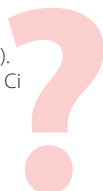


# KATALOG 2014 / 2015

PRODUCENT URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

## Co wybrać?

Urządzenia należy dobrać pod kątem wielkości, wydajności i parametrów technicznych – znajdziesz te dane w tym katalogu lub na stronie internetowej [www.rmgastron.pl](http://www.rmgastron.pl). Jeśli potrzebujesz porady, skontaktuj się z ekspertami – Krzysztofem Gawlikiem lub Tomkiem Nowakiem ([kgawlik@rmgastron.pl](mailto:kgawlik@rmgastron.pl), [tnowak@rmgastron.pl](mailto:tnowak@rmgastron.pl)). Nikt, tak jak zawodowy kucharz, nie wskaże Ci najlepszego wyboru.



## Dostawa

Urządzenia dostarczane są w kompletnym opakowaniu oznaczonym odpowiednimi symbolami, wraz z elementami zabezpieczającymi przesyłkę podczas transportu. Odbierając sprzęt, skontroluj opakowanie – jeśli zauważysz coś, co mogłoby wskazywać na naruszenie sprzętu w trakcie transportu, zgłoś ten fakt pisemnie u kuriera.



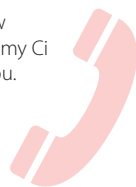
## Serwis

Wszystkie urządzenia w tym katalogu objęte są roczną gwarancją. Jednak profesjonalny sprzęt, tak jak dobre auto, wymaga systematycznych kontroli serwisowych. Pamiętaj o nich - pomoże to uniknąć większych wydatków w przypadku awarii. W razie wątpliwości, skontaktuj się ze sprzedawcą.



## Jak zamówić?

Skontaktuj się z naszym działem handlowym mailowo ([info@rmgastron.pl](mailto:info@rmgastron.pl)) lub telefonicznie +48 33 8547 326. Jako producent, sprzedajemy poprzez sieć partnerów handlowych w całej Polsce - doradzimy Ci gdzie najwygodniej dokonasz zakupu.



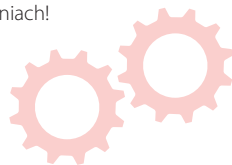
## W jakiej cenie?

Ceny podane w tym katalogu są cenami sugerowanymi. Ostateczną cenę możesz negocjować bezpośrednio ze sprzedawcą, który często oferuje rabaty, promocje i wyprzedaje.



## Instalacja i eksploatacja

Przy instalacji sprzętu możesz skorzystać z sieci serwisowej sprzedawcy lub producenta - RM GASTRO. Profesjonalni monterzy przygotują urządzenia do rozpoczęcia długoletniej eksploatacji. Teraz wystarczy wziąć do ręki instrukcje obsługi i rozpocząć pracę na swoich urządzeniach!



RM GASTRO Polska Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń  
tel.: (33) 85 47 326, fax: (33) 85 47 052  
[info@rmgastron.pl](mailto:info@rmgastron.pl)  
[www.rmgastron.pl](http://www.rmgastron.pl)

# SPIS TREŚCI

Zmywalnia	7	Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna	131
Chłodnictwo	23	Linia REDFOX 600	137
Dystrybucja i przechowywanie żywności	35	Linia REDFOX 700	159
Obróbka termiczna	67	Linia REDFOX 900	171
Obróbka mechaniczna	99	Uzdatnianie wody	185
Pizzeria	111	Higiena	201
Piece konwekcyjno-parowe Schładzarko - zamrażarki szokowe	119	Przybory kuchenne	205
Ekspresy do kawy, bar	125	Indeks alfabetyczny produktów	221



Opisy produktów oraz podane ceny mają jedynie charakter informacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par.1 Kodeksu Cywilnego. RM GASTRO Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen oraz opisywanych w niniejszym katalogu produktów.

Zmiany te mają wówczas charakter wiążący.

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

## REDFOX – ekonomiczność i europejska jakość

Marka REDFOX to segment produktów ekonomicznych w Grupie RM GASTRO. W ofercie znajdują się profesjonalne urządzenia oraz akcesoria gastronomiczne. Są one przydatne w każdym obiekcie, gdzie przygotowuje się posiłki - od małych barów po duże restauracje i wszystkie obiekty zbiorowego żywienia.

Produkty REDFOX cechuje solidność wykonania i łatwość w obsłudze. Klienci otrzymują dobrą jakość w równie dobrych cenach, co sprawia, że produkty są dostępne dla wszystkich. Prezentowane w katalogu urządzenia wyprodukowano w Unii Europejskiej. Spełniają one europejskie normy jakości oraz regulacje dotyczące gwarancji i serwisu urządzeń.



**NOWE URZĄDZENIA LINII REDFOX 900**  
str. 171



### Grupa RM GASTRO – lider Środkowej Europy

Firma RM GASTRO powstała w 1993 roku w Czechach, gdzie znajdują się nowoczesne zakłady produkcyjne firmy. Grupa RM GASTRO posiada oddziały w Polsce, Czechach i na Słowacji, będąc jednocześnie liderem produkcji i sprzedaży urządzeń gastronomicznych w tej części Europy. Każdego roku urządzenia

z grupy RM zyskują kolejnych, zadowolonych użytkowników w całej Europie i na świecie.

W Polsce produkty grupy znane są głównie z bogatej oferty katalogu RM GASTRO, w którym znajdują się m.in. popularne piece konwekcyjno-parowe RM RETIGO i linie kuchenne RM GASTRO 700 SUPER.



# NOWOŚCI



Patelnie gazowe - linia 900  
str. 177



Kuchnie gazowe wąskie - linia 900  
str. 172



Frytownice - linia 900  
str. 180



Makaroniarki - linia 900  
str. 180



Kuchnie wolnostojące  
str. 132



Holdomaty  
str. 123



Piecy piekarnicze  
str. 123



Wilk do mięsa ze steakerem  
str. 104



Podgrzewacze do potraw  
str. 59



Stoły chłodnicze i mroźnicze  
str. 29



Szafy chłodnicze i mroźnicze  
str. 25



Witryny chłodnicze  
str. 33



Pojemniki GN z czarnego poliwęglanu  
str. 45



Wózki kelnerskie  
str. 56



System filtracyjny do ekspresów do kawy  
str. 190



Automatyczny system odsalania wody  
str. 197



## *Świeże produkty zawsze na czas!*

Jesteśmy ogólnopolskim dystrybutorem żywności dla sektora HoReCa. Nasza oferta obejmuje produkty najlepszych krajowych i zagranicznych producentów, w tym m. in.: świeże ryby i owoce morza, świeże mięso, warzywa i owoce, produkty ziemniaczane, nabiał, napoje, lody i wyroby słodkie.

Jeżeli cenisz sobie wysoką jakość oraz profesjonalną obsługę, zapraszamy do współpracy!

# ZMYWALNIA

Zmywarki do szkła	8
Zmywarki do szkła i naczyń	9
Zmywarki kapturowe	9
Zmywarka do naczyń i garnków	10
Podstawy, stoły	11
Chemia	12
Spryskiwacze	13
Spryskiwacze Profi Line	14
Baterie	15
Kosze do zmywarek	17
Młynki koloidalne	22

### Zmywarka do szkła

- zmywarka do szkła - wymiar kosza 35 x 35 cm
- nowa jakość wykonania
- intuicyjny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- ramiona płuczące górne i dolne
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- cykl mycia 120 sekund
- przewodnice koszy
- wysokość drzwi 290 mm
- pojemność bojlera 2,6 l / 2,6 kW
- pojemność wanny 9 l / 0,6 kW

W ZESTAWIE:

- 2x kosz płaski, przewody zasilania el., doprowadzenia wody i odpływu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Grzałka bojlera kW	Grzałka wanny kW	Pojemność wanny l	Cykl mycia s	Cena netto PLN
00010779	QQ - 35	40 x 48 x 64	2,6	230 V / 50 Hz	3,4	2,6	0,6	9	120	3 256,-
00010780	QQ - 35 + pompa	40 x 48 x 64	2,6	230 V / 50 Hz	3,4	2,6	0,6	9	120	3 558,-

### Zmywarka do szkła

- zmywarka do szkła - wymiar kosza 38,5 x 38,5 cm
- nowa jakość wykonania
- intuicyjny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- ramiona płuczące górne i dolne
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- cykl mycia 120 sekund
- przewodnice koszy
- wysokość drzwi 315 mm
- pojemność bojlera 2,6 l / 2,6 kW
- pojemność wanny 11 l / 0,6 kW

W ZESTAWIE:

- 2x kosz płaski, przewody zasilania el., doprowadzenia wody i odpływu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Grzałka bojlera kW	Grzałka wanny kW	Pojemność wanny l	Cykl mycia s	Cena netto PLN
00010781	QQ - 40	44 x 53 x 71	2,6	230 V / 50 Hz	3,5	2,6	0,6	11	120	3 958,-
00010782	QQ - 40 + pompa	44 x 53 x 71	2,6	230 V / 50 Hz	3,5	2,6	0,6	11	120	4 243,-



## ZMYWARKI DO SZKŁA I NACZYŃ

## Zmywarka do szkła i naczyń

- zmywarka do szkła i naczyń - wymiar kosza 50 x 50 cm
- nowa jakość wykonania
- intuicyjny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- tłoczona wanna
- filtr wanny myjącej
- ramiona płuczące górne i dolne
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- 2 cykle mycia: 90 i 150 sekund
- przewodnice koszy
- wysokość drzwi 365 mm
- pojemność bojlera 6 l / 3,0 kW
- pojemność wanny 20 l / 2,1 kW

## W ZESTAWIE:

- 1x kosz płaski, 1x kosz na talerze (18), przewody zasilania el., doprowadzenia wody i odpływu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Grzałka bojlera kW	Grzałka wanny kW	Pojemność wanny l	Cykl mycia s	Cena netto PLN
00010783	QQ - 50	57,5 x 60 x 82	6	230 V / 50 Hz	3,5	51	3	2,1	20	90 / 150	4 693,-
00010784	QQ - 50 + pompa	57,5 x 60 x 82	6	230 V / 50 Hz	3,5	51	3	2,1	20	90 / 150	4 985,-
00010785	QQ - 50T	57,5 x 60 x 82	6	400 V / 3N / 50 Hz	5,4	51	4,9	2,1	20	90 / 150	4 725,-
00010786	QQ - 50T + pompa	57,5 x 60 x 82	6	400 V / 3N / 50 Hz	5,4	51	4,9	2,1	20	90 / 150	5 017,-

## ZMYWARKI KAPTUROWE

## Zmywarka kapturowa

- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- ramiona płuczące górne i dolne
- 2 cykle mycia: 90 i 150 sekund
- głębokość kaptura: 740 mm
- wymiar kosza 50 x 50 cm
- wykonanie nierdzewne
- tłoczona wanna
- filtr wanny myjącej
- przewodnice koszy

## W ZESTAWIE:

- 1x kosz płaski,
- 1x kosz na talerze (18),
- pojemnik na sztućce,
- przewody zasilania el.,
- doprowadzenia wody i odpływu



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Grzałka bojlera kW	Grzałka wanny kW	Pojemność wanny l	Cykl mycia s	Cena netto PLN
00010787	QQ - 100	70 x 95 x 146-193	6	400 V / 3N / 50 Hz	8,5	130	8	2,1	15	90 / 150	8 894,-
00010788	QQ - 100 + pompa	70 x 95 x 146-193	6	400 V / 3N / 50 Hz	8,5	130	8	2,1	15	90 / 150	9 196,-

## Zmywarka kapturowa

- możliwość mycia tac i GN
- sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego
- standardowe wyposażenie: 1x kosz na szkło,
- 1x kosz na talerze (24), 1x koszyk na sztućce
- uzupełnienie o automatyczny start (pokrywą) 269,-
- podgrzewana wanna
- elektrozawór ciepłej wody
- termometr bojlera i wanny
- 2 pompy myjące
- cykle mycia: 1'; 2'; 3'; 4'
- wysokość drzwi: 49 cm
- wymiar kosza:  
55 x 55 cm  
lub 50 x 50 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000122	T 155	67 x 88,5 x 159	400 V /3N/ 50 Hz	9,2	170	11 416,-
00000120	T 155 + pompa	67 x 88,5 x 159	400 V /3N/ 50 Hz	9,2	170	11 718,-



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Oznaczenie	Grzałka bojlera kW	Grzałka wanny kW	Wydajność pompy odpływu kW	Pojemność wanny l	Pojemność bojlera l	Temperatura dopływu wody °C	Ciśnienie dopływu wody bar	Zużycie wody na 1 cykl l	Cykl mycia s	Wydajność koszy/h
T 155	8	4	2x0,55	40	10	10 - 80	2 - 4	3	60 / 120 / 180 / 240	60 (1440 talerzy)

## ZMYWARKA DO NACZYŃ I GARNKÓW

### Zmywarka do naczyń i garnków

- zmywarka do garnków, koszy, rondli, itp.
- wielkość komory mycia: 54 x 69 x 49 cm
- sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego
- system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie
- dwie pompy myjące
- cykle mycia: 1, 2, 4, 6 minut
- termometr bojlera i wanny
- szuflada na kosz
- wysokość drzwi: 50 cm
- wymiar kosza: 55 x 55 cm
- standardowe wyposażenie: 1x nierdzewny ruszt na naczynia 55 x 70 cm,
- 1x kosz na szkło 55 x 55 cm, 1x kosz na tace 55 x 55 cm
- montaż pompy odpływu 350,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000145	S 100 ABT	65 x 84,5 x 154	400 V /3N/ 50 Hz	7,13	50	14 280,-

Oznaczenie	Grzałka bojlera kW	Grzałka wanny kW	Wydajność pompy odpływu kW	Pojemność wanny l	Pojemność bojlera l	Temperatura dopływu wody °C	Ciśnienie dopływu wody bar	Zużycie wody na 1 cykl l	Cykl mycia s	Wydajność koszy/h
S 100 ABT	6	3x1,5	2x0,55	40	8	10 - 80	2 - 4	3	60 / 120 / 180 / 240	60 / 30 / 20 / 15

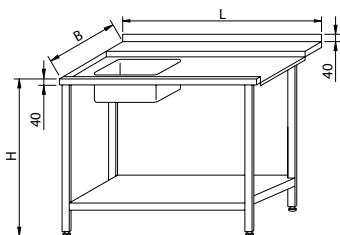
## Podstawa pod zmywarę

- wykonanie nierdzewne
- nóżki z tworzywa sztucznego o regulowanej wysokości



Indeks	Oznaczenie	Zastosowanie	Cena netto PLN
00006453	PZ - 1	QQ - 35	384,-
00006452	PZ - 2	QQ - 40	392,-
00006025	PZ - 3	QQ - 50	441,-

## Stół załadowy do zmywarki ze zlewem

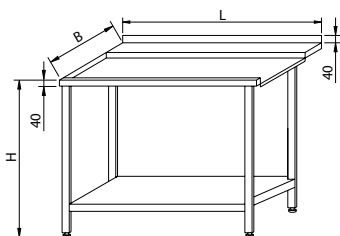


Komora 500 x 400 x 250  
Przy zamówieniu podać typ zmywarki  
Dopłata:  
- rolki do stołu - cena na tel.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008307	RMS - 1151 / 10	100 x wg typu zmywarki	1 628,-
00008308	RMS - 1151 / 12	120 x wg typu zmywarki	1 752,-
00008309	RMS - 1151 / 14	140 x wg typu zmywarki	1 894,-
00008310	RMS - 1151 / 16	160 x wg typu zmywarki	2 068,-

## Stół wyładowy do zmywarki



Przy zamówieniu podać typ zmywarki  
Dopłata:  
- rolki do stołu - cena na tel.  
- wyłącznik krańcowy - cena na tel.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008311	RMS - 1152 / 10	100 x wg typu zmywarki	1 259,-
00008312	RMS - 1152 / 12	120 x wg typu zmywarki	1 383,-
00008313	RMS - 1152 / 14	140 x wg typu zmywarki	1 541,-
00008314	RMS - 1152 / 16	160 x wg typu zmywarki	1 718,-

## RM Myjący - 12 kg / 25 kg

- uniwersalny środek myjący do profesjonalnych zmywarek
- Opakowanie 25 kg: 1 litr GRATIS
- większa wygoda

### DOZOWANIE:

1 do 5 g środka na 1 litr roztworu myjącego w zależności od twardości wody i stopnia zanieczyszczenia naczyń

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00001509	RM - C	12	12	162,-
00009751	RM - C 25	25	25	325,-



## RM Płuczący - 10 kg

- środek nabłyszczający do profesjonalnych zmywarek

### DOZOWANIE:

0,3 do 0,9 g środka na 1 litr roztworu płuczącego w zależności od twardości wody i rodzaju płukanych przedmiotów

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00001510	RM - R	10	10	155,-



## RM Kamień Wodny - 5 kg

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

### DOZOWANIE:

15 - 30 ml środka na 1 l wody w zależności od grubości osadów mineralnych

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00001511	RM - S	5	5	95,-



## RM Grill - 5 kg

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

### SPOSÓB UŻYCIA:

Równomiernie poleć albo spryskać - rozgrzaną do 50°C - czyszczoną powierzchnię i pozostawić na 15 minut. Jeśli zabrudzenie jest wyjątkowo silne, albo nie można rozgrzać powierzchni, należy środek pozostawić przez ok. 1 godzinę. Następnie spłukać czystą wodą.

W celu neutralizacji, przy ostatecznym płukaniu do wody dodać trochę octu. Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne.

