1/120*
Wydajność (ilość koszy/h)	30
Maksymalna wysokość mytego szkła (mm)	195
Maksymalna wysokość mytych talerzy (mm)	195
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	NIE
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	1,4
Temperatura wody myjącej (°C)	55
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej (°C)	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	2,5/2,4
Pojemność i moc wanny (l/kW)	9,5/1,8

WYPOSAŻENIE

Dozownik nabtyszczacza	TAK
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura	NIE

Standardowe kosze:

kosz na szkło
350x350x(H)110 mm – 2 szt.
wkładka do kosza na talerzyki
i podstawki 300x100x(H)90 mm – 1 szt.
koszyk na sztućce
Ø120x(H)120 mm – 1 szt.

Łatwo demontowalne prowadnice na kosze	NIE
--	-----

PARAMETRY TECHNICZNE

Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x wysokość)	400x495x(H)585
Moc podłączeniowa (kW)	2,59
Maksymalna moc pompy (kW)	0,19
Napięcie (V)	230 V, 1N, 50 Hz
Waga (kg)	28
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400

*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

DWASH 40 kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	DWASH 50 kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	DWASH 100 kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, tace
TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	NIE
TAK	TAK	TAK
NIE	NIE	TAK
NIE	NIE	TAK
TAK	TAK	TAK
1/120*	1/120*	1/90*
30	30	40
305	320	355
305	345	410
NIE	NIE	TAK
1,8	2,3	2,8
55	55	55
85	85	85
3,4/2,4	5,7/2,8	5,7/6,0
14,5/1,85	29/1,85	30/2,7
TAK	TAK	TAK
NIE	NIE	TAK
kosz na szkło 400x400x(H)135 mm - 2 szt. wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm - 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 1 szt.	kosz na szkło 500x500x(H)105 mm - 2 szt. kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm - 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 2 szt.	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm - 2 szt. kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm - 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 2 szt.
NIE	NIE	TAK
450x535x(H)700	590x600x(H)850	720x735x(H)1445/1880
2,59	3,2	6,55
0,19	0,4	0,55
230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
37	56,5	100
2-8	2-8	2-8
200-400	200-400	200-400

GS35

zmywarka do filiżanek

przeznaczenie kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki

sterowanie manualne

wymiary 400x495(+230)x(H)585 mm

ilość/dł. cykli mycia 1/120 s¹⁾

wydajność przy zasilaniu wodą +55°C 30 koszy/h

wydajność przy zasilaniu wodą +10°C 18 koszy/h

maks. wys. mytego szkła 195 mm

zużycie wody na 1 cykl mycia 1,4 l

temp. wody myjącej 55°C

temp. wody płuczącej wyparzącej 85°C

poj. i moc bojlera 2,5 l / 2,4 kW

poj. i moc wanny 9,5 l / 1,85 kW

moc, wydajność pompy myjącej 0,19 kW, 120 l/min.

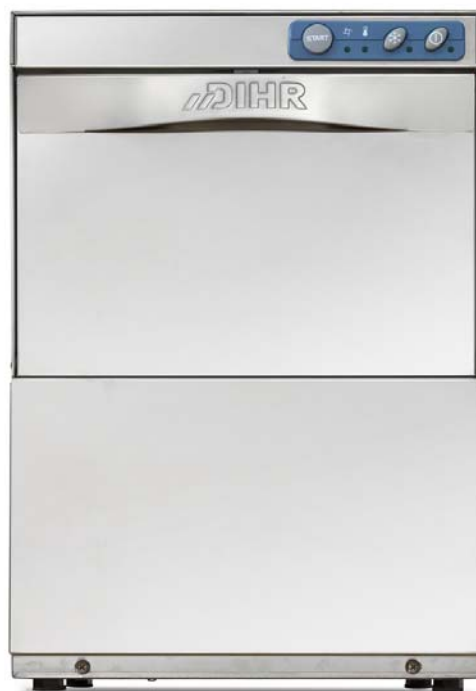
moc podłączeniowa 2,59 kW

napięcie 230 V, 1N, 50 Hz

waga 28 kg

standardowe kosze kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.

cena **4 399,-**



max H
195 mm

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dwuwarstwowe drzwi

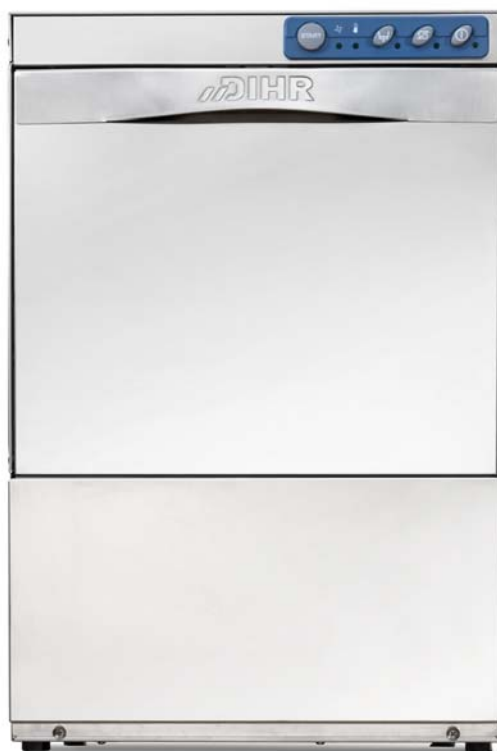
- Jednowarstwowa obudowa
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200 – 400 kPa
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85°C

GS40

zmywarka do szkła

przeznaczenie	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
sterowanie	manualne
wymiary	450x535(+355)x(H)700 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	16 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 305 mm / talerzy 295 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,8 kW
poj. i moc wanny	14,5 l / 1,85 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,4 kW, 185 l/min.
moc podłączeniowa	3,2 kW
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz
waga	37 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
cena	5 299,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
305 mm

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dwuwarstwowe drzwi

- Jednowarstwowa obudowa
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200 – 400 kPa
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85°C

GS50

zmywarka do naczyń

przeznaczenie talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny

sterowanie manualne

wymiary 590x600(+390)x(H)850 mm

ilość/dł. cykli mycia 2/120 s, 180 s¹⁾

wydajność przy zasilaniu wodą +55°C 30/20 koszy/h

wydajność przy zasilaniu wodą +10°C 21/20 koszy/h

maks. wysokość mytego szkła 320 / talerzy 345 mm

zużycie wody na 1 cykl mycia 2,3 l

temp. wody myjącej 55°C

temp. wody płuczącej wyparzającej 85°C

poj. i moc bojlera 5,7 l / 4,5 kW

poj. i moc wanny 29 l / 2,7 kW

moc, wydajność pompy myjącej 0,65 kW, 340 l/min.

	GS50 DF	GS50 PS DDE DF PAP
--	---------	--------------------

filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
---	-----	-----

pompa odpływowa (PS)	NIE	moc 0,025 kW wydajność 340 l/min.
----------------------	-----	--------------------------------------

dozownik detergentu (DDE)	NIE	TAK
---------------------------	-----	-----

pompa wspomagająca płukanie (PAP)	NIE	TAK
-----------------------------------	-----	-----

moc podłączeniowa 5,15 kW

napięcie 400 V, 3N, 50 Hz

waga 56,5 kg

standardowe kosze
kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt.,
kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt.,
koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.

cena **5 399,-** **6 999,-**

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



filtr powierzchniowy w komorze mycia



max H
345 mm

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dwuwarstwowe drzwi

- Jednowarstwowa obudowa
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200 – 400 kPa
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85°C

Zmywarki DIHR GS

	GS35	GS40	GS50
PRZEZNACZENIE	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
STEROWANIE			
Manualne	TAK	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA			
Ilość/długość cykli mycia	1/120 s*	1/120 s*	2/120 s, 180 s*
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C (ilość koszy/h)	30	30	30/20
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	10	16	21/20
Maksymalna wysokość mytego szkła (mm)	195	305	320
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	195	295	345
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l)	1,4	1,8	2,3
Temperatura wody myjącej [°C]	55	55	55
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej [°C]	85	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	2,5/2,4	3,4/2,8	5,7/4,5
Pojemność i moc wanny (l/kW)	9,5/1,85	14,5/1,85	29/2,7
WYPOSAŻENIE			
Dozownik nabytyszczacza	TAK	TAK	TAK
Dwuwarstwowa drzwi	TAK	TAK	TAK
Jednowarstwowa obudowa	TAK	TAK	TAK
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	NIE	NIE	TAK
Dozownik detergentu	NIE	NIE	tylko DS50 PS DDE DF
Pompa wspomagająca płukanie	NIE	NIE	tylko DS50 PS DDE DF
System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C	TAK	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (mm) [szerokość x głębokość x wysokość]	400x495(+230)+(H)585	450x535(+355)x(H)700	590x600(+390)x(H)850
Moc podłączeniowa (kW)	2,59	3,2	5,15
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,19/120	0,4/185	0,65/340
Moc i wydajność pompy odpływowej (PS) (kW / l/min.)	-	-	tylko DS50 PS DDE DF 0,025 kW, 340 l/min.
Napięcie (V)	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
Waga (kg)	28	37	56,5

*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

DS35 PS DDE

zmywarka do filiżanek

przeznaczenie kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki

	DS35	DS35T
sterowanie	manualne	elektroniczne
wymiary	415x465(+305)x(H)670 mm	
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s ¹⁾	3/90 s, 120 s, 180 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h	40/30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	18 koszy/h	18/18/18 koszy/h
maks. wys. mytego szkła	270 mm	
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,4 l	
temp. wody myjącej	55°C	
temp. wody płuczającej wyparzającej	85°C	
poj. i moc bojlera	3 l / 2,4 kW	
poj. i moc wanny	12 l / 1,85 kW	
moc i wydajność pompy myjącej	0,19 kW / 120 l/min.	
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min.	
moc podłączeniowa	2,59 kW	
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	
dozownik detergentu (DDE)	TAK	
dozownik nabtyszczacza	TAK	
waga	30 kg	
standardowe kosze	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	
cena	5 999,-	6 199,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DS35



DS35T



max H
270 mm

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne lub elektroniczne
- 1 lub 3 programy mycia (w zależności od modelu)
- Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze

- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dozownik nabtyszczacza
- Dozownik detergentu (DDE)
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85°C

DS40 PS DDE PAP

zmywarka do szkła

przeznaczenie kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki

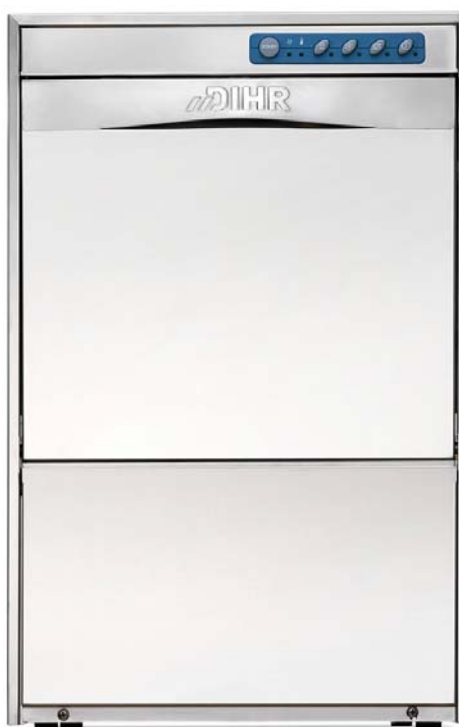
	DS40	DS40T
sterowanie	manualne	elektroniczne
wymiary	460x545(+355)x(H)715 mm	
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s ¹⁾	3/90 s, 120 s, 180 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h	36/30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	16 koszy/h	16/16/16 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 305 mm / talerzy 295 mm	
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l	
temp. wody myjącej	55°C	
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C	
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,8 kW	
poj. i moc wanny	15,5 l / 1,85 kW	
moc i wydajność pompy myjącej	0,4 kW / 185 l/min.	
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min.	
moc i wydajność pompy wspomagającej ptukanie (PAP)	0,025 kW / 90 l/min.	
moc podłączeniowa	3,2 kW	
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	
dozownik detergentu (DDE)	TAK	
dozownik nabtyszczacza	TAK	
waga	38 kg	
standardowe kosze	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	

cena **7 999,-** **8 399,-**

DS40



DS40T



max H
305 mm

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne lub elektroniczne
- 1 lub 3 programy mycia (w zależności od modelu)
- Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze

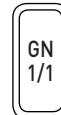
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dozownik nabtyszczacza
- Dozownik detergentu (DDE)
- Pompa wspomagająca ptukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85°C

DS50 PS DDE PAP

zmywarka do naczyń

przeznaczenie: talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztucze, pojemniki GN, sprzęt kuchenny

	DS50	DS50T
sterowanie	manualne	elektroniczne
wymiary	595x610(+390)x(H)845 mm	
ilość/dł. cykli mycia	2/120 s, 180 s ¹⁾	3/90 s, 120 s, 180 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30/20 koszy/h	40/30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	21/20 koszy/h	20/20/20 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 310 mm / talerzy 325 mm	
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l	
temp. wody myjącej	55°C	
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C	
poj. i moc bojlera	5,7 l / 4,5 kW	
poj. i moc wanny	27 l / 2,7 kW	
moc i wydajność pompy myjącej	0,65 kW / 340 l/min.	
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min.	
moc i wydajność pompy wspomagającej płukanie (PAP)	0,025 kW / 250 l/min.	
moc podłączeniowa	5,15 kW	
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	
dozownik detergentu (DDE)	TAK	
dozownik nabtyszczacza	TAK	
waga	61 kg	
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztucze Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	
cena	9 799,-	9 999,-



max H
325 mm

DS50



DS50T



¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Sterowanie manualne lub elektroniczne
- 2 lub 3 programy mycia (w zależności od modelu)
- Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze

- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dozownik nabtyszczacza
- Dozownik detergentu (DDE)
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85°C

Zmywarki DIHR DS

	DS35 PS DDE	DS40 PS DDE PAP	DS50 PS DDE PAP
PRZEZNACZENIE	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
STEROWANIE			
Manualne	wersja DS35	wersja DS40	wersja DS50
Elektroniczne	wersja DS35T	wersja DS40T	wersja DS50T
PARAMETRY MYCIA			
Ilość/długość cykli mycia	DS35 - 1/120 s* DS35T - 3/90 s*, 120 s*, 180 s*	DS40 - 1/120 s* DS40 T - 3/90 s*, 120 s*, 180 s*	DS50 - 2/120 s*, 180 s* DS50 T - 3/90 s*, 120 s*, 180 s*
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C (ilość koszy/h)	DS35 - 30 DS35 T - 40/30/20	DS40 - 30 DS40 T - 36/30/20	DS50 - 30/20 DS35 T - 40/30/20
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	DS35 - 18 DS35 T - 18/18/18	DS40 - 16 DS40 T - 16/16/16	DS50 - 21/20 DS35 T - 20/20/20
Maksymalna wysokość mytego szkła (mm)	270	305	310
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	270	295	325
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l)	1,4	1,8	2,3
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55	55
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej (°C)	85	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	3/2,4	3,4/2,8	5,7/4,5
Pojemność i moc wanny (l/kW)	12/1,85	15,5/1,85	27/2,7
WYPOSAŻENIE			
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK	TAK
Dozownik nabtyszczacza	TAK	TAK	TAK
Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi	TAK	TAK	TAK
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK
Tłoczone w płaszczu komory przewodnice na kosze	TAK	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie	brak	TAK	TAK
Pompa odpływowa	TAK	TAK	TAK
System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C	TAK	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm - 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 1 szt.	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm - 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 1 szt.	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm - 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm - 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 1 szt.
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (mm) [szerokość x głębokość x wysokość]	415x465(+305)x(H)670	460x545(+355)x(H)715	595x610(+390)x(H)845
Moc podłączeniowa (kW)	2,59	3,2	5,15
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,19/120	0,4/185	0,65/340
Moc i wydajność pompy odpływowej (PS) (kW / l/min.)	0,025/40	0,025/40	0,025/40
Moc i wydajność pompy wspomagającej płukanie (PAP) (kW / l/min.)	-	0,025/90	0,025/250
Napięcie (V)	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
Waga (kg)	30	38	61

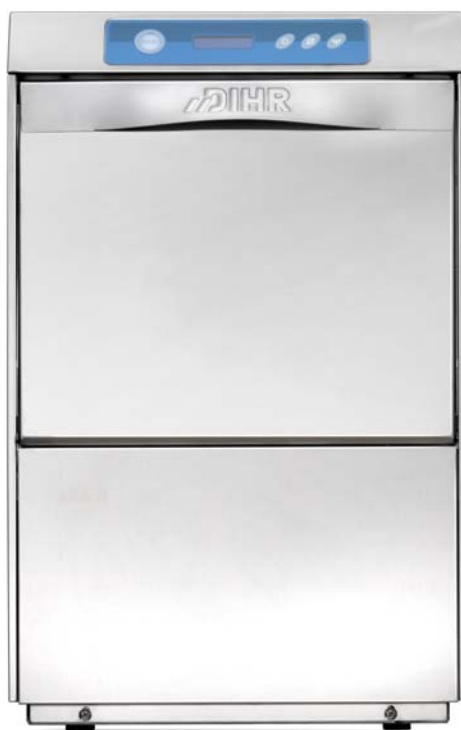
*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C



OPTIMA 400 DDE PS PAP

zmywarka do szkła

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztucze pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	450x535(+330)x(H)720 mm
ilość/dł. cykli mycia	
A: z częściową wymianą wody	4/90 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 60 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾
B: z całkowitą wymianą wody	2/150 s ¹⁾ , 200 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	cykle A: 40/30/60/30 koszy/h cykle B: 24/18 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykle A: 16/16/22/22 koszy/h cykle B: 10/10 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykle A: 2 l cykle B: 4 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,2 l / 4,5 kW
poj. i moc wanny	7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	4,75 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	45,5 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 400x400x(H)135 mm, wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztucze Ø120x(H)120 mm
cena	12 999,-



max H
260 mm

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 260 mm

WYPOSAŻENIE

- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz

- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 250 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 250 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,25 kW
- Poziom hałasu ca. 60 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 [°F – skala francuska]
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

OPTIMA 500 DDE PS PAP

zmywarka do naczyń

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia	
A: z częściową wymianą wody	4/90 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾ , 60 s ¹⁾
B: z całkowitą wymianą wody	2/180 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	cykle A: 40/30/20/60 koszy/h cykle B: 20/10 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykle A: 20/20/20/25 koszy/h cykle B: 9/9 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykle A: 2,5 l cykle B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	14 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW, B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
cena	13 999,-



¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami utatwiający czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz

- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparząjącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,25 kW
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 [°F – skala francuska]
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4”, gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

Zmywarki DIHR Optima

	OPTIMA 400	OPTIMA 500
PRZEZNACZENIE	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
BUDOWA		
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK
STEROWANIE		
Elektroniczne	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Łączna ilość cykli mycia	6	6
A - Ilość cykli z częściową wymianą wody/długość cyklu (s)	4/90*, 120*, 60*, 120*	4/90*, 120*, 180*, 60*
B - Ilość cykli z całkowitą wymianą wody/długość cyklu (s)	2/150*, 200*	2/180*, 360*
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	cykle A: 40/30/60/30 cykle B: 24/18	cykle A: 40/30/20/60 cykle B: 20/10
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	cykle A: 16/16/22/22 cykle B: 10/10	cykle A: 20/20/20/25 cykle B: 9/9
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	260	340
Możliwość mycia pojemników GN [530x325 mm]	NIE	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	cykle A: 2 cykle B: 4	cykle A: 2,5 cykle B: 7
Temperatura wody myjącej [°C]	60	60
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej [°C]	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	5,2/4,5	14/6,0
Pojemność i moc wanny (l/kW) (w cyklach B wanna napetniana częściowo)	7/1,1	cykle A: 10/1,1 cykle B: 7/1,1
WYPOSAŻENIE		
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny	TAK	TAK
System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	TAK	TAK
Wielojęzykowe menu operacyjne	TAK	TAK
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	TAK	TAK
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK
Dozownik nabtyszczacza	TAK	TAK
Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	TAK
Pompa odpływowa (PS)	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz uniwersalny 400x400x(H)135 mm wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE		
System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	TAK	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr wody myjącej	TAK	TAK
Termometr wody płuczającej (wyparzającej)	TAK	TAK
Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x wysokość)	450x535(+330)x(H)720	600x610(+390) x(H)850
Moc podłączeniowa (kW)	4,75	6,65
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,25/250	0,25/650
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy wspomagającej płukanie PAP	0,25/250	0,25/650
Maksymalna moc (kW) pompy odpływowej PS	0,025	0,025
Napięcie (V)	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
Waga (kg)	45,5	64,5
Poziom hałas (dB)	ca. 60	ca. 61
Wymagana twardość wody zasilającej [°F – skala francuska]	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	Ø24	Ø24

*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C



HT 11 DF DDE**zmywarka kapturowa do naczyń**

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	manualne
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia	2/50 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	70/30 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 9 kW
poj. i moc wanny	30 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	10,12 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena	13 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
410 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135 mm, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)

- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparząjącej)

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,12 kW, wydajność 630 l/min.
- Poziom hałasu ca. 60 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

HT 11 DF DDE PAP

zmywarka kapturowa do naczyń

przeznaczenie: talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny

sterowanie: manualne

wymiary: 720x735x(H)1445/1880 mm

ilość/dł. cykli mycia: 2/50 s¹⁾, 120 s¹⁾

wydajność przy zasilaniu wodą +10°C: 70/30 koszy/h

zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,8 l

temp. wody myjącej: 55°C

temp. wody płuczącej wyparzącej: 85°C

poj. i moc bojlera: 10 l / 9 kW

poj. i moc wanny: 30 l / 2,7 kW

moc podłączeniowa: 10,12 kW

napięcie: 400 V, 3N, 50 Hz

waga: 100 kg

standardowe kosze: kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.

cena: **14 999,-**

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
410 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135 mm, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)

- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,12 kW, wydajność 630 l/min.
- Poziom hałasu ca. 60 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm



HT 11 T DF DDE PAP

zmywarka kapturowa do naczyń

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia	3/50 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	70/30/20 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 9 kW
poj. i moc wanny	30 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	10,12 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena	15 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
410 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135 mm, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN [530x325 mm]

WYPOSAŻENIE

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie [PAP]
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia [DF]

- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,12 kW, wydajność 630 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 [°F – skala francuska]
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

Zmywarki DIHR HT

	HT 11 DF DDE	HT 11 DF DDE PAP	HT11T DF DDE PAP
PRZEZNACZENIE	talercze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	talercze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	talercze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
BUDOWA			
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa	NIE	NIE	TAK
Pochyły „anty-kapący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK	TAK
Możliwość ustawienia narożnego	NIE	NIE	TAK
Regulowane stalowe nożyki (min. 135, maks. 200 mm)	TAK	TAK	TAK
STEROWANIE			
Manualne	TAK	TAK	NIE
Elektroniczne	NIE	NIE	TAK
PARAMETRY MYCIA			
Łączna ilość cykli mycia	2/50*, 120*	2/50*, 120*	3/50*, 120*, 180*
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	70/30	70/30	70/30/20
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	34/30	34/30	34/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	410	410	410
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	TAK	TAK	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,8	2,8	2,8
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55	55
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej (°C)	85	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	10/9,0	10/9,0	10/9,0
Pojemność i moc wanny (l/kW)	30/2,7	30/2,7	30/2,7
WYPOSAŻENIE			
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK	brak
Dozownik nabtyszczacza	TAK	TAK	TAK
Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz	TAK	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	NIE	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK	TAK
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura	TAK	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm - 2 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm - 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 2 szt.	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm - 2 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm - 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 2 szt.	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm - 2 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm - 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm - 2 szt.
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK	TAK
Łatwo demontowalne prowadnice na kosze	TAK	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x wysokość)	720x735x(H)1445/1880	720x735x(H)1445/1880	720x735x(H)1445/1880
Moc podłączeniowa (kW)	10,12	10,12	10,12
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	1,12/630	1,12/630	1,12/630
Napięcie (V)	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
Waga (kg)	100	100	100
Poziom hałasu (dB)	ca. 64	ca. 64	ca. 64
Wymagana twardość wody zasilającej (°F - skala francuska)	2-8	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	Ø24	Ø24	Ø24

*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

HT14 OPTIMA DDE PAP

zmywarka kapturowa do naczyń

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dt. cykli mycia	5/50 s ¹⁾ , 90 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾ , 300 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	72/40/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	35/35/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparządzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	125 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena	21 999,-



max H
410 mm

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)

- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparządzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 [°F – skala francuska]
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

HT14 OPTIMA D DDE PAP

zmywarka kapturowa do naczyń

przeznaczenie: talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny

sterowanie: elektroniczne

wymiary: 720x735x(H)1445/1880 mm

ilość/dł. cykli mycia: 5/50 s¹⁾, 90 s¹⁾, 120 s¹⁾, 180 s¹⁾, 300 s¹⁾

wydajność przy zasilaniu wodą +10°C: 35/35/30/20/12 koszy/h

zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,6 l

temp. wody myjącej: 55°C

temp. wody płuczącej wyparzącej: 85°C

poj. i moc bojlera: 15 l / 9 kW

poj. i moc wanny: 20 l / 2,7 kW

moc podłączeniowa: 9,9 kW

napięcie: 400 V, 3N, 50 Hz

waga: 125 kg

standardowe kosze: kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.

cena: **22 999,-**

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

z wbudowanym filtrem zmiękcżającym wodę



max H 410 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczaacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczaacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)

- Filtr zmiękcżający wodę (D)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4”, gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

Zmywarki DIHR HT 14 Optima

	HT14 OPTIMA	HT14 OPTIMA D
PRZEZNACZENIE	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
BUDOWA		
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Dwuwarstwowy i izolowany kaptur	TAK	TAK
Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Możliwość ustawienia narożnego	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki [min. 135, maks. 200 mm]	TAK	TAK
STEROWANIE		
Elektroniczne	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Ilość/długość cykli mycia [s]	5/50*, 90*, 120*, 180*, 300*	5/50*, 90*, 120*, 180*, 300*
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C [ilość koszy/h]	72/40/30/20/12	-
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C [ilość koszy/h]	35/35/30/20/12	35/35/30/20/12
Maksymalna wysokość mytych naczyń [mm]	410	410
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	TAK	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia [l] (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,6	2,6
Temperatura wody myjącej [°C]	+55	+55
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej [°C]	+85	+85
Pojemność i moc bojlera [l/kW]	15/9,0	15/9,0
Pojemność i moc wanny [l/kW]	20/2,7	20/2,7
WYPOSAŻENIE		
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	TAK	TAK
Wielojęzykowe menu operacyjne	TAK	TAK
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	TAK	TAK
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK
Wbudowany pojemnik na nabłyszczacz	TAK	TAK
Wbudowany filtr zmiękczający wodę [D]	NIE	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	TAK
Pompa odpływowa (PS)	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK
Łatwo demontowalne prowadnice na kosze	TAK	TAK
BEZPIECZEŃSTWO HACCP		
System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr wody myjącej	TAK	TAK
Termometr wody płuczającej [wyparzającej]	TAK	TAK
Komora typu ECONOMIC - oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary [mm] (szerokość x głębokość x (H)wysokość kaptur opuszczony/uniesiony)	720x735x(H)1445/1880	720x735x(H)1445/1880
Moc podłączeniowa [kW]	9,9	9,9
Maksymalna moc [kW]/wydajność [l/min] pompy myjącej	0,9/500	0,9/500
Maksymalna moc [kW]/wydajność [l/min] pompy wspomagającej płukanie PAP	0,9/500	0,9/500
Maksymalna moc [kW]/wydajność [l/min] pompy odpływowej PS	0,025/40	0,025/40
Napięcie [V]	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
Waga [kg]	125	125
Poziom hałas [dB]	ca. 64	ca. 64
Wymagana twardość wody zasilającej [°F – skala francuska]	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej [kPa]	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu [mm]	24	24

*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

OPTIMA 500 HR DDE PS PAP

zmywarka do naczyń z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia	
A: z częściową wymianą wody	4/90 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾ , 60 s ¹⁾
B: z całkowitą wymianą wody	2/180 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykle A: 30/30/20/25 koszy/h cykle B: 10/10 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykle A: 2,5 l cykle B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	14 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW, B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
cena	15 999,-



¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,25 kW
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

HT14 OPTIMA HR DDE PAP

zmywarka kapturowa do naczyń z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)2095 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/50 s ¹⁾ , 90 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾ , 300 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	70/40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	145 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena	29 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
410 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowany kaptur
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych naczyń 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszcacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszcacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)

- Pompa odptywowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa odptywowa (PS): maks. moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odptywu 24 mm

HT14 OPTIMA HRD DDE PAP

zmywarka kapturowa do naczyń z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)2095 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/50 s ¹⁾ , 90 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾ , 300 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	70/40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	145 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena	30 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

z wbudowanym filtrem
zmiękczającym wodę



BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych naczyń 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)

- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr zmiękczający wodę (D)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

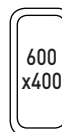
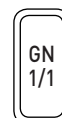
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min.
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 S8 TR PLUS DDE PS PAP

zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	650x800x(H)2165/2275 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/120 s ¹⁾ , 240 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 480 s ¹⁾ , 600 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	16/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,2 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparządzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	165 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 – 1 szt., stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 – 1 szt., kratownica na garnki 550x550 – 1 szt., koszyk na sztućce 150x150x(H)250 – 1 szt.
cena	34 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
805 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nożki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych naczyń 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – rodzaj STAND BY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparządzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP2 STR PLUS DDE PS PAP

zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

przeznaczenie: termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce

sterowanie: elektroniczne

wymiary: 840x885(+400)x(H)2140 mm

ilość/dł. cykli mycia: 4/180 s¹⁾, 360 s¹⁾, 540 s¹⁾, 720 s¹⁾

wydajność przy zasilaniu wodą +10°C: 20/10/6/5 koszy/h

zużycie wody na 1 cykl mycia: 4,3 l

temp. wody myjącej: 55°C

temp. wody płuczącej wyparzącej: 85°C

poj. i moc bojlera: 20 l / 9 kW

poj. i moc wanny: 78 l / 6 kW

moc podłączeniowa: 12,5 kW

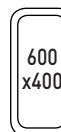
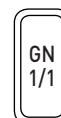
napięcie: 400 V, 3N, 50 Hz

waga: 215 kg

standardowe kosze: kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm

cena: **44 999,-**

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
645 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – rodzaj STAND BY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odptywowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,75 kW, wydajność 800 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odptywowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4”, gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%

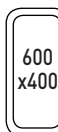
LP3 STR PLUS DDE PS PAP

zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	990x885(+400)x(H)2140 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 540 s ¹⁾ , 720 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	13,36 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	221 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm

cena **49 999,-**

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
645 mm

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – rodzaj STAND BY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

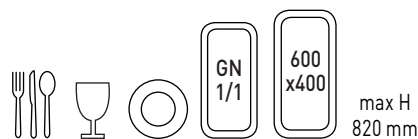
BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 2,18 kW, wydajność 810 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

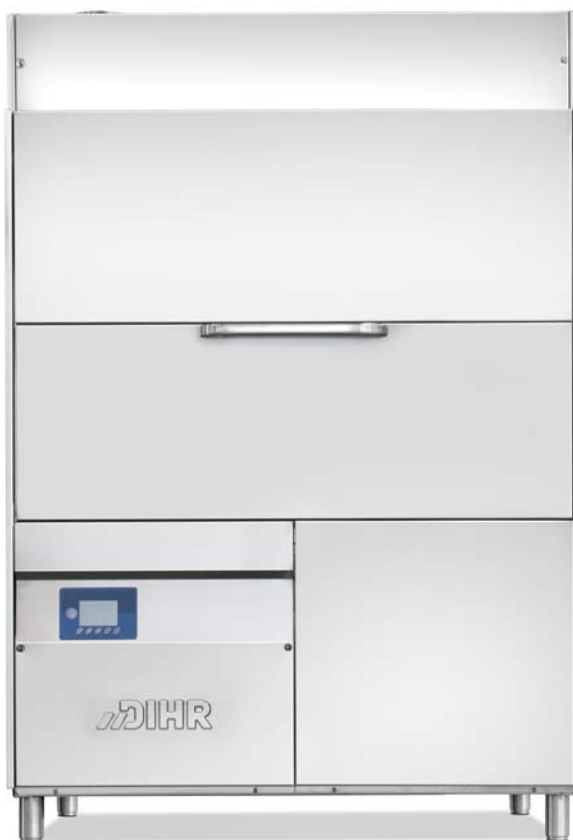
LP4 S8 TR PLUS DDE PS PAP



zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1490x885x(+475)x(H)2320 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 540 s ¹⁾ , 720 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	8,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	14,8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	320 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	75 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych naczyń 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – rodzaj STAND BY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 2,9 kW, wydajność 950 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zmywarki DIHR HR I TR

	HT14 OPTIMA HR	HT14 OPTIMA HRD
PRZEZNACZENIE	Talerze, kubki, filizanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	Talerze, kubki, filizanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
BUDOWA		
Obudowa dwuwarstwowa	TAK	TAK
Drzwi/kaptur dwuwarstwowe	TAK	TAK
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK
Możliwość ustawienia narożnego	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Sterowanie elektroniczne	TAK	TAK
Ilość/długość cykli mycia (s)	5/50*, 90*, 120*, 180*, 300*	5/50*, 90*, 120*, 180*, 300*
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	70/40/30/20/12	70/40/30/20/12
Maksymalna wysokość mytych przedmiotów (mm)	410	410
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	TAK	TAK
Możliwość mycia tac piekarniczych (600x400 mm)	NIE	NIE
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,6	2,6
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej (°C)	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	15/9,0	15/9,0
Pojemność i moc wanny (l/kW)	20/2,7	20/2,7
WYPOSAŻENIE		
System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy	NIE	NIE
ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii	TAK	TAK
ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia	NIE	NIE
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	TAK	TAK
Wielojęzyczne menu operacyjne	TAK	TAK
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	TAK	TAK
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK
Dozownik nabytyszczacza	TAK	TAK
Wbudowany pojemnik na nabytyszczacz	NIE	TAK
Wbudowany filtr zmiękczejący wodę (D)	NIE	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	TAK
Pompa odpływowa (PS)	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu drzwi	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt. kosz uniwersalny na filizanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce: Ø120x(H)120 mm – 2 szt.	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt. kosz uniwersalny na filizanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce: Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające	TAK	TAK
System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	TAK	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr wody myjącej	TAK	TAK
Termometr wody płuczającej (wyparzającej)	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wptywająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x (H)wysokość kaptur opuszczony/uniesiony)	720x735x(H)2095	720x735x(H)2095
Moc podłączeniowa (kW)	9,9	9,9
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,9/500	0,9/500
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy wspomagającej płukanie PAP	0,9/500	0,9/500
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy odpływowej PS	0,025/40	0,025/40
Napięcie (V)	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
Waga (kg)	145	145
Poziom hałasu (dB)	ca. 64	ca. 64
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	24	24

*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

LP1 S8 TR Plus DDE PS PAP

Termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce

LP2 STR Plus DDE PS PAP

Termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce

LP3 STR Plus DDE PS PAP

Termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce

LP4 S8 TR Plus DDE PS PAP

Termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce

TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	NIE	NIE	NIE

TAK	TAK	TAK	TAK
5/120*, 240*, 360*, 480*, 600*	4/180*, 360*, 540*, 720*	4/180*, 360*, 540*, 720*	4/180*, 360*, 540*, 720*
16/15/10/7,5/6	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5
805	645	645	820
TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK
4,2	4,3	4,3	8,6
60	55	55	55
85	85	85	85
15/6,0	20/9	20/9	20/9
50/3,0	78/6	78/6	120/9

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

NIE	NIE	NIE	NIE
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm
stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm
kratownica na garnki 550x550 mm
koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mmkosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm
stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm
koszyk na sztućce
150x150x(H)250 mmkosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm
stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm
koszyk na sztućce
150x150x(H)250 mmkosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm
stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm
koszyk na sztućce
150x150x(H)250 mm

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

TAK	TAK	TAK	TAK
-----	-----	-----	-----

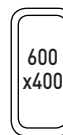
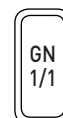
650x800x(H)2165/2275	840x885(+400)x(H)2140	990x885(+400)x(H)2140	1490x885(+475)x(H)2320
8,0	12,5	13,36	14,8
2,0/810	1,75/800	2,18/810	2,9/950
0,25/150	0,25/150	0,25/150	0,25/150
0,19/120	0,19/120	0,19/120	0,19/120
400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
165	215	221	320
ca. 64	ca. 70	ca. 71	ca. 72
2-8	2-8	2-8	2-8
200-400	200-400	200-400	200-400
3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
24	24	24	24

G 600 S

zmywarka do tac 600x400 mm

przeznaczenie	naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x680(+450)x(H)860 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/30 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾ , 300 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	60/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	25/25/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczającej wyparządzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 6 kW
poj. i moc wanny	16,5 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	68 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, stelaż na 6 tac, 500x500x(H)150 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	12 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
400 mm

BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Pompa wspomagająca ptukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczającej (wyparządzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

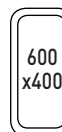
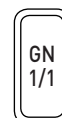
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,65 kW, wydajność 340 l/min.
- Pompa wspomagająca ptukanie (PAP): maksymalna moc 0,15 kW, wydajność 18 l/min.
- Poziom hałasu ca. 62 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3/4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 S5 PLUS DDE PAP

zmywarka do tac 600x400 mm

przeznaczenie	naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x700(+465)x(H)1380 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/30 s ¹⁾ , 120 s ¹⁾ , 180 s ¹⁾ , 300 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	60/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 9 kW
poj. i moc wanny	25 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	10,1 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm, stelaż na 6 tac 500x500x(H)150 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	17 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
450 mm

BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami utatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 450 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

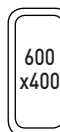
- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,1 kW, wydajność 630 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 800 DDE PAP

zmywarka do garów i pojemników

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	650x750(+480)x(H)1690/2070 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/120 s ¹⁾ , 240 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 480 s ¹⁾ , 600 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	30/15/10/7,5/6 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	17/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,7 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczającej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 6 kW
poj. i moc wanny	35 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	110 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	21 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
805 mm

BUDOWA

- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczającej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE

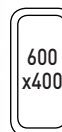
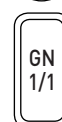
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 [°F – skala francuska]
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 S8 PLUS DDE PS PAP

zmywarka do garów i pojemników

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	690x800(+470)x(H)1890/2275 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/120 s ¹⁾ , 240 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 480 s ¹⁾ , 600 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	30/15/10/7,5/6 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	17/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,2 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	155 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	27 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
805 mm

BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszcacza

- Wbudowany pojemnik na nabtyszcacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

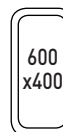
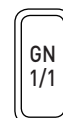
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP2 S PLUS DDE PS PAP

zmywarka do garów, pojemników i termosów

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	840x885(+400)x(H)1790/2050 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 540 s ¹⁾ , 720 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczającej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	12,5 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	199 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	34 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



max H
645 mm

BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza

- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczającej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,75 kW, wydajność 800 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP3 S PLUS DDE PS PAP

zmywarka do garów, pojemników i termosów

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	990x885(+400)x(H)1790/2050 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 540 s ¹⁾ , 720 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	13,36 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	221 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	39 999,-

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszcacza

- Wbudowany pojemnik na nabtyszcacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

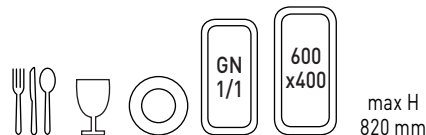
PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 2,18 kW, wydajność 810 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm



LP4 S8 PLUS DDE PS PAP

zmywarka do garów, pojemników i termosów



przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1490x885x(+475)x(H)1970/2310 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s ¹⁾ , 360 s ¹⁾ , 540 s ¹⁾ , 720 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	8,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczającej wyparzystającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	14,8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	320 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
cena	69 999,-



¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)

- Dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odptywowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczającej (wyparzystającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 2,9 kW, wydajność 950 l/min.
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min.
- Pompa odptywowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min.
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odptywu 24 mm



Zmywarki DIHR LT

	G 600 S	LP1 S5 Plus DDE PAP
PRZEZNACZENIE	Naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
BUDOWA		
Obudowa dwuwarstwowa	TAK	TAK
Drzwi dwuwarstwowe	TAK	TAK
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK
STEROWANIE		
Elektroniczne	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Ilość/długość cykli mycia (s)	4/30*, 120*, 180*, 300*	4/30*, 120*, 180*, 300*
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	60/30/20/12	60/30/20/12
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	25/25/20/12	40/30/20/12
Maksymalna wysokość mytych przedmiotów (mm)	400	450
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	TAK	TAK
Możliwość mycia tac piekarniczych (600x400 mm)	TAK	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,3	2,6
Temperatura wody myjącej [°C]	55	55
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej [°C]	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	5,7/6	10/9
Pojemność i moc wanny (l/kW)	16,5/2,7	25/2,7
WYPOSAŻENIE		
ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia	NIE	NIE
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny	NIE	NIE
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	NIE	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	NIE	NIE
Wielojęzykowe menu operacyjne	NIE	NIE
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	NIE	NIE
Dozownik detergentu (DDE)	NIE	TAK
Dozownik nabtyszczacza	TAK	TAK
Wbudowany pojemnik na nabtyszczacz	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	TAK
Pompa odpływowa (PS)	NIE	NIE
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)150 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)150 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK
BEZPIECZEŃSTWO HACCP		
System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	NIE	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr wody myjącej	TAK	TAK
Termometr wody płuczającej (wyparzającej)	TAK	TAK
Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x (H) wysokość kaptur opuszczony/uniesiony)	600x680(+450)x(H)860	600x700(+465)x(H)1380
Moc podłączeniowa (kW)	6,65	10,1
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,65/340	1,1/630
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy wspomagającej płukanie (PAP)	0,15/18	0,25/150
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy odpływowej (PS)	-	190/120 – jeśli jest
Napięcie (V)	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
Waga (kg)	68	100
Poziom hałasu (dB)	ca. 62	ca. 64
Wymagana twardość wody zasilającej [°F – skala francuska]	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej [Kpa]	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	24	24

*Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

LP1 800 DDE PS PAP	LP1 S8 Plus DDE PS PAP	LP2 S Plus DDE PS PAP	LP3 S Plus DDE PS PAP	LP4 S8 Plus DDE PS PAP
Termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
5/120*, 240*, 360*, 480*, 600*	5/120*, 240*, 360*, 480*, 600*	4/180*, 360*, 540*, 720*	4/180*, 360*, 540*, 720*	4/180*, 360*, 540*, 720*
30/15/10/7,5/6	30/15/10/7,5/6	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5
17/15/10/7,5/6	17/15/10/7,5/6	20/10/6/5	20/10/6/5	20/10/6/5
805	805	645	645	820
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
4,7	4,2	4,3	4,3	8,6
55	60	55	55	55
85	85	85	85	85
10/6	15/6,0	20/9	20/9	20/9
35/2,7	50/3,0	78/6	78/6	120/9
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm kratownica na garnki 550x550 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm kratownica na garnki 550x550 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
650x750(+480)x(H)1690/2070	690x800(+470)x(H)1890/2275	840x885(+400)x(H)1790/2050	990x885(+400)x(H)1790/2050	1490x885(+475) x(H)1970/2310
8	8	12,5	13,36	14,8
2,0/810	2,0/810	1,75/800	2,18/810	2,9/950
0,25/150	0,25/150	0,25/150	0,25/150	0,25/150
-	0,19/120	0,19/120	0,19/120	0,19/120
400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
110	155	199	221	320
ca. 64	ca. 64	ca. 70	ca. 71	ca. 72
2-8	2-8	2-8	2-8	2-8
200-400	200-400	200-400	200-400	200-400
3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
24	24	24	24	24

Piece do pizzy



Historia Moretti rozpoczęła się we Włoszech w roku 1946, wraz z pierwszym piecem do ciasta, zaprojektowanym i zbudowanym przez założyciela Placcido Moretti.