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00001512	RM - G	5	5	110,-



### Spryskiwacz z baterią stołową

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00001228	DOC - 1	15 x 42 x 110	bateria stołowa	556,-

### Spryskiwacz z baterią ścienną

- bateria ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria - rozstaw 150 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00001229	DOC - 2	15 x 42 x 110	bateria ścienna	634,-

### Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00001227	DOC - 3	15 x 42 x 110	bateria stołowa + wylewka	642,-

### Spryskiwacz z baterią ścienną/stołową i wylewką

- bateria ścienna lub stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria - rozstaw 150 mm

DOC - 4/B

- **podwójna bateria stołowa zapewniająca stabilniejsze mocowanie**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00001230	DOC - 4	15 x 42 x 110	bateria ścienna + wylewka	676,-
00010684	DOC - 4/B	15 x 42 x 110	bateria stołowa + wylewka	676,-



### Spryskiwacz Profi line z baterią stołową

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007468	DOC - 1 PL	658,-

### Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną

- bateria ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria ścienna - rozstaw 150 mm



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007469	DOC - 2 PL	713,-



### Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007467	DOC - 3 PL	767,-

### Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną i wylewką

- bateria ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria ścienna - rozstaw 150 mm

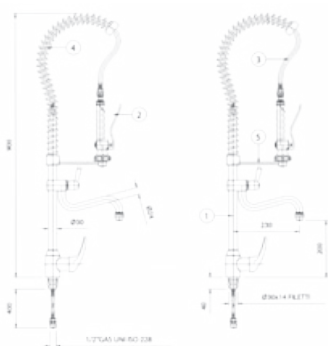


Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007470	DOC - 4 PL	893,-



## Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem

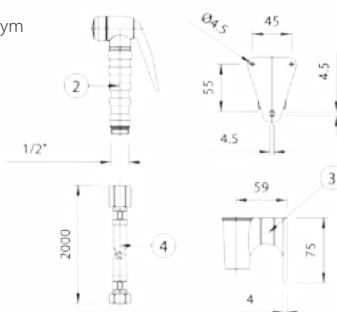
- bateria stojąca kolumnowa ze spryskiwaczem
- sterowanie dźwigniowe
- mocowanie tylko do stołu (bez uchwytu do ściany)
- wylewka
- uchwyt spryskiwacza



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00001226	DOC - 6	15 x 42 x 100	bateria stołowa	1 012,-

## Spryskiwacz do mycia pieca

- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- spryskiwacz do mycia piecy konwekcyjno-parowym
- uchwyt do montażu z tworzywa sztucznego
- nierdzewny wąż ciśnieniowy - 2 m



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00001231	DL - 1	216,-

## BATERIE

### Bateria kolankowa mix

- mocowanie na trzy śruby
- mocowanie za pomocą zestawu montażowego lub śrubunkiem z nakrętką M10
- mieszalnik ciepłej i zimnej wody
- wąż mieszalnik /bateria l = 500 mm
- wąż przyłączeniowy l = 600 mm
- wąż wewnętrzny i zewnętrzny zawór 1"
- ramię A = 200 mm, B = 145 mm



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00001233	KOB - 1	411,-

### Bateria kolankowa

- mocowanie na trzy śruby
- mocowanie za pomocą zestawu montażowego lub śrubnikiem z nakrętką M10
- 1 rodzaj wody
- wąż przyłączeniowy l = 500 mm
- wąż wewnętrzny i zewnętrzny zawór 1"
- ramię A = 200 mm, B = 145 mm

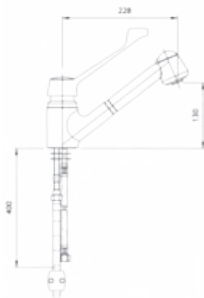


Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00001234	KOB - 2	216,-

### Bateria z prysznicem

- sterowanie dźwigniowe
- wyciągany spryskiwacz 150 cm
- przyłącze 3/4"
- przewód przyłączeniowy 40 cm

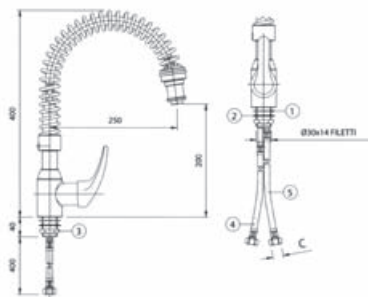
Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00001241	BSV-1	616,-



### Bateria z giętym kranem

- sterowanie dźwigniowe
- giętki kran
- przyłącze 1"
- wąż przyłączeniowy 40 cm

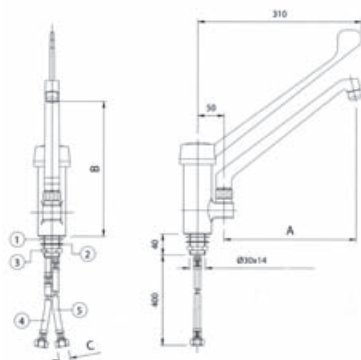
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001239	BSP	4 x 30 x 40	582,-



### Bateria z długą dźwignią

- sterowanie dźwigniowe
- przyłącze 1"
- wąż przyłączeniowy 40 cm

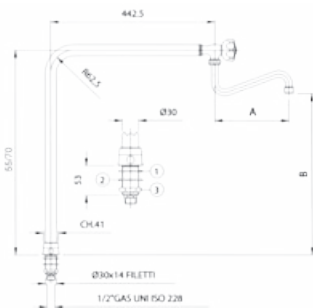
Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00001240	BLP	329,-





## Bateria stojąca kolumnowa

- wysokość ramienia 70 cm
- obrotowa kolumna
- obrotowa wylewka
- mocowanie do płyty stołu o grubości do 45 mm
- ramię A = 200 mm, B = 580 cm



## KOSZE DO ZMYWAREK

### Kosz do zmywarki

- wykonany z tworzywa
- możliwość składania pionowego

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000158	C - 1001	50 x 50 x 10,8		uniwersalny		39,-
00000159	C - 1002	50 x 50 x 10,8		sztuczce		39,-
00000160	C - 1003	50 x 50 x 10,8		talerze		39,-
00000157	C - 1004	50 x 50 x 10,8		talerze, tace, GN		39,-
00000163	C - 1009	50 x 50 x 10,8	9	szklanki	14,9	42,-
00000164	C - 1016	50 x 50 x 10,8	16	szklanki	11	43,-
00000162	C - 1025	50 x 50 x 10,8	25	szklanki	8,7	47,-
00000161	C - 1036	50 x 50 x 10,8	36	szklanki	7,2	49,-
00000165	C - 1049	50 x 50 x 10,8	49	szklanki	6,1	53,-



C - 1001



C - 1002



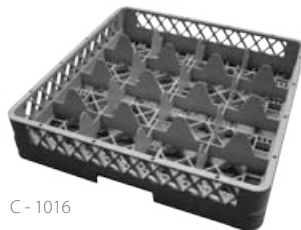
C - 1003



C - 1004



C - 1009



C - 1016



C - 1025



C - 1036



C - 1049

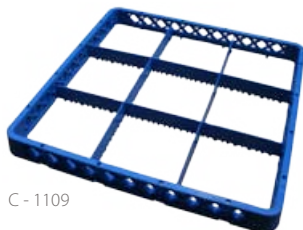
## Nadstawka

- wykonana z tworzywa
- zwiększają wysokość kosza o 4 cm

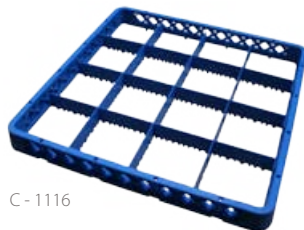
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000167	C - 1101	50 x 50 x 4,2		uniwersalna		22,-
00000168	C - 1109	50 x 50 x 4,2	9	szklanki	14,9	22,-
00000169	C - 1116	50 x 50 x 4,2	16	szklanki	11	22,-
00000170	C - 1125	50 x 50 x 4,2	25	szklanki	8,7	22,-
00000171	C - 1136	50 x 50 x 4,2	36	szklanki	7,2	22,-
00000172	C - 1149	50 x 50 x 4,2	49	szklanki	6,1	22,-



C - 1101



C - 1109



C - 1116



C - 1125



C - 1136



C - 1149

## Pokrywa kosza

- wykonana z tworzywa



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000173	C-1200	50 x 50 x 2	31,-

## Pojemnik na sztućce

- wykonany z tworzywa
- podzielony na 8 sekcji
- posiada uchwyty boczne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000166	C-1308	43 x 20,6 x 15	27,-

## Wózek na kosze

- 2x kółko z hamulcem
- 2x kółko bez hamulca
- średnica kółka 10 cm
- wysokość rączki od podłogi 92 cm
- dla koszy z tworzywa 50 x 50 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000174	C - 1122	55 x 55 x 92	305,-

## Kosz na odpady

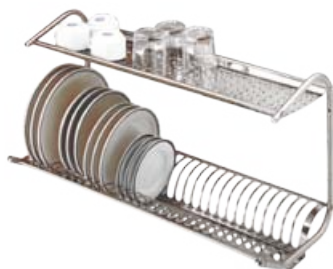
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 kółka
- pokrywa z uchwytem



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00000175	KO - 50	Ø 43,5 x 61	50	513,-
00000176	KO - 75	Ø 53 x 61	75	566,-
00000177	KO - 90	Ø 53 x 68	90	698,-

## Ociekacz na naczynia

- ociekacz do zawieszenia na ścianie



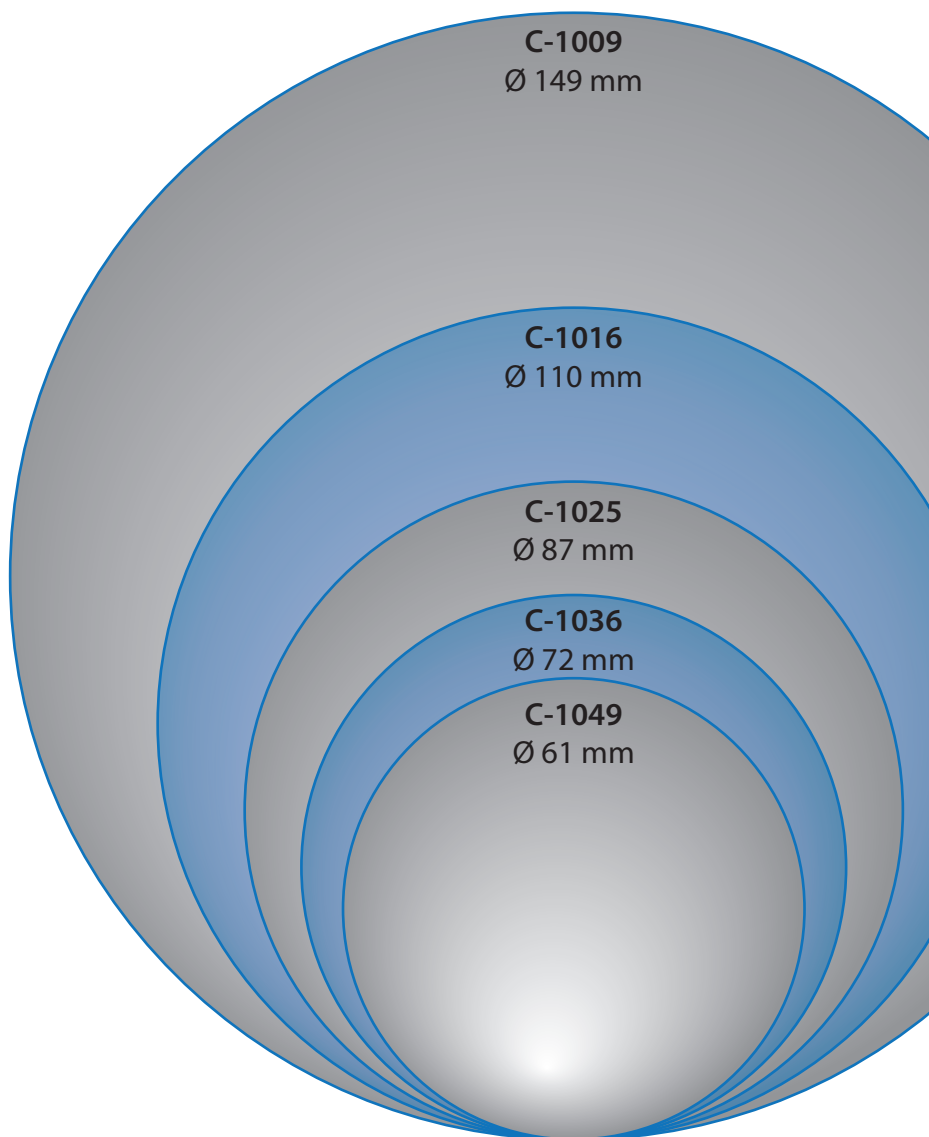
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001541	O - 50	50 x 27 x 37	177,-
00001542	O - 60	60 x 27 x 37	194,-
00001543	O - 70	70 x 27 x 37	212,-
00001544	O - 80	80 x 27 x 37	230,-

## Uchwyt na talerzyki

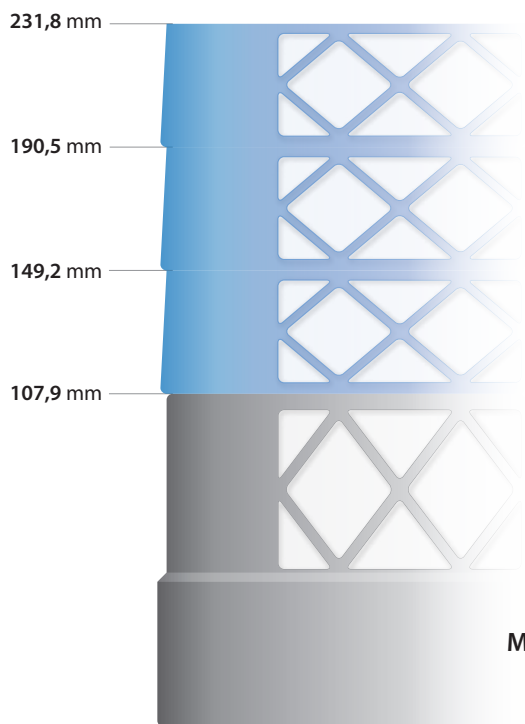
Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000180	DT - 1	34,-



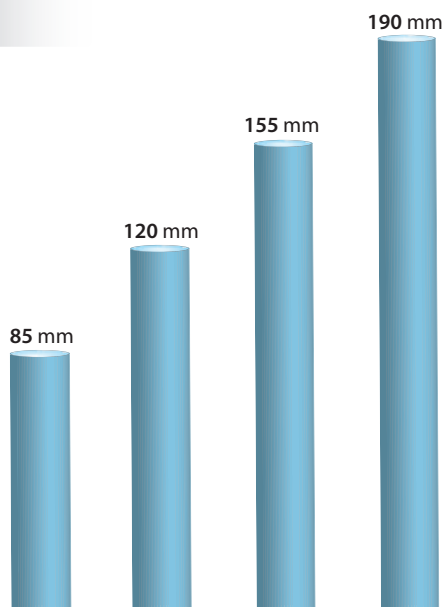
Maksymalna średnica szklanek  
dla odpowiednich koszy



## Wysokość kosza i nadstawek



## Maksymalna wysokość szklanek



## Młynek koloidalny

- model przystosowany do większych obciążeń
- pełne wyciszenie komory rozdrabniającej - tak zwana cicha technologia
- elastyczne zawieszenie młynka
- cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonane są ze stali nierdzewnej
- nowy typ tarczy z podwójnym stopniem rozdrabniania
- obroty: 1420 / min
- wyłącznik pneumatyczny w zestawie

Model EVO 200:

- posiada wzmacniacz mocy wraz z mikroprocesorem



EVO 100



EVO 200

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00007341	EVO 100	Ø 20,5 x 31,2	230 V / 50 Hz	0,7	2 808,-
00007342	EVO 200	Ø 23,4 x 34,4	230 V / 50 Hz	0,75	3 332,-

## Młynek koloidalny

- model półprzemysłowy do pracy w przemyśle gastronomicznym
- przystosowany do długiego okresu pracy
- jednofazowy silnik indukcyjny „Dura Drive” o mocy 0,50 KM
- dwa kierunki rozdrabniania (obroty silnika lewe i prawe), podnoszą niezawodność działania
- komora rozdrabniania oraz elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej
- chromowo-niklowe wirujące kulaki rozdrabniające
- duża komora rozdrabniania
- termiczny bezpiecznik przeciążeniowy
- wnętrze górnej części korpusu rozdrabniacza pokryte jest warstwą ochronną, zabezpieczającą przed niszczącym działaniem detergentów
- samosmarujące łożyska ślizgowe
- zaciskowy uchwyt mocujący „Quick Lock”
- korek komory zlewu wykonany ze stali nierdzewnej
- polerowana tuleja mocująca z kołnierzem wykonana ze stali nierdzewnej
- obroty: 1425 / min



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00007343	LC 50	Ø 22,5 x 36,2	1,705	230 V / 50 Hz	0,75	4 046,-

# CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze	.....	24
Szafy mroźnicze	.....	26
Stoły chłodnicze	.....	28
Stoły mroźnicze	.....	32
Witryny chłodnicze	.....	33
Kostkarki do lodu	.....	34

**Szafa chłodnicza**

- wykonanie nierdzewne (S) lub lakierowane (białe)
- wentylowane chłodzenie
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynniki chłodnicze: R134a

HR - 200:

- 3 przestawne ruszty

HR - 400:

- 4 przestawne ruszty

HR - 400/G:

- drzwi przeszklone

HR - 600:

- 4 przestawne ruszty
- możliwość włożenia GN2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu



HR - 400/S

HR - 400

HR - 400/G



HR - 200/S

HR - 200



HR - 600/S

HR - 600

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009954	HR - 200	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,12	+2 do +8	1 326,-
00009955	HR - 200/S	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,12	+2 do +8	1 547,-
00009956	HR - 400	60 x 59 x 185	350	230 V / 50 Hz	0,21	+2 do +8	2 122,-
00009957	HR - 400/S	60 x 59 x 185	350	230 V / 50 Hz	0,21	+2 do +8	2 343,-
00009998	HR - 400/G	60 x 59 x 185	350	230 V / 50 Hz	0,21	+2 do +8	2 387,-
00009958	HR - 600	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	0,185	+2 do +8	2 696,-
00009959	HR - 600/S	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	0,185	+2 do +8	2 829,-



## Szafa chłodnicza

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- półki rusztowe (metalowe/plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R-134a
- klasa klimatyczna: 4



SZCHD - 400



SZCHD - 900

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Zużycie energii kWh/d	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Ilość półek	Cena netto PLN
00010900	SZCHD - 400	60 x 74,5 x 195	400 / 370	230 V / 50 Hz	2	0,25	90	-2 do +8	3	3 727,-
00011197	SZCHD - 900	120 x 74,5 x 195	900	230 V / 50 Hz	3,6	0,408	135	-2 do +8	6	4 853,-

## Szafa chłodnicza GN 2/1

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe/plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R-134a



SZCH - 400



SZCH - 900

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Zużycie energii kWh/d	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Ilość półek	Cena netto PLN
00010774	SZCH - 700	73 x 84,5 x 213	700 / 670	230 V / 50 Hz	4	0,388	120	+1 do +8	3	4 303,-
00010775	SZCH - 1400	131,8 x 84,5 x 213	1400 / 1300	230 V / 50 Hz	5,5	0,39	75	+1 do +8	6	5 927,-

### Szafa mroźnicza

- wykonanie nierdzewne (S) lub lakierowane (białe)
- wentylowane chłodzenie
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R134a

#### HF - 200:

- 2 stałe ruszty

#### HF - 400:

- 6 stałych rusztów

#### HF - 600:

- 6 stałych rusztów
- możliwość włożenia GN2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu



HF - 400/S



HF - 400



HF - 200/S



HF - 200



HF - 600/S



HF - 600

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009960	HF - 200	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,15	-18 do -22	1 503,-
00009961	HF - 200/S	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,15	-18 do -22	1 724,-
00009962	HF - 400	60 x 59 x 185	340	230 V / 50 Hz	0,21	-18 do -22	2 316,-
00009963	HF - 400/S	60 x 59 x 185	340	230 V / 50 Hz	0,21	-18 do -22	2 696,-
00009964	HF - 600	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	0,35	-18 do -22	3 050,-
00009965	HF - 600/S	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	0,35	-18 do -22	3 200,-

## Szafa mroźnicza

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- półki rusztowe (metalowe / plastikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R-134a
- klasa klimatyczna: 4



SZMD - 400



SZMD - 900

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Zużycie energii kWh/d	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Ilość półek	Cena netto PLN
00011024	SZMD - 400	60 x 74,5 x 195	400 / 370	230 V / 50 Hz	4	0,454	90	-22 do -17	3	4 507,-
00016390	SZMD - 900	120 x 74,5 x 195	900	230 V / 50 Hz	8,5	0,741	135	-22 do -17	6	5 893,-

## Szafa mroźnicza GN 2/1

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe / plastikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R-404a
- klasa klimatyczna: 5



SZM - 400



SZM - 900

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Zużycie energii kWh/d	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Ilość półek	Cena netto PLN
00011022	SZM - 700	73 x 84,5 x 213	700	230 V / 50 Hz	-	0,5	120	-22 do -17	3	5 208,-
00011023	SZM - 1400	131,8 x 84,5 x 213	1400 / 1300	230 V / 50 Hz	10	0,83	185	-22 do -17	6	6 932,-

### Stół chłodniczy ze zlewem

- automatyczne odmrażanie
- wykonane ze stali nierdzewnej
- blat o grubości 60 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm
- gładki blat
- wymuszony system chłodzenia komory
- sterownik cyfrowy
- agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie
- ściany o grubości 60 mm
- samoczynnie zamykające się drzwi
- przystosowane do pojemników gastronomicznych GN1/1, z możliwością wysuwania z prowadnic
- wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- regulowana temp.: 0 do +8 °C
- wymiary zlewu: 340 x 370 mm



RT - 2DS



RT - 3DS

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00001409	RT - 2DS	135 x 70 x 85	290	230 V / 50 Hz	0,35	-22 do -17	5 481,-
00001412	RT - 3DS	180 x 70 x 85	452	230 V / 50 Hz	0,39	-22 do -17	6 126,-

## Stół chłodniczy na sałatki

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- polietylenowa deska do krojenia
- nierdzewna otwierana pokrywa
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- pojemność GN - 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4
- czynnik chłodniczy: R134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00001402	S - 900	90 x 70 x 85	230 V / 50 Hz	0,24	2 378,-

## Stół chłodniczy dwudrzwiowy

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nierdzewna płyta robocza
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00001407	ST - 902	90 x 70 x 85	230 V / 50 Hz	0,24	2 466,-

## Stół chłodniczy - 3 drzwi

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-food'y itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa o wym. GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę
- klasa klimatyczna: N



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00010902	SCH - 3	136,5 x 70 x 85	380	230 V / 50 Hz	0,3	90	+2 do +8	3 466,-

## Stół do pizzy dwudrzwiowy

- automatyczne odmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R - 134 A



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00001406	SP - 902	90 x 70 x 87	230 V / 50 Hz	0,25	2 497,-

## Stół do pizzy trzydrzwiowy z chłodzoną witrynką

- automatyczne odmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 6x GN 1/4
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 3x ruszt na prowadnicach
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +10°C
- czynnik chłodniczy: R134a

[Dodatkowa prowadnica VL do stołu chłodniczego S / R w cenie 53,-](#)



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00007345	SP - 903	140 x 70 x 110	230 V / 50 Hz	0,5	5 834,-

## Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- ilość drzwi: 1
- ilość szuflad: 2
- cyfrowe sterowanie
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia
- 1 półka przestawna
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę
- klasa klimatyczna: N



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00011082	SCH - 12	90 x 70 x 85	300	230 V / 50 Hz	0,25	72	+2 do +8	3 380,-

## Stół chłodniczy czteroszufladowy

- automatyczne odmrążanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 4x szuflada
- nierdzewna płyta robocza
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00007344	SZ - 902	90 x 70 x 85	230 V / 50 Hz	0,24	4 243,-

## Stół chłodniczy - 2 drzwi

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-food'y itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,5 kWh/dobę
- klasa klimatyczna: N



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wykonanie	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00011081	SCHF - 2	136 x 70 x 85	280	230 V / 50 Hz	0,25	95	blat gładki	-2 do +8	3 892,-
00016445	SCHFR - 2	136 x 70 x 89	280	230 V / 50 Hz	0,25	95	blat z rantem	-2 do +8	4 153,-

## Stół chłodniczy - 3 drzwi

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-food'y itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,8 kWh/dobę
- klasa klimatyczna: N



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wykonanie	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00011079	SCHF - 3	179,5 x 70 x 85	420	230 V / 50 Hz	0,3	120	blat gładki	+2 do +8	4 411,-
00016444	SCHFR - 3	179,5 x 70 x 89	420	230 V / 50 Hz	0,3	120	blat z rantem	+2 do +8	4 680,-

## Blok szuflad z prowadnicami

- do stołów chłodniczych z agregatem z boku (SCHF i SCHFR)
- montowany w miejsce 1 drzwi

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00016446	SCHF - DR	909,-



### Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-food'y, puby itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- czynnik chłodniczy: R-404a

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016388	SMFR - 2	136 x 70 x 89	280	230 V / 50 Hz	0,4	95	-22 do -17	4 937,-

### Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-food'y, puby itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- czynnik chłodniczy: R-404a

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016389	SMFR - 3	179,5 x 70 x 89	420	230 V / 50 Hz	0,5	120	-22 do -17	5 591,-



### Witryna chłodnicza GN 1/3

- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- prawostronnie umieszczony agregat
- szklane higieniczne zamknięcie
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN - mm	Cena netto PLN
00001403	VSCH - 120	120 x 38 x 40	230 V / 50 Hz	0,34	4 x GN1/3-150	1 759,-
00001404	VSCH - 150	150 x 38 x 40	230 V / 50 Hz	0,34	4 x GN1/3-150	1 936,-
00010993	NCH - 3140	140,8 x 39,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	6 x GN1/3-150	1 820,-
00010898	NCH - 3160	160,8 x 39,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	7 x GN1/3-150	2 080,-
00010995	NCH - 3180	180,8 x 39,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	8 x GN1/3-150	2 253,-

### Nadstawka chłodnicza GN 1/4

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast-food'y, puby itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie
- klasa klimatyczna: N
- cena nie obejmuje pojemników GN

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Waga kg	Zakres temp. °C	Pojemność GN - mm	Cena netto PLN
00016399	NCH - 4120	120,8 x 33,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	2,5	38	+2 do +8	5 x GN1/4-150	1 646,-
00016398	NCH - 4140	140,8 x 33,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	2,5	41	+2 do +8	6 x GN1/4-150	1 898,-
00016400	NCH - 4150	150,8 x 33,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	2,7	43	+2 do +8	6 x GN1/4-150	1 906,-
00016401	NCH - 4160	160,8 x 33,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	2,8	45	+2 do +8	7 x GN1/4-150	2 122,-
00016402	NCH - 4180	180,8 x 33,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,17	3,0	49	+2 do +8	8 x GN1/4-150	2 079,-

**Kostkarka do lodu**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- czynnik chłodniczy R404



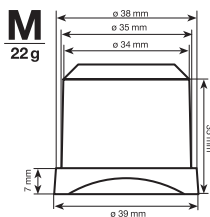
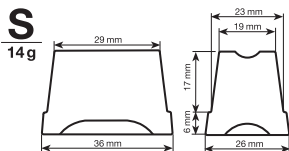
SS - 25



SS - 35  
SS - 45



SS - 60



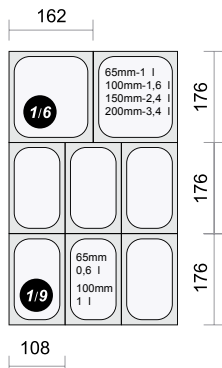
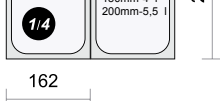
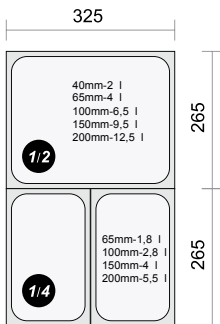
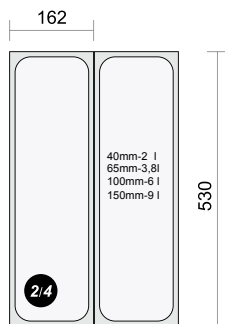
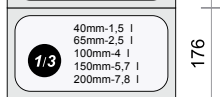
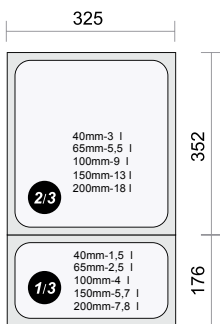
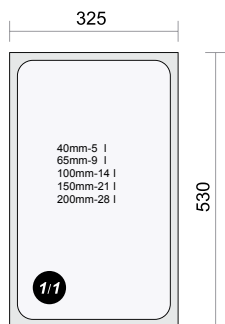
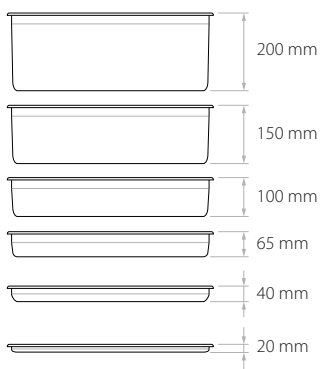
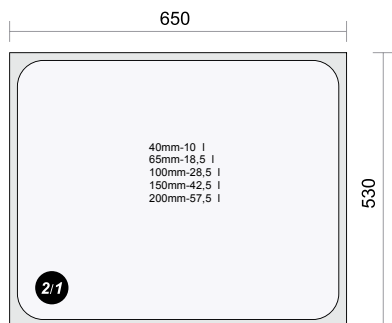
Oznaczenie	Zasobnik kg	Waga kostki g
SS - 25	6	14
SS - 35	15	22
SS - 45	15	22
SS - 60	30	22

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Wydajność kg / d	Cena netto PLN
00009972	SS - 25 A	35 x 47 x 59	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,36	22	2 794,-
00009973	SS - 25 W	35 x 47 x 59	wodą	230 V / 50 Hz	0,36	25	2 794,-
00009974	SS - 35 A	44 x 61 x 70	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,4	33	3 377,-
00009975	SS - 35 W	44 x 61 x 70	wodą	230 V / 50 Hz	0,4	35	3 377,-
00009976	SS - 45 A	44 x 95 x 70	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,45	42	3 598,-
00009977	SS - 45 W	44 x 95 x 70	wodą	230 V / 50 Hz	0,45	44	3 598,-
00009978	SS - 60 A	52 x 64 x 83	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,46	54	4 562,-
00009979	SS - 60 W	52 x 64 x 83	wodą	230 V / 50 Hz	0,46	57	4 562,-

# DYSTRYBUCJA

# I PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

Pojemniki GN - linia uniwersalna	37
Pojemniki GN - linia chłodnicza	40
Pojemniki GN - perforowane	42
Pojemniki GN - emaliowane	43
Pojemniki GN - poliwęglanowe	45
Kuwety do lodów	45
Ruszty	47
Garnki	48
Pokrywki	49
Garnki z pokrywkami	50
Wiadra	50
Miski	51
Patelnie	51
Termosy	52
Warniki do wody	54
Zaparzacze do kawy	55
Regały	55
Wózki kelnerskie	56
Wózki na GN	57
Podgrzewacze	58
Podgrzewacze talerzy	58
Termoporty COP	61
Termoporty FRONT	61
Termoporty na napoje	62
Bemary	63
Witryny chłodnicze	65
Witryny grzewcze	65



## POJEMNIKI GN - LINIA UNIWERSALNA

## Pojemnik gastronomiczny GN 2/1

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001657	GN - 2/1-20	65 x 53 x 2	4,4	103,-
00001658	GN - 2/1-40	65 x 53 x 4	11	114,-
00001659	GN - 2/1-65	65 x 53 x 6,5	18	123,-
00001660	GN - 2/1-100	65 x 53 x 10	30	162,-
00001661	GN - 2/1-150	65 x 53 x 15	42,8	220,-
00001662	GN - 2/1-200	65 x 53 x 20	58	253,-

## Pojemnik gastronomiczny GN 1/1

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001663	GN - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	2,2	46,-
00001664	GN - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	5	56,-
00001665	GN - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	8,8	68,-
00001666	GN - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	13,7	78,-
00001667	GN - 1/1-150	53 x 32,5 x 15	20	114,-
00001668	GN - 1/1-200	53 x 32,5 x 20	27,8	136,-

## Pojemnik gastronomiczny GN 2/4

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001699	GN - 2/4-20	16,2 x 53 x 2		40,-
00001700	GN - 2/4-40	16,2 x 53 x 4		44,-
00001701	GN - 2/4-65	16,2 x 53 x 6,5	4	49,-
00001702	GN - 2/4-100	16,2 x 53 x 10	6	59,-
00001703	GN - 2/4-150	16,2 x 53 x 15	9,2	73,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 2/3

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001669	GN - 2/3-20	35,2 x 32,5 x 2	1,4	34,-
00001670	GN - 2/3-40	35,2 x 32,5 x 4	3,2	44,-
00001671	GN - 2/3-65	35,2 x 32,5 x 6,5	5,8	48,-
00001672	GN - 2/3-100	35,2 x 32,5 x 10	9	61,-
00001673	GN - 2/3-150	35,2 x 32,5 x 15	13	80,-
00001674	GN - 2/3-200	35,2 x 32,5 x 20	17	93,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/2

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001675	GN - 1/2-20	32,5 x 26,5 x 2	1,2	27,-
00001676	GN - 1/2-40	32,5 x 26,5 x 4	2	33,-
00001677	GN - 1/2-65	32,5 x 26,5 x 6,5	4	41,-
00001678	GN - 1/2-100	32,5 x 26,5 x 10	6,1	51,-
00001679	GN - 1/2-150	32,5 x 26,5 x 15	9,2	65,-
00001680	GN - 1/2-200	32,5 x 26,5 x 20	12	79,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/3

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001681	GN - 1/3-20	32,5 x 17,6 x 2	0,6	20,-
00001682	GN - 1/3-40	32,5 x 17,6 x 4	1	27,-
00001683	GN - 1/3-65	32,5 x 17,6 x 6,5	2,4	28,-
00001684	GN - 1/3-100	32,5 x 17,6 x 10	3,5	36,-
00001685	GN - 1/3-150	32,5 x 17,6 x 15	5,4	54,-
00001686	GN - 1/3-200	32,5 x 17,6 x 20	7,2	61,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/4

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001687	GN - 1/4-20	26,5 x 16,2 x 2	0,4	18,-
00001688	GN - 1/4-40	26,5 x 16,2 x 4	0,8	23,-
00001689	GN - 1/4-65	26,5 x 16,2 x 6,5	1,7	25,-
00001690	GN - 1/4-100	26,5 x 16,2 x 10	2,5	31,-
00001691	GN - 1/4-150	26,5 x 16,2 x 15	3,8	43,-
00001692	GN - 1/4-200	26,5 x 16,2 x 20	4,8	57,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/6

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001693	GN - 1/6-65	17,6 x 16,2 x 6,5	1	21,-
00001694	GN - 1/6-100	17,6 x 16,2 x 10	1,5	24,-
00001695	GN - 1/6-150	17,6 x 16,2 x 15	2,3	41,-
00001696	GN - 1/6-200	17,6 x 16,2 x 20	3,2	69,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/9

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001697	GN - 1/9-65	17,6 x 10,8 x 6,5	0,5	23,-
00001698	GN - 1/9-100	17,6 x 10,8 x 10	0,7	32,-



## Pokrywka

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001705	P - 1/1	53 x 32,5	43,-
00001706	P - 2/3	35,2 x 32,5	35,-
00001707	P - 1/2	32,5 x 26,5	27,-
00001708	P - 1/3	32,5 x 17,6	23,-
00001709	P - 1/4	26,5 x 16,2	18,-
00001710	P - 1/6	17,6 x 16,2	16,-
00001711	P - 1/9	17,6 x 10,8	13,-
00001712	P - 2/4	16,2 x 53	37,-

## Pokrywka z wycięciem na uchwyt

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001720	PU - 1/1	53 x 32,5	53,-
00001721	PU - 2/3	35,2 x 32,5	39,-
00001722	PU - 1/2	32,5 x 26,5	30,-
00001723	PU - 1/3	32,5 x 17,6	25,-
00001724	PU - 1/4	26,5 x 16,2	24,-
00001725	PU - 1/6	17,6 x 16,2	27,-
00001726	PU - 2/4	16,2 x 53	40,-

## Pokrywka z wycięciem na chochlę

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001713	PCH - 1/1	53 x 32,5	56,-
00001714	PCH - 2/3	35,2 x 32,5	47,-
00001715	PCH - 1/2	32,5 x 26,5	38,-
00001716	PCH - 1/3	32,5 x 17,6	28,-
00001717	PCH - 1/4	26,5 x 16,2	25,-
00001718	PCH - 1/6	17,6 x 16,2	23,-
00001719	PCH - 1/9	17,6 x 10,8	19,-

## Pokrywka z uszczelką silikonową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001733	PS - 1/1	53 x 32,5	146,-
00001734	PS - 2/3	35,2 x 32,5	110,-
00001735	PS - 1/2	32,5 x 26,5	93,-
00001736	PS - 1/3	32,5 x 17,6	86,-
00001737	PS - 1/4	26,5 x 16,2	74,-
00001738	PS - 1/6	17,6 x 16,2	72,-

## Pokrywka z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001745	PSU - 1/1	53 x 32,5	178,-
00001746	PSU - 2/3	35,2 x 32,5	140,-
00001747	PSU - 1/2	32,5 x 26,5	134,-
00001748	PSU - 1/3	32,5 x 17,6	115,-
00001749	PSU - 1/4	26,5 x 16,2	105,-
00001750	PSU - 1/6	17,6 x 16,2	97,-

## Pokrywka z wycięciem na uchwyt i chochlę

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001727	PUCH - 1/1	53 x 32,5	58,-
00001728	PUCH - 2/3	35,2 x 32,5	50,-
00001729	PUCH - 1/2	32,5 x 26,5	40,-
00001730	PUCH - 1/3	32,5 x 17,6	36,-
00001731	PUCH - 1/4	26,5 x 16,2	31,-
00001732	PUCH - 1/6	17,6 x 16,2	24,-



**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1**

- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,6 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010625	GNCH - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	2,2	32,-
00010626	GNCH - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	5	35,-
00010628	GNCH - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	8,8	37,-
00010632	GNCH - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	13,7	48,-
00010634	GNCH - 1/1-150	53 x 32,5 x 15	20	72,-
00010635	GNCH - 1/1-200	53 x 32,5 x 20	27,8	86,-

**Pojemnik gastronomiczny GN 2/3**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010833	GNCH - 2/3-20	35,2 x 32,5 x 2	1,4	44,-
00010834	GNCH - 2/3-40	35,2 x 32,5 x 4	3,2	50,-
00010835	GNCH - 2/3-65	35,2 x 32,5 x 6,5	5,8	52,-
00010836	GNCH - 2/3-100	35,2 x 32,5 x 10	9	44,-
00010837	GNCH - 2/3-150	35,2 x 32,5 x 15	13	64,-
00010838	GNCH - 2/3-200	35,2 x 32,5 x 20	17	88,-