Przez lata firma budowała swoją markę poprzez wprowadzanie **nowych, innowacyjnych rozwiązań** w branży gastronomicznej.

Z myślą o bardziej racjonalnej, efektywnej i przyjaznej dla środowiska produkcji, w 2005 roku firma przeniosta się do swojej obecnej lokalizacji Mandolfo – nowoczesnej fabryki o powierzchni ponad 10 000 m².

Każda linia produktów jest badana, projektowana oraz zbudowana tak, aby zaoferować użytkownikom **praktyczne rozwiązania gastronomiczne** przy użyciu wysokozaawansowanej technologii.

Sukces firmy jest wynikiem przemyślanych wyborów podyktowanych przez cztery wytyczne, składające się na misję firmy: **innowacyjność, niezawodność, bezpieczeństwo oraz przyjazność dla środowiska.**

Dzięki bogatej historii i tradycji oraz pasji do pracy, Moretti Forni jest dzisiaj absolutnym **liderem w produkcji pieców dla pizzerii, małych piekarń** i pieców do wypalania ceramiki.





Elektroniczne piece przelotowe do pizzy

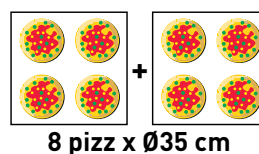
- Całość z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Ściany izolowane
- Możliwość zestawiania piętrowego (na etapie składania zamówienia)
- Sterowanie elektroniczne
- Wyświetlacz LCD graficzny (oprócz modelu T64E)
- Programowalny
- Technologia ADAPTIVE-POWER® – dostosowuje moc do wydajności
- Technologia DUAL-TEMP® – utrzymuje oddzielne temperatury na górze i dole komory
- Technologia COOL-AROUND® – gwarantuje temp. obudowy maks. +40°C
- System BEST-FLOW® – kontroluje przepływ gorącego powietrza w komorze (tylko dla modelu MFMT75E/S60)
- System SWING-IN/OUT® (opcja) – zmniejsza ubytki ciepła przy wejściu i wyjściu do komory
- Technologia REMOTE-MASTER® (opcja) – zdalna kontrola i zarządzanie piecem
- System oszczędzania energii elektrycznej
- Timer (tylko dla modelu MFMT75E/S60)
- Blokada funkcji
- System diagnostyczny
- Błaty odstawcze na gotową pizzę i inne wypieki (UWAGA: należy dodać wymiar z tabeli do szerokości pieca)



kod	MFMT64E/SC60	MFMT75E/S60
wymiary bez podstawy i blatu odstawczego	1234x800x(H)480 mm	1810x1261x(H)560 mm
wysokość z podstawą	(H)1080 mm	(H)1160 mm
szerokość blatu odstawczego	250 mm	500 mm
wymiary taśmy	600x410 mm	910x500 mm
czas nagrzewu do 320°C	15 min.	35 min.
temp. maksymalna	320°C	400°C
wydajność (ilość pizz)	25 pizz Ø330 mm/h	48 pizz Ø330 mm/h
moc	6,9 kW	16,5 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga (bez podstawy)	93 kg	214 kg
cena	28 999,-	53 999,-

Elektroniczny piec do pizzy, dwukomorowy

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Reszta obudowy ze stali malowanej
- Elektroniczne sterowanie i kontrola temperatury grzałek górnych i dolnych oddzielnie dla każdej komory
- Termometry elektroniczne z wyświetlaczem cyfrowym dla każdej komory
- Maksymalna temperatura: +450°C
- Solidne i szczelne drzwi z dodatkową sprężyną ułatwiającą zamykanie i otwieranie
- Pojemność: 4+4 pizze Ø350 mm
- Wydajność: 120 pizz Ø350 mm/h
- Drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego
- Dno komory wyłożone szamotem
- Oświetlenie komory



kod	MFID72.72D
wymiary	988x1082x(H)760 mm
wymiary komory	2x 720x720x(H)140 mm
moc	12 kW
napiecie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	175 kg
cena	16 599,-

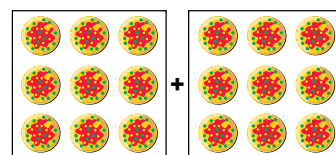
do cen należy doliczyć VAT 23%



Elektroniczny piec do pizzy, dwukomorowy z okapem, na podstawie mobilnej

– cała komora wyłożona szamotem

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Reszta obudowy ze stali malowanej
- Elektroniczne sterowanie i kontrola temperatury grzałek górnych oraz dolnych oddzielnie dla każdej komory
- Termometry elektroniczne z wyświetlaczem cyfrowym dla każdej komory
- Maksymalna temperatura: +450°C
- Możliwość ustawienia 20 programów pieczenia
- Grzałki wewnątrz płyt szamotowych zapewniające szybkie nagrzewanie i stabilność temperatury
- Czas nagrzewu do +350°C: 1,5 h
- Cała komora wyłożona szamotem
- Oświetlenie komory
- Funkcja załączenia o określonej porze – TIMER
- Funkcja oszczędzania energii
- Solidne i szczelne drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego
- Pojemność: 9+9 pizz Ø300 mm lub 3+3 blachy 600x400 mm
- Wydajność: 270 pizz Ø300 mm lub 48 blach 600x400 mm/h
- Podstawa na kółkach

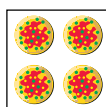


18 pizz x Ø30 cm

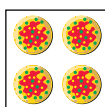
kod	MFP2C18HBB80
wymiary z podstawą	1320x1650x(H)1850 mm
wymiary komory	2x 950x1030x(H)180 mm
moc	19,2 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz
waga	466 kg
cena	56 699,-

Elektromechaniczne piece do pizzy

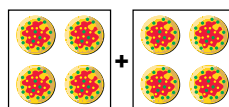
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Reszta obudowy ze stali malowanej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Oddzielne grzałki na górze i dole każdej komory
- Temperatura maksymalna: +450°C
- Termometr dla każdej komory
- Drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego
- Dno wyłożone płytą szamotową
- Oświetlenie komory



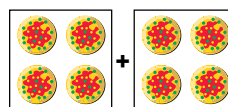
4 pizze x Ø30 cm



4 pizze x Ø35 cm



8 pizz x Ø30 cm



8 pizz x Ø35 cm

kod	MFKRN4	MFKRN4XL	MFKRN44	MFKRN44XL
wymiary	850x840x(H)360 mm	990x950x(H)360 mm	850x840x(H)660 mm	990x950x(H)660 mm
wymiary komory	610x660x(H)140 mm	720x720x(H)140 mm	2x 610x660x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
pojemność	4 pizze Ø300 mm	4 pizze Ø350 mm	4+4 pizze Ø300 mm	4+4 pizze Ø350 mm
moc	4,2 kW	6 kW	8,4 kW	12 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	80 kg	105 kg	133 kg	175 kg
cena	4899,-	5999,-	7799,-	9999,-

Chłodnictwo



Artykuły, których potrzebujesz...
w cenie na którą możesz sobie pozwolić...
od producenta, któremu możesz zaufać

Unikalna oferta chłodnictwa **włoskiego projektu i produkcji**, zbudowana dla wymagających standardów jakości wraz z klientami oczekującymi bardzo konkurencyjnych cen.

Firma Dalmecc zbudowana **jest na fundamencie dwóch renomowanych przedsiębiorstw**: jedna jest głównym dostawcą części ze stali nierdzewnej dla wielu wiodących marek w europejskim przemyśle wyposażenia gastronomicznego.

Drugim partnerem jest międzynarodowy dystrybutor szerokiej

gamy urządzeń gastronomicznych dla klientów w Europie, Afryce, Azji, a także Środkowego Wschodu. **Wiedza na temat wymagań światowego rynku** zdobyta przez lata oraz uznania chłodnictwa „Made in Italy”, daje Dalmecc wyraźny kierunek rozwoju na rynku.

Połączenie tych dwóch doświadczonych przedsiębiorstw pozwala na **produkcję pełnej gamy szaf** chłodniczych, lad chłodniczych oraz schładzarek szokowych, zgodnie z **wysokimi standardami** jakości oraz w bardzo konkurencyjnych cenach.





Szafa chłodnicza i mroźnicza 1-drzwiowa 700 l

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Drzwi samozamykające się z magnetyczną uszczelką
- Możliwość zamiany drzwi prawe/lewe
- Drzwi o grubości 500 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- Po 3 plastyfikowane i przestawne półki/rusztą GN 2/1
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +42°C i wilgotności względnej 65%
- Środek chłodniczy R134a – szafa chłodnicza
- Środek chłodniczy R507 – szafa mroźnicza
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Dostarczana bez wtyczki



kod	ECC700TN	ECC700BT
wymiary	720x815x(H)2080 mm	720x815x(H)2080 mm
zakres temp.	0°C do +10°C	-18°C do -22°C
moc	410 W	580 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	116 kg	121 kg
cena	5 999,-	7 499,-



Szafa chłodnicza i mroźnicza 2-drzwiowa 1400 l

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Drzwi samozamykające się z magnetyczną uszczelką
- Możliwość zamiany drzwi prawe/lewe
- Drzwi o grubości 500 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- Po 3 plastyfikowane i przestawne półki/rusztą GN 2/1 na każde drzwi
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +42°C i wilgotności względnej 65%
- Środek chłodniczy R134a – szafa chłodnicza
- Środek chłodniczy R507 – szafa mroźnicza
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Dostarczana bez wtyczki



kod	ECC1400TN	ECC700BT
wymiary	1440x815x(H)2080 mm	1440x815x(H)2080 mm
zakres temp.	0°C do +10°C	-18°C do -22°C
moc	510 W	770 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	183 kg	191 kg
cena	8 999,-	10 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Stoły chłodnicze 2-, 3-, 4-drzwiowe

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Blaty z rantem
- Po 1 przestawnej półce/rusztie GN 1/1 na 1 drzwi
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +42 °C i wilgotności względnej 65%
- Środek chłodniczy R134a
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Dostarczane bez wtyczki
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości



kod	ECT702AL	ECT703AL	ECT704AL
wymiary	1280x700x(H)950/1000 mm	1730x700x(H)950/1000 mm	2180x700x(H)950/1000 mm
pojemność	300 l	460 l	630 l
zakres temp.	0°C do +10°C	0°C do +10°C	0°C do +10°C
ilość drzwi	2	3	4
moc	290 W	290 W	290 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	87 kg	109 kg	131 kg
cena	6 699,-	8 199,-	9 399,-



Stoły mroźnicze 2-, 3-drzwiowe

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką
- Zintegrowany uchwyt na całej szerokości drzwi
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Blaty z rantem
- Po 1 przestawnej półce/ruszcie GN 1/1 na 1 drzwi
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +40°C i wilgotności względnej 40%
- Środek chłodniczy R507
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Dostarczane bez wtyczki
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości



kod	PCT702BTAL	PCT703BTAL
wymiary	1280x700x(H)950/1000 mm	1730x700x(H)950/1000 mm
pojemność	300 l	460 l
zakres temp.	-18°C do -22°C	-18°C do -22°C
ilość drzwi	2	3
moc	590 W	590 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
waga	112 kg	142 kg
cena	9 999,-	11 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Szuflady do stołów chłodniczych i mroźniczych

Kompletne zestawy szuflad do stołów chłodniczych oraz mroźniczych wraz ze stelażem w różnej konfiguracji do samodzielnego montażu przez klienta. Całość wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.

Do stołów chłodniczych



kod	EK3C1/3	EK2C1/2	EK2C2/3
typ	3x 1/3	2x 1/2	1/3 + 2/3
wymiary	430x625x(H)685 mm	430x625x(H)685 mm	430x625x(H)685 mm
waga	24 kg	18 kg	18 kg
cena	2 599,-	1 899,-	1 999,-

Do stołów mroźniczych



kod	PK3C1/3	PK2C1/2	PK2C2/3
typ	3x 1/3	2x 1/2	1/3 + 2/3
wymiary	430x625x(H)685 mm	430x625x(H)685 mm	430x625x(H)685 mm
waga	24 kg	18 kg	18 kg
cena	2 599,-	1 899,-	1 999,-



Szybkoschładzarki



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny
- Chłodzenie wymuszone
- Schładzanie z wykorzystaniem funkcji czasu lub sondy
- Cyfrowy wyświetlacz
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką i ze zintegrowanym uchwytem
- Drzwi z możliwością zamiany strony (oprócz modelu BC323)
- W komorze stelaż ze stali nierdzewnej na pojemniki
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +35°C i wilgotności względnej 65%
- Środek chłodniczy R507
- Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin
- Stalowe nóżki z możliwością regulacji (oprócz modelu BC323)
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Dostarczane bez wtyczki



kod	BC323	BC511	BC1011	BC1511
pojemność komory	3x GN 2/3	5x GN 1/1	10x GN 1/1 lub 10 blach 600x400 mm	15x GN 1/1 lub 15 blach 600x400 mm
wymiary	655x640x(H)500 mm	680x725x(H)850 mm	820x860x(H)1470 mm	820x860x(H)1820 mm
zakres temperatur	+90°C do -18°C	+90°C do -18°C	+70°C do -18°C	+70°C do -18°C
wydajność przy schładzaniu z +90°C do +3°C	7 kg	15 kg	40 kg	60 kg
wydajność przy zamrażaniu z +90°C do -18°C	5 kg	12 kg	25 kg	40 kg
wyposażenie dodatkowe	ruszt GN 2/3	ruszt GN 1/1	ruszt GN 1/1	ruszt GN 1/1
moc	550 W	445 W	1350 W	1350 W
napięcie	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	48 kg	71 kg	150 kg	155 kg
cena	8 499,-	10 999,-	19 999,-	24 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

prismafood

▶▶▶ solutions

„Made In Italy – think quality”

Wszystkie produkty Prismafood są wytwarzane w zakładach w Valvasone, w prowincji Pordenone we Włoszech.

Pasja, umiejętności oraz ciągłe szkolenia personelu, wraz z ogromnym doświadczeniem w zarządzaniu, sprawiły, że firma osiągnęła szybki sukces nie tylko we Włoszech a także poza granicami kraju. Prismafood **wnikliwie nadzoruje cały proces produkcji**, zapewniając klientom doskonałą jakość odporną na upływ czasu oraz dużą dostępność produktów, w celu spełnienia wymagań dostawy.

System jakości Prismafood od wielu lat zapewnia klientom **fachowe wsparcie**. Oprócz certyfikatów i bieżącej kontroli, już na etapie projektowania, opracowywane są rozwiązania zdolne do zapewnienia niezawodności maszyn wraz z upływem czasu i gwarantujące długoterminową satysfakcję.

Prismafood oferuje swoim klientom niezawodne piece do pizzy, wałkownice, miesiarki spiralne, jak również szatkownice i krajalnice.

Jakość, doświadczenie oraz systematyczna kontrola, dzięki tym atutom Prismafood może pochwalić się na swoich etykietach hasłem „**Made In Italy – think quality**”.

Wałkownice elektryczne do ciasta Touch and Go

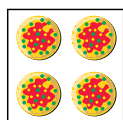
- Idealne do rozwałkowania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model TOUCH and GO – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10 – 35 s
- Elektroniczny licznik wałkowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0 – 4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu



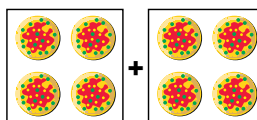
kod	226506	226605
wymiary	440x380x(H)615 mm	540x410x(H)720 mm
waga wsadu	80-210 g	210-700 g
średnica ciasta	Ø140-300 mm	Ø260-400 mm
moc	250 W	370 W
moc	0,33 kM	0,5 kM
napięcie	230 V, 1 N, 50 Hz	230 V, 1 N, 50 Hz
waga	25 kg	37 kg
cena	4199,-	4599,-

Piece do pizzy

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Po 3 pancerne grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zwieńczona charakterystycznym daszkiem



4 pizze x Ø35 cm

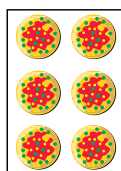


8 pizze x Ø35 cm

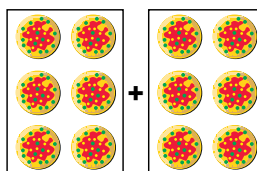
kod	226766	226759
wymiary	1005x970x(H)415 mm	1005x970x(H)745 mm
ilość komór	1	2
wymiary komory	720x720x(H)140 mm	720x720x(H)140 mm
temperatura	+50°C do +500°C	+50°C do +500°C
okno w drzwiach	TAK	TAK
moc	6 kW	12 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	94 kg	149 kg
cena	4 299,-	7 199,-

Podstawa

kod	227152	227169
wymiary	1004x849x(H)960 mm	1004x849x(H)860 mm
cena	999,-	999,-



6 pizz x Ø35 cm



12 pizz x Ø35 cm

kod	226735	226742
wymiary	1005x1315x(H)415 mm	1005x1315x(H)745 mm
ilość komór	1	2
wymiary komory	720x1080x(H)140 mm	720x1080x(H)140 mm
temperatura	+50°C do +500°C	+50°C do +500°C
okno w drzwiach	TAK	TAK
moc	9 kW	18 kW
napięcie	400 V, 3N, 50 Hz	400 V, 3N, 50 Hz
waga	122 kg	199 kg
cena	5 099,-	8 499,-

Podstawa

kod	227176	227183
wymiary	1004x1209x(H)960 mm	1004x1209x(H)860 mm
cena	1 109,-	1 109,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty sprzedajemy w całej Polsce wyłącznie za pośrednictwem dystrybutorów oraz poprzez sieć marketów cash & carry. Dane kontaktowe wielu z nich znajdziecie Państwo na naszej stronie internetowej www.hendi.pl

W firmach przez nas wskazanych uzyskacie Państwo szczegółowe informacje dotyczące produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Informacje zawarte w katalogu nie stanowią oferty w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu HENDI unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23%. HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.hendi.pl.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre wyroby zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Hendi Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie materiałów zawartych w katalogu oraz naruszanie ich bez zezwolenia jest zabronione.

Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta.

Wszystkie urządzenia wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej muszą mieć podłączony dodatkowo uzdatniacz wody użytkowany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku HENDI Polska nie będzie uznawać gwarancji.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące higieny i bezpieczeństwa.



LEGENDA

wyjaśnienie piktoqramów użytych w katalogu



Produkt energooszczędny



Możliwość piętrowania



Stal chromowana



Zgodny z normami HACCP



Może mieć kontakt z żywnością



Niklowane

nowość!

Nowy produkt



Nie może mieć kontaktu z żywnością



Polietylen

bestseller!

Najlepiej sprzedający się produkt



Funkcja chłodząca



Polietylen HD



Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń



Maksymalne obciążenie



Polietylen LD



Do użytku wewnątrz pomieszczeń



Do samodzielnego montażu



Polipropylen



Do użytku na zewnątrz



Odporność termiczna do 350°C



Polipropylen EPP



Można używać na kuchenkach gazowych



Odporność termiczna od -40°C do 300°C



Poliwęglan



Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych



Aluminium



Tworzywo ABS



Można używać na kuchenkach elektrycznych



Z odlewu aluminium



Tworzywo POM



Można używać na kuchenkach ceramicznych



Stal nierdzewna



Poliamid (Nylon)



Można używać na kuchenkach indukcyjnych



Stal nierdzewna 18/0



Tworzywo SAN



Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych



Stal nierdzewna 18/8



Tworzywo odporne na ciepło



Można używać w kuchenkach mikrofalowych



Stal nierdzewna 18/10



Silikon



Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych



Niemiecka stal X50CrMoV15



Plexiglas



Można myć w zmywarkach



Wysokogatunkowa stal



Brak rakotwórczego bisfenolu A



Nie można myć w zmywarkach



Stal węglowa



Włókno szklane



Można używać w piecach



O cynkowane



Melamina



Porcelana

INDEKS PRODUKTÓW

A			
Artykuły specjalistyczne	17		
Adapter na 2 pojemniki do zupy	111		
Akcesoria barmańskie	205-206		
Akcesoria do dozowania	78		
Akcesoria do frytowania	62		
Akcesoria do herbaty	179		
Akcesoria do lodu	199		
Akcesoria do pieców konwekcyjnych	303-305		
Akcesoria do pizzy	287		
Akcesoria stołowe	175		
Akcesoria stołowe - różne	191		
Akcesoria śniadaniowe	187		
Aromat - białe wino 0,5l	407		
Aromat - cytryna 0,5l	407		
Aromat - rozmaryn 0,5l	407		
Artykuły bufetowe	104-137		
Artykuły do kawiarni i cukierni	88-103		
Artykuły stołowe	177-194		
Automaty do bitej śmietany	88		
B			
Bar	195-207		
Bateria umywalkowa - tokciowa	345		
Bateria z przyszcikiem	344		
Bateria zlewozmywakowa - sztorcowa	345		
Bemar elektryczny MBM600, 400x600mm	454		
Bemar elektryczny MBM600, 600x600mm	454		
Bemar elektryczny MBM700 GN 1/1 i na podstawie	439		
Bemar elektryczny MBM700 GN 1/1, stołowy	439		
Bemar gazowy MBM600, 400x600mm	454		
Bemar gazowy MBM600, 600x600mm	454		
Bemar Kitchen Line - GN 1/1	275		
Bemar z kranem spustowym Kitchen Line - GN 1/1	275		
Blacha do bagietek	303		
Blacha do pizzy	286		
Blacha wypiekowa - 3 ranty	303		
Blacha wypiekowa GN 1/1 - 4 ranty	304		
Blacha wypiekowa perforowana	303		
Blacha wypiekowa perforowana - 3 ranty	303		
Blachy aluminiowe z powłoką teflonową	407		
Blachy i ruszty 600 x 400	303		
Blachy i ruszty GN 1/1	304		
Błat neutralny MBM600 400x600mm	458		
Błat neutralny MBM600 600x600mm	458		
Błat neutralny MBM700 200x700x(H)250mm, stołowe	444		
Błat neutralny MBM700 400x700x(H)250mm, na podstawie	444		
Błat neutralny MBM700 400x700x(H)250mm, stołowe	444		
Błat neutralny MBM700 400x700x(H)250mm, z szufladą na podstawie	444		
Błat neutralny MBM700 700x700x(H)250mm, na podstawie	444		
Błat neutralny MBM700 700x700x(H)250mm, stołowe	444		
Błat neutralny MBM700 700x700x(H)250mm, z szufladą na podstawie	444		
Blender	204		
Blender ręczny HDP308WH triblade system	359		
Blender ręczny HB890/HDM790	359		
Blender ręczny triblade KMIX HB851	358		
Blender SB 327	358		
Blender szklany	352		
Blok szuflad 1x 1/3 + 1x 2/3 do stołów chłodniczych	518		
Blok szuflad 1x 1/3 + 1x 2/3 do stołów mroźniczych	518		
Blok szuflad 2x 1/2 do stołów chłodniczych	518		
Blok szuflad 2x 1/2 do stołów mroźniczych	518		
Blok szuflad 3x 1/3 do stołów chłodniczych	518		
Blok szuflad 3x 1/3 do stołów mroźniczych	518		
Brelok kelnerski „Rollmatic” - zestaw 2 szt.	206		
Brytfanna	19		
Brytfanna żeliwna z pokrywką	19		
Brytfanny i formy do zapiekania	19		
Bulionówka	186		
Butelka do ketchupu i musztardy	79		
C			
Calfree - środek do usuwania kamienia, 10l dla modeli 201/202	391		
Chłodnictwo	208-219		
Chochla	72, 73, 116, 118		
Chochla do sosów	116		
Chochla do zup	117, 147		
Chwytnak do blach	286		
Combiboiler - środek do odkamieniania generatora pary	391, 405		
Combiclean - środek do czyszczenia, 10l dla modeli 201/202	391, 405		
Cukiernica	153, 155, 158, 161, 185, 164, 169, 185		
Czajnik bezprzewodowy	356		
Czajnik z pokrywką	78		
Czapka kucharska „EXCELLENT” - 10szt	346		
Czapka kucharska „LE GRAND CHEF” - 10szt	346		
Części zamienne do syfonu do bitej śmietany Profi Line	37,9		
D			
Deska do krojenia chleba	37		
Deska do krojenia HACCP 450x300	34		
Deska do krojenia HACCP 600x400	34		
Deska do krojenia HACCP GN 1/1	35		
Deska do krojenia HACCP GN 1/2	35		
Deska drewniana	37		
Deska drewniana Bamboo	36		
Deska dwustronna	37		
Deski do krojenia drewniane	36-37		
Deski do krojenia HACCP	34-35		
Dozownik niekapiący	195		
Dozownik płynu myjącego z regulacją	329, 331		
Dozownik stalowy długi z gumowym korkiem	196		
Dozownik z kulką	195		
Dozowniki, nalewaki i stojaki do dozowników	195-196		
Drzwi MBM700 do podstawy o szerokości 1100mm	445		
Drzwi MBM700 do podstawy o szerokości 400mm	445		
Drzwi MBM700 do podstawy o szerokości 700mm	445		
Drzwi pojedyncze lewe z uchwytem do podstaw	459		
Drzwi pojedyncze prawe z uchwytem do podstaw	459		
Duża waga cyfrowa	82		
Dyspenser barmański - 2 częściowy	206		
Dyspenser do miodu z przyciskiem	189		
Dyspenser do mleka	126		
Dyspenser do musli	126		
Dyspenser do oliwy	78		
Dyspenser do parmezanu/cukiernica	189		
Dyspenser do soków	126		
Dyspenser kuchenny	189		
Dyspensery	126		
Dyspensery do zimnych sosów	79		
Dystrybutor do piwa - stołowy	207		
Dzbanek do herbaty	153, 155, 158, 161, 164, 169		
Dzbanek do kawy	153, 155, 158, 161, 164, 247		
Dzbanek do kawy / herbaty z pokrywką	184		
Dzbanek do mleka	175, 184		
Dzbanek do napojów	127		
Dzbanek do sosów	133		
Dzbanek do spieniania mleka	184		
Dzbanek do śmietanki	153, 155, 158, 161, 164, 169, 184		
Dzbanek z wkładem na lód	127		
Dzbanki	184		
Dzwonek recepcyjny	191		
E			
Ekspozytor do dyspenserów do sosów	219		
Ekspozytor do hot-dogów	219		
Ekspozytor do kanapek	219		
Ekspozytor na herbatę	179		
Ekspres automatyczny do kawy Kitchen Line	243		
Ekspres automatyczny do kawy Profi Line	242		
Ekspres do kawy Atlantic	244		
Ekspres do kawy Atlantic Compact	244		
Ekspres do kawy EC 860 DE' LONGHI	357		
Ekspres do kawy Marina CV	244		
Ekspres do kawy Pacific	245		
Ekspresy automatyczne do kawy	242 - 243		
F			
Fartuch do grillowania	312		
Filiżanka	153, 155, 163, 166, 168		
Filiżanka piętrowalna	153		
Filtr - wkład 2XL	339		
Filtr - wkład L	339		
Filtr - wkład M	339		
Filtr do frytownicy	63		
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych	247		
Flamastry Horeca	31		
Folie do prasy do hamburgerów	227		
Fontanna do czekoladowego fondue	128		
Foremka do zapiekania	19		
Forma do babeczek	93		
Forma do ciast	93		
Forma do kostek lodu	199		
Forma do pasztetów - z pokrywką	19		
Forma do puddingu	93		
Forma do ravioli - chef	277		
Forma do ravioli - klasyczna	277		
Forma do wycinania	93		
Formy do zapiekania i wycinania	93		
Formy silikonowe do pieczenia	94		
Frytownica MasterPro	262		
Frytownica Blue Line	260		
Frytownica elektryczna MBM600 400x600, stołowa	450		
Frytownica elektryczna MBM600 600x600, stołowa	450		
Frytownica elektryczna MBM700 12L, stołowa	425		
Frytownica elektryczna MBM700 13L, z szafką	427		
Frytownica elektryczna MBM700 2x 12L, stołowa	425		
Frytownica elektryczna MBM700 2x 13L, z szafką	427		
Frytownica gazowa MBM600 400x600, stołowa	450		
Frytownica gazowa MBM600 600x600, stołowa	450		
Frytownica gazowa MBM700 14L, z szafką	426		
Frytownica gazowa MBM700 2x 14L z szafką	426		
Frytownica gazowa MBM700 2x 9L, stołowa	425		
Frytownica gazowa MBM700 9L, stołowa	425		
Frytownica Mastercook - 2 x 8 L	262		
Frytownica Mastercook - 8 l	262		
Frytownice Blue Line	260-261		
Frytownice Mastercook i MasterPro	262		
Furażerka papierowa, biała, 100szt	346		
G			
Gatkownica Kitchen Line	96		
Gatkownica Profi Line	96		
Gatkownica Stöckel	97, 98		

Gałkownica Stöckel - owalna.....	97	Koszyc do pieczywa - owalny.....	129
Gałkownice i porcjonery.....	96-99	Koszyc do pieczywa i owoców - okrągły.....	178
Garnek Budget Line z pokrywką.....	7	Koszyc do pieczywa prostokątny GN 1/1.....	129
Garnek do muli - z pokrywką.....	11	Koszyc do pieczywa z polirattanu z pokrywą Rolltop.....	129
Garnek do pierogów, ryżu - z wkładem i pokrywką.....	10	Koszyc owalny długi.....	178
Garnek do sosów - z pokrywką.....	11	Koszyci do pieczywa.....	129, 178
Garnek do zup i sosów z pokrywką.....	11	Koszyci do pieczywa prostokątne GN 1/2.....	129
Garnek niski - z pokrywką.....	5, 8	Kotlecziarka elektryczna.....	223
Garnek średni - z pokrywką.....	5, 8, 10	Krajalnica HENDI Profi Line 220.....	228
Garnek wysoki - z pokrywką.....	4, 8, 10	Krajalnica do jajek - owalna.....	56
Garnki aluminiowe Profi Line.....	10	Krajalnica do jajek - prostokątna.....	56
Garnki Budget Line z pokrywkami - dno sandwich.....	7	Krajalnica HENDI Profi Line 195.....	228
Garnki do muli, zup i sosów.....	11	Krajalnica HENDI Profi Line 250.....	229
Garnki Kitchen Line z pokrywkami - dno kapsułowe.....	8-9	Krajalnica HENDI Profi Line 300.....	229
Garnki Profi Line z pokrywkami - dno sandwich.....	4-6	Krajalnice.....	228-229
Głowica uniwersalna.....	339	Krajalnice do jajek.....	56
Gofrownica.....	272	Kratka barmańska.....	206
Granulat do polerek, ekologiczny 3 kg.....	348	Kruszarka do lodu.....	200
Grill gazowy - Master Quattro.....	310	Kruszarka do lodu elektryczna.....	200
Grill gazowy Fiesta 600.....	311	Kubek.....	171
Grill gazowy Fiesta 800.....	311	Kuchenka indukcyjna model 1800.....	257
Grill gazowy Grill Master Maxi.....	309	Kuchenka indukcyjna model 2000.....	257
Grill gazowy Grill Master Mini.....	309	Kuchenka indukcyjna model 3500 D.....	256
Grill gazowy z ławą wulkaniczną MBM600, do mięs.....	452	Kuchenka indukcyjna model 3500 M.....	257
Grill gazowy z ławą wulkaniczną MBM600, do ryb.....	452	Kuchenka mikrofalowa.....	263
Grill Green fire 2-palnikowy.....	306, 307	Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty 2-poziomowa NE-2143-2EUG.....	366
Grill Green fire 3-palnikowy.....	307	Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty 2-poziomowa NE-2153-2EUG.....	366
Grill Green fire 4-palnikowy.....	307	Kuchenka mikrofalowa Light Duty 1.....	363
Grill kontaktowy „Panini”.....	266	Kuchenka mikrofalowa Light Duty 2.....	363
Grill kontaktowy podwójny.....	267	Kuchenka mikrofalowa Medium Duty NE-1027ETG.....	364
Grill kontaktowy pojedynczy.....	266	Kuchenka mikrofalowa Medium Duty NE-1037EZG.....	364
Grill na węgiel drzewny „Patio”.....	310	Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla.....	263
Grill na węgiel drzewny „Resto”.....	310	Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty NE-1643EUG.....	365
Grill z ławą wulkaniczną MBM700 gazowy na podstawie.....	435	Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty NE-1653EUG.....	365
Grill z ławą wulkaniczną MBM700 gazowy stołowy.....	435	Kuchenki indukcyjne.....	256-257
Grille gazowe Green Fire.....	306-307	Kuchenki mikrofalowa Heavy Duty GN 1/1 NE-1880EUG.....	367
Grille i lampy grzewcze.....	306-313	Kuchenki mikrofalowa Heavy Duty GN 1/1 NE-2140EUG.....	367
Grille kontaktowe, salamandry i opiekacze.....	266-269	Kuchenki mikrofalowe.....	263
Grille wodne.....	265	Kuchnia elektryczna 4-palnikowa Kitchen Line z piekarnikiem.....	252
Grzałka do podgrzewaczy.....	111, 113	Kuchnia elektryczna MBM600 2-płytkowa z piekarnikiem.....	448
H		Kuchnia elektryczna MBM600 2-płytkowa, stołowa.....	448
Haki rzeźnicze - zestaw 4 szt.....	60	Kuchnia elektryczna MBM600 4-płytkowa, stołowa.....	448
J		Kuchnia elektryczna MBM700 2-płytkowa na podstawie.....	420
Jajecznik.....	153, 155, 158, 161, 164, 169	Kuchnia elektryczna MBM700 2-płytkowa, stołowa.....	419
Jajecznik - kieliszek.....	187	Kuchnia elektryczna MBM700 4-płytkowa dużej mocy.....	421
Jajecznik z rantem.....	187	Kuchnia elektryczna MBM700 4-płytkowa na podstawie.....	420
K		Kuchnia elektryczna MBM700 4-płytkowa z piekarnikiem.....	421
Kamień lawowy.....	308	Kuchnia elektryczna MBM700 4-płytkowa, stołowa.....	419
Kamień lawowy - 3kg.....	452	Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną MBM600 400x600.....	449
Kamień lawowy - 5kg.....	452	Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną MBM600 600x600.....	449
Kamień lawowy - 9kg.....	452	Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line z piekarnikiem.....	252
Karafka.....	127	Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line na podstawie.....	253
Kebab gazowy Profi Line.....	289	Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line z piekarnikiem.....	253
Klipsy do obrusów.....	191	Kuchnia gazowa 5-palnikowa Profi Line z piekarnikiem i z grillem.....	253
Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu.....	31	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z piekarnikiem.....	252
Kłoc masarski drewniany bez podstawy.....	60	Kuchnia gazowa MBM600 2-palnikowa, stołowa.....	446
Kłoc masarski drewniany na podstawie drewnianej.....	60	Kuchnia gazowa MBM600 4-palnikowa, stołowa.....	446
Kłoc masarski z polietylenu bez podstawy.....	60	Kuchnia gazowa MBM600 4-palnikowa, z piekarnikiem elektrycznym.....	447
Kłoc masarski z polietylenu na podstawie.....	60	Kuchnia gazowa MBM600 4-palnikowa, z piekarnikiem gazowym.....	447
Kociot warzelny MBM700 elektryczny.....	443	Kuchnia gazowa MBM600 6-palnikowa, stołowa.....	446
Kociot warzelny MBM700 gazowy.....	443	Kuchnia gazowa MBM600 6-palnikowa, z piekarnikiem gazowym.....	447
Kociotek do zup Kitchen Line - 8 l.....	105	Kuchnia gazowa MBM700 2-palnikowa na podstawie.....	414
Kociotek do zup Profi Line - 8 l.....	105	Kuchnia gazowa MBM700 2-palnikowa, stołowa.....	413
Kociotek do zupy elektronicznej - 8 l.....	104	Kuchnia gazowa MBM700 4-palnikowa dużej mocy na podstawie.....	414
Kociotki do zup.....	104-105	Kuchnia gazowa MBM700 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1.....	415
Końcówka zapobiegająca kapaniu.....	196	Kuchnia gazowa MBM700 4-palnikowa na podstawie.....	414
Końcówki do rękawów karbowane.....	100	Kuchnia gazowa MBM700 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.....	415
Końcówki do rękawów proste.....	100	Kuchnia gazowa MBM700 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1.....	415
Końcówki do rękawów różne - zestaw 12 szt.....	100	Kuchnia gazowa MBM700 4-palnikowa, stołowa.....	413
Korek do butelki szampana.....	196	Kuchnia gazowa MBM700 6-palnikowa na podstawie.....	414
Korek dozujący niekapiący - zestaw 6 szt.....	196	Kuchnia gazowa MBM700 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1.....	416
Korkociąg.....	197	Kuchnia gazowa MBM700 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym, angielskim GN 2/1.....	416
Kostkarka - chłodzenie powietrzem.....	201	Kuchnia gazowa MBM700 6-palnikowa, stołowa.....	413
Kostkarka - chłodzenie wodą.....	201	Kuter.....	227
Kostkarka Kitchen Line 12.....	200	Kuweta do lodów.....	100
Kostkarka Kitchen Line 15.....	200	L	
Kostkarka KP100/60A.....	201	Lampa do podgrzewania potraw.....	274
Kostkarka KP100/60W.....	201	Lampa grzewcza gazowa z płomieniem piramida.....	313
Kostkarka KP175/75A.....	201	Lampa grzewcza na gaz.....	313
Kostkarka KP175/75W.....	201	Lampa grzewcza na gaz - składana.....	313
Kosz 1/1 do frytownicy MBM600.....	450	Lampa owadobójcza.....	346
Kosz 1/2 do frytownicy MBM600.....	450	Lampa owadobójcza.....	346, 347
Kosz do filizanek - 16 elementów.....	335	Lejek z rączką.....	78
Kosz do szkła - 16 elementów.....	335	Listwa do bonowania.....	56
Kosz do szkła - 25 elementów.....	335	Listwa łącząca moduły MBM600 - do połączenia urządzeń.....	459
Kosz do szkła - 36 elementów.....	335	Listwa łącząca moduły MBM700.....	445
Kosz do szkła - 49 elementów.....	335	Listwa magnetyczna z haczykami.....	41
Kosz do szkła - 9 elementów.....	335	Listwa wspornikowa.....	21, 23
Kosz do zmywarki na tace.....	335		
Kosz na frytki ze stali nierdzewnej GN.....	406		
Kosz na sztucce do zmywarek.....	335		
Kosz na talerze do zmywarki.....	335		
Kosz uniwersalny do zmywarek.....	335		
Kosze do gotowania makaronu MBM700.....	437		
Koszyk - okrągły.....	178		
Koszyk - owalny.....	178		
Koszyk - prostokątny.....	178		
Koszyk do owoców.....	178		

Listway magnetyczna z haczykami.....	41	Misczka na warzywa/surówkę	186, 173
Lodówka minibar z zamrażalnikiem	217	Misczka Pescados.....	173
Ł		Misczka Redondo	173
Łopata do pizzy	287	Misczka Tapas Cuadrado	173
Łopatka do miękkich serów.....	48	Misczka Triangolo	173
Łopatka do sera	48	Miska do miksowania - z zaokrąglonym dnem	75
Łopatka do tortu	147, 148	Miska do paelli emaliowana	18
Łopatka/nóż do tortu	123, 287	Miska do sałatek z podwójną ścianką	128
Łuskarka KS120/25A	201	Miska do sałatek z tworzywa	128
Łuskarka KS120/25W	201	Miska kuchenna	75
Łuskarka KS80/15A	201	Miska kwadratowa	176
Łuskarka KS80/15W	201	Miska na muesli/sałatkę.....	153, 155, 157, 160, 163, 166
Łyzeczka do dipów	173	Miska na sałatkę	168, 171
Łyzeczka do espresso	142, 143, 144, 145, 147, 148	Miska na zupę	153, 155, 157, 160, 163, 166, 168
Łyzeczka do herbaty/kawy	142, 143, 144, 145, 147, 148	Miska na zupę pietrowalną	153
Łyzeczka do jajka	187	Miska Vanilla	172
Łyzeczka do latte macchiato.....	147, 148	Miski do sałatek	128
Łyzeczka do lodów	147, 148	Miski i cedzaki	75
Łyżka cedzakowa.....	72, 73, 116, 117	Mtynek do kawy	246
Łyżka deserowa.....	142, 143, 144, 145, 147, 148	Mtynek do odpadków	343
Łyżka do potraw	117	Mtynek do pieprzu - biały potysk	190
Łyżka do sałatek	118	Mtynek do pieprzu - czarny potysk	190
Łyżka do serwowania	116	Mtynek do pieprzu - kolor brązowy	190
Łyżka do serwowania Kitchen Line.....	73	Mtynek do pieprzu - kolor naturalny	190
Łyżka do serwowania Profi Line	73	Mtynek do soli - biały potysk	190
Łyżka do sosu.....	147	Mtynek do soli - czarny potysk	190
Łyżka do spaghetti	116	Mtynek do soli - kolor brązowy	190
Łyżka do warzyw	147	Mtynek do soli - kolor naturalny.....	190
Łyżka do ziemniaków	147	Mtyniki do kawy	246
Łyżka i widelec do sałatek	148	Mtyniki do pieprzu i soli	190
Łyżka kuchenna	70	Multipatelnia elektryczna	265
Łyżka stołowa	142, 143, 144, 145, 147, 148	Musztardówka	189
Łyżka z tworzywa	70	N	
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa	118	Naboje do syfonu do bitej śmietany Kurt Scheller Edition.....	89
Łyżki kuchenne	70	Naboje do syfonu do bitej śmietany.....	92
M		Naboje do wody sodowej CO ₂	207
Markery do tablicy - szeroka końcówka	194	Naczynia dla dzieci	175
Markery do tablicy - wąska końcówka.....	194	Naczynia do zapiekania porcelanowe	174
Maselniczka z pokrywka	187	Naczynia i miski ze stali nierdzewnej	186
Maszyna do polerowania szkła	348	Nadstawa chłodnicza	211
Maszyna do polerowania sztućców (3000/h)	348	Nadstawka na 16 elementów.....	335
Maszynka do krojenia ziemniaków	59	Nadstawka na 25 elementów.....	335
Maszynka do makaronu elektryczna Kitchen Line.....	277	Nadstawka na 36 elementów.....	335
Maszynka do makaronu elektryczna Profi Line	276	Nadstawka na 49 elementów.....	335
Maszynka do makaronu KitchenLine	277	Nadstawka na 9 elementów.....	335
Maszynka do makaronu Profi Line	276	Nadziewarka do kietbas Kitchen Line	232
Maszynka do mielenia mięsa Hendi 198	223	Nadziewarka do kietbas Profi Line	232
Maszynka do mielenia mięsa MG 700	356	Nakładka na ruszt kuchenny	253
Maszynka do zmiękczenia mięsa Profi Line	61	Naleśnikarki	272
Maszynka elektryczna do ostrzenia noży	54	Nalewaki - zestaw 6 szt.	196
Mata antypoślizgowa	36	Noże do siekania ziół	53
Mata silikonowa do pieczenia	95	Noże HACCP - w różnych kolorach	44-46
Maty silikonowe do pieczenia	95	Noże japońskie	42
Melamina	176	Noże Kitchen Line	40-41
Metalowa misa do robota Cooking Chef 975817	349	Noże Profi Line	38-39
Metalowa misa z rączkami	351	Noże standard - uniwersalne, w kolorze czarnym	43
Miara barmańska	205	Noże, topatki i tarki do sera.....	48
Miarka stalowa - z podziatką	81	Nożyce	53
Miarka z polipropylenu	81	Nożyce do drobiu	41, 53
Miarki i szufelki	81	Nożyk do obierania	47
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą - 10l	285	Nożyk do pomidorów	47
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą - 22l	285	Nożyki dekoracyjne	49-53
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą - 32l	285	Nożyki HACCP do obierania i obieraki	47
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą - 41l	285	Nóż „Santoku”	39
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą - 10l	285	Nóż dekoracyjny	50
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą - 22l	285	Nóż dekoracyjny do cytrusów	49
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą - 32l	285	Nóż dekoracyjny do kulek - podwójny	52
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą - 41l	285	Nóż dekoracyjny do kulek - pojedynczy karbowany	52
Mikser planetarny 10	233	Nóż dekoracyjny do kulek - pojedynczy owalny	52
Mikser planetarny 12	233	Nóż dekoracyjny do masta	51
Mikser planetarny 20	233	Nóż dekoracyjny kanatowy	52
Mikser planetarny 7	233	Nóż deserowy.....	142, 143, 144, 145, 147, 148
Mikser ręczny Hendi 250 - ze stałą prędkością	235	Nóż do chleba	39
Mikser ręczny Hendi 250 W - ze zmienną prędkością KSCH	234	Nóż do chleba/ciast	43, 46
Mikser ręczny Hendi 300 - ze zmienną prędkością	235	Nóż do ciast z ząbkowanym ostrzem.....	116
Mikser ręczny HENDI 400 - ze zmienną prędkością	235	Nóż do ciasta	102
Mikser ręczny Hendi 500 - ze zmienną prędkością	235	Nóż do cytrusów	51
Mikser ręczny z różgą Hendi 400	234	Nóż do filetowania	44, 45, 46
Miksery planetarne	233	Nóż do jarzyn	40
Miksery ręczne	234-235	Nóż do kebaba/szynki	44
Misa do szampana	199	Nóż do masta	147
Misa do szampana/ponczu	199	Nóż do miękkich serów.....	48
Misa do szampana/ponczu Economic	199	Nóż do mięsa	40, 43, 44
Misczka	172	Nóż do obierania	38
Misczka Plato	173	Nóż do obierania	40
Misczka Cacerole	173	Nóż do obierania cytrusów	51
Misczka Cascara	173	Nóż do oddzielania kości	38, 40
Misczka Concha	173	Nóż do ostryg	149
Misczka Cuadrado - kwadratowa	173	Nóż do ryb	143, 144, 145, 147
Misczka do deserów Klauf	175	Nóż do siekania ziół	53
Misczka do deseru „Banana split”	191	Nóż do smarowania - ząbkowany	49
Misczka do sosów i dipów	176	Nóż do steków	147, 149
Misczka do zapiekania/kokila	174	Nóż do szynki i kebaba	39, 41, 43
Misczka Huevo	173	Nóż do twardych serów.....	48
Misczka na musztardę	161, 164, 169	Nóż do wilka	226
		Nóż kucharski	38, 40, 43, 44, 45, 46
		Nóż „Nakiri”	42
		Nóż rzeźniczy	38
		Nóż „Santoku”	42
		Nóż „Sashimi”	42