**Pojemnik gastronomiczny GN 1/2**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010636	GNCH - 1/2-20	32,5 x 26,5 x 2	1,2	17,-
00010637	GNCH - 1/2-40	32,5 x 26,5 x 4	2	20,-
00010638	GNCH - 1/2-65	32,5 x 26,5 x 6,5	4	21,-
00010639	GNCH - 1/2-100	32,5 x 26,5 x 10	6,1	28,-
00010640	GNCH - 1/2-150	32,5 x 26,5 x 15	9,2	44,-
00010641	GNCH - 1/2-200	32,5 x 26,5 x 20	12	57,-

**Pojemnik gastronomiczny GN 1/3**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010642	GNCH - 1/3-20	32,5 x 17,6 x 2	0,6	16,-
00010643	GNCH - 1/3-40	32,5 x 17,6 x 4	1	18,-
00010644	GNCH - 1/3-65	32,5 x 17,6 x 6,5	2,4	19,-
00010647	GNCH - 1/3-100	32,5 x 17,6 x 10	3,5	26,-
00010649	GNCH - 1/3-150	32,5 x 17,6 x 15	5,4	37,-
00010650	GNCH - 1/3-200	32,5 x 17,6 x 20	7,2	43,-





## Pojemnik gastronomiczny GN 1/4

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010653	GNCH - 1/4-20	26,5 x 16,2 x 2	0,4	11,-
00010654	GNCH - 1/4-40	26,5 x 16,2 x 4	0,8	14,-
00010655	GNCH - 1/4-65	26,5 x 16,2 x 6,5	1,7	17,-
00010657	GNCH - 1/4-100	26,5 x 16,2 x 10	2,5	21,-
00010659	GNCH - 1/4-150	26,5 x 16,2 x 15	3,8	30,-
00010660	GNCH - 1/4-200	26,5 x 16,2 x 20	4,8	41,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/6

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010661	GNCH - 1/6-65	17,6 x 16,2 x 6,5	1	11,-
00010662	GNCH - 1/6-100	17,6 x 16,2 x 10	1,5	16,-
00010663	GNCH - 1/6-150	17,6 x 16,2 x 15	2,3	24,-
00010665	GNCH - 1/6-200	17,6 x 16,2 x 20	3,2	31,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/9

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010667	GNCH - 1/9-65	17,6 x 10,8 x 6,5	0,5	10,-
00010668	GNCH - 1/9-100	17,6 x 10,8 x 10	0,7	17,-



## Pokrywka GN - linia chłodnicza

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00010945	CHP - 1/1	30,-
00010950	CHP - 1/2	17,-
00010951	CHP - 1/3	13,-
00010955	CHP - 1/4	12,-
00010959	CHP - 1/6	8,-
00010960	CHP - 2/3	23,-

**Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany**

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja, również narożników
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001751	GND - 2/1-20	65 x 53 x 2	4,4	110,-
00001752	GND - 2/1-40	65 x 53 x 4	11	121,-
00001753	GND - 2/1-65	65 x 53 x 6,5	18	140,-
00001754	GND - 2/1-100	65 x 53 x 10	30	231,-
00001755	GND - 2/1-150	65 x 53 x 15	42,8	309,-
00001756	GND - 2/1-200	65 x 53 x 20	58	353,-

**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany**

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja, również narożników (od głębokości 65 mm)
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- wzmocnione krawędzie
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001757	GND - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	2,2	54,-
00001758	GND - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	5	60,-
00001759	GND - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	8,8	71,-
00001760	GND - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	13,7	109,-
00001761	GND - 1/1-150	53 x 32,5 x 15	20	141,-
00001762	GND - 1/1-200	53 x 32,5 x 20	27,8	178,-

**Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001763	GND - 2/3-20	35,2 x 32,5 x 2	1,4	40,-
00001764	GND - 2/3-40	35,2 x 32,5 x 4	3,2	50,-
00001765	GND - 2/3-65	35,2 x 32,5 x 6,5	5,8	56,-
00001766	GND - 2/3-100	35,2 x 32,5 x 10	9	81,-
00001767	GND - 2/3-150	35,2 x 32,5 x 15	13	100,-
00001768	GND - 2/3-200	35,2 x 32,5 x 20	17	120,-

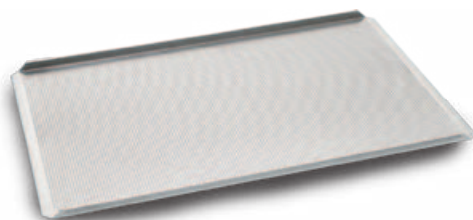
**Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001769	GND - 1/2-20	32,5 x 26,5 x 2	1,2	34,-
00001770	GND - 1/2-40	32,5 x 26,5 x 4	2	39,-
00001771	GND - 1/2-65	32,5 x 26,5 x 6,5	4	45,-
00001772	GND - 1/2-100	32,5 x 26,5 x 10	6,1	68,-
00001773	GND - 1/2-150	32,5 x 26,5 x 15	9,2	89,-
00001774	GND - 1/2-200	32,5 x 26,5 x 20	12	112,-



## Blacha aluminiowa perforowana

- blacha aluminiowa
- odpowiednia do odpieku bułek



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00005997	AL 1/1	53 x 32,5 x 2	125,-
00004682	PL 4/6	40 x 60 x 1,2	142,-

## POJEMNIKI GN - EMALIOWANE

### Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- wzmocnione krawędzie
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- polecamy do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych



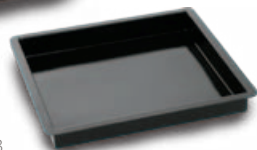
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001796	GNS - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	2,2	47,-
00001797	GNS - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	5	53,-
00001798	GNS - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	8,8	56,-

### Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy

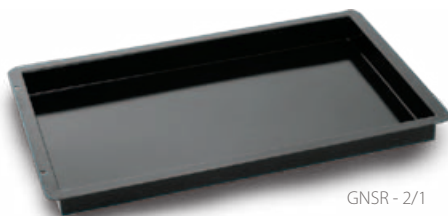
- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych



GNSR - 1/1



GNSR - 2/3



GNSR - 2/1

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007845	GNSR - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	142,-
00007846	GNSR - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	161,-
00007847	GNSR - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	171,-
00005994	GNSR - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	209,-
00004680	GNSR - 2/3-40	35,2 x 32,5 x 4	138,-
00005995	GNSR - 2/1-40	65 x 53 x 4	228,-
00005996	GNSR - 2/1-65	65 x 53 x 6,5	253,-

**Błacha cukiernicza emaliowana**

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00004679	GNSC - 2/3	35,2 x 32,5 x 2	119,-
00004678	GNSC - 1/1	53 x 32,5 x 2	148,-

**Błacha emaliowana 4/6 otwarta z jednej strony**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00004684	CSPL 4/6	40 x 60 x 1,2	177,-

**Błacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00004683	SPL 4/6 - 12	40 x 60 x 1,2	177,-
00004681	SPL 4/6 - 40	40 x 60 x 4	225,-

**Retigo Snack RS 1/1**

- specjalna blacha do smażenia placeków i jaj w piecach konwekcyjno-parowych



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00005993	RS 1/1	53 x 32,5 x 1,5	305,-

**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon**

- specjalna blacha teflonowa do smażenia jaj i pieczenia muffinek w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	typ	Cena netto PLN
00001799	GN - 1/1 TJ	53 x 32,5 x 2	na jaja (12 szt.)	172,-
00001800	GN - 1/1 TP	53 x 32,5 x 2	plaski	172,-
00001801	GN - 1/1 TR	53 x 32,5 x 2	ryflowany	172,-



## KUWETY DO LODÓW

## Kuweta na lody

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001793	GNK - 3	33 x 16,5 x 15	3	72,-
00001794	GNK - 5	36 x 16,5 x 12	5	54,-
00001795	GNK - 7	36 x 16,5 x 15	7	68,-



## Kuweta na lody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00016447	GNKE - 5	36 x 16,5 x 12	5	36,-



## POJEMNIKI GN - POLIWĘGLANOWE

## Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ladach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w bazarach i piecach konwekcyjno-parowych

**NOWOŚĆ**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00006521	GNPC - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	43,-
00011213	GNPC - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	54,-
00001843	GNPC - 1/2-65	32,5 x 26,5 x 6,5	23,-
00011214	GNPC - 1/2-100	32,5 x 26,5 x 10	27,-
00001844	GNPC - 1/3-65	32,5 x 17,6 x 6,5	18,-
00007522	GNPC - 1/3-100	32,5 x 17,6 x 10	20,-
00016477	GNPC - 1/3-150	32,5 x 17,6 x 15	28,-
00006076	GNPC - 1/4-65	26,5 x 16,2 x 6,5	14,-
00007495	GNPC - 1/4-100	26,5 x 16,2 x 10	17,-
00007496	GNPC - 1/4-150	26,5 x 16,2 x 15	23,-
00006077	GNPC - 1/6-65	17,6 x 16,2 x 6,5	12,-
00006331	GNPC - 1/6-100	17,6 x 16,2 x 10	14,-
00011215	GNPC - 1/6-150	17,6 x 16,2 x 15	17,-
00007822	GNPC - 1/9-100	17,6 x 10,8 x 10	10,-
00009118	GNPC - 1/9-65	17,6 x 10,8 x 6,5	10,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 z poliwęglanu

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ladach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w beczkach i piecach konwekcyjno-parowych



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001821	GNP - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	8,8	38,-
00001822	GNP - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	13,7	46,-
00001823	GNP - 1/1-150	53 x 32,5 x 15	20	58,-
00001824	GNP - 1/1-200	53 x 32,5 x 20	27,8	70,-

## Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001825	GNP - 1/2-65	32,5 x 26,5 x 6,5	4	21,-
00001826	GNP - 1/2-100	32,5 x 26,5 x 10	6,1	26,-
00001827	GNP - 1/2-150	32,5 x 26,5 x 15	9,2	35,-
00001828	GNP - 1/2-200	32,5 x 26,5 x 20	12	41,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001829	GNP - 1/3-65	32,5 x 17,6 x 6,5	2,4	17,-
00001830	GNP - 1/3-100	32,5 x 17,6 x 10	3,5	21,-
00001831	GNP - 1/3-150	32,5 x 17,6 x 15	5,4	26,-
00001832	GNP - 1/3-200	32,5 x 17,6 x 20	7,2	33,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001833	GNP - 1/4-65	26,5 x 16,2 x 6,5	1,7	14,-
00001834	GNP - 1/4-100	26,5 x 16,2 x 10	2,5	17,-
00001835	GNP - 1/4-150	26,5 x 16,2 x 15	3,8	22,-
00001836	GNP - 1/4-200	26,5 x 16,2 x 20	4,8	30,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001837	GNP - 1/6-65	17,6 x 16,2 x 6,5	1	12,-
00001838	GNP - 1/6-100	17,6 x 16,2 x 10	1,5	13,-
00001839	GNP - 1/6-150	17,6 x 16,2 x 15	2,3	15,-
00001840	GNP - 1/6-200	17,6 x 16,2 x 20	3,2	20,-



## Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001841	GNP - 1/9-65	17,6 x 10,8 x 6,5	0,6	8,-
00001842	GNP - 1/9-100	17,6 x 10,8 x 10	1	9,-



## Pokrywka z poliwęglanu

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001739	PP - 1/1	53 x 32,5	28,-
00001740	PP - 1/2	32,5 x 26,5	18,-
00001741	PP - 1/3	32,5 x 17,6	12,-
00001742	PP - 1/4	26,5 x 16,2	9,-
00001743	PP - 1/6	17,6 x 16,2	8,-
00001744	PP - 1/9	17,6 x 10,8	6,-

## Wkładka do pojemnika z poliwęglanu

Indeks	Oznaczenie	Pasuje do	Cena netto PLN
00001809	WP - 1/1	GN 1/1	21,-
00001810	WP - 1/2	GN 1/2	11,-
00001811	WP - 1/3	GN 1/3	8,-
00001812	WP - 1/4	GN 1/4	6,-
00001813	WP - 1/6	GN 1/6	6,-

## RUSZTY

### Retigo Grill RGR

- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

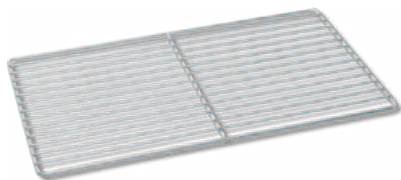
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00005992	RGR 2/3	35,2 x 32,5 x 1	582,-
00005991	RGR 1/1	53 x 32,5 x 1	658,-



### Ruszt płaski

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- sztywny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- idealne do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- polecamy do grillowania

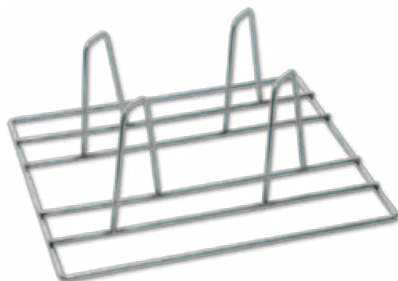
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001815	R - 2/3	35,2 x 32,5 x 0,5	66,-
00001814	R - 1/1	53 x 32,5 x 0,5	69,-
00001816	R - 2/1	65 x 53 x 0,5	109,-



### Ruszt do kurczaków

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- sztywny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- służy do pieczenia kurczaków (max. ilość 4 szt.)
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych

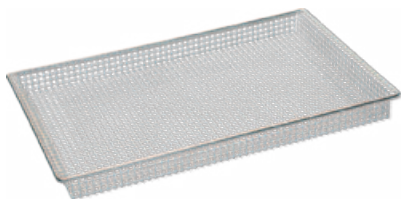
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001820	GRK - 2/3	35,2 x 32,5 x 13	106,-
00001819	GRK - 1/1	53 x 32,5 x 13	117,-



## Kosz na frytki GN 1/1

- nierdzewny kosz na frytki GN 1/1
- umożliwia przygotowywanie frytek w piecach konwekcyjno-parowych

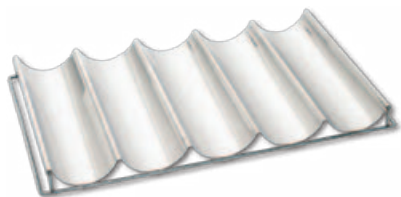
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001817	K - 1/1	53 x 32,5 x 5	203,-



## Błacha na knedle

- specjalny pojemnik na gotowanie knedlików
- pojemność: 3 szt. x 50 g lub 5 szt. x 50 g

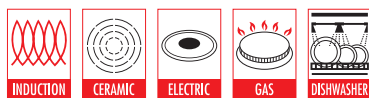
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00006254	KNP - 2/3-3	35,2 x 32,5 x 6	257,-
00005857	KNP - 1/1-3	53 x 32,5 x 6	314,-
00005858	KNP - 1/1-5	53 x 32,5 x 6	343,-



## GARNKI

### Garnek wysoki

- trójwarstwowe dno - stal nierdzewna / aluminium / stal nierdzewna
- IMPACT BONDING - unikalny system równomiernego rozprzodzenia ciepła
- wysokiej jakości garnki ze stali nierdzewnej
- solidne, nierdzewne uchwyty
- przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001521	1615	Ø 16 x 14,5	2,9	60,-
00001523	2017	Ø 20 x 17	5,3	90,-
00001526	2419	Ø 24 x 19,5	8,8	122,-
00001529	2823	Ø 28 x 23	14,2	162,-
00001532	3228	Ø 32 x 27,5	22,1	219,-
00001535	3629	Ø 36 x 29	29,5	373,-
00006027	3636	Ø 36 x 36	36,6	353,-
00006028	4040	Ø 40 x 40	50	433,-
00001539	4528	Ø 45 x 28	44	473,-
00001540	5030	Ø 50 x 30	58	568,-
00001572	4544	Ø 45 x 45	70	802,-
00001573	5050	Ø 50 x 50	100	946,-



### Garnek średni

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001522	2013	Ø 20 x 13	4,1	81,-
00001525	2415	Ø 24 x 15	7	101,-
00001528	2817	Ø 28 x 17	11	134,-
00001531	3219	Ø 32 x 19	15	176,-
00001534	3622	Ø 36 x 22	23	271,-
00001537	4025	Ø 40 x 25	32	371,-
00001538	4522	Ø 45 x 22	35	426,-





## Garnek niski

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001524	2411	Ø 24 x 10,5	5	88,-
00001527	2812	Ø 28 x 12	7,4	120,-
00001530	3215	Ø 32 x 15	12,1	168,-
00001533	3617	Ø 36 x 17	17,3	240,-
00001536	4019	Ø 40 x 19	25	296,-



## Rondel

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001517	0015	Ø 16 x 7	1,4	50,-
00001515	0008	Ø 16 x 11	2,2	60,-
00001519	0018	Ø 18 x 8	2	60,-
00001513	0004	Ø 18 x 12	3,1	71,-
00001518	0017	Ø 20 x 9	3	61,-
00001516	0014	Ø 24 x 10,5	5	98,-
00001514	0006	Ø 24 x 15	7	92,-
00001520	0020	Ø 28 x 17	11	126,-



wzmocniony uchwyt



trójwarstwowe dno



jakość RM GASTRO



## POKRYWKI

## Pokrywka

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001545	16	Ø 16	15,-
00001546	20	Ø 20	19,-
00001547	24	Ø 24	22,-
00001548	28	Ø 28	30,-
00001549	32	Ø 32	38,-
00001550	36	Ø 36	45,-
00001551	40	Ø 40	55,-
00001552	45	Ø 45	65,-
00001553	50	Ø 50	76,-



### Garnek z pokrywką

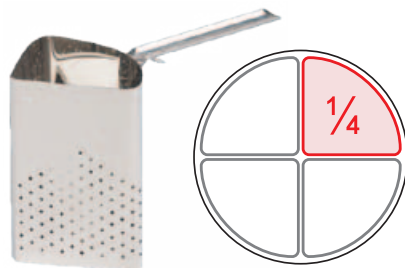
- wysokiej jakości garnek ze stali nierdzewnej
- solidne, nierdzewne uchwyty
- przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)
- specjalny pierścień wzmacniający konstrukcję



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010575	2525 - P	Ø 25 x 25	12;	162,-
00010576	2828 - P	Ø 28 x 28	17;	193,-
00010577	3222 - P	Ø 32 x 22	17,5	236,-
00010578	3030 - P	Ø 30 x 30	21	263,-
00010579	3624 - P	Ø 36 x 24	23	279,-
00010580	3232 - P	Ø 32 x 32	25,5	245,-
00010581	4026 - P	Ø 40 x 26	32	361,-
00010582	3636 - P	Ø 36 x 36	35,5	386,-
00010583	4040 - P	Ø 40 x 40	50	497,-
00010584	4545 - P	Ø 45 x 45	71,5;	608,-
00010585	5050 - P	Ø 50 x 50	98	740,-

### Wkład do gotowania makaronu

- umożliwiają proste gotowanie makaronów w garnkach
- wykonany ze stali nierdzewnej



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007164	WM - 1	Ø 36 x 22	104,-

## WIADRA

### Wiadro nierdzewne

- wykonanie nierdzewne
- pierścień wzmacniający

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00016380	BCK - 12	Ø25 x 25	12	123,-
00016381	BCK - 20	Ø30 x 30	20	188,-