Nóż stołowy.....	142, 143, 144, 145, 147, 148
Nóż teflonowy nieprzyswierający do krawalnic HENDI	229
Nóż uniwersalny	43, 46

O

Obieraczka do ziemniaków Hendi 7	230
Obieraczka do ziemniaków Profi Line 10 kg	230
Obieraczka do ziemniaków Profi Line 5	230
Obierak	47, 50
Obręcz do taboretu gazowego	254
Obróbka mechaniczna	220-241
Ociekacz	26, 27
Opiekacz	269
Ostona	306, 307, 309, 313
Ostona antyrozpryskowa	56
Ostrzałka	41, 43, 49, 54
Otwieracz	197
Otwieracz barmański PULLTAP	197
Otwieracz do puszek	56
Otwieracze do butelek i korkociągi	197
Otwieracze do konserw	56

P

Pakowarka próżniowa Fresh Budget Line - listwowa	237
Pakowarka próżniowa Kitchen Line - komorowa	236
Pakowarka próżniowa Kitchen Line - listwowa	237
Paliwo do podgrzewaczy z knotem - puszka	115
Palnik gazowy do Crème Brûlée	103
Papier ścierny	54
Pasta do podgrzewaczy - butelka	114
Pasta do podgrzewaczy - koanister	114
Pasta do podgrzewaczy - puszka 200 g	114
Pasta do podgrzewaczy - puszka 200 g - zestaw 3 szt	114
Pasta do podgrzewaczy - puszka 200 g - zestaw 6 szt	114
Pasta do podgrzewaczy - wiadro	114
Pasty do podgrzewaczy	114
Patelnia	13, 14
Patelnia - bez pokrywy	6, 9
Patelnia do grillowania - ryflowana	13
Patelnia do naleśników	13, 14, 16
Patelnia do omeletów i jajecznicy	16
Patelnia do paelli	18, 311
Patelnia do paelli emaliowana	18
Patelnia do ryb - owalna	14
Patelnia gazowa Bake Master Maxi	309
Patelnia gazowa Bake Master Mini	309
Patelnia głęboka	13
Patelnia indukcyjna Wok	256
Patelnia indukcyjna z odlewem aluminium powlekana tytanem	12
Patelnia mała	16
Patelnia nieprzyswierająca - bez pokrywy	6
Patelnia owalna do ryb	13
Patelnia przechylna MBM700 elektryczna	441
Patelnia przechylna MBM700 gazowa	441
Patelnia smakosza	17
Patelnia uniwersalna	16
Patelnia uniwersalna ze stali walcowanej	17
Patelnia Wok	13, 14
Patelnia Wok 3-ply - bez pokrywy	17
Patelnia z uchwytami	17
Patelnia z żeliwa - emaliowana	308
Patelnia żeliwna	308
Patelnie aluminiowe z marmurą powłoką nieprzyswierającą	14
Patelnie aluminiowe z nanoceramiczną powłoką nieprzyswierającą	14
Patelnie do Paelli	18
Patelnie indukcyjne z odlewem aluminium powlekane tytanem	12
Patelnie Profi Line z odlewem aluminium powlekane tytanem	13
Patelnie Profi Line ze stali walcowanej	16
Patelnie z nanoceramiczną powłoką nieprzyswierającą	15
Patera do ciasteczek i pralinek 2-stopniowa - składana	124
Patera do ciastek 3-stopniowa - składana	124
Patera do owoców morza	124
Patera obrotowa do ciasta	123
Patery do serwowania	124
Pędzelek cukierniczy - ptaski	95
Pędzelek cukierniczy z silikonu - ptaski	95
Piec Combi Hendi by Lainox Profi Line 5 x GN1/1 - manualny	299
Piec Combi Hendi by Lainox Top Line 5 x GN1/1 system myjący - elektroniczny	301
Piec Combi Hendi by Lainox Top Line 10 x GN1/1 z systemem myjącym - elektroniczny	301
Piec Combi Hendi by Lainox Top Line 7 x GN1/1 z systemem myjącym - elektroniczny	301
Piec Compact Green S elektryczny 10x GN 1/1, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	404
Piec Compact Green S elektryczny 6x GN 1/1, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	402
Piec Compact Green S elektryczny 6x GN 1/1, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	403
Piec Compact Green S elektryczny 6x GN 2/3, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	401
Piec Compact Green X elektryczny 10x GN 1/1, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	400
Piec Compact Green X elektryczny 4x GN 2/3, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	396
Piec Compact Green X elektryczny 6x GN 1/1, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	398
Piec Compact Green X elektryczny 6x GN 1/1, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	399
Piec Compact Green X elektryczny 6x GN 2/3, bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	397

bezpośredni natrysk, system myjący, sonda	397
Piec do gotowania w niskich temperaturach	259
Piec do pizzy Kitchen Line XXL 6	282
Piec do pizzy Kitchen Line XXL 66	282
Piec do pizzy Kitchen Line 4	280
Piec do pizzy Kitchen Line 44	280
Piec do pizzy Kitchen Line 6	280
Piec do pizzy Kitchen Line 66	280
Piec do pizzy Kitchen Line XL 4	281
Piec do pizzy Kitchen Line XL 44	281
Piec do pizzy Kitchen Line XL 6	281
Piec do pizzy Kitchen Line XL 66	281
Piec do pizzy Kitchen Line XL 9	281
Piec do pizzy Kitchen Line XL 99	281
Piec do pizzy Prismafood 4	522
Piec do pizzy Prismafood 44	522
Piec do pizzy Prismafood 6	523
Piec do pizzy Prismafood 66	523
Piec do pizzy Slim Line 3	279
Piec do pizzy Slim Line 33	279
Piec do pizzy, 1 komora, elektryczny	511
Piec do pizzy, 1 komora, elektryczny	511
Piec do pizzy, 2 komory, elektryczny	511
Piec do pizzy, 2 komory, elektryczny	511
Piec do pizzy, 2 komory, elektryczny	510
Piec do pizzy, 2 komory, elektryczny, panel elektroniczny	509
Piec konwekcyjno-parowy 11 x GN 1/1 elektryczny - elektroniczny	295
Piec konwekcyjno-parowy 11 x GN 1/1 elektryczny - manualny	293
Piec konwekcyjno-parowy 5 x GN 2/3 elektryczny - elektroniczny	295
Piec konwekcyjno-parowy 5 x GN 2/3 elektryczny - manualny	293
Piec konwekcyjno-parowy 7 x GN 1/1 elektryczny - elektroniczny	295
Piec konwekcyjno-parowy 7 x GN 1/1 elektryczny - manualny	293
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4 x GN2/3	290
Piec konwekcyjno-parowy touch control 11 x GN1/1 elektryczny - elektroniczny	297
Piec konwekcyjno-parowy touch control 20 x GN1/1 elektryczny - elektroniczny	297
Piec konwekcyjno-parowy touch control 5 x GN1/1 elektryczny - elektroniczny	295
Piec konwekcyjno-parowy touch control 7 x GN1/1 elektryczny - elektroniczny	297
Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny MBM Chef Mate 10x GN 1/1	411
Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny MBM Chef Mate 6x GN 1/1	411
Piec konwekcyjny	290
Piec konwekcyjny	290
Piec konwekcyjny multifunkcyjny 4x429x345mm - elektryczny, manualny	291
Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x429x345mm - elektryczny, manualny	291
Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x429x345mm - elektryczny, programowalny, elektroniczny	291
Piec manualny Combi Profi Line 10 x GN1/1	299
Piec manualny Combi Profi Line 7 x GN1/1	299
Piec multifunkcyjny, taśmowy, elektryczny T64E, na podstawie	508
Piec multifunkcyjny, taśmowy, elektryczny T75E, na podstawie	508
Piec Naboo elektryczny 10x GN 1/1, bezpośredni natrysk	375
Piec Naboo elektryczny 10x GN 1/1, bojler	375
Piec Naboo elektryczny 10x GN 2/1 lub 20x GN1/1, bezpośredni natrysk	377
Piec Naboo elektryczny 10x GN 2/1 lub 20x GN1/1, bojler	377
Piec Naboo elektryczny 20x GN 1/1, bezpośredni natrysk	378
Piec Naboo elektryczny 20x GN 1/1, bojler	378
Piec Naboo elektryczny 20x GN 2/1 lub 40x GN1/1, bezpośredni natrysk	379
Piec Naboo elektryczny 20x GN 2/1 lub 40x GN1/1, bojler	379
Piec Naboo elektryczny 7x GN 1/1, bezpośredni natrysk	374
Piec Naboo elektryczny 7x GN 1/1, bojler	374
Piec Naboo elektryczny 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1, bezpośredni natrysk	376
Piec Naboo elektryczny 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1, bojler	376
Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400mm - elektryczny, manualny	292
Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400mm - elektryczny, elektroniczny, programowalny	292
Piec Sapiens elektryczny 10x GN 1/1, bezpośredni natrysk	385
Piec Sapiens elektryczny 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1, bezpośredni natrysk	387
Piec Sapiens elektryczny 20x GN 1/1, bezpośredni natrysk	388
Piec Sapiens elektryczny 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1, bezpośredni natrysk	389
Piec Sapiens elektryczny 7x GN 1/1, bezpośredni natrysk	384
Piec Sapiens elektryczny 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1, bezpośredni natrysk	386
Piece	290-305
Piece do pizzy	277-282
Piece do pizzy Basic 1/40	278
Piece do pizzy Basic 1/50 VETRO	278
Piece do pizzy Basic 2/40	278

Piece do pizzy Basic 2/50 VETRO.....	278	Podgrzewacz rolkowy do parówek.....	270
Piece konwekcyjne z nawilżaniem.....	291	Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki.....	111
Pieczek do pizzy.....	277	Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki.....	111
Pieprzniczka.....	62, 153, 155, 158, 161, 164, 169	Podgrzewacze elektryczne.....	106
Pieprzniczka i solniczka.....	189	Podgrzewacze na pastę.....	107-110
Pierścień kucharsko-cukierniczny.....	80	Podgrzewacze stołowe.....	111
Piła do kości.....	231	Podkładki do krojenia - zestaw 6 szt.....	36
Pinceta.....	67	Podkładki dystansowe do pizzy.....	288
Pistolet do sosów i kremów.....	80	Podstawa do kłoców masarskich.....	60
Pizza, pasta & kebab.....	6	Podstawa do patery do owoców morza.....	124
Płyn do czyszczenia toru spieniania mleka		Podstawa do pieca do pizzy Prismafood 4.....	522
w ekspresach do kawy.....	243	Podstawa do pieca do pizzy Prismafood 44.....	522
Płyn ptuczący do pieców konwekcyjno-parowych.....	338	Podstawa do pieca do pizzy Prismafood 6.....	523
Płyta grillowa Blue Line - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana.....	264	Podstawa do pieca do pizzy Prismafood 66.....	523
Płyta grillowa Blue Line - 2/3 gładka, 1/3 ryflowana.....	264	Podstawa do Pieców do Pizzy.....	279, 280, 281, 282
Płyta grillowa Blue Line - gładka.....	264	Podstawa do pieców Kitchen Line.....	280
Płyta grillowa Blue Line - ryflowana.....	264	Podstawa do taboretu gazowego.....	254
Płyta grillowa MBM700 elektryczna 350x500, stołowa, gładka.....	430	Podstawa pod piec Hendi.....	302
Płyta grillowa MBM700 elektryczna 350x500, stołowa, ryflowana.....	430	Podstawa pod piec Hendi by Linux.....	302
Płyta grillowa MBM700 elektryczna 650x500, stołowa,		Podstawa pod piec konwekcyjno-parowe Hendi.....	302
gładka/ryflowana.....	430	Podstawa pod zmywarkę do filizanek.....	328
Płyta grillowa MBM700, gazowa 350x500, stołowa, gładka.....	429	Podstawa pod zmywarkę do naczyń.....	329, 331
Płyta grillowa MBM700, gazowa 350x500, stołowa, ryflowana.....	429	Podstawa pod zmywarkę do szkła.....	328, 330
Płyta grillowa MBM700, gazowa 650x500, stołowa,		Podstawka pod kartę menu.....	191
gładka/ryflowana.....	429	Podstawka pod przybory bufetowe.....	117
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 1000x600, stołowa, gładka.....	457	Podstawy MBM600, pod urządzenia stołowe i blaty neutralne.....	458
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 1000x600, stołowa,		Podstawy pod piec.....	302
gładka chromowana.....	457	Podstawy z trzech stron zamknięte MBM700.....	445
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 400x600, stołowa, gładka.....	456	Pojemnik aluminiowy GN z powłoką nieprzywierającą.....	305
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 400x600, stołowa,		Pojemnik barmański na dodatki do drinków.....	205
gładka chromowana.....	456	Pojemnik do lodu - podwójne ścianki.....	199
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 400x600, stołowa,		Pojemnik GN 1/1.....	20, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 132
ryflowana.....	456	Pojemnik GN 1/1 - perforowany.....	21, 23
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 600x600, stołowa,		Pojemnik GN 1/2.....	21, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 132
1/2 gładka + 1/2 ryflowana.....	457	Pojemnik GN 1/2 - perforowany.....	21, 23
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 600x600, stołowa,		Pojemnik GN 1/3.....	21, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 132
1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana.....	457	Pojemnik GN 1/4.....	21, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 31
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 600x600, stołowa,		Pojemnik GN 1/6.....	21, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 31
gładka chromowana.....	457	Pojemnik GN 1/9.....	21, 23, 25, 26, 27, 29, 31
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 600x600, stołowa,		Pojemnik GN 2/3.....	20, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 132
ryflowana.....	457	Pojemnik GN 2/3 - perforowany.....	21, 23
Płyta grillowa, elektryczna MBM600, 600x600, stołowa, gładka.....	456	Pojemnik GN 2/3 „Konwektomat”.....	304
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 1000x600, stołowa, gładka.....	456	Pojemnik GN 2/4.....	20
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 1000x600, stołowa, gładka		Pojemnik GN1/1 „Konwektomat”.....	305
chromowana.....	456	Pojemnik GN1/1 „Konwektomat”.....	305
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 400x600, stołowa, gładka.....	455	Pojemnik GN1/1 „Konwektomat”.....	305
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 400x600, stołowa, gładka		Pojemnik na mięso.....	216, 217
chromowana.....	455	Pojemnik na mięso Plexi Line.....	218
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 400x600, stołowa, ryflowana.....	455	Pojemnik na naczynia.....	341
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 600x600, stołowa,		Pojemnik na pastę.....	114
1/2 gładka + 1/2 ryflowana.....	456	Pojemnik na popiół.....	193
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 600x600, stołowa,		Pojemnik na sztucce.....	137, 335
1/2 gładka + 1/2 ryflowana, chromowana.....	456	Pojemnik na sztucce GN 1/1.....	137
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 600x600, stołowa, gładka.....	455	Pojemnik na sztucce z podstawą.....	137
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 600x600, stołowa, gładka		Pojemnik na wykateczki.....	189
chromowana.....	456	Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy.....	318, 322
Płyta grillowa, gazowa MBM600, 600x600, stołowa, ryflowana.....	456	Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1.....	317
Płyta grillowa, MBM700 elektryczna 350x500 na podstawie,		Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line.....	320
gładka.....	432	Pojemnik termoizolacyjny Profi Line.....	321
Płyta grillowa, MBM700 elektryczna 350x500 na podstawie,		Pojemniki aluminiowe z powłoką teflonową.....	406
ryflowana.....	432	Pojemniki emaliowane.....	406
Płyta grillowa, MBM700 elektryczna 650x500 na podstawie,		POJEMNIKI GN.....	20-31
gładka.....	432	Pojemniki GN Budget Line.....	24-25
Płyta grillowa, MBM700 elektryczna 650x500 na podstawie,		Pojemniki GN HACCP z polipropylenu - bez pokrywek.....	30-31
gładka/ryflowana.....	432	Pojemniki GN i tace z porcelany.....	132-133
Płyta grillowa, MBM700 gazowa 350x500 na podstawie,		Pojemniki GN Kitchen Line perforowane.....	23
gładka.....	431	Pojemniki GN Kitchen Line ze wzmocnionymi narożnikami.....	22
Płyta grillowa, MBM700 gazowa 350x500 na podstawie,		Pojemniki GN Profi Line.....	20-21
ryflowana.....	431	Pojemniki GN Profi Line perforowane.....	21
Płyta grillowa, MBM700 gazowa 650x500 na podstawie, gładka.....	431	Pojemniki GN z czarnego poliwęglanu.....	28
Płyta grillowa, MBM700 gazowa 650x500 na podstawie,		Pojemniki GN z melaminy.....	130
gładka/ryflowana.....	431	Pojemniki GN z polipropylenu.....	29
Płyta grzewcza GN 1/1.....	274	Pojemniki GN z poliwęglanu.....	27
Płyta grzewcza MBM700 elektryczna na podstawie.....	423	Pojemniki GN z Tritanu BPA free.....	26
Płyta grzewcza MBM700 gazowa na podstawie.....	423	Pojemniki na sztucce.....	137
Płyta grzewcza MBM700 gazowa z piekarnikiem GN 2/1.....	423	Pojemniki ze stali nierdzewnej.....	406
Płyta łupkowa - kwadratowa.....	177	Pokrywa rolltop do grilla Green Fire 2-palnikowego.....	306
Płyta łupkowa - okrągła.....	177	Pokrywa Rolltop GN 1/1.....	122
Płyta łupkowa - prostokątna.....	177	Pokrywa uchylna GN 1/1.....	122
Płyta łupkowa - w kształcie fali.....	177	Pokrywa do GN.....	21, 23, 25
Płyta łupkowa z rączkami.....	177	Pokrywa do GN z uszczelką silikonową.....	23, 25
Płyty grillowe.....	264	Pokrywa do GN z wycięciem na chochlę.....	21, 23
Płyty łupkowe.....	177	Pokrywa do pojemników GN.....	26, 28, 29, 31
Podgrzewacz do czekolady 5l.....	247	Pokrywa do pojemników GN z czarnego poliwęglanu.....	28
Podgrzewacz do frytek elektryczny MBM600.....	451	Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu.....	27
Podgrzewacz do parówek.....	271	Pokrywy do GN Kitchen Line.....	23
Podgrzewacz do zup na pastę.....	110	Pokrywy do GN Profi Line.....	21
Podgrzewacz do zup na pastę - okrągły, indukcyjny.....	113	Pokrywy do pojemników GN z polipropylenu.....	31
Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line - okrągły.....	106	Pokrywy do pojemników GN z polipropylenu.....	29
Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line GN 1/1.....	106	Pokrywy do pojemników GN z poliwęglanu.....	27
Podgrzewacz elektryczny Profi Line - okrągły.....	106	Pompka do pasty.....	114
Podgrzewacz elektryczny Profi Line GN 1/1.....	106	Popielnica.....	193
Podgrzewacz indukcyjny Top Line - okrągły.....	110	Popielnica z obrotowym przyciskiem.....	193
Podgrzewacz indukcyjny Top Line - prostokątny GN 2/3.....	110	Popielnica z pokrywką.....	193
Podgrzewacz na pastę - okrągły.....	110	Popielnica z pokrywką.....	193
Podgrzewacz na pastę GN 1/1.....	107, 108, 109	Popielnica z rynną na popiół.....	193
Podgrzewacz na pastę GN 1/2.....	109	Popielnice.....	193
Podgrzewacz na pastę Rolltop - okrągły.....	113	Popielniczka z pokrywką.....	193
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1.....	107, 113	Porcelana.....	150-175
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1 niekapiący.....	112	Porcelana Classic.....	152-153
Podgrzewacz na pastę Rolltop okrągły niekapiący.....	112	Porcelana Di Dim.....	159-161