## Miska niska

- wykonana ze stali nierdzewnej
- zaokrąglony rant dla pewnego uchwyty

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010608	MN - 1	Ø 40	7	50,-
00010609	MN - 2	Ø 50	14	66,-
00010611	MN - 3	Ø 55	19	79,-
00010612	MN - 4	Ø 60	28	109,-
00010613	MN - 5	Ø 70	43	157,-
00010614	MN - 6	Ø 80	62	221,-
00010615	MN - 7	Ø 90	84	280,-



## Miska wysoka

- wykonana ze stali nierdzewnej
- zaokrąglony rant dla pewnego uchwyty

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00007182	M - 1	Ø 16	1	14,-
00007183	M - 2	Ø 20	2	18,-
00007184	M - 3	Ø 30	5	34,-
00007185	M - 4	Ø 36	8	45,-



## PATELNIIE

### Patelnia aluminiowa

- patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywieralną - zapobiegającą przypalaniu
- nitowany uchwyt
- wysoka odporność powłoki na przecieranie
- umożliwia smażenie na niewielkiej ilości tłuszczu
- nie należy używać w piekarnikach i na kuchenkach indukcyjnych
- nie myć w zmywarkach

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00010620	PTN - 1	Ø 24 x 4,5	74,-
00010621	PTN - 2	Ø 26 x 4,5	85,-
00010622	PTN - 3	Ø 28 x 4,5	94,-
00010623	PTN - 4	Ø 32 x 4,7	114,-



### Patelnia aluminiowa

- patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywieralną - zapobiegającą przypalaniu
- nitowany uchwyt
- wysoka odporność powłoki na przecieranie
- umożliwia smażenie na niewielkiej ilości tłuszczu
- nie należy używać w piekarnikach
- można stosować na kuchenkach indukcyjnych
- nie myć w zmywarkach

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00010616	PON - 1	Ø 24 x 4,5	118,-
00010617	PON - 2	Ø 26 x 4,5	137,-
00010618	PON - 3	Ø 28 x 4,5	151,-
00010619	PON - 4	Ø 32 x 4,7	180,-



## Termos stalowy

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport



Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Cena netto PLN
00001857	TM - 5	5	495,-
00001858	TM - 10	10	657,-
00001859	TM - 20	20	923,-

## Termos stalowy z kranem TOMLINSON

- wykonany ze stali nierdzewnej
- kran TOMLINSON umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu
- do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Cena netto PLN
00001860	TMT - 5	5	681,-
00001861	TMT - 10	10	885,-
00001862	TMT - 20	20	1 141,-



## Termos stalowy z kranem

- wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowy kran umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu
- do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- stalowy kran odporny na uszkodzenia mechaniczne

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Cena netto PLN
00001863	TMK - 5	5	638,-
00001864	TMK - 10	10	790,-
00001865	TMK - 20	20	1 104,-



## Termos lakierowany

- wykonany ze stali - malowany proszkowo
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- **wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej**

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Cena netto PLN
00001849	TL - 5	5	362,-
00001850	TL - 10	10	475,-
00001851	TL - 20	20	638,-
00001852	TL - 40	40	904,-



## Termos stalowy

- podwójne izolowane ścianki (utrzymują temperaturę produktu 6-8 godzin)
- możliwość pionowego składowania
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 zatrzasków zamykających
- podwójna pokrywa z silikonową uszczelką
- podstawa z elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem
- odpowietrznik w pokrywie
- 2 uchwyty umożliwiające wygodny transport

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Cena netto PLN
00007409	TS - 10	10	539,-
00007410	TS - 15	15	575,-
00007411	TS - 20	20	610,-
00007412	TS - 30	30	875,-



TS - 10



TS - 20

odpowietrznik w pokrywie



zatrzaski zamykające



solidne uchwyty



**Warnik do wody**

- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu, do wody oraz win
- nienagrzewające się uchwyty
- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- wyposażony w wydajną grzałkę z termostatem
- zabezpieczenie termiczne
- zakryta grzałka
- wskaźnik poziomu płynu



WB - 10S



WB - 20S



WB - 30S

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00010588	WB - 10S	Ø 21,5 x 42	10	230 V / 50 Hz	2	264,-
00010589	WB - 20S	Ø 25 x 55	20	230 V / 50 Hz	2,5	345,-
00010591	WB - 30S	Ø 34 x 44	25	230 V / 50 Hz	3	433,-

## ZAPARZACZE DO KAWY

## Zaparzacz do kawy

- idealne rozwiązanie dla bufetów, sal weselnych i konferencyjnych oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napełnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- samoczynne wyłączenie

NOWOŚĆ



ZDK - 6



ZDK - 10



ZDK - 15

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00011096	ZDK - 6	Ø22,7 x 44,5	6	230 V / 50 Hz	1,15	317,-
00011097	ZDK - 10	Ø26 x 46,8	10	230 V / 50 Hz	1,5	406,-
00011098	ZDK - 15	Ø26 x 60,6	15	230 V / 50 Hz	1,52	441,-

## REGAŁY

## Regał magazynowy chromowany 4-półkowy

- przydatny w restauracjach, salach weselnych, kuchniach szkolnych i przedszkolnych, cateringu
- konstrukcja do samodzielnego montażu
- wykonany ze stali chromowanej
- 4 półki rusztowe (ażurowe) - wzmocnione
- nóżki z regulacją wysokości

wzmocniona  
konstrukcja  
półek



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00010593	C455 - 910	91 x 45,5 x 180	309,-
00010594	C455 - 1220	122 x 45,5 x 180	449,-
00010595	C455 - 1525	152,5 x 45,5 x 180	547,-
00010596	C530 - 910	91 x 53 x 180	343,-
00010597	C530 - 1220	122 x 53 x 180	481,-
00010598	C530 - 1525	152,5 x 53 x 180	579,-

**Wózek kelnerski skręcany**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- zwarta i solidna konstrukcja
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

**NOWOŚĆ**

TRL - 2 KS



TRL - 3 KS



TRL - 4 KS

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Odległość między półkami cm	Ilość półek	Cena netto PLN
00010599	TRL - 2 KS	95 x 50 x 95	60	2	349,-
00010600	TRL - 3 KS	85 x 52 x 95	27	3	389,-
00016385	TRL - 4 KS	81 x 46 x 120	25	4	492,-

**Wózek kelnerski - półki głębokie**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- zwarta i solidna konstrukcja
- duże zagłębienie półek pozwala na bezpieczny transport wszelkiego rodzaju produktów
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- 4 kółka skrętne (wszystkie z hamulcem)

**NOWOŚĆ**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Odległość między półkami cm	Ilość półek	Cena netto PLN
00011078	TRL - 2 KG	85 x 45 x 89,5	42	2	391,-

**Wózek z tworzywa**

- wykonanie z tworzywa sztucznego
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

**NOWOŚĆ**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Odległość między półkami cm	Ilość półek	Cena netto PLN
00016382	TRL - 2 P	83 x 42 x 97	28/30	2	311,-
00016383	TRL - 3 P	107 x 55 x 99	28	3	427,-





### Wózek na pojemniki GN

- profesjonalny wózek do transportu pojemników gastronomicznych GN1/1
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- szczególnie przydatny w restauracjach, firmach cateringowych, salach weselnych, kuchniach szkolnych i przedszkolnych itp.
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność GN	Cena netto PLN
00011083	TRL - 15 GN	38 x 55 x 173,5	15x GN1/1	618,-

### Wózek na pojemniki GN

- profesjonalny wózek do transportu pojemników gastronomicznych GN1/1
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- szczególnie przydatny w restauracjach, firmach cateringowych, salach weselnych, kuchniach szkolnych i przedszkolnych itp.
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność GN	Cena netto PLN
00011084	TRL - 6 GN	38 x 55 x 100	6x GN1/1	386,-

### Wózek na pojemniki GN - pełny blat

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- samodzielny montaż
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016384	TRL - 6 GN B	38 x 55 x 110	6x GN 1/1	476,-

### Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- możliwość ogrzewania talerzy kwadratowych i okrągłych
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę



OTS-45

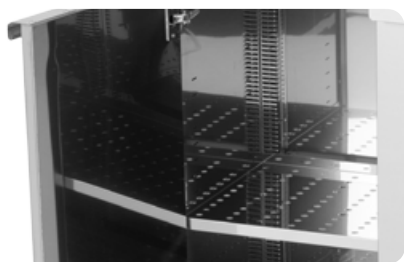


OTS-48

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000275	OTS - 45	40 x 42 x 56	30 talerzy	230 V / 50 Hz	0,4	20 - 90	1 105,-
00000276	OTS - 48	40 x 42 x 86	60 talerzy	230 V / 50 Hz	0,75	20 - 90	1 282,-

### Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- możliwość ogrzewania talerzy kwadratowych i okrągłych
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 76 x 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000277	OTS - 78	80 x 42 x 86	120 talerzy	230 V / 50 Hz	1,5	20 - 90	2 254,-

NOWOŚĆ

PODGRZEWACZE

### Podgrzewacz okrągły

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik Ø 34,8 x 6,5 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00011086	PP - 522	44 x 48 x 26	885,-

### Podgrzewacz GN 2/3

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw przystosowany do pojemników GN2/3
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN2/3 – 65 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00011087	PP - 622	40 x 44 x 26	1 038,-

### Podgrzewacz GN 1/1

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw przystosowany do pojemników GN1/1
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00011088	PP - 625	58 x 44 x 26	1 203,-

### Podgrzewacz GN 1/1

- profesjonalny podgrzewacz do dań przystosowany do pojemników GN1/1 – 65 mm
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00011090	PP - 763	60 x 34 x 35	156,-

### Podgrzewacz GN 1/1 RollTop

- profesjonalny podgrzewacz RollTop do dań przystosowany do pojemników GN1/1 – 65 mm
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 2 pojemnik GN1/2 - 65 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00011094	PP - 721	60 x 34 x 37	353,-

## Podgrzewacz elektryczny RollTop

- profesjonalny podgrzewacz gastronomiczny typu RollTop do utrzymywania właściwej temperatury dań i potraw przystosowany do pojemników GN1/1
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- pokrywa z szybką i specjalnym zawiasem zabezpieczającym przed swobodnym opadaniem



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00016387	PP - 611 EM	66 x 49 x 46	230 V / 50 Hz	0,38	1 513,-

## Podgrzewacz elektryczny GN 2/3

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw przystosowany do pojemników GN2/3
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN2/3 - 65 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00011092	PP - 612 EM	40 x 44 x 26	230 V / 50 Hz	0,38	1 149,-

## Podgrzewacz elektryczny

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw przystosowany do pojemników GN1/1
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN1/1 - 65 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00011093	PP - 615 EM	58 x 44 x 26	230 V / 50 Hz	0,38	1 319,-

## Podgrzewacz elektryczny okrągły

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik Ø 34,8 x 6,5 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00011091	PP - 512 EM	44 x 48 x 26	230 V / 50 Hz	0,38	995,-

## TERMOPORTY COP

## Termobox GN 1/1 200

- służy do transportu potraw w pojemnikach GN

Indeks	Oznaczenie	Wymiary wewnętrzne cm	Cena netto PLN
00010032	TB - GN - 11	21,7 x 53,5 x 33	145,-



## Termoport Cop GN 1/1

- uszczelka silikonowa pokrywy
- termoport z pokrywą
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001874	COP 1/1	42 x 66 x 30	698,-



## Termoport - D GN 1/3 COP

- silikonowa uszczelka pokrywy
- odporność cieplna -30 °C do +90 °C
- termoport z pokrywą do umieszczenia:  
1x GN 1/3 gł. 200 mm, 2x GN 1/6 gł. 200 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001876	D 1/3	24 x 43 x 37,5	610,-



## TERMOPORTY FRONT

## Termoport Front GN 1/1

- uszczelkia silikonowa drzwi
- termoport z drzwiami frontowymi
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001875	FRONT 1/1	44 x 64 x 48	964,-



## Termoport z drzwiami grzejnymi 12V lub 230V

- wentylator
- łatwa wymiana drzwi
- silikonowa uszczelka
- grzałka
- odporność cieplna -30 °C do +90 °C
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el.	Cena netto PLN
00001878	DVT 012	44 x 64 x 48	12 V	3 969,-
00001879	DVT 230	44 x 64 x 48	230 V / 50 Hz	3 350,-

## TERMOPORTY NA NAPOJE

### Termoporty do płynów

- silikonowa uszczelka pokrywy
- odporność cieplna -30 °C do +90 °C
- służy do przechowywania ciepłych lub zimnych płynów
- kran spustowy
- pojemność 5 l



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001880	N 5	24,5 x 35 x 39,5	698,-
00001881	N 10	24 x 43 x 43	787,-
00001882	N 20	29,5 x 46,5 x 46	875,-

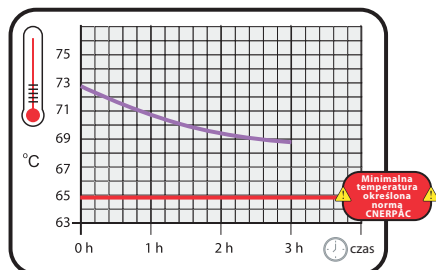
### Wózek do termoportów

- 4x kółka o średnicy 10 cm
- 2x kółko z hamulcem
- chromowany uchwyt

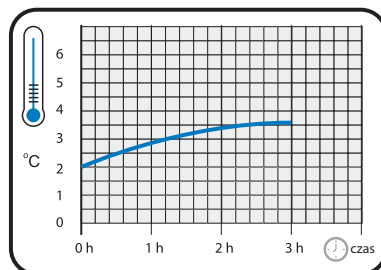


Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00001883	VT - 3	1 406,-

### Wykres spadku temperatury



### Wykres wzrostu temperatury



**!** Termoporty są przeznaczone do transportu i przechowywania potraw.

## Bemar wodny stacjonarny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw
- w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- **sterowanie na dłuższym boku**

Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze



Pełny wybór pojemników na **str. 37**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00007334	BMSD - 4120 ECO	166 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	2,8	4	dłuższy bok	3 651,-

## Bemar wodny jezdny dzielony

- **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- **kran spustowy do każdej komory**
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- **tłoczone komory**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00007331	BMPD - 2120 ECO	85 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	1,4	2	dłuższy bok	2 201,-
00006068	BMPK - 2120 ECO	91 x 65 90	230 V / 50 Hz	1,4	2	krótszy bok	2 201,-
00000294	BMPD - 3120 ECO	125 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	dłuższy bok	2 979,-
00000293	BMPK - 3120 ECO	131 x 65 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	krótszy bok	2 979,-
00007332	BMPD - 4120 ECO	166 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	2,8	4	dłuższy bok	3 775,-
00007333	BMPK - 4120 ECO	171 x 65 x 90	230 V / 50 Hz	2,8	4	krótszy bok	3 775,-



BMPK - 3120 ECO



BMPK - 4120 ECO



BMPD - 3120 ECO



BMPD - 4120 ECO



## WITRYNY CHŁODNICZE

## Witryna chłodnicza

- nowoczesna konstrukcja
- elektroniczny panel sterujący
- różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- możliwość montażu linii wydawczych
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- standardowy kolor jasna wiśnia, czarny na zamówienie - bez dopłaty
- kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009925	ES - Green 3	117 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	0,272	4 - 8	3x GN 1/1 - 200	9 636,-
00009926	ES - Green 4	150 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	0,272	4 - 8	4x GN 1/1 - 200	10 254,-
00009927	ES - Green 6	215 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	0,341	4 - 8	6x GN 1/1 - 200	12 022,-

## WITRYNY GRZEWCZE

## Witryna grzewcza

- nowoczesna konstrukcja
- elektroniczny panel sterujący
- różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- utrzymywanie potraw od +30 °C do +90°C
- powierzchnia wystawiennicza obudowana plexi
- możliwość montażu linii wydawczych
- ogrzewanie potraw za pomocą górnych lamp halogenowych
- kontrola alarmu poziomu wody, zawór spustowy wody
- możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- standardowy kolor jasna wiśnia, czarny na zamówienie - bez dopłaty
- kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009928	ES - Red 3	117 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	2,2	30 - 90	3x GN 1/1 - 200	11 315,-
00009929	ES - Red 4	150 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	3,05	30 - 90	4x GN 1/1 - 200	12 376,-
00009930	ES - Red 6	215 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	4,4	30 - 90	6x GN 1/1 - 200	15 470,-

# REWOLUCJA W SMAŻENIU



## Wymień starą fryturę na SOLFRYT

unikalną kompozycję tłuszczową do wielokrotnego głębokiego smażenia

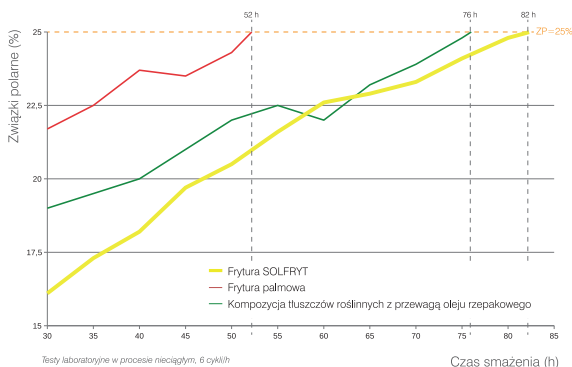
**WYDAJNOŚĆ** – mniejsze spalanie podczas procesu smażenia oraz niska absorpcja

**STABILNOŚĆ** – długi czas użytkowania, około 40% dłuższy od popularnych frytur palmowych (ZP=25%)\*

**KOMFORT** – brak uciążliwego dymienia i nieprzyjemnych zapachów



\* Wzrost zawartości związków polarnych podczas smażenia



Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 (Dz.U. 2012, poz. 1096) w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczenia, §2: Zawartość związków polarnych w tłuszczach nie może być większa niż 25%.

SPECJALIŚCI SPRZEDAŻY W KANAŁE HORECA:  
Region Północny tel. 602 796 729,  
Region Centralny tel. 606 802 966,  
Region Południowy tel. 692 459 048

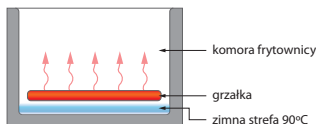


# OBRÓBKA TERMICZNA

Frytownice RM, podgrzewacze frytek	68
Frytownice RF	74
Makaroniarka	74
Płyty grilowe elektryczne	76
Płyty grilowe gazowe	78
Steak grill	80
Kontakt grill	81
Płyty grilowe	83
Kebab elektryczny	84
Kebab gazowy	85
Kuchenka mikrofalowa	86
Bemary RM	86
Grille lawowe	88
Salamandry	88
Hot-dogi	90
Rolkowe opiekacze parówek	91
Tostery	91
Witryny grzewcze	93
Witryny neutralne	93
Kociołki na zupę	94
Naleśnikarki	94
Patelnie multifunkcyjne	95
Podgrzewacze parówek i bułek	95
Sterylizatory	96
Podstawy	97

### Frytownica elektryczna 4 I

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10 cm



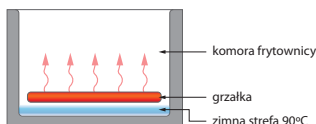
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000224	FE - 04 S	18 x 42 x 30	4 - 5	230 V / 50 Hz	3	1	50-190	681,-

### Frytownica elektryczna 7 I

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- cena dodatkowego kosza: 150,-

FE - 07 V

- kran spustowy z zabezpieczeniem



FE - 07



FE - 07 V

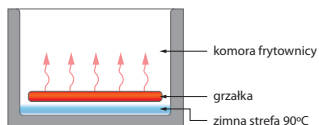
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000226	FE - 07	27 x 42 x 30	7 - 8	230 V / 50 Hz	3	1	50-190	756,-
00000225	FE - 07 V	27 x 42 x 37	7 - 8	230 V / 50 Hz	3	1	50-190	999,-

## Frytownica elektryczna 7 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- cena dodatkowego kosza: 150,-

### FE - 07 VT

- kran spustowy z zabezpieczeniem



FE - 07 T

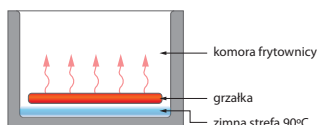


FE - 07 VT

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000227	FE - 07 T	27 x 42 x 30	7 - 8	400 V /3N/ 50 Hz	6	1	50-190	1 123,-
00000228	FE - 07 VT	27 x 42 x 37	7 - 8	400 V /3N/ 50 Hz	6	1	50-190	1 322,-

## Frytownica na ryby

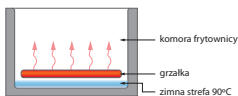
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 15 x 32x 12 cm
- cena dodatkowego kosza: 150,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007913	FE - 08	21 x 52 x 30	8	230 V / 50 Hz	3,4	1	50-190	999,-

## Frytownica elektryczna 10 l trójfazowa

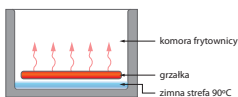
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- **wzmocnione nierdzewne grzałki**
- kontrolka pracy i grzania
- **wyłącznik główny**
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 30 x 24,5 x 12 cm
- cena dodatkowego kosza: 190,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000235	FE - 10 T	36 x 42 x 37	10 - 11	400 V /3N/ 50 Hz	8	1	50-190	1 565,-

## Frytownica elektryczna 4 + 4 l

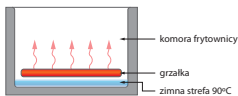
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- **wzmocnione nierdzewne grzałki**
- kontrolka pracy i grzania
- **wyłącznik główny**
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 13 x 23,5 x 10 cm
- cena dodatkowego kosza: 130,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000229	FE - 44 S	36 x 42 x 30	2x 4 - 5	230 V / 50 Hz	2x 3	2	50-190	1 299,-

## Frytownica elektryczna 7 + 4 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- **wzmocnione nierdzewne grzałki**
- kontrolka pracy i grzania
- **wyłącznik główny**
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10cm
- cena dodatkowego kosza: 130,-
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10cm
- cena dodatkowego kosza: 150,-



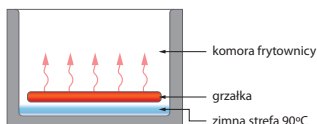
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000234	FE - 74	45 x 42 x 30	4 - 5; 7 - 8	230 V / 50 Hz	2,1 + 3	2	50-190	1 406,-

## Frytownica elektryczna 7 + 7 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- **wzmocnione nierdzewne grzałki**
- kontrolka pracy i grzania
- **wyłącznik główny**
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- cena dodatkowego kosza: 150,-

FE - 77 V

- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem



FE - 77



FE - 77 V

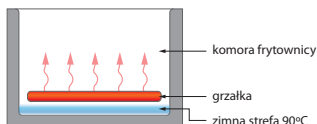
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000230	FE - 77	54 x 42 x 30	2x 7 - 8	230 V / 50 Hz	2x 3	2	50-190	1 406,-
00000231	FE - 77 V	54 x 42 x 37	2x 7 - 8	230 V / 50 Hz	2x 3	2	50-190	1 936,-

## Frytownica elektryczna 7 + 7 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- **wzmocnione nierdzewne grzałki**
- kontrolka pracy i grzania
- **wyłącznik główny**
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- **podwyższona moc**
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- cena dodatkowego kosza: 150,-

FE - 77 VT

- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem



FE - 77 T

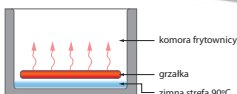


FE - 77 VT

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000232	FE - 77 T	54 x 42 x 30	2x 7 - 8	400 V / 3N/ 50 Hz	2x 6	2	50-190	2 024,-
00000233	FE - 77 VT	54 x 42 x 37	2x 7 - 8	400 V / 3N/ 50 Hz	2x 6	2	50-190	2 466,-

## Frytownica elektryczna 10 + 10 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem
- **wzmocnione nierdzewne grzałki**
- kontrolka pracy i grzania
- **wyłącznik główny**
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający
- we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- **podwyższona moc**
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 30 x 24 x 12 cm
- cena dodatkowego kosza: 190,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000236	FE - 1010T	72 x 42 x 37	2x 10 - 11	400 V /3N/ 50 Hz	2x 8	2	50-190	2 882,-

## Frytownica elektryczna trójfazowa

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- **wzmocnione nierdzewne grzałki**
- kontrolka pracy i grzania
- **wyłącznik główny**
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający
- we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków

FE - 30

- wymiar kosza: 45,5 x 24,5 x 8 cm
- cena dodatkowego kosza: 280,-

FE - 60

- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- cena dodatkowego kosza: 330,-

FE - 60/P

- na podstawie
- możliwość zastosowania pojemnika
- z filtrem na zużyty olej
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- cena dodatkowego kosza: 330,-



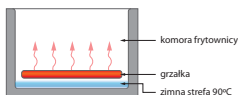
FE - 30



FE - 60



FE - 60/P



Półka nie jest wliczona w cenę urządzenia.

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość koszy	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000237	FE - 30	54 x 45 x 37	16	400 V /3N/ 50 Hz	9	1	50-190	2 210,-
00000238	FE - 60	67 x 65 x 37	30	400 V /3N/ 50 Hz	15	1	50-190	3 271,-
00000239	FE - 60/P	67 x 65 x 90	30	400 V /3N/ 50 Hz	15	1	50-190	4 765,-



## Półka odkładcza do FE-30 / FE-60

- półka odkładcza do frytownicy
- wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000240	OP - 30	52,5 x 26,5 x 26	256,-
00000241	OP - 60	52,5 x 46,5 x 26	336,-

## Drzwi do FE-60/P

- drzwi do frytownicy
- wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Strona	Cena netto PLN
00000242	DP - 60	33 x 2,5 x 43,5	prawe	407,-
00000243	DL - 60	33 x 2,5 x 43,5	lewe	407,-

## Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy

### UHL - 11

- pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- tylko górne grzanie - lampa infra

### UH - 12

- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury 50 - 90°C
- kontrolka grzania

### UH - 12 IL

- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury 50 - 90°C
- osobno sterowana lampa infra
- kontrolka grzania



UHL - 11



UH - 12 IL



UH - 12

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000400	UHL - 11	33 x 53 x 39	230 V / 50 Hz	0,5	-	875,-
00000402	UH - 12	27 x 33 x 22	230 V / 50 Hz	0,35	50-90	575,-
00000401	UH - 12 IL	27 x 35 x 54	230 V / 50 Hz	0,85	50-90	884,-

### Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

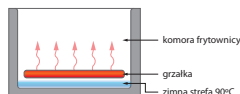


EF - 5 E



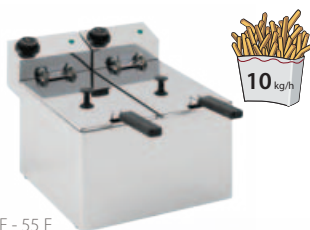
EF - 8 E

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Wymiary kosza cm	Cena netto PLN
00007460	EF - 5 E	18 x 42 x 30	4 - 5	230 V / 50 Hz	2,1	13 x 24 x 10	524,-
00007462	EF - 8 E	27 x 42 x 30	7 - 8	230 V / 50 Hz	3	21 x 24 x 10	628,-



### Frytownica elektryczna

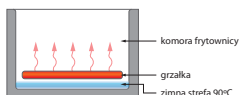
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający



EF - 55 E



EF - 85 E



EF - 88 E

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Wymiary kosza cm	Cena netto PLN
00007463	EF - 55 E	36 x 42 x 30	2x 4 - 5	230 V / 50 Hz	2x 2,1	2x 13 x 24 x 10	981,-
00007464	EF - 85 E	45 x 42 x 30	4 - 5; 7 - 8	230 V / 50 Hz	2,1 + 3	13 x 24 x 10; 21 x 24 x 10	1 114,-
00000221	EF - 88 E	54 x 42 x 30	2x 7 - 8	230 V / 50 Hz	2x 3	2x 21 x 24 x 10	1 171,-

### MAKARONIARKA

#### Urządzenie do gotowania makaronu

- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- regulacja temperatury 50 - 110 °C
- uchwyty na obudowie
- wymiar kosza: 19,5 x 24,5 x 12 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007914	FE - 07 VTM	27 x 42 x 30	230 V / 50 Hz	3	50-110	875,-

## Frytownice EF - RedFox

kontrolka pracy



brak bocznych  
uchwytów



brak osłony grzałki  
i termopar



brak uchwytów  
wanny



przewód z tworzywa  
sztucznego



## Frytownice FE - RM GASTRO



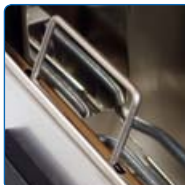
wyłącznik przyciskowy  
z wewnętrzną izolacją



boczne uchwyty



osłona grzałki  
i termopar



w wersji bez kranu  
spustowego - uchwyty  
wanny dla ułatwienia  
wylewania oleju



silikonowy przewód  
i wtyczka z osłoną  
przeciw wodzie

- tylko odpowiednie dobranie mocy grzałek do pojemności frytownicy gwarantuje idealne smażenie produktów mrożonych
- tylko frytownice z „zimną strefą” zapewniają długą żywotność frytury, a co za tym idzie żywotność urządzenia
- tylko w naszej ofercie znajdziecie urządzenia do smażenia: frytek, dodatków skrobiowych, kotletów de volaille, ryb, pączków



**Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką

**FTH - 60 E, FTHR - 60 E**

- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy

**FTH - 90 E**

- 3x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy



FTH - 30 E



Można użyć podstaw:  
PO 30, 60 (30M, 60M)



FTH - 60 E



FTH - 90 E

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000356	FTH - 30 E	33 x 53 x 22	33 x 48	230 V / 50 Hz	3	gładka	50-300	980,-
00000358	FTR - 30 E	33 x 53 x 22	33 x 48	230 V / 50 Hz	3	ryflowana	50-300	1 360,-
00000360	FTH - 60 E	66 x 53 x 22	65 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	6	gładka	50-300	1 687,-
00000362	FTHR - 60 E	66 x 53 x 22	65 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	6	½ gładka - ½ ryflowana	50-300	2 005,-
00009943	FTH - 90 E	99 x 54 x 22	97 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	9	gładka	50-300	2 889,-

## Płyta grilowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szelczość, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką

### FTHC - 60 E, FTHRC - 60 E

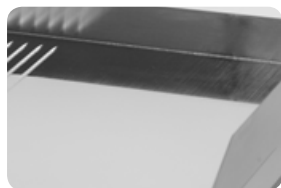
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy

### FTHC - 90 E

- 3x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy



FTHC - 30 E



FTHC - 60 E



Można użyć podstaw:  
PO 30, 60 (30M, 60M)



FTHC - 90 E

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000357	FTHC - 30 E	33 x 53 x 22	33 x 48	230 V / 50 Hz	3	gładka chromowana	50-300	1 510,-
00000359	FTRC - 30 E	33 x 53 x 22	33 x 48	230 V / 50 Hz	3	ryflowana chromowana	50-300	1 864,-
00000361	FTHC - 60 E	66 x 53 x 22	65 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	6	gładka chromowana	50-300	2 359,-
00000363	FTHRC - 60 E	66 x 53 x 22	65 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	6	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	50-300	2 659,-
00009944	FTHC - 90 E	99 x 54 x 22	97 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	9	gładka chromowana	50-300	3 950,-

### Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- piezoe zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50



FTH - 30 G



FTH - 60 G



Można użyć podstaw:  
PO 30, 60 (30M, 60M)



FTH - 90 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000364	FTH - 30 G	33 x 58 x 22	33 x 48	4	gładka	1 333,-
00000366	FTR - 30 G	33 x 58 x 22	33 x 48	4	ryflowana	1 643,-
00000368	FTH - 60 G	66 x 58 x 22	65 x 48	8	gładka	2 359,-
00000370	FTHR - 60 G	66 x 58 x 22	65 x 48	8	½ gładka - ½ ryflowana	2 659,-
00009945	FTH - 90 G	99 x 60 x 22	97 x 48	12	gładka	4 215,-

## Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50



FTHC - 30 G



Można użyć podstaw:  
PO 30, 60 (30M, 60M)



FTHRC - 60 G



FTHC - 90 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000365	FTHC - 30 G	33 x 58 x 22	33 x 48	4	gładka chromowana	1 775,-
00000367	FTRC - 30 G	33 x 58 x 22	33 x 48	4	ryflowana chromowana	2 085,-
00000369	FTHC - 60 G	66 x 58 x 22	65 x 48	8	gładka chromowana	3 243,-
00000371	FTHRC - 60 G	66 x 58 x 22	65 x 48	8	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	3 331,-
00009946	FTHC - 90 G	99 x 60 x 22	97 x 48	12	gładka chromowana	5 028,-

## Steak grill chromowany - komplet

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- powierzchnia płyty roboczej gładka chromowana
- osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
- płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej

KD - 63

- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy

KD - 66

- 2x płyta górna
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy



KD - 33



KD - 63



KD - 66

**GRATIS!**  
papier do pieczenia  
**SAGA-15**  
strona 208



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000372	KD - 33	33 x 68 x 40	33 x 48	2x 230 V / 50 Hz	3 + 3	gładka	50-300	3 092,-
00000373	KD - 63	66 x 68 x 40	65 x 48	400 V /3N/ 50 Hz;230V / 50 Hz	6 + 3	gładka	50-300	3 941,-
00009947	KD - 66	66 x 68 x 40	65 x 48	400 V /3N/ 50 Hz;230V / 50 Hz	6 + 3 + 3	gładka	50-300	5 523,-



## Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościelnej stali
- płyta robocza dolna zespanowana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 0 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka (L) lub ryflowana (R)

PM - 2015 LTF

- płyty robocze pokryte warstwą teflonową

PD - 2020

- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej gładka (L), ryflowana (R) lub pół na pół (M)



PS - 2010



PM - 2015 LTF

**GRATIS!**  
papier do pieczenia  
**SAGA-15**  
strona 208



PD - 2020



PM - 2015

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000342	PS - 2010 L	31 x 41 x 20	26 x 24	230 V / 50 Hz	3	0-300	1 209,-
00000343	PS - 2010 R	31 x 41 x 20	26 x 24	230 V / 50 Hz	3	0-300	1 209,-
00000344	PM - 2015 L	41 x 41 x 20	37 x 24	230 V / 50 Hz	3	0-300	1 475,-
00000345	PM - 2015 R	41 x 41 x 20	37 x 24	230 V / 50 Hz	3	0-300	1 475,-
00010401	PM - 2015 LTF	41 x 41 x 20	37 x 24	230 V / 50 Hz	3	0-300	2 005,-
00000346	PD - 2020 L	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V / 3N/ 50 Hz	6	0-300	2 076,-
00000347	PD - 2020 R	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V / 3N/ 50 Hz	6	0-300	2 173,-
00000348	PD - 2020 M	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V / 3N/ 50 Hz	6	0-300	2 076,-

## Grill kontaktowy podwójny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza dolna zespalana z rantem (szelczość, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 0 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny,
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- - płyta po lewej (L) lub prawej (P) stronie

PD - 2020 LSL, PD - 2020 LSP

- powierzchnia płyty dolnej gładka (L)

PD - 2020 RSL, PD - 2020 RSP

- powierzchnia płyty dolnej ryflowana (R)

PD - 2020 MSL, PD - 2020 MSP

- powierzchnia płyty dolnej - pół na pół (M)



PD - 2020 LS

**GRATIS!**  
papier do pieczenia  
**SAGA-15**  
strona 208



PD - 2020 RS



PD - 2020 MS

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007915	PD - 2020 LSL	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V /3N/ 50 Hz	0-300	1 740,-
00007916	PD - 2020 LSP	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V /3N/ 50 Hz	0-300	1 740,-
00007917	PD - 2020 RSL	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V /3N/ 50 Hz	0-300	1 828,-
00007918	PD - 2020 RSP	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V /3N/ 50 Hz	0-300	1 828,-
00007919	PD - 2020 MSL	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V /3N/ 50 Hz	0-300	1 775,-
00007920	PD - 2020 MSP	62 x 41 x 20	57 x 24	400 V /3N/ 50 Hz	0-300	1 775,-

## Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 0 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- powierzchnia płyty roboczej gładka (L)
- lub ryflowana (R)

### PD - 2020

- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej gładka (L),
- ryflowana (R) lub pół na pół (M)



PM - 2015



PD - 2020

**GRATIS!**  
papier do pieczenia  
**SAGA-15**  
strona 208



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000351	PM - 2015 BL	41 x 31 x 20	37 x 24	230 V / 50 Hz	1,5	0-300	1 068,-
00000352	PM - 2015 BR	41 x 31 x 20	37 x 24	230 V / 50 Hz	1,5	0-300	1 068,-
00000353	PD - 2020 BL	58 x 31 x 20	58 x 31	230 V / 50 Hz	3	0-300	1 254,-
00000354	PD - 2020 BR	58 x 31 x 20	58 x 31	230 V / 50 Hz	3	0-300	1 254,-
00000355	PD - 2020 BM	58 x 31 x 20	58 x 31	230 V / 50 Hz	3	0-300	1 254,-

- grile kontaktowe usprawniają pracę w gastronomii poprzez jednoczesne, dwustronne opiekanie produktu
- bardzo szybka obróbka termiczna
- na podwójnym grillu istnieje możliwość smażenia w różnych temperaturach np. warzywa + mięso
- przeznaczony do lokali typu fast-food jak i do dużej gastronomii m.in. do smażenia steków



### Kebab - grill elektryczny

- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- trzystopniowe sterowanie mocy grzałek
- napęd igły umieszczony na dole urządzenia
- regulacja odległości igły od grzałek
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły
- specjalnej długości wyprofilowane grzałki - idealny rozkład temperatur
- szuflada na tłuszcz
- szufelka do mięsa

#### DE - 1 A

- ilość stref grzewczych: 2
- pojemność maksymalna: 20 kg
- długość igły: 45,5 cm

#### DE - 2 A

- ilość stref grzewczych: 2
- pojemność maksymalna: 40 kg
- długość igły: 61,5 cm