Porcelana Exclusiv.....	167-169	Rusztzy ze stali nierdzewnej.....	406
Porcelana Flora.....	156-158		
Porcelana FRIG.....	165-166	S	
Porcelana Gourmet.....	154-155	Salamander 450.....	268
Porcelana Lionhead.....	172	Salamander 600.....	268
Porcelana Rey.....	162-164	Salaterka na cukier lub bitą śmietaną.....	185
Porcelana Saturn.....	170-171	Schładzarka szokowa 10 x GN1/1.....	215
Porcelana TAPASMINI.....	173	Schładzarka szokowa 3 x GN1/1.....	214
Porcjoner Kitchen Line.....	99	Schładzarka szokowa 5 x GN1/1.....	215
Porcjoner Profi Line.....	99	Schładzarka szokowa 7 x GN1/1.....	215
Porcjoner Stöckel.....	99	Separator do obieraczki Hendi 7.....	230
Postawy chłodnicze pod urządzenia stołowe MBM600.....	459	Separator do tłuszczu.....	345
Potykacz informacyjny „Śliska podłoga”.....	341	Serwetek.....	153, 155, 158, 164, 169, 191
Półka do grilla Green Fire 1-palnikowego.....	306	Shaker.....	205
Półka do grilla Green Fire 1-palnikowego.....	306	Shaker bostoński kubek.....	205
Półka wisząca podwójna - przestawna.....	327	Shaker bostoński szklanica.....	205
Półka wisząca pojedyncza - przestawna.....	327	Shaker do koktajli mlecznych.....	204
Pótmisek do mięs i wędlin - owalny.....	135	Siatka do pizzy.....	286
Pótmisek japoński.....	133	Sita.....	76-77
Pótmisek okrągły.....	153	Sita do frytownic.....	65
Pótmisek owalny.....	131, 135, 157, 163, 166, 168, 171, 174	Sitko do herbaty i ziół.....	179
Pótmisek prostokątny.....	131, 174	Sitko do herbaty i ziół - zamykane.....	179
Pótmisek Torro.....	172	Sitko do wilka.....	226
Prasa do hamburgerów.....	227	Sito - gęste.....	76
Profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń.....	336	Sito chińskie siatkowe - gęste.....	77
Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach.....	336	Sito chińskie stożkowe z siatką - gęste.....	77
Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach.....	336	Sito chińskie z dodatkową rączką.....	77
Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali.....	337	Sito do formowania "ptasiego gniazda".....	64
Profesjonalny preparat do płukania i nabłyszczania naczyń.....	336	Sito do frytownic.....	65
Profesjonalny preparat myjący do grilli, pieców, piekarników.....	337	Sito do przecierania warzyw.....	77
Profesjonalny silnie kwasowy preparat do odkamieniania.....	245, 337	Sito do przecierania warzyw siatkowe.....	77
Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania.....	338	Sito do przesiewania mąki.....	102
Proszek do czyszczenia ekspresów do kawy.....	245	Sito do solenia frytek.....	62
Proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia.....	337	Sito do tłuszczu - gęste.....	64
Przybory do serwowania Profi Line i Kitchen Line.....	116	Sito z podwójną siatką.....	76
Przybory do ślimaków i homarów.....	149	Sito z rączkami Kitchen Line.....	76
Przybory kuchenne.....	32-87	Sito z rączkami Profi Line.....	76
Przybory Monoblok Profi Line i Kitchen Line.....	72-73	Skrobka do ciasta.....	102
Przygotowanie gorących napojów.....	242-251	Skrobka do pył grillowych.....	264
Przystawka - Maszynka do mielenia mięsa, ryb, warzyw.....	352	Skrobki i noże do ciasta.....	102
Przystawka - Sokowirówka na całe jabłko.....	352	Smokegrill - aromat dymu wędzarniczego 0,5l.....	407
Przystawka - do krojenia w kostkę.....	352	Sokowirówka JE880.....	356
Przystawka - do przecierania miękkich owoców.....	352	Solid Cal - środek do usuwania kamienia, zestaw 6 szt.....	391
Przystawka - do tarcia, kojenia i szatkowania.....	352	Solid Clean - środek czyszczący, zestaw 6 szt.....	391
Przystawka - do wyrobu makaronu.....	353	Solniczka.....	62, 153, 155, 158, 161, 164, 169
Przystawka - do wyrobu makaronu ptasiego.....	353	Sosjerka.....	155, 161, 164, 175, 186
Przystawka - do wyrobu makaronu spaghetti (1,5mm).....	353	Spodek.....	153, 155, 157, 160, 163, 166, 168, 171
Przystawka - do wyrobu makaronu tagliatelle (7mm).....	353	Spodek pod sosjerkę.....	161
Przystawka - do wyrobu makaronu tagliolini (4mm).....	353	Sterylicyzator do noży.....	342
Przystawka - do wyrobu makaronu trenette (1,5mm).....	353	Sterylicyzator dwufunkcyjny do jaj i noży.....	342
Przystawka - Malakser wielofunkcyjny z ostrzami do szatkowania.....	352	Stojak bufetowy z pojemnikami z melaminy.....	130
Przystawka - Maszynka do wyrobu lodów.....	353	Stojak do dozowników.....	195
Przystawka - Młynek.....	353	Stojak do wiadra do szampańa.....	198
Przystawka - Przecierak do wyrobu puree, sosów, dżemów itp.....	353	Stojak na deski.....	35
Przystawka - Szatkująca „ROTO” do tarcia ziemniaków, sera.....	352	Stojak na kartę menu.....	191
Przystawka - Tarcza do wyrobu makaronu linguine.....	353	Stojak na talerze.....	124
Przystawka - Wyciskarka do różnych rodzajów cytrusów.....	352	Stojak na tarcze.....	221
Przystawka do kotleciarki.....	223	Stojak na torebkę typu rożek.....	187
Przystawka do kotleciarki.....	223	Stojak na wafle do lodów.....	100
Przystawka do maszyny do makaronu.....	276	Stojaki bufetowe z pojemnikami z melaminy.....	130
Przystawka do maszyny do makaronu - „do spaghetti”.....	276	Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line.....	209-211
Przystawka - Tarcza do wyrobu makaronu casarecce.....	353	Stół cateringowy.....	136
Przystawka - Tarcza do wyrobu makaronu pappardelle.....	353	Stół chłodniczy 2-drzwiowy.....	516
Przystawki do maszyny do makaronu - do „tagliatelle”.....	276	Stół chłodniczy 3-drzwiowy.....	516
Pucharek do lodów.....	187	Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawką chłodniczą.....	210
		Stół chłodniczy 4-drzwiowy.....	516
R		Stół chłodniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym.....	209
Radetko do ciasta - falowane ostrze.....	49	Stół chłodniczy Profi Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym.....	209
Radetko do pizzy.....	49, 287	Stół chłodniczy z nadstawą i blatem granitowym.....	210
Ramię ubijające do miksera ręcznego Hendi 300 i 500.....	235	Stół chłodniczy z pokrywą uchylną.....	210
Regał magazynowy - 5 półkowy.....	316	Stół chłodniczy, 2-drzwiowy z blatem roboczym.....	211
Regał magazynowy aluminiowy.....	317	Stół chłodniczy, 3-drzwiowy z blatem roboczym.....	211
Rękawice ochronne - z bawełny ognioodpornej.....	254, 305, 312	Stół mroźniczy 2-drzwiowy.....	517
Rękawice ochronne - z włókna szklanego.....	305, 312	Stół mroźniczy 3-drzwiowy.....	517
Rękawice piekarskie.....	254, 305, 312	Stół mroźniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym.....	209
Robor wielofunkcyjny FPM800.....	355	Stół przyścienny, szafka z drzwiami suwanymi.....	325
Robot kuchenny indukcyjny Mycook 1.6.....	240	Stół roboczy centralny z półką - skręcany.....	325
Robot kuchenny indukcyjny Mycook 1.8.....	239	Stół roboczy przyścienny z półką - skręcany.....	325
Robot planetarny kMix60.....	354	Stół wyładowczy do zmywarek - lewy.....	326
Robot planetarny KMP05 z misą 6,7l i blenderem.....	350	Stół z dwoma zlewami.....	326
Robot planetarny z funkcją gotowania indukcyjnego.....	349	Stół z jednym zlewem - prawy.....	326
Rondel - bez pokrywki.....	6, 9, 10	Stół załadowczy do zmywarek - lewy.....	326
Rondel do smażenia - bez pokrywki.....	6, 9	Stół załadowczy do zmywarek - prawy.....	326
Różga - 7 wrzecion z uchwytem.....	74	Suszarka do rąk.....	341
Różga - 8 wrzecion z uchwytem.....	74	Syfon do bitej śmietany Kitchen Line.....	91
Różga spiralna.....	74	Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition.....	89
Różgi.....	74	Syfon do bitej śmietany Profi Line.....	90
Ruszt.....	303	Syfon do wody sodowej.....	207
Ruszt chromowany.....	406	Szafa chłodnicza - 1 drzwiowa.....	208
Ruszt do gotowania warzyw.....	407	Szafa chłodnicza - 2 drzwiowa.....	208
Ruszt do mięs i ryb.....	407	Szafa chłodnicza 1-drzwiowa 700L.....	514
Ruszt do pieczenia kurczaków.....	305	Szafa chłodnicza 2-drzwiowa 1400L.....	515
Ruszt do pieczenia kurczaków.....	407	Szafa chłodnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej.....	212
Ruszt na kamień lawowy.....	308	Szafa mroźnicza - 1 drzwiowa.....	208
Ruszt oraz płytka ochronna na palnik.....	308	Szafa mroźnicza - 2 drzwiowa.....	208
Ruszt stalowy.....	304	Szafa mroźnicza 2-drzwiowa 1400L.....	515
Ruszt stalowy GN 2/3.....	304	Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali nierdzewnej.....	213
Rusztzy chromowane.....	406	Szafa mroźnicza 1-drzwiowa 700L.....	514
		Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - skręcana.....	327
		Szafka wisząca z drzwiami na zawiasach.....	327
		Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line.....	212-213

Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line	208
Szatkownica elektryczna Profi Line do warzyw	220
Szatkownica elektryczna Top Line do warzyw z zest. 7 tarcz	222
Szatkownica manualna do warzyw	57
Szatkownica ręczna do warzyw - mandolina	57
Szatkownica ręczna do warzyw- typ V	57
Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy	287
Szczotka do grilla	312
Szczotki do szklanek	206
Szczypce	66, 67, 119
Szczypce do cukru	185
Szczypce do lodu	199
Szczypce do sałat	119
Szczypce do serwowania	66
Szczypce do spaghetti	119
Szczypce do ślimaków	149
Szczypce uniwersalne	67, 119
Szczypce uniwersalne - silikonowane	66
Sznurek wędliniarski	60
Szpachelka	68
Szpatuła	70, 116, 117
Szpatuła - wąska	69
Szpatuła do ciast	123, 287
Szpatuła do lodów z uchwytem z Tritanu	98
Szpatuła do smażenia	70
Szpatuła kątowna	70
Szpatuła kątowna - perforowana	68
Szpatuła kątowna - szeroka	68
Szpatuła kątowna do steków	68
Szpatuła Profi Line	73
Szpila do nakłuwania jajek	56
Szpila do szaszłyków	312
Sztućce	142-149
Sztućce Blues	143
Sztućce do sałatek	118
Sztućce do steków	149
Sztućce Economic	148
Sztućce Jazz	146-147
Sztućce Reggae	144
Sztućce Rock	142
Sztućce Soul	145
Szufelka aluminiowa	81
Szufelka do nakładania frytek	64
Szufelka z polietylenu	81
Szufla do frytek	64
Szuflada z przewodnikami do stołów chłodniczych i mroźniczych	209
Szybkosztadzarka 10x GN 1/1	519
Szybkosztadzarka 15x GN 1/1	519
Szybkosztadzarka 3x GN 2/3	519
Szybkosztadzarka 5x GN 1/1	519
Ś	
Ściereczka do filtrowania	77
Śmietniczka stotowa	185
Środek do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych	338
Świecznik 5-ramienny - stotowy	136
Świeczniki	136
T	
Tabletki do czyszczenia ekspresów do kawy	243
Tabletki solne do uzdatniania wody - op. 25 kg	340
Tablica ścienna	194
Tablica wolnostojąca	194
Tablice gastronomiczno-reklamowe	194
Tabliczka informacyjna - „Zakaz palenia”	192
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja”	192
Tabliczka informacyjna na drzwi	192
Tabliczka informacyjna na drzwi	192
Tabliczka informacyjna z numerem	192
Tabliczka informacyjna, stojąca - reserved	192
Tabliczka informacyjna, stojąca - rezerwacja	192
Tabliczka informacyjna, stojąca - стол заказан	192
Tabliczka stotowa	194
Taboret gazowy Kitchen Line	254
Taboret gazowy Profi Line	254
Taca antypoślizgowa drewniana	140
Taca bankietowa	134, 135
Taca Bark	172
Taca cateringowa	134
Taca chłodząca - GN 1/1	120
Taca chłodząca z pokrywą - prostokątna	121
Taca cukiernicza ekspozycyjna	216
Taca do garniowania	191
Taca do serwowania	135
Taca do serwowania - okrągła	141
Taca do serwowania - okrągła z wysokim rantem	141
Taca do serwowania - owalna	141
Taca do serwowania kawy - owalna	139
Taca do serwowania kawy - ozdobna	139
Taca ekspozycyjna	216, 217
Taca GN 1/1	131, 134, 305
Taca grzewcza Kitchen Line	274
Taca kelnerska - okrągła	139
Taca na mięso i frytki	62
Taca owalna	133
Taca poliestrowa	139
Taca Profi Line GN 2/1	305
Taca prostokątna	134
Taca z polipropylenu	138
Taca z rączkami prostokątna	134
Tace aluminiowa z powłoką teflonową	406
Tace antypoślizgowe drewniane	140
Tace do serwowania	138-141
Tace do serwowania - poliestrowe	141
Tace do serwowania stalowe	139
Tace do serwowania z polipropylenu	141
Tace GN z pokryciem teflonowym do omeletów	407
Tace i półmiski ze stali nierdzewnej	134-135
Tace i witryny do prezentacji	120-122
Tace perforowane ze stali nierdzewnej	406
Tace z polipropylenu	138
Tace, półmiski i talerze z melaminą	131
Tacka na rachunek	191
Talerz płytki	153, 155, 168, 175,
Talerz do makaronu i sałat	153, 155
Talerz do makaronu okrągły	131
Talerz do ślimaków	149
Talerz dziecięcy „Miś”	175
Talerz gębokci	153, 155, 157, 160, 163, 166, 168, 171
Talerz kwadratowy	131
Talerz płytki	157, 160, 163, 166, 168, 171, 175
Talerz płytki	168
Tamper	245
Tarcza do frytek	221
Tarcza do kostek	221
Tarcza do plasterów	221
Tarcza do słupków	221
Tarcza do wiórków	221
Tarcza V do tarcia ziemniaków	221
Tarka 4-stronna	59
Tarka do sera	48
Tarki	58
Tasak	39, 41
Termometr bezdotykowy	85
Termometr bezdotykowy z sondą	85
Termometr cyfrowy z sondą	85
Termometr do mięsa	86
Termometr do mrożni i lodówek	86
Termometr do pieczenia z sondą/timer	85
Termometr do steków	86
Termometr multifunkcyjny z sondą - z ergonomicznym uchwytem	85
Termometr uniwersalny do pieców i piekarników	86
Termometr z sondą	85
Termometry	84
Termos do ciepłych napojów	125
Termos do herbaty	181
Termos do kawy	181
Termos do kawy i herbaty	180
Termos do wina	198
Termos na zupę - 7 l	105
Termos z pompką	182
Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności	319
Termos ze szklanym wkładem	180
Termosy	180
Termosy i wiadra do wina oraz szampana	198
Thermosystem 1	275
Thermosystem 2	275
Timer kuchenny - analogowy	87
Timer kuchenny - cyfrowy	87
Tłuczek do mięsa	61
Tłuczek do mięsa ProChef Deluxe	61
Tłuczki i maszyny do zmiękczenia mięsa	61
Torba do pizzy	288
Tostery	273
T-Rex do miksowania produktów zmrożonych	241
U	
Ubijaki do ziemniaków	55
Uchwył na filtr do frytownicy	63
Uchwył na świeczki	111
Urządzenia do Hot-dogów	270-271
Urządzenie do gotowania makaronu MBM600 30L, gazowe, stotowe	453
Urządzenie do gotowania makaronu MBM600 32L, elektryczne, stotowe	453
Urządzenie do gotowania makaronu MBM700 elektryczne 26l z szafką	437
Urządzenie do gotowania makaronu MBM700 elektryczne 40l z szafką	437
Urządzenie do gotowania makaronu MBM700 gazowe 26l z szafką	437
Urządzenie do gotowania makaronu MBM700 gazowe 40l z szafką	437
Urządzenie do gotowania ryżu - 5,4 l	255
Urządzenie do gotowania ryżu z funkcją gotowania na parze - 1,8 l	255
Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej	284
Urządzenie Sous-vide	258
W	
Waga gastronomiczna cyfrowa do 5 kg	82
Waga gastronomiczna z szalką	82
Waga kalkulacyjna z legalizacją	83
Waga kuchenna z legalizacją	83
Waga magazynowa z legalizacją	83
Waga o dużej dokładności	82
Wagi kuchenne	82
Wagi legalizowane	83
Watek do ciasta	103
Watek do ciasta - drewniany	103
Watek do ciasta - nieprzywierający	103

Watek ślimakowy	226
Watkownica elektryczna do ciasta „Touch and go” 0,33kM	521
Watkownica elektryczna do ciasta „Touch and go” 0,5kM	521
Watkownica elektryczna do ciasta 500	283
Watkownica elektryczna do pizzy 300	283
Watkownica elektryczna do pizzy 400	283
Watkownica elektryczna do pizzy 500	283
Wanna cedzakowa - perforowana	75
Wanna cedzakowa Kitchen Line	75
Wanna cedzakowa Profi Line	75
Warnik do grzanego wina	251
Warnik do napojów o podwójnych ściankach	250
Warnik do napojów o podwójnych ściankach	250
Warnik do wody	251
Waza	153, 155, 158, 161, 164, 169, 186
Wiaderko na wino/do szampana	198
Wiadro	63
Wiadro do szampana	198
Wiadro z pierścieniem	63
Widelce i szczytce do homarów	149
Widelczyk do ciasta	142, 143, 144, 145, 147, 148
Widelczyk do ślimaków	149
Widelec	117
Widelec deserowy	142, 143, 144, 145, 147, 148
Widelec do homarów	149
Widelec do mięs	39, 41, 73, 116, 147
Widelec do ryb	143, 144, 145, 147
Widelec do sałatek	116, 147
Widelec do steków	149
Widelec półmiskowy	147
Widelec stołowy	142, 143, 144, 145, 147, 148
Wilk do mięsa HENDI 12 Kitchen Line	224
Wilk do mięsa HENDI 12 Profi Line	225
Wilk do mięsa HENDI 22 Kitchen Line	224
Wilk do mięsa HENDI 22 Profi Line	225
Wilk do mięsa HENDI 350 Profi Line	227
Wilki do mięsa	223-227
Wirówka do sałaty	78
Witryna grzewcza	284
Witryna grzewcza - podwójna	274
Witryna grzewcza - pojedyncza	274
Witryna chłodząca - podwójna	121
Witryna chłodząca - pojedyncza	121
Witryna podwójna	122
Witryna pojedyncza	122
Wkład do gotowania makaronu	75
Wkład do gotowania pierogów, ryżu, makaronu - perforowany	10
Wkład na sztućce	335
Wkład na sztućce - stalowy	137
Wkład na sztućce z polipropylenu	137
Wkład porcelanowy - okrągły	113
Wkład stalowy - okrągły	113
Wkłady z gazem do palnika	103
Wkłady z gazem do palnika - zestaw 4 sztuk	103
Właznik do młynków do odpadków	343
Wok indukcyjny Profi Line model 3500	256
Worek do szprycowania z nylonu	101
Worki do gotowania Sous vide i pakowarek komorowych	238, 258
Worki do pakowarek komorowych	238, 258
Worki do szprycowania - jednorazowe HACCP	101
Worki moletowane do pakowarek listwowych i godowania	238, 258
Wózek 2-półkowy	315
Wózek 3-półkowy	315
Wózek 3-półkowy z polipropylenu	315
Wózek do transportu blach 15 x 600 x 400	314
Wózek do transportu pojemników - 15 x GN 1/1	314
Wózek do transportu pojemników - 7 x GN 1/1	314
Wybierak do ciasta	71
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki	71
Wyciskacz do cytryn	179
Wyciskacz do czosnku	55
Wyciskacz do puree	55
Wyciskarka do cytrusów	203
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	202, 203
Wydrążacz do jabłek	50
Wydrążacz do warzyw	51
Wyposażenie lad chłodniczych	216-217