#### DE - 3 A

- ilość stref grzewczych: 3
- pojemność maksymalna: 56 kg
- długość igły: 78 cm

#### DE - 3 A

- ilość stref grzewczych: 4
- pojemność maksymalna: 72 kg
- długość igły: 94 cm



DE - 1 A



DE - 2 A



DE - 3 A



DE - 4 A

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000328	DE - 1 A	53 x 64 x 67	400 V /3N/ 50 Hz	4,9	3 023,-
00000329	DE - 2 A	53 x 64 x 83	400 V /3N/ 50 Hz	6,6	3 492,-
00000330	DE - 3 A	53 x 64 x 99	400 V /3N/ 50 Hz	9,9	4 137,-
00000331	DE - 4 A	53 x 64 x 115	400 V /3N/ 50 Hz	11,5	4 721,-

## Kebab - grill gazowy

- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- płynna regulacja mocy palnika
- napęd igły umieszczony na dole urządzenia
- regulacja odległości igły od palników
- płyty szamotowe
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły
- szuflada na tłuszcz
- szufelka do mięsa
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

### DG - 4 A

- ilość stref grzewczych: 2
- pojemność maksymalna: 20 kg
- długość igły: 45,5 cm

### DG - 6 A

- ilość stref grzewczych: 3
- pojemność maksymalna: 40 kg
- długość igły: 61,5 cm

### DG - 8 A

- ilość stref grzewczych: 4
- pojemność maksymalna: 56 kg
- długość igły: 78 cm

### DG - 10 A

- ilość stref grzewczych: 5
- pojemność maksymalna: 72 kg
- długość igły: 94 cm

DG - 4 A



DG - 6 A



DG - 8 A



DG - 10 A

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Cena netto PLN
00000333	DG - 4 A	53 x 64 x 67	7	3 775,-
00000334	DG - 6 A	53 x 64 x 83	10,5	4 305,-
00000335	DG - 8 A	53 x 64 x 99	14	4 968,-
00000336	DG - 10 A	53 x 64 x 115	17,5	6 100,-

## Dodatkowa igła do kebabu

Indeks	Oznaczenie	Pasuje do	Długość cm	Cena netto PLN
00002887	A - 1	DE-1A / DG-4A	45,5	247,-
00002888	A - 2	DE-2A / DG-6A	61,5	284,-
00002889	A - 3	DE-3A / DG-8A	78	352,-
00002890	A - 4	DE-4A / DG-10A	94	394,-

**Kuchenka mikrofalowa 25l programowana cyfrowo**

- wykonanie nierdzewne
- programowana, 20 programów
- bez talerza obrotowego
- cyfrowe sterowanie
- podgrzewanie
- gotowanie potraw
- rozmrażanie produktów
- wymiary komory w cm: 36 x 33 x 21 h
- moc pobierana: 1500 W
- moc oddawana: 1000 W



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00003620	MWO - PE 25	52 x 43 x 32	25	230 V / 50 Hz	1	866,-

**BEMARY RM**
**Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy**

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90 °C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

BMV - 1115

- kran spustowy z zabezpieczeniem



BM - 1115



BMV - 1115

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000279	BM - 1115	33 x 54 x 22	230 V / 50 Hz	1,5	1	30-90	1/1-150	636,-
00000281	BMV - 1115	33 x 54 x 22	230 V / 50 Hz	1,5	1	30-90	1/1-150	751,-

**Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy**

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90 °C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

BMV - 1120

- kran spustowy z zabezpieczeniem



BM - 1120



BMV - 1120

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000283	BM - 1120	39 x 60 x 30	230 V / 50 Hz	1,5	1	30-90	1/1-200	928,-
00000284	BMV - 1120	39 x 60 x 30	230 V / 50 Hz	1,5	1	30-90	1/1-200	1 017,-

## Bemar GN 1/1 - 150 podwójny

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90 °C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

BMV - 2115

- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem



BM - 2115



BMV - 2115

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000280	BM - 2115	66 x 54 x 22	230 V / 50 Hz	2x 1,5	2	30-90	2x 1/1-150	1 140,-
00000282	BMV - 2115	66 x 54 x 22	230 V / 50 Hz	2x 1,5	2	30-90	2x 1/1-150	1 574,-

## Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90 °C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania



Można użyć podstaw:  
PO 30, 60 (30M, 60M)



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000285	BMV - 2120	77 x 60 x 30	230 V / 50 Hz	3	2	30-90	2x 1/1-200	1 883,-

## Bemar elektryczny

- pojemność GN 1/1 - 150 h
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory



Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze. Pełny wybór pojemników na **str. 37**.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000278	VL - 11	33 x 54 x 22	230 V / 50 Hz	0,7	575,-

- oddzielna regulacja temperatur pozwala na utrzymywanie i wydawanie różnych produktów w komorach wg zastosowanych gastropojemników
- zastosowanie bemarków stołowych i jezdnych pozwala usprawnić i przyspieszyć wydawanie potraw
- utrzymywanie w bemarkach gwarantuje świeżość i stabilną temperaturę, także produktów gotowanych sous-vide



### Grill lawowy gazowy

- regulowany poziom rusztu
- wykonanie nierdzewne
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezoo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętko regulacyjne min - max
- wymiary rusztu: 31,2 x 48,3 cm

GL - 30

- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do ryb
- kamienie lawowe: 6 kg

GL - 60

- urządzenie dostarczane z 1 rusztem do mięsa i 1 rusztem do ryb
- możliwość dokupienia rusztu do mięsa / ryb
- osobne pokrętko regulacyjne dla każdej połowy
- kamienie lawowe: 12 kg



Dostarczane z zamontowanymi dyszami na PB+dysze na gaz ziemny GZ-50.



GL - 30 G



GL - 60 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Cena netto PLN
00000349	GL - 30 G	33 x 54 x 22	28 x 42	4	1 776,-
00007922	GL - 30 GS	33 x 54 x 22	28 x 42	6,5	1 998,-
00000350	GL - 60 G	66 x 54 x 22	2x 28 x 42	8	3 146,-
00007923	GL - 60 GS	66 x 54 x 22	2x 28 x 42	13	3 591,-
00003291	RM	ruszt do mięsa 31,2 x 48,3 x 2,5 cm			351,-
00003292	RR	ruszt do ryb 31,2 x 48,3 x 2,5 cm			351,-
00003294	KL	kamienie lawowe 6 kg			29,-

RR

RM

KL



### SALAMANDRY

#### Salamander

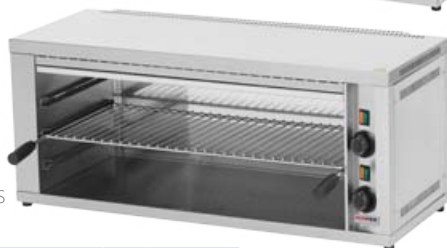
- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 43 x 31 cm

SE - 70 S

- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 71 x 31 cm



SE - 40 S



SE - 70 S

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000376	SE - 40 S	60 x 37 x 38	43 x 31	230 V / 50 Hz	2,2	1 052,-
00000377	SE - 70 S	88 x 37 x 38	71 x 31	400 V /3N/ 50 Hz	4,4	1 494,-



## Salamander ruchomy

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 37 x 31 cm

### SE - 70 M

- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 65 x 31 cm



SE - 40 M



SE - 70 M

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000378	SE - 40 M	60 x 37 x 38	37 x 31	230 V / 50 Hz	2,2	1 459,-
00000379	SE - 70 M	88 x 37 x 38	65 x 31	400 V /3N/ 50 Hz	4,4	1 848,-

## Konsola - uchwyt do salamandra

- wykonanie nierdzewne
- uchwyt do salamandra SE-40/70



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000380	DSE - 47	168,-

- idealny do zapiekania owoców w sosie zabajone, karmelizowania crem brulle, opiekania gratin, odpoczywania steaków
- regulacja poziomu pozwala na przetrzymywanie chrupiących kotletów, nadawanie koloru dla produktów gotowanych niskotemperaturowo i sous-vide
- możliwość podgrzewania czy podtrzymania dań przed wydaniem



## Hot-dog

- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementów grzejnych

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000388	HD - 1	22 x 22 x 25	230 V / 50 Hz	0,1	345,-
00000389	HD - 2	22 x 22 x 25	230 V / 50 Hz	0,1	398,-
00000390	HD - 3	22 x 22 x 25	230 V / 50 Hz	0,1	486,-
00000391	HD - 4	26 x 30 x 29	230 V / 50 Hz	0,1	575,-



HD - 1



HD - 2



HD - 3



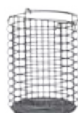
HD - 4

## Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym

- trzy elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie np. parówek/kielbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm
- **dodatkowy koszyk w cenie 205,-**



HD - 3N



HD - 4N

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000392	HD - 3N	30 x 48 x 35	230 V / 50 Hz	1,1	50-90	964,-
00000393	HD - 4N	30 x 48 x 35	230 V / 50 Hz	1,1	50-90	1 052,-

## Podgrzewacz do parówek

- oddzielny pojemnik grzewczy
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy
- regulacja temperatury 50 - 90 °C
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie np. parówek/kielbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000395	HD - N	30 x 26 x 34	230 V / 50 Hz	1	50-90	751,-



- regulacja temperatury umożliwi obróbkę i podtrzymywanie w odpowiedniej temperaturze parówek, kabanosów, frankfurterek, kiełbasek
- pojemnik szklany z hartowanego szkła: idealna ekspozycja parówek/bulek



## ROLKOWE OPIEKACZE PARÓWEK

### Rolkowe opiekacze parówek

- wykonanie nierdzewne
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz

CW - 6

- 6 rolek

CW - 8

- 8 rolek

CW - 6



CW - 8

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000404	CW - 6	46 x 27 x 20	230 V / 50 Hz	1,35	2 016,-
00000405	CW - 8	46 x 35 x 20	230 V / 50 Hz	1,8	2 412,-

## TOSTERY

### Toster jednopoziomowy

- **szybkogrzejne grzałki kwarcowe**
- **1x ruszt**
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min. + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana

T - 920

- 2x szczypcy

T - 930

- 3x szczypcy

T - 920



T - 930

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000383	T - 920	39,5 x 25 x 28,5	24 x 22	230 V / 50 Hz	1,6	610,-
00000384	T - 930	45 x 25 x 28,5	34,5 x 22	230 V / 50 Hz	2	751,-

## Toster dwupoziomowy

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min.  
+ praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana

T - 940

- 4x szczypcy

T - 960

- 6x szczypcy



T - 940



T - 960

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000385	T - 940	39,5 x 25 x 40	24 x 22	230 V / 50 Hz	2,4	875,-
00000386	T - 960	45 x 25 x 40	34,5 x 22	230 V / 50 Hz	3	1 105,-

## Toster tunelowy

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik napędu taśmy
- kontrolka pracy i grzania

TN 30

- przełącznik mocy
- wymiary taśmy: 30 x 42 cm
- czas opiekania: 100 sekund

TN 30 plus

- przełącznik mocy osobno dla górnej i dolnej części
- płynna regulacja prędkości przesuwu taśmy
- wymiary taśmy: 30 x 50 cm
- czas opiekania: 60 - 240 sekund



TN - 30



TN - 30 plus

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000381	TN 30	49 x 54 x 40	30 x 42	230 V / 50 Hz	3,2	4 685,-
00000382	TN 30 plus	49 x 54 x 40	30 x 50	230 V / 50 Hz	3,2	5 171,-

- możliwość pracy ze szczypcami lub układania produktów bezpośrednio na ruszcie
- idealny do przygotowywania tostów z nadzieniem, tostów z serem, tortilli
- możliwość odgrzewania placków ziemniaczanych, sznyceli



**WITRYNY GRZEWcze**
**Witryna ciepła**

- regulacja temperatury 30 - 60 °C
- nawilżanie powietrza
- obustronne otwieranie

**VEC 105, VEC 108**

- jednopoziomowa

**VEC 205, VEC 208**

- dwupoziomowa



VEC 105



VEC 205



VEC 108



VEC 208

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000481	VEC 105	50 x 35 x 27	230 V / 50 Hz	0,4	30-60	1 132,-
00000482	VEC 205	50 x 35 x 41	230 V / 50 Hz	0,4	30-60	1 419,-
00000483	VEC 108	80 x 35 x 27	230 V / 50 Hz	0,7	30-60	1 459,-
00000484	VEC 208	80 x 35 x 41	230 V / 50 Hz	0,7	30-60	1 759,-

**WITRYNY NEUTRALNE**
**Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich

**VEN 105, VEN 108**

- jednopoziomowa

**VEN 205, VEN 208**

- dwupoziomowa



VEN 105



VEN 205



VEN 108



VEN 208

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000485	VEN 105	50 x 35 x 20	672,-
00000486	VEN 205	50 x 35 x 37	902,-
00000487	VEN 108	80 x 35 x 20	787,-
00000488	VEN 208	80 x 35 x 37	1 105,-

- witryna ciepła jest odpowiednia do serwowania „szybkich dań” takich jak kebab, gyros, hot-dog, zapiekanki
- zapewnia odpowiednią ekspozycję produktów oraz utrzymanie właściwych warunków higieny
- gwarantuje dobrą i szybką obsługę klientów oraz efektywną i łatwą obsługę



### Kociołek na zupę

- podgrzewanie zupy
- wymiary wewnętrzne: Ø 21 x gł. 32 cm

#### KNP - 2

- wykonanie nierdzewne



KNP - 1



KNP - 2

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000295	KNP - 1	Ø 34 x 36	8	230 V / 50 Hz	0,5	228,-
00010592	KNP - 2	Ø 34 x 36	8	230 V / 50 Hz	0,5	415,-

### NALEŚNIKARKI

### Naleśnikarka

- żeliwna powierzchnia
- średnica 35 cm
- regulacja temperatury 90 - 270 °C
- kontrolka pracy i grzania
- w komplecie wałek do rozprowadzania ciasta i łopatkę do naleśników

#### CRE - 235

- średnica 2x 35 cm



CRE - 135



CRE - 235

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000387	CRE - 135	38 x 38 x 19	230 V / 50 Hz	2,4	90-270	1 238,-
00007921	CRE - 235	76 x 38 x 19	400 V / 3N/ 50 Hz	4,8	90-270	2 466,-

## PATELNIIE MULTIFUNKCYJNE

### Patelnia multifunkcyjna

- wykonanie nierdzewne
- płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- korek płyty roboczej
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszów



FT - 30 MK



FT - 30 DK



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Sterowanie	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009948	FT - 30 MK	33 x 53 x 22	33 x 48	230 V / 50 Hz	3	krótszy bok	50-300	2 226,-
00009949	FT - 30 DK	53 x 33 x 22	48 x 33	230 V / 50 Hz	3	dłuższy bok	50-300	2 226,-

## PODGRZEWACZE PARÓWEK I BUŁEK

### Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy

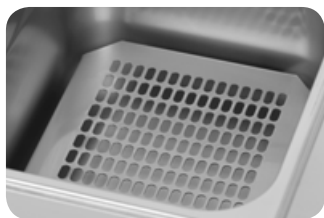
- wykonanie nierdzewne
- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury 50 - 90 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno

WEV - 12

- kran spustowy z zabezpieczeniem



WE - 12



WEV - 12

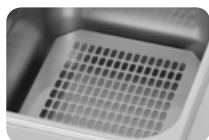
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000396	WE - 12	27 x 33 x 22	230 V / 50 Hz	1	50-90	654,-
00000399	WEV - 12	27 x 33 x 22	230 V / 50 Hz	1	50-90	725,-

## Podgrzewacz parówek i bułek podwójny

- wykonanie nierdzewne
- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury 50 - 90 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN 1/2 - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno

WEV - 11

- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem



WE - 11



WEV - 11

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000397	WE - 11	54 x 33 x 22	230 V / 50 Hz	2	50-90	1 052,-
00000398	WEV - 11	54 x 33 x 22	230 V / 50 Hz	2	50-90	1 308,-

## STERYLIZATORY

### Sterylicator wodny

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 30 - 90 °C
- termometr komory
- wyłącznik główny
- przyłącze wody i odpływu
- kontrolka pracy i grzania

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000324	SA - 30	38 x 13 x 40	230 V / 50 Hz	2	30-90	1 406,-
00000325	SA - 50	58 x 14 x 40	230 V / 50 Hz	2	30-90	1 574,-



### Sterylicator UV

- wykonanie nierdzewne
- drzwi z ochroną przed promieniami UV
- lampa UV
- wyłącznik czasowy 0 - 60 min
- kontrolka pracy
- 2x listwa magnetyczna do zamocowania noży
- wyłącznik bezpieczeństwa w drzwiach

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000326	SUV - 66	66 x 20 x 66	230 V / 50 Hz	0,03	2 466,-





### Podstawa pod moduł otwarta

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi  
lub 4 koła skrętne (2 z hamulcem)  
w modelu M



PO - 30

PO - 60



PO - 30/M

PO - 60/M

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pasuje do	typ	Cena netto PLN
00000244	PO - 30	33 x 51 x 65	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	stacjonarna	663,-
00000248	PO - 30/M	33 x 51 x 65	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	jezdna	804,-
00000246	PO - 60	66 x 51 x 65	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	stacjonarna	796,-
00000250	PO - 60/M	66 x 51 x 65	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	jezdna	875,-

### Podstawa do BM(V)

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi  
lub 4 koła skrętne (2 z hamulcem)  
w modelu M



PO - 40

PO - 80



PO - 40/M

PO - 80/M

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pasuje do	typ	Cena netto PLN
00000245	PO - 40	39 x 60 x 65	BM - 1120, BMV - 1120	stacjonarna	698,-
00000249	PO - 40/M	39 x 60 x 65	BM - 1120, BMV - 1120	jezdna	840,-
00000247	PO - 80	77 x 60 x 65	BM - 2120, BMV - 2120	stacjonarna	875,-
00000251	PO - 80/M	77 x 60 x 65	BM - 2120, BMV - 2120	jezdna	964,-

## GRILLE KONTAKTOWE

## Opis grupy urządzeń

- Grill elektryczny z teflonową powierzchnią służy do przygotowywania potraw grillowanych - umożliwia opiekanie produktu z obu stron jednocześnie, co skraca czas przygotowania.
- Dania przygotowywane w ten sposób są bardziej soczyste i jednocześnie wolniej tracą ciepło.
- Urządzenie umożliwia przygotowanie różnorodnych potraw takich jak kebaby, kotlety mielone, steaki, warzywa i wiele innych.
- Idealny do bardzo szybkiego smażenia świeżych hamburgerów - czas nawet do 4 minut!
- Dzięki oddzielnemu systemowi grzania, można korzystać z obu lub tylko jednej powierzchni płyty.



## Rady eksperta

- Obustronne dociśnięcie mięsa w kontakt grillu powoduje jednakowe, równomierne wysmażenie z zachowaniem soczystości i wilgotności mięsa oraz przyspiesza czas przygotowania.
- Aby uniknąć uciążliwego czyszczenia płyt grilla, zalecamy użyć papieru SAGA One-Up (str. 208). Wkładamy produkty pomiędzy arkusz papieru. Samo smażenie w papierze nie ma wpływu na wygląd zewnętrzny, a pozwala zachować większą soczystość mięsa/ryby. Jeden arkusz papieru może być używany wielokrotnie (w przypadku hamburgerów ok 200 szt.)
- Dzielony grill (powierzchnia płaska otwarta i ryflowana, zamykana) bardzo usprawnia przygotowywanie posiłków. Możemy np. jednocześnie grillować bułkę na kebaba (ruszt ryflowany) oraz odsmażać mięso (powierzchnia płaska) lub tosty i bekon (ruszt ryflowany) i jednocześnie 2 jajka sadzone (ruszt płaski). Dodatkowo na płaskim ruszcie można trzymać garnek z ciepłym sosem.