Z

Zapalacz gazowy	136
Zaparzacz do kawy	249
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach	248
Zaparzacz przelewowy do kawy	247
Zaparzacz przelewowy do kawy „Economic”	247
Zaparzacz do kawy	248-249
Zapasowe ostrza do 855201	264
Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw MBM600	459
Zestaw 2 szuflad do podstaw MBM600	459
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców elektrycznych 071+071	390
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców elektrycznych 071+101	390
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców elektrycznych 072+072	390
Zestaw do przypraw	155
Zestaw do przypraw	175, 188
Zestaw do przypraw - solniczka i pieprzniczka	189
Zestaw garnków - 8-elementowy	3
Zestaw garnków - 9-elementowy	3
Zestaw tупkowy do prezentacji	177
Zestaw młynków do pieprzu i soli	190
Zestaw noży dekoracyjnych - 6 szt.	53
Zestaw noży Kurt Scheller Edition	33
Zestaw stołowy do cukru i śmietanki	185

Zestawy akcesoriów do łączenia pieców elektrycznych CEV i CVE	405
Zestawy do przypraw, pieprzniczki, solniczki i dyspensery	188-189
Zmiękcacz do wody 12l	341
Zmiękcacz do wody 16l	341
Zmiękcacz do wody 8l	341
Zmiękcacz do wody automatyczny	340
Zmiękcacz do wody półautomatyczny	340
Zmywak do szklanek	206
Zmywarka do filiżanek 35x35	328
Zmywarka do filiżanek 35x35 i pompą spustową	328
Zmywarka do filiżanek DIHR DS 35x35, elektroniczna, 3 programy	472
Zmywarka do filiżanek DIHR DS 35x35, manualna, 1 program	472
Zmywarka do filiżanek DIHR GS 35x35	468
Zmywarka do filiżanek DWASH 35x35	462
Zmywarka do filiżanek Profi Line 35x35	330
Zmywarka do filiżanek Profi Line z pompą spustową 35x35	330
Zmywarka do garnków TOP LINE	333
Zmywarka do garów i pojemników 55x66,5	498
Zmywarka do garów i pojemników 55x66,5	499
Zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła 55x66,5	490
Zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła 70x70	491
Zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła 85x72,5	492
Zmywarka do garów, pojemników i termosów 135x72,5	502
Zmywarka do garów, pojemników i termosów 70x70	500
Zmywarka do garów, pojemników i termosów 85x72,5	501
Zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła	493
Zmywarka do naczyń DIHR DS 50x50, elektroniczna, 3 programy	474
Zmywarka do naczyń DIHR DS 50x50, manualna, 1 program	474
Zmywarka do naczyń DIHR GS 50x50 z filtrem powierzchniowym	470
Zmywarka do naczyń DIHR GS 50x50 z filtrem powierzchniowym, pompą odpytową i dozownikiem detergentu	470
Zmywarka do naczyń DWASH 50x50	464
Zmywarka do naczyń Optima 50x50	477
Zmywarka do naczyń Optima HR 50x50, z odzyskiem ciepła, elektroniczna	487
Zmywarka do naczyń Profi Line - kosz 50x50 cm	331
Zmywarka do naczyń Profi Line z pompą spustową - kosz 50x50 cm	331
Zmywarka do naczyń TOP LINE	332
Zmywarka do naczyń z dozownikiem nabtyszczacza i pompą spustową	329
Zmywarka do naczyń z dozownikiem płynu nabtyszczającego	329
Zmywarka do naczyń, kapturowa TOP LINE	334
Zmywarka do szkła DIHR DS 40x40, elektroniczna, 3 programy	473
Zmywarka do szkła DIHR DS 40x40, manualna, 1 program	473
Zmywarka do szkła DIHR GS 40x40	469
Zmywarka do szkła DWASH 40x40	463
Zmywarka do szkła kosz 40x40	328
Zmywarka do szkła Optima 40x40	476
Zmywarka do szkła Profi Line - kosz 40x40 cm	330
Zmywarka do szkła Profi Line z pompą spustową 40x40	330
Zmywarka do szkła z pompą spustową 40x40	328
Zmywarka do tac 60x40	496, 497
Zmywarka do tac i garnków TOP LINE	333
Zmywarka kapturowa do naczyń DWASH 50x50	465
Zmywarka kapturowa do naczyń Optima 50x50, manualna	480
Zmywarka kapturowa do naczyń Optima 50x50, manualna, z pompą odpytową	481
Zmywarka kapturowa do naczyń Optima 50x50, elektroniczna z pompą odpytową	482
Zmywarka kapturowa do naczyń Optima HR 50x50 z odzyskiem ciepła, elektroniczna	488
Zmywarka kapturowa do naczyń Optima HR 50x50 z odzyskiem ciepła, elektroniczna z filtrem	489
Zmywarka kapturowa do naczyń Optima HT 50x50, elektroniczna	484
Zmywarka kapturowa Optima HT 50x50, elektroniczna, z filtrem	485
Zmywarka kapturowa Profi Line 50x50	331
Zmywarka kapturowa Profi Line z pompą spustową 50x50	331
Zmywarka kapturowa z dozownikiem nabtyszczacza i pompą spustową	329
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu nabtyszczającego	329

INDEKS KODÓW

kod strona		kod strona		kod strona		kod strona		kod strona		kod strona			
		225028	291	226957	281	232163	214	271186	86	282359	226	426500	178
		225035	291	226964	281	232170	215	271193	86	282502	231	426609	178
	1xxxxx	225059	292	226971	281	232187	215	271209	85	282519	231	426708	178
110126	17	225066	297	226988	282	232194	215	271216	85	290903	88	426807	178
144909	313	225073	297	226995	282	232217	217	271308	85			426906	178
144916	313	225080	297	227046	281	232569	212	271339	86	4xxxxx		426951	129
144923	309	225097	295	227053	281	232576	212	271346	85	400005	191	427002	134
144930	306	225165	291	227107	280	232583	213	271407	85	400104	191	427415	122
144947	307	225172	290	227114	280	232590	213	271513	200	400203	191	427514	123
145777	308	225448	258	227121	280	232613	212	271551	200	401002	186	428269	124
146002	311	225479	259	227138	279	232620	212	271568	200	401101	186	428511	191
146804	311	225516	292	227145	279	232637	213	271605	201	401200	186	428528	191
147108	254	225523	292	227152	281	232644	213	271612	201	401309	186	429419	219
147207	254	225530	293	227169	281	232651	212	271629	201	401408	186	429914	124
147306	254	225547	295	227176	281	232668	212	271636	201	401606	186	430002	186
147801	254	225554	293	227183	281	232675	213	271643	201	402023	149	431009	186
149508	306	225561	295	227190	282	232682	213	271650	201	402221	149	432006	186
149515	306	225578	293	227206	282	232804	210	271803	201	402528	149	432105	186
149522	306	225585	295	227213	281	232859	210	271810	201	403709	149	432129	186
149522	306	225639	302	227220	281	232903	211	271827	201	403716	149	432136	186
149591	307	225646	302	227244	302	232910	211	271834	201	404003	135	432143	186
149614	307	225653	302	228182	227	232927	211	271865	201	404102	135	434109	186
149706	307	225660	302	230701	204	238905	275	271872	201	404201	135	434208	186
150603	310	225707	253	231142	329	238912	275	271889	201	404300	135	436103	134
150801	310	225806	253	231142	329	239209	257	271896	201	404409	135	440001	193
152706	308	225813	253	231203	331	239230	257	272404	313	404508	135	440100	193
152706	452	225882	252	231258	341	239506	265	272602	313	404607	135	440209	193
152805	308	225899	252	231265	340	239605	265	272701	313	405000	139	440407	193
152805	452	225929	290	231272	245	239681	256	273906	274	405208	139	440490	193
152904	308	225936	252	231272	245	239711	256	273944	284	405307	139	440506	193
152904	452	225950	290	231289	243	239766	256	273982	274	407202	217	440605	193
154601	309	226001	289	231289	243	239773	256	273999	274	407400	217	440704	185
154618	309	226209	285	231296	243	239780	257	274101	128	408308	217	440803	193
154700	309	226261	233	231296	243	239858	274	274125	247	410103	134	440858	193
154717	309	226278	233	231357	341	239902	106	280096	221	410202	134	440902	193
154908	310	226285	233	231364	341	240403	255	280102	221	412107	134	441008	187
155103	265	226292	233	231371	337	240410	255	280126	221	412206	134	441107	187
155202	265	226308	285	231388	338	240502	271	280201	221	415207	134	441305	187
170038	312	226315	285	231395	338	240519	271	280218	221	415405	134	441435	56
170120	312	226322	285	231401	328	240601	251	280225	221	421291	139	441466	187
170328	312	226339	285	231418	329	261163	273	280294	221	422502	128	441503	187
171028	66	226346	285	231456	329	261309	273	280300	221	422601	128	443002	59
171127	66	226353	285	231463	329	263501	266	280317	221	422700	128	443019	57
171301	66	226360	285	231470	329	263600	266	280379	221	424001	123	444023	191
171318	66	226384	240	231487	329	263655	266	280386	221	424155	121	445808	180
171325	66	226391	239	231487	331	263662	266	280416	221	424186	120	445815	180
171400	66	226407	277	231494	328	263709	267	280423	221	424193	120	445822	180
171509	66	226414	277	231494	330	263808	267	280607	221	424605	177	445839	180
171608	119	226490	241	231517	348	263907	267	280614	221	424612	177	445877	182
171622	119	226506	521	231524	348	264102	269	280621	221	424629	177	445884	125
171707	67	226605	521	231708	328	264201	269	280690	221	424636	177	445884	125
171752	67	226612	283	231722	328	264300	269	281208	342	424643	177	445891	182
171806	67	226629	283	231746	328	264607	268	281222	342	424650	177	445907	247
171851	67	226636	283	231746	330	264706	268	281406	263	424667	177	446508	181
171905	67	226643	283	231760	326	265000	271	281703	263	424674	177	446522	181
190401	114	226735	523	231784	326	267226	289	282007	224	424681	177	446607	181
193709	115	226742	523	231807	220	267233	289	282014	226	424698	177	446621	181
193761	115	226759	522	231821	227	268506	270	282021	226	424704	177	446706	181
193839	115	226766	522	231845	222	268605	270	282038	226	424711	177	446720	181
194317	114	226773	280	231913	339	268704	270	282045	226	424728	177	448908	183
194356	114	226780	280	231920	339	268735	270	282052	226	425121	127	449608	180
194357	114	226797	280	231937	339	270004	346	282069	226	425138	127	449707	180
195109	114	226810	230	231944	339	270059	346	282076	226	425190	126	450109	184
195505	114	226827	284	231982	340	270066	347	282090	232	425299	126	450208	184
195604	114	226834	230	231999	340	270073	346	282113	227	425343	126	450307	184
196007	63	226841	230	232019	211	270080	346	282120	227	425466	124	450406	184
198124	136	226858	230	232026	211	270134	347	282137	232	425473	124	450505	184
198209	103	226865	278	232033	210	270141	347	282144	232	425503	178	451007	184
199008	103	226872	278	232040	209	270158	347	282151	232	425602	178	451106	184
199046	103	226889	278	232057	209	270165	347	282199	224	425701	178	451205	184
		226896	278	232064	209	270172	347	282229	226	425763	127	451304	184
		226902	280	232071	209	271131	85	282236	226	425800	178	451403	184
2xxxxx		226915	301	232118	208	271148	85	282243	226	426005	178	451502	184
201107	275	226926	279	232125	208	271155	87	282250	226	426203	178	451519	184
201206	275	226933	279	232132	208	271162	85	282267	226	426302	178	451526	184
203125	264	226940	281	232149	208	271179	86	282304	226	426418	178	451533	184

kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona						
452004	185	471524	199	511602	74	530306	75	557600	206	566701	218	593806	198	617861	287
452103	185	472507	110	511701	74	530405	75	557617	206	566718	218	593905	198	619100	10
452202	185	475201	109	512104	80	530504	75	557624	206	566725	218	594704	199	619209	10
452325	185	475904	109	512302	80	530603	75	557631	206	566732	218	595008	191	619308	10
452400	185	480106	139	513002	61	530702	75	557648	206	566749	218	595206	191	621103	15
452424	189	480205	135	513538	60	532003	74	557808	79	566756	218	595305	191	621110	15
452714	185	480304	135	513545	60	532102	74	557815	79	566763	218	595589	196	621127	15
453001	184	480403	135	513552	60	532201	74	557822	79	566770	218	596715	205	621134	15
453100	184	480502	124	513569	60	532300	74	557907	79	566787	218	596722	205	621158	15
453209	184	480519	124	513705	56	535103	75	557914	79	566794	218	596807	197	622100	18
453308	184	496107	135	515006	103	535202	75	557921	79	566800	218	597200	197	622308	18
453407	184	496206	135	515013	103	535301	75	558003	79	566817	218	597316	197	622407	18
453506	184	496305	135	515020	103	535400	75	558010	79	566909	128	597453	196	622407	311
455012	185	496404	135	515105	55	535417	75	558027	79	567104	81	597507	197	622605	18
456514	179			515204	95	535424	75	558218	79	567203	81	597958	206	622605	311
458006	184	5xxxx		515303	95	535509	75	558225	79	567302	81	598009	195	622704	18
458204	184	505007	37	515358	95	535516	75	558232	79	567401	81	598047	36	622711	18
460009	188	505106	37	515365	95	535523	75	558249	79	567500	81	598207	195	622728	18
460108	188	505205	37	515501	77	540107	72	559208	60	567906	127	598405	195	622735	18
461167	189	505403	37	516102	81	540305	72	559222	60	568101	216	598498	196	622742	18
461266	189	505502	37	516201	81	540404	72	560020	346	568200	216	598702	195	622858	18
462164	189	505540	286	516300	81	540503	72	560105	346	568309	216	598801	195	622865	18
462904	78	505557	286	516706	63	540602	72	560143	346	568408	216	598955	207	622889	18
463000	111	505564	286	517109	75	540701	72	561003	129	568507	216	598962	207	624302	78
463109	111	505571	286	517208	75	541104	72	561102	129	568804	216	599006	195	625002	11
464809	111	505588	286	517307	75	541203	72	561201	129	569009	216	599105	195	625057	11
465301	188	505595	286	517406	75	541302	72	561508	131	569016	216	599204	195	625101	11
465318	188	505618	60	517604	75	541500	72	561515	131	569108	216	599310	196	625606	11
465325	188	505625	60	518106	19	542200	73	561522	131	569207	216	599365	196	625705	11
465332	188	505632	60	518205	19	542507	73	561539	131	569757	193			625804	11
465349	188	505649	60	518304	19	542606	73	561546	131	570012	56	6xxxx		626313	17
465356	188	505656	60	518403	19	542705	73	561553	131	570104	56	610107	10	626320	17
465363	188	505663	60	518519	19	547304	77	561560	176	570715	55	610206	10	626337	17
465370	189	505670	60	518533	19	547502	77	561577	176	570807	179	610305	10	626344	17
465387	189	505687	60	518700	78	550007	101	561584	176	572016	96	611104	10	626405	17
466070	136	505694	60	521205	81	550106	101	561591	131	572115	96	611302	10	626412	17
466087	136	506011	60	521304	81	550205	101	561607	131	572214	96	611401	10	626429	17
466117	136	506905	37	521403	81	550304	101	561645	131	572313	96	611500	10	626504	254
466124	136	506912	37	521502	81	550403	101	561652	131	572412	96	611609	10	626801	19
466131	136	506936	36	521601	81	550502	101	561706	176	572511	96	611708	10	627600	14
468821	189	506943	36	521809	81	550601	101	561713	176	572610	96	612002	10	627617	14
469019	190	506950	36	523018	119	550700	101	561720	176	572719	96	612101	10	627624	14
469026	190	507018	140	523216	119	550809	101	561850	130	580004	82	612200	10	627631	14
469040	190	507117	140	523315	119	550908	101	561898	130	580103	82	612309	10	627648	14
469095	190	507216	140	523520	199	551011	100	561911	130	580202	82	612408	10	627655	14
469101	190	507469	140	523629	185	551110	100	561928	130	580301	82	612507	10	627662	14
469125	190	507568	140	523636	185	551400	100	561935	130	580318	83	613009	10	627679	14
469156	190	507711	140	523827	123	551615	100	561942	130	580325	83	613108	10	627686	14
469163	190	507766	140	523834	123	551714	100	562000	81	580332	83	613207	10	627716	14
469187	190	507773	140	523902	123	551806	80	562017	81	582015	87	613603	10	627730	14
469217	190	507865	140	523902	287	552001	341	563007	70	582022	87	613702	10	627747	14
469224	190	507933	140	523957	123	552100	205	563106	70	586907	92	613801	10	628591	16
469248	190	507964	140	523957	287	552254	137	563205	70	588017	90	617014	49	628607	16
469262	190	508107	217	524008	67	552261	137	563502	118	588024	90	617014	287	628614	16
469279	190	508206	217	525005	70	552308	137	563557	118	588208	92	617069	286	628621	16
469286	190	508305	217	525104	70	552315	137	563700	118	588215	92	617076	286	628638	16
469293	190	508404	217	525401	312	552353	137	563755	118	588369	91	617083	286	628706	16
470008	107	508503	19	525500	312	552360	137	563908	118	588376	91	617090	286	628713	16
470060	110	508510	19	525609	312	552407	137	564004	118	588406	207	617106	286	628805	16
470077	110	508527	19	525630	287	552490	137	564103	118	588505	207	617205	286	628850	16
470206	107	508619	141	526101	73	552681	206	564158	118	589007	91	617304	286	628904	16
470305	113	508626	141	526118	73	553404	102	564202	118	589205	90	617403	286	629109	13
470312	113	508657	141	526200	73	554166	102	564400	118	590034	196	617410	286	629154	12
470329	113	508718	141	526309	73	554364	102	564455	118	590133	196	617427	286	629208	13
470336	112	508725	141	527108	73	554432	102	565506	119	590140	196	617434	286	629253	12
470343	112	508732	141	527207	73	556603	254	565551	119	592007	179	617502	286	629307	13
470350	113	508794	141	527306	73	556603	305	566602	218	593004	205	617526	286	629345	12
470367	113	508800	141	528105	73	556603	312	566619	218	593028	205	617533	286	629352	13
470374	113	508817	141	528204	73	556610	305	566626	218	593035	205	617540	286	629390	13
470527	114	508824	141	529003	117	556610	312	566633	218	593042	205	617557	286	629413	13
470619	110	510001	74	529102	117	556627	305	566640	218	593066	205	617564	286	629505	13
470909	111	510100	74	529201	117	556627	312	566657	218	593103	198	617571	286	629604	13
470930	111	510209	74	529300	117	556696	312	566664	218	593158	198	617588	286	629802	13
471005	108	510308	74	529409	117	556719	77	566671	218	593165	199	617595	286	630006	62
471050	108	510407	74	530108	75	557105	101	566688	218	593202	198	617700	286	630105	62
471500	199	511503	74	530207	75	557402	126	566695	218	593608	198	617816	287	630136	62

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
630204	62	659502	70	707708	317	759226	96	768112	143	780725	153	782750	169	786659	163		
630235	62	659601	70	707807	318	759233	96	769010	142	780732	153	782767	169	786666	163		
630303	62	659700	70	707906	320	759240	96	769027	142	780749	153	782774	169	786673	163		
630402	59	659809	70	707944	320	759257	96	769034	142	780756	153	782781	169	786680	163		
630648	219	663462	192	707951	320	759264	96	769041	142	780763	153	782798	169	786697	163		
630655	219	663523	192	707968	320	759301	99	769058	142	780770	153	782804	169	786703	163		
630808	62	663530	192	707975	320	759400	99	769065	142	780787	153	782811	169	786710	163		
630907	187	663608	192	707982	321	764015	148	769072	142	781302	41	782828	169	786727	163		
631102	189	663615	192	707999	322	764022	148	769089	142	781319	40	783009	132	786734	163		
631201	189	663622	192	709818	288	764039	148	769096	142	781326	41	783016	132	786741	163		
631300	189	663639	192	709825	288	764046	148	780008	155	781333	40	783023	132	786758	163		
632802	63	663646	192	709849	288	764053	148	780015	155	781340	40	783047	132	786765	163		
632901	63	663653	192	709900	288	764060	148	780022	155	781357	40	783054	133	786802	166		
635001	76	663660	192	710104	319	764077	148	780039	155	781364	41	783153	174	786819	166		
635155	76	663714	192	710203	319	764084	148	780046	155	781371	40	783160	174	786826	166		
635209	76	663783	192	710302	319	764091	148	780053	155	781388	40	783177	174	786833	166		
635308	76	663790	192	710807	105	764121	148	780060	155	781395	40	783207	133	786840	166		
635407	76	663806	192	720103	116	764138	148	780077	155	781401	41	783504	133	786857	166		
635605	76	663820	192	720400	116	764145	148	780084	155	781418	41	783634	172	786864	166		
637104	76	663844	192	720509	116	764305	148	780091	155	781418	43	783641	172	786871	166		
637203	76	663851	192	720608	116	765012	147	780107	155	781432	149	783658	172	786888	166		
637302	76	663868	192	720806	116	765029	147	780114	155	781449	149	784006	174	786895	166		
637401	76	663875	192	720905	116	765036	147	780121	155	781913	149	784013	174	786901	166		
637500	76	663882	192	721001	116	765043	147	780138	155	782019	160	784020	174	786918	166		
637609	76	663899	192	721100	116	765050	147	780145	155	782026	160	784105	174	786925	166		
637807	102	663950	341	721209	116	765067	147	780152	155	782033	160	784112	174	786932	166		
638101	179	664001	194	721308	116	765074	147	780169	155	782040	160	784129	174	786949	166		
638309	76	664018	194	721407	116	765081	147	780176	155	782057	160	784303	173	786956	166		
638507	76	664025	194	722107	117	765098	147	780183	155	782064	161	784327	173	786963	166		
638705	76	664032	194	755006	97	765104	147	780190	155	782071	161	784334	173	787007	157		
638903	76	664049	194	755013	97	765111	147	780206	155	782088	161	784341	173	787014	157		
639009	76	664056	194	755020	97	765128	147	780213	155	782095	161	784365	173	787021	157		
639016	76	664063	194	755037	97	765135	147	780237	155	782101	161	784372	173	787038	157		
639023	76	664209	194	755044	97	765142	147	780244	155	782118	161	784389	173	787045	157		
640203	65	664216	194	755051	97	765159	147	780251	155	782125	161	784396	173	787052	157		
640401	65	664223	194	755068	97	765166	147	780268	155	782132	161	784419	173	787069	157		
640418	65	664230	194	755075	97	765173	147	780275	155	782149	161	784426	173	787076	157		
640500	65	665015	206	755082	97	765197	147	780282	155	782163	161	784433	172	787083	157		
640517	65	665251	191	755099	97	765203	147	780299	155	782170	161	784433	172	787090	157		
640609	65	665503	191	755105	97	765210	147	780305	155	782187	161	784730	172	787113	157		
640708	65	665510	191	755112	97	765227	147	780312	155	782194	161	784747	172	787120	157		
640715	65	673409	93	755129	97	765234	147	780329	153	782200	161	784754	172	787144	157		
640807	65	674406	93	755136	97	765241	147	780336	153	782217	161	784761	172	787151	157		
640814	65	675106	93	755143	97	765258	147	780343	153	782224	161	784778	172	787175	157		
640906	65	676202	94	755259	97	766019	145	780350	153	782323	163	785003	133	787182	157		
640913	65	676509	94	755273	97	766026	145	780367	153	782330	163	785010	133	787182	157		
640920	65	676707	94	755297	97	766033	145	780374	153	782347	163	785027	133	787205	158		
642504	64	676806	94	755334	98	766040	145	780381	153	782361	163	785034	133	787229	158		
642559	64	676905	94	755341	98	766057	145	780398	153	782378	163	785324	173	787236	158		
642566	64	677001	94	755358	98	766064	145	780404	153	782385	164	785546	172	787267	157		
642603	64	677209	94	755365	98	766071	145	780411	153	782392	164	785553	172	787274	158		
646205	64	677308	94	755372	98	766088	145	780428	153	782408	164	785560	172	787298	157		
646304	64	677506	94	755389	98	766095	145	780435	153	782415	164	785577	172	787304	157		
646601	64	677810	95	755396	98	766101	145	780442	153	782422	164	785584	172	787311	157		
646625	56	677827	95	755402	98	766118	145	780459	153	782439	164	786239	175	787328	157		
647509	77	677834	95	755419	98	767016	144	780466	153	782446	164	786307	174	787335	157		
647516	77	679005	199	755426	98	767023	144	780473	153	782460	164	786314	174	787342	158		
647554	77	680018	67	755433	98	767030	144	780480	153	782477	164	786321	174	787359	158		
647561	77	682104	93	755440	98	767047	144	780497	153	782484	164	786338	174	787366	158		
647592	77	682302	93	755457	98	767054	144	780503	153	782491	164	786345	174	787373	158		
657607	119	682401	93	755464	98	767061	144	780527	153	782507	164	786352	174	787380	158		
657621	119	683507	93	755532	99	767078	144	780534	153	782514	164	786369	174	787397	158		
658000	70	683705	93	755549	99	767085	144	780541	153	782521	164	786376	174	787403	158		
658604	71	689608	93	755556	99	767092	144	780558	153	782552	164	786383	174	787410	158		
658703	71	689806	93	755563	99	767108	144	780565	153	782606	168	786413	175	787427	158		
658802	71	690000	56	755570	99	767115	144	780589	153	782613	168	786413	175	787700	160		
658901	71	693001	55	755587	99	768013	143	780602	153	782651	168	786420	175	787717	160		
659007	71	693100	55	755655	99	768020	143	780626	153	782668	168	786420	175	787724	160		
659014	71	693209	55	755679	99	768037	143	780640	153	782675	168	786437	175	787731	160		
659106	71	695708	200	755686	99	768044	143	780657	153	782682	168	786451	175	787748	160		
659205	71	695906	203	755693	99	768051	143	780664	153	782699	169	786499	175	787748	160		
659304	71	696002	206	755730	100	768068	143	780671	153	782705	169	786604	163	787755	160		
659403	71	696040	206	755808	98	768075	143	780688	153	782712	169	786611	163	787779	160		
659458	71			755815	98	768082	143	780695	153	782729	169	786628	163	787786	160		
659465	71	7xxxx		755822	98	768099	143	780701	153	782736	169	786635	163	787793	1		

kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona	kod strona						
787816	160	801550	21	806401	23	811528	325	832400	4	842720	44	856246	48	869536	26
787823	160	801604	21	806418	23	811535	325	832509	4	842737	45	856253	50	869604	26
787830	160	801611	21	806425	23	811542	325	832608	4	842744	45	856291	53	869611	26
787847	160	801628	21	806432	23	811559	325	832707	4	842751	46	856307	53	869628	26
787854	160	801635	21	806449	23	811566	326	832806	4	842799	44	856314	53	869635	26
787861	160	801642	21	806456	23	811573	326	833506	75	842904	43	856321	58	869727	26
787878	160	801659	21	806524	23	811580	326	834206	7	842928	44	856338	58	869734	26
794081	175	801666	20	806531	23	811597	326	834404	7	842966	44	856345	58	869819	26
794098	175	801703	21	806548	23	811603	326	834701	7	843000	43	856352	58	869826	26
794111	168	801710	21	806555	23	811634	327	834909	7	843055	46	856369	58	869833	26
794135	168	801727	21	806623	23	811641	325	835104	7	843109	43	856376	58	869840	26
794142	168	801734	21	806630	23	811658	325	835401	6	843154	46	860083	105	869857	26
794159	168	801826	21	806647	23	811665	325	835432	6	843451	61	860304	105	869864	26
794166	168	801833	21	806654	23	811672	325	835500	6	843505	61	860502	104	869918	26
794173	168	801901	304	806722	23	811689	325	835531	6	844205	38	861202	27	869925	26
794180	168	801932	304	806739	23	811696	327	835609	6	844212	38	861219	27	871102	335
794197	168	801994	303	806814	23	811702	327	835630	6	844229	39	861226	27	871201	137
794203	168	802021	100	806821	23	811719	327	836002	8	844236	38	861233	27	871300	335
794210	168	802038	100	806838	23	811726	327	836019	8	844243	39	861400	27	871324	335
794227	168	802045	100	806845	23	811733	327	836026	8	844250	38	861417	27	871546	31
794234	168	802229	21	806852	23	811740	327	836033	8	844267	38	861424	27	871706	122
794241	168	802236	21	806869	23	811757	327	836040	8	844274	39	861431	27	871713	122
794258	168	802243	21	806876	23	811764	327	836101	8	844281	39	861509	27	871805	121
794265	168	802328	21	806913	23	812204	316	836200	8	844298	39	861516	27	871812	121
794272	168	802335	21	806920	23	812273	317	836309	8	844304	38	861523	27	876602	139
794289	168	802342	21	806937	23	812280	317	836408	8	844311	38	861530	27	876619	139
794296	168	802427	21	806944	23	820209	41	836507	8	844328	39	861608	27	877005	335
794319	171	802434	21	806951	23	820308	41	837108	8	844335	39	861615	27	877012	335
794326	171	802441	21	806968	23	820407	41	837207	8	844342	39	861622	27	877029	335
794333	171	804001	23	806975	23	820605	54	837306	8	844359	53	861639	27	877036	335
794340	171	804001	25	807118	23	820612	54	837405	8	844366	53	861707	27	877043	335
794357	171	804018	23	807125	23	825518	34	837603	8	844403	39	861714	27	877050	335
794364	171	804018	25	807132	23	825525	34	838105	9	845028	42	861721	27	877104	335
794371	171	804025	23	807224	23	825532	34	838204	9	845035	42	861738	27	877111	335
794388	171	804025	25	807323	23	825549	34	838303	9	845042	42	861820	27	877128	335
794395	171	804032	23	807330	23	825556	34	838501	9	845059	42	861837	27	877203	335
794401	171	804032	25	807804	134	825563	34	838600	9	855102	68	862209	28	877500	335
794418	171	804049	23	808108	21	825600	34	838617	9	855201	264	862421	28	877517	335
794425	171	804049	25	808108	23	825617	34	839003	17	855218	264	862438	28	877524	335
794432	171	804056	23	808153	21	825624	34	839010	13	855508	68	862513	28	877531	335
794449	171	804056	25	808153	23	825631	34	839232	3	855607	68	862520	28	877548	335
794456	171	804100	21	808207	303	825648	34	839249	3	855652	68	862537	28	878101	141
794463	171	804117	21	808214	303	825655	34	839300	9	855669	68	862629	28	878118	141
794470	171	804124	21	808221	303	826003	35	839409	9	855676	68	862636	28	878125	141
794487	171	804131	21	808238	303	826010	35	839997	253	855683	69	862711	28	878132	141
794494	171	804148	21	808245	303	826027	35	841020	47	855690	69	862728	28	878149	141
794517	171	804155	21	808306	304	826034	35	841105	47	855706	69	862735	28	878408	141
794524	171	804162	21	808313	304	826041	35	841112	47	855713	68	862902	28	878606	141
794531	171	804179	21	808405	304	826058	35	841129	47	855720	68	862926	28	878804	138
799406	175	805107	21	808412	304	826102	35	841136	47	855737	68	862933	28	878811	138
799413	175	805114	21	808429	304	826119	35	841228	47	855744	69	862940	28	878828	138
		805121	21	808474	305	826126	35	841235	47	855751	102	862957	28	878835	138
		805138	21	808504	216	826133	35	842003	47	855768	49	864104	27	878842	138
801208	20	805145	21	808511	216	826140	35	842010	47	855775	69	864128	27	878859	138
801215	20	805152	21	808566	216	826157	35	842102	43	855782	69	864135	27	878903	138
801222	20	805534	305	808573	216	826201	35	842119	46	856000	52	864142	27	878910	138
801239	20	805541	305	809150	305	826300	36	842201	43	856017	52	864159	27	878927	138
801246	20	805558	305	809242	305	830000	5	842218	46	856024	52	864166	27	878934	138
801253	20	806104	22	809259	305	830048	6	842256	46	856031	49	866009	122	878941	138
801307	20	806111	22	809600	111	830055	6	842317	46	856048	52	868522	27	878958	138
801314	20	806128	22	809709	111	830154	6	842355	46	856055	51	868546	27	880005	29
801321	20	806135	22	809716	111	830208	5	842409	43	856062	50	869208	26	880012	29
801338	20	806142	22	810002	315	830253	6	842423	44	856079	50	869215	26	880029	29
801345	20	806159	22	810101	315	830352	6	842522	44	856086	51	869222	26	880050	30
801352	20	806203	22	810200	315	830376	6	842539	45	856109	74	869239	26	880067	30
801406	21	806210	22	810613	314	830406	5	842546	45	856116	56	869307	26	880074	30
801413	21	806227	22	810651	314	830505	5	842553	46	856123	55	869314	26	880104	29
801420	21	806234	22	810668	314	830604	5	842607	43	856147	55	869321	26	880111	29
801437	21	806241	22	810910	136	831007	5	842614	46	856154	49	869338	26	880128	29
801444	21	806258	22	811450	325	831205	5	842621	44	856178	50	869406	26	880159	30
801451	21	806302	22	811467	325	831403	5	842638	45	856185	51	869413	26	880166	30
801505	21	806319	22	811474	325	831502	5	842645	45	856192	51	869420	26	880173	30
801512	21	806326	22	811481	325	831601	5	842652	46	856208	48	869437	26	880203	29
801529	21	806333	22	811498	325	831700	5	842669	44	856215	48	869505	26	880210	29
801536	21	806340	22	811504	325	832004	4	842706	43	856222	48	869512	26	880227	29
801543	21	806357	22	811511	325	832202	4	842713	46	856239	48	869529	26	880258	31

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona		
880265	31	970683	258	975862	89	ARDW	407	E26	448	GPL46P	452
880272	31	970690	238	975879	89	AT02	406	E46	448	GPL86	452
880289	31	970690	258	975886	89	AT03	406	E4F6	448	GPL86P	452
880302	29	971017	238	975893	89	AT06	406	EBM46	454	GS35	468
880319	29	971017	258	975909	348	AT11	407	EBM66	454	GS40	469
880326	29	971024	238	980033	82	AT230	406	EC66/SC	453	GS50DF	470
880357	31	971024	258	980101	123	AT312A	352	ECC1400BT	515	GS50PSDDEDFPAP	470
880364	31	971031	238	980316	190	AT320A	353	ECC1400TN	515	GV110	407
880371	31	971031	258	999110	25	AT340A	352	ECC46	451	GV230	407
880388	31	971048	238	999111	25	AT358	352	ECC700BT	514		
880401	29	971048	258	999112	25	AT641A	352	ECC700TN	514	Hxxxxx	
880418	29	971055	238	999113	25	AT643	352	ECT702AL	516	HT11DFDDE	480
880425	29	971055	258	999114	25	AT644	352	ECT703AL	516	HT11DFDDEPAP	481
880456	31	971062	238	999115	25	AT910003	353	ECT704AL	516	HT11TDFDDEPAP	482
880463	31	971062	258	999116	25	AT910007	353	EF66	450	HT14OptimaDDEPAP485	
880470	31	971079	238	999117	25	AT910009	353	EF66	450	HT14OptimaDDEPAP	484
880487	31	971079	258	999118	25	AT910A	353	EFT106L	457	HT14OptimaHRDDEPAP	489
880524	29	975008	245	999119	25	AT930A	353	EFT106LC	457	HT14OptimaHRDDEPAP	488
880555	31	975008	337	999120	25	AT950A	352	EFT46L	456		
880562	31	975015	336	999121	25	AT957A	353	EFT46LC	456	Kxxxxx	
880609	29	975022	336	999122	25	AT970A	353	EFT46R	456	KAH647PL	352
880609	31	975039	337	999123	25	AT971A	353	EFT66L	456	KKE066	405
880616	29	975046	336	999124	25	AT972A	353	EFT66LC	457	KKEC16	405
880616	31	975053	336	999125	25	AT973A	353	EFT66LR	457	KKEC26	405
880623	29	975084	343	999126	25	AT974A	353	EFT66LRC	457	KKEC66	405
880623	31	975091	343	999127	25	ATF23	406	EFT66R	457	KMP05Pro-KSCH	350
880630	29	975114	337	999128	25	ATL23	406	EK2C1/2	518		
880630	31	975145	336	999129	25	AW36386A	351	EK2C2/3	518	Lxxxxx	
880647	29	975152	338	999130	25	AW37575	349	EK3C1/3	518	LP1800DDEPAP	498
880647	31	975169	337	999131	25			EVC26	449	LP155PLUSDDEPAP	497
880654	29	975176	330	999132	25	Bxxxxx		EVC46	449	LP1S8PLUSDDEPSPAP	499
880654	31	975183	330	999133	25	B800003	437			LP1S8TRPLUSDDEPSPAP	490
880661	31	975190	330	999134	25	B800004	437	Fxxxxx		LP25PLUSDDEPSPAP	500
880678	31	975206	330	999135	25	B800005	437	F1102	406	LP25TRPLUSDDEPSPAP	491
880685	31	975213	331	999136	25	B800006	437	F1104	406	LP35PLUSDDEPSPAP	501
880692	31	975220	331	999137	25	B800007	437	F1106	406	LP35TRPLUSDDEPSPAP	492
890233	305	975237	331	999138	25	BC1011	519	F1110	406	LP4S8PLUSDDEPSPAP	502
890240	305	975244	331	999139	25	BC1511	519	F1115	406	LP4S8TRPLUSDDEPSPAP	493
890257	305	975251	336	999143	25	BC323	519	F2102	406		
890349	304	975268	236	999144	25	BC511	519	F2104	406	Mxxxxx	
890356	304	975275	236	999236	25	BR2C6	459	F2106	406	MFID72.72D	509
		975305	223	999237	25	BR2P6	459	F2110	406	MFKRN4	511
9xxxxx		975312	223	999238	25	BR3C6	459	F2115	406	MFKRN44	511
923351	290	975329	223	999239	25	BR3P6	459	F2302	406	MFKRN44XL	511
931219	226	975480	276	999376	25			F2304	406	MFKRN4XL	511
931226	226	975497	276	999377	25	Cxxxxx		F2306	406	MFMT64E/SC60	508
931233	226	975503	276	999378	25	CEV026S	401			MFMT75E/S60	508
931240	226	975510	276	999443	88	CEV026X	397	Gxxxxx		MFP2C18HBB80	510
931257	226	975527	276	999520	135	CEV061S	403	G1100	406	MG7A777003	445
932001	308	975534	277	999521	135	CEV061X	399	G2100	406	MG7A777005	445
932018	308	975541	277	999522	135	CEV101S	404	G2300	406	MG7A777007	445
932858	308	975558	332	999523	135	CEV101X	400	G2S6	446	MG7E277	419
933138	308	975565	334	999524	135	CF010	391	G4S6	446	MG7E2A77	420
933329	226	975589	333	999525	135	CME10	411	G4SF6	447	MG7E2F77	421
933336	226	975596	333	999526	135	CME6	411	G4SFA6	447	MG7E477	419
933343	226	975602	354	999881	288	CVE024X	396	G4SFE6	447	MG7E4A77	420
933350	226	975619	351			CVE061S	402	G600S	496	MG7E4F77Q	421
933367	226	975626	355	Axxxxx		CVE061X	398	G6S6	446	MG7E50177	443
933404	308	975640	358	A660009	459			GBM46	454	MG7EBM477	439
970362	237	975644	356	A660010	459	Dxxxxx		GBM66	454	MG7EBMA477	439
970386	238	975671	356	A660011	459	DL010	391	GC113	407	MG7EBR77	441
970393	238	975695	359	A660012	459	DL010	405	GC230	407	MG7EC477/SC	437
970461	237	975718	345	A660013	459	DS010	391	GC66/SC	453	MG7EC777/SC	437
970508	345	975725	345	A660014	459	DS010	405	GF46	450	MG7EF477	427
970515	344	975732	229	A660016	459	DS35PSDDE	472	GF66	450	MG7EF477T	425
970522	345	975749	229	A660017	459	DS35TPSDE	472	GFT106L	456	MG7EF777	427
970607	238	975756	229	A660018	450	DS40PSDDEPAP	473	DS40PSDDEPAP	473	MG7EF777T	425
970614	238	975763	359	A660019	450	DS40TPSDEPAP	473	GFT46L	455	MG7EFT477L	430
970621	238	975770	33	A660020	459	DS50PSDDEPAP	474	GFT46LC	455	MG7EFT477R	430
970652	238	975787	89	A770049	437	DS50TPSDEPAP	474	GFT46R	455	MG7EFT777LR	430
970652	258	975800	229	A770077	445	DWASH100	465	GFT66L	455	MG7EFTA477L	432
970669	238	975817	349	AF11	407	DWASH35	462	GFT66LC	456	MG7EFTA477R	432
970669	258	975824	356	APL11	407	DWASH40	463	GFT66LR	456	MG7EFTA777L	432
970676	238	975831	358	APR11	407	DWASH50	464	GFT66LRC	456	MG7EFTA777LR	432
970676	258	975848	357	ARDL	407			GFT66R	456	MG7ETA77	423
970683	238	975855	89	ARDR	407	Exxxxx		GPL46	452	MG7G2S77	413

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
MG7G2SA77	414	MG7NA477C	444	NSA477	445	SAEV202	389
MG7G4S77	413	MG7NA777	444	NSA66	458	SCA01	391
MG7G4SA77	414	MG7NA777C	444	NSA777	445	SCL01	391
MG7G4SA77P	414	MGX400	352	NSA86	458	SMKE	407
MG7G4SF77	415					SXL4	522
MG7G4SF77P	415	Nxxxxxx		Oxxxxxx		SXL44	522
MG7G4SFEV77	415	N46C	458	Optima400DDEPSPAP	476	SXL6	523
MG7G50I77	443	N66C	458	Optima500DDEPSPAP	477	SXL66	523
MG7G6S77	413	NAEB071	374	Optima500HRDDEPSPAP	487		
MG7G6SA77	414	NAEB072	376			Txxxxxx	
MG7G6SF77M	416	NAEB101	375	Pxxxxxx		T1102	406
MG7G6SFA77	416	NAEB102	377	P1108	407	T1104	406
MG7GBR77	441	NAEB201	378	P230	407	T1106	406
MG7GC477/SC	437	NAEB202	379	PCT702BTAL	517	T2102	406
MG7GC777/SC	437	NAEV071	374	PCT703BTAL	517	T2104	406
MG7GF477	426	NAEV072	376	PK2C1/2	518	T2106	406
MG7GF477TS	425	NAEV101	375	PK2C1/3	518	T2302	406
MG7GF777	426	NAEV102	377	PK2C2/3	518	T2304	406
MG7GF777TS	425	NAEV201	378			T2306	406
MG7GFT477L	429	NAEV202	379	Rxxxxxx		TF106	407
MG7GFT477R	429	NE-1027ETG	364	R1104	406	TF112	407
MG7GFT777LR	429	NE-1037EZG	364	R2104	406	TF123	407
MG7GFTA477L	431	NE-1643EUG	365	R2304	406	TF223	407
MG7GFTA477R	431	NE-1653EUG	365			TF623	407
MG7GFTA777L	431	NE-1880EUG	367	Sxxxxxx			
MG7GFTA777LR	431	NE-2140EUG	367	S1102	406	Xxxxxxx	
MG7GPL477	435	NE-2143-2EUG	366	S1104	406	X1100	406
MG7GPL777	435	NE-2153-2EUG	366	S1106	406	X2100	406
MG7GPLA477	435	NKE071	390	S2102	406	X2300	406
MG7GPLA777	435	NKE107	390	S2104	406		
MG7GTA77	423	NKE142	390	S2106	406		
MG7GTF77	423	NN-GD371S	363	SAEV071	384		
MG7N277	444	NN-GD462M	363	SAEV072	386		
MG7N477	444	NSA106	458	SAEV101	385		
MG7N777	444	NSA126	458	SAEV102	387		
MG7NA477	444	NSA46	458	SAEV201	388		



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Polska

Tel.: +48 61 658 7000
Fax: +48 61 658 7001
e-mail: info@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.pl



DYSTRYBUTOR