Krzysztof Gawlik  
ekspert kulinarny  
RM GASTRO Polska

# OBRÓBKA MECHANICZNA

Obieraczki do ziemniaków	.....	100
Miksery uniwersalne	.....	101
Wilki do mięsa	.....	103
Steakery	.....	104
Piły do kości	.....	105
Krajalnice	.....	105
Szatkownice warzyw	.....	106
Akcesoria	.....	106
Mikser zanurzeniowy	.....	107
Kutry	.....	108
Kloce, deski	.....	109

**Obieraczka nierdzewna do ziemniaków**

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- czas cyklu: 6 min
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000256	SKBZ 6N	55 x 67 x 75	6	400 V / 3N/ 50 Hz	0,35	51	5 507,-
00000257	SKBZ 12N	70 x 70 x 95	12	400 V / 3N/ 50 Hz	0,55	62	6 055,-
00000258	SKBZ 20 N	75 x 80 x 95	20	400 V / 3N/ 50 Hz	0,55	72	7 081,-
00000259	SKBZ 40 N	88 x 78 x 100	40	400 V / 3N/ 50 Hz	1,1	85	9 600,-

**Obieraczka lakierowana do ziemniaków**

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5 - 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- prosta obsługa
- czas cyklu: 6 min.
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000252	SKBZ 6 L	55 x 67 x 75	6	400 V / 3N / 50 Hz	0,35	51	3 704,-
00000253	SKBZ 12 L	70 x 70 x 95	12	400 V / 3N / 50 Hz	0,55	62	4 279,-
00000254	SKBZ 20L	75 x 80 x 95	20	400 V / 3N / 50 Hz	0,55	72	4 950,-
00000255	SKBZ 40L	88 x 78 x 100	40	400 V / 3N / 50 Hz	1,1	85	7 072,-

## Separator do obierzyn okrągły - SKBZ 12,20,40

- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- separator okrągły
- wykonanie nierdzewne
- model LS-1N - do obieraczek 12, 20, 40 L



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00000260	LS - 1/N	Ø32 x 39	17 / 9,2	875,-

## Separator do obierzyn

- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne
- model LS 1N - do obieraczek 12, 20, 40 - pojemność: 17 / 9,2 l
- model LS 2N - do obieraczek 6 - pojemność: 13 / 6,1 l



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000261	LS 1N	35,2 x 32,5 x 33	522,-
00000263	LS 2N	35,2 x 32,5 x 23	522,-

## MIKSERY UNIWERSALNE

### Mikser uniwersalny

- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta
- zastosowanie przystawek umożliwia tarcie, mielenie, wałkowanie i przecieranie różnych produktów
- płynna regulacja obrotów: 58 - 220 obr./min.(10 stopni)
- konstrukcja stalowa
- wersje kolorowe na zamówienie
- w standardzie: hak, mieszkadło, różga
- 4,3 - litrowa nierdzewna dzieża
- uchylna głowica



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000037	5 KSM/150	22,1 x 35,7 x 35,2	230 V / 50 Hz	0,3	11	2 428,-

### Mikser uniwersalny

- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta
- zastosowanie przystawek umożliwia tarcie, mielenie, wałkowanie i przecieranie różnych produktów
- płynna regulacja obrotów: 58 - 220 obr./min.(10 stopni)
- konstrukcja stalowa
- wersje kolorowe na zamówienie
- w standardzie: hak, mieszkadło, różga
- 4,8 - litrowa nierdzewna dzieża
- system podnoszenia dzieży



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000038	5 KPM 5	26,4 x 33,8 x 41,1	230 V / 50 Hz	0,325	13	2 713,-

## Przystawka do mielenia mięsa

- mieli surowe mięso, pokrojone warzywa i owoce, a także żółty ser
- do produkcji mielonego mięsa i pasztetów

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000039	FGA	438,-



## Przystawka do tarcia

- tnie i trze twarde produkty i warzywa
- odpowiednia do ziemniaków, cebuli, migdałów, orzechów oraz twardego sera
- w zestawie 3 tarki bębnowe:
  - 1x do krojenia na plasterki
  - 2x do tarcia (średnie i duże oczka)

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000040	MVSA	438,-



## Wyciskacz do cytrusów

- służy do szybkiego i skutecznego wyciskania soku z owoców cytrusowych (cytryny, pomarańcze, grejpfruty itd.)
- sok spływa bezpośrednio do naczynia
- pestki i wiórki pozostają na specjalnym sitku

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000041	JE	193,-



## Nadziejarka do kiełbas

- przystawka do nadziewania kiełbas
- do użycia z maszynką do mięsa
- 2 średnice tulei nadziewających - 10 mm i 16 mm

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000043	SSA	87,-



## Zestaw akcesoriów

- przystawka do tarcia MVSA
- maszynka do mielenia mięsa FGA
- prasa do przecierania FVSP
- (warzywa i owoce miękkie)

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000042	FPPC	1 008,-



MVSA

FGA

FVSP

### Wilk do mięsa

- część robocza i lej wykonane ze stali nierdzewnej
- ślimak, sito i nóż wykonany ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny - pomocny przy zacięciu, ułatwia odkręcenie nakrętki
- korpus – polerowane aluminium
- kołek dociskowy
- przycisk: włącz/wyłącz
- Ø sitka: 70 mm, Ø otworów: 6 mm
- wydajność: 150 kg/h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000303	M - 12	46 x 23 x 42,5	230 V / 50 Hz	0,37	1 759,-

### Wilk do mięsa

- korpus mielący, ślimak, sito wykonanie nierdzewne
- korpus mielący w całości zdejmowalny do mycia
- polerowana obudowa
- wydajność: do 120 kg/h
- prędkość obrotowa: 190 obr./min
- Ø sitka: 70 mm
- w standardzie 2 sitka: 6 i 8 mm
- urządzenie polecane do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00010586	MX - 12	45 x 24 x 34	230 V / 50 Hz	0,75	1 317,-

### Wilk do mięsa

- korpus mielący, ślimak, sito wykonanie nierdzewne
- korpus mielący w całości zdejmowalny do mycia
- polerowana obudowa
- wydajność: do 250 kg/h
- prędkość obrotowa: 190 obr./min
- Ø sitka: 82 mm
- w standardzie 2 sitka: 6 i 8 mm
- urządzenie polecane do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00010587	MX - 22	22,5 x 41 x 44,5	230 V / 50 Hz	0,8	2 024,-

## Maszynka do mięsa z napędem do steakera

- wykonanie kompaktowe, nierdzewne, bez ostrych krawędzi
- napęd o wysokiej wydajności
- posiada przycisk reset i bieg wsteczny - użyteczny przy zacięciu urządzenia

### W KOMPLECIE:

- sitko z otworami Ø 6 mm
- sitko z otworami Ø 8 mm
- nóż
- kolek dociskowy z tworzywa sztucznego



**NOWOŚĆ**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Prędkość obr./min	Cena netto PLN
00016370	MY - 12	45 x 24 x 34	230 V / 50 Hz	0,75	27	190	1 663,-

## Steaker - przystawka do MY - 12

- urządzenie napędzane za pomocą młynka MY - 12
- świetnie nadaje się do mięs przeznaczonych do grillowania, gotowania i pieczenia
- wykonanie nierdzewne
- podłużne wejście i wyjście, dla zachowania bezpiecznej i efektywnej pracy
- 37 par noży nacinających
- szerokość robocza 178 mm



**NOWOŚĆ**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016371	MYK - 12	33 x 18,5 x 29	6,8	870,-

## Steaker

- bardzo wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- skrócony czasu obróbki termicznej produktów przygotowywanych na steakerze pozwala na oszczędność gazu lub energii elektrycznej nawet do 35%
- wydajność: do 100 kg/h
- w zestawie przystawki: nacinająca i zgniatająca
- prosta budowa umożliwi łatwy demontaż w celu czyszczenia
- urządzenie do rozbijania i nacinania mięsa w sposób mechaniczny - umożliwia to przygotowywanie wielu porcji mięsa w bardzo krótkim czasie
- metoda ta pozwala na skrócenie czasu pracy personelu i zmniejszenie ilości używanych przypraw
- nacięte mięso utrzymuje naturalną soczystość i zwiększa kruchość
- przystawka nacinająca posiada 2 wałki z tarczami nożowymi (28 sztuk na każdym wałku)
- przystawka zgniatająca posiada 2 walce z tworzywa



przystawka zgniatająca



przystawka nacinająca



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00007335	RM - ST11	37 x 70 x 47	230 V / 50 Hz	0,6	15	6 524,-



### Piła do kości

- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz mięsa
- długość ostrza tnącego: 1550 mm
- obudowa z anodowanego aluminium
- pełne bezpieczeństwo higieniczne
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00007336	PK - 1	53 x 40 x 85	230 V / 50 Hz	0,75	32	5 030,-

### KRAJALNICE

#### Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy ułożony skośnie
- system ostrzący
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości



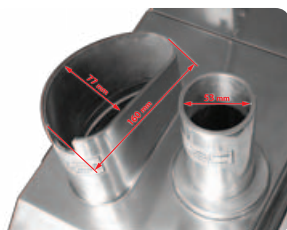
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Regulacja grubości mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ø noża cm	Ø cięcia cm	Cena netto PLN
00000409	GS - 220 N	37 x 46 x 32	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,15	22	16	1 052,-
00000410	GS - 250 N	42 x 53 x 34	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,16	25	19	1 282,-
00000411	GS - 275 N	44 x 55 x 37	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,16	27,5	21,5	1 503,-

### Szatkowница warzyw

- korpus z polerowanego aluminium
- sterowanie elektroniczne - start, stop, puls
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa, dźwignia, pokrywa
- wykonanie nierdzewne
- wymienne tarcze
- wydajność ok. 200 kg/h



280 obr./min.



otwory do wsypania warzyw



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000083	PSP - 100 / 230V	23 x 53 x 43	230 V / 50 Hz	0,55	2 706,-
00000084	PSP - 100 / 400V	23 x 53 x 43	400 V /3N/ 50 Hz	0,55	2 706,-

### Szatkowница warzyw

- korpus z polerowanego aluminium
- sterowanie elektroniczne - start, stop, puls
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa, dźwignia, pokrywa
- wykonanie nierdzewne
- wymienne tarcze
- wydajność ok. 200 kg/h



280 obr./min.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000085	PSP - 300E / 230V	26 x 51 x 49	230 V / 50 Hz	0,55	2 779,-
00000086	PSP - 300E / 400V	26 x 51 x 49	400 V /3N/ 50 Hz	0,55	2 779,-

## AKCESORIA

### Podstawa na kółkach do szatkowownicy

- wykonanie nierdzewne
- podstawa pod szatkownicę PSP-300
- pojemnik na szatkowane warzywa
- 4x koło skrętne z hamulcem

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007937	PSP - VP	460,-



**Tarcze do szatkownicy**

Indeks	Oznaczenie	Grubość cięcia mm	Przeznaczenie	Cena netto PLN	
00002194	Z - 2	2	wiórki	149,-	
00002195	Z - 3	3		149,-	
00002196	Z - 4	4		149,-	
00002197	Z - 7	7		149,-	
00002198	V	-	bułka tarta	149,-	
00002188	P - 2	2	plastry	149,-	
00002189	P - 3,5	3,5		149,-	
00002190	P - 5	5		149,-	
00002199	PP - 4	4	słupki	188,-	
00002200	PP - 8	8		188,-	
00002201	PP - 10	10		188,-	
00002205	PS - 8	8		275,-	
00002206	PS - 10	10	kostki stosować z tarczami E	275,-	
00002208	PS - 20	20		275,-	
00002202	B - 6	6	frytki stosować z tarczami E	243,-	
00002203	B - 8	8		243,-	
00002204	B - 10	10		243,-	
00002191	E - 8	8	grube plastry stosować z tarczami PS i B	161,-	
00002192	E - 10	10		161,-	
00002193	E - 14	14		161,-	
-	B-6 + E-8	-		frytka o przekroju 6 x 8 mm	404,-
-	B-8 + E-8	-		frytka o przekroju 8 x 8 mm	404,-
-	B-10 + E-10	-	frytka o przekroju 10 x 10 mm	404,-	
-	PS-8 + E-8	-	kostka 8 x 8 x 8 mm	436,-	
-	PS-10 + E-10	-	kostka 10 x 10 x 10 mm	436,-	
-	PS-20 + E-14	-	kostka 20 x 20 x 14 mm	436,-	



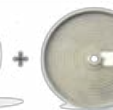
Z, V



P



PP



PS+E

**MIKSER ZANURZENIOWY**
**Mikser zanurzeniowy**

- wyłącznik pracy
- długość ramienia miksującego 270 mm
- maksymalne zanurzenie 150 mm
- obroty: 13000 / min.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000296	PSP - 927	13,5 x 10 x 60	230 V / 50 Hz	0,25	734,-

### Kuter 8 I

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 3,5 - 8 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- ostry nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego



1400 obr./min.



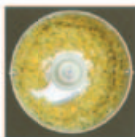
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000091	PSP - 500 / 230V	24 x 24 x 40	3,5	230 V / 50 Hz	0,55	2 935,-
00000092	PSP - 500 / 230V	28 x 28 x 44	6	230 V / 50 Hz	1,1	3 439,-
00000093	PSP - 500 / 230V	28 x 28 x 55	8	230 V / 50 Hz	1,1	3 739,-

#### Przykłady przygotowanych potraw

bułka tarta



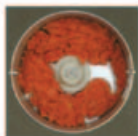
siekane warzywa



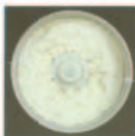
ser na pizzę



purée pomidorowe



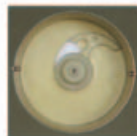
mielone mięso



lekkie ciasto



siekana pietruszka



majonez

### Nóż do kutra

- przeznaczony głównie do szatkowania

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00002260	NK - 3,5 P	181,-
00002261	NK - 3,5 G	181,-
00002259	NK - 3,5 Z	203,-
00002263	NK - 6/8 P	221,-
00002264	NK - 6/8 G	221,-
00002262	NK - 6/8 Z	221,-



nóż perforowany  
P



nóż gładki  
G



nóż zębaty  
Z

### Kloc masarski

- klejony z drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 20 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001559	MS - 44	40 x 40 x 85	433,-
00001560	MS - 55	50 x 50 x 85	716,-
00001561	MS - 56	50 x 60 x 85	857,-
00001562	MS - 57	50 x 70 x 85	1 008,-
00001563	MS - 58	50 x 80 x 85	1 132,-

### Deska do krojenia i rozbijania

- klejona z drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 4,5 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008774	DKG - 1	26 x 32 x 4,5	62,-
00008778	DKG - 2	50 x 30 x 5	94,-
00008780	DKG - 3	53 x 32 x 4,5	103,-



### Deska do krojenia

- klejona wzdłużnie
- grubość płyty roboczej 4 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008783	DK - 1	40 x 30 x 4	62,-
00008786	DK - 2	50 x 30 x 4	84,-
00008788	DK - 3	60 x 30 x 4	103,-



### Kloc polietylenowy do mięsa

- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- obustronnie opracowane płyty robocze wykonane z polietylenu o grubość 8 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001565	MSP - 44	40 x 40 x 85	936,-
00001566	MSP - 55	50 x 50 x 85	1 315,-
00001567	MSP - 66	60 x 60 x 85	1 693,-
00001568	MSP - 77	70 x 70 x 85	2 166,-
00001570	MSP - 88	80 x 80 x 85	2 696,-



**Deska do krojenia**

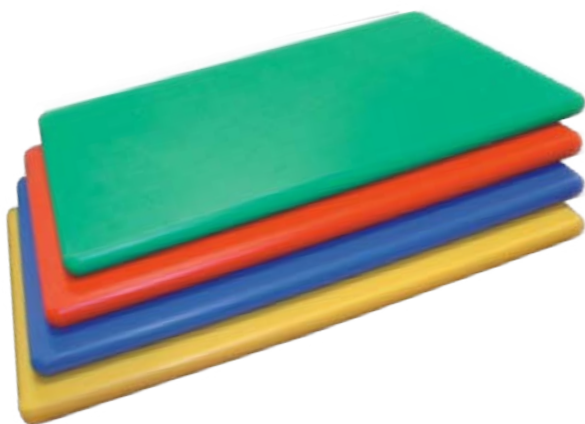
- nóżki antypoślizgowe
- wykonane z polietylenu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Kolor	Cena netto PLN
00010544	D37 - 1	50 x 32,5 x 2	biała	95,-
00010545	D37 - 2	50 x 32,5 x 2	czerwona	95,-
00010546	D37 - 3	50 x 32,5 x 2	zielona	95,-
00010547	D37 - 4	50 x 32,5 x 2	żółta	95,-
00010548	D37 - 5	50 x 32,5 x 2	niebieska	95,-
00010549	D37 - 6	50 x 32,5 x 2	brązowa	95,-

**Deska do krojenia**

- wykonane z polietylenu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Kolor	Cena netto PLN
00010552	DW - 1	45 x 30 x 1,3	niebieska	38,-
00010555	DW - 2	45 x 30 x 1,3	brązowa	38,-
00010558	DW - 3	45 x 30 x 1,3	żółta	38,-
00010559	DW - 4	45 x 30 x 1,3	zielona	38,-
00010560	DW - 5	45 x 30 x 1,3	czerwona	38,-
00010562	DW - 6	45 x 30 x 1,3	biała	38,-

# PIZZERIA

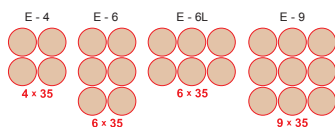
Piece do pizzy	.....	112
Piece do pizzy - snack	.....	114
Miksery spiralne	.....	115
Stoły chłodnicze do pizzy	.....	116
Siatki i formy do pizzy	.....	117
Łopaty do pizzy	.....	117
Noże krążkowe	.....	118
Szczotki ze skrobakiem	.....	118
Torby do pizzy	.....	118

## Piec do pizzy 1-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- powiększona komora - wymiar pizzy 35 cm
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci



E - 4

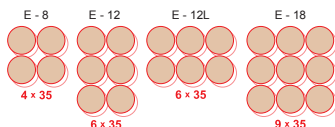


E - 6

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Cena netto PLN
00006542	E - 4	98 x 92 x 42	70 x 70 x 15	4 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	1	3 439,-
00006551	E - 6	98 x 127 x 42	70 x 105 x 15	6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	7,2	1	4 287,-
00006552	E - 6L	131 x 92 x 42	105 x 70 x 15	6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	8	1	5 012,-
00006553	E - 9	131 x 127 x 42	105 x 105 x 15	9 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	12	1	5 879,-

## Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- powiększona komora - wymiar pizzy 35 cm
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Cena netto PLN
00006543	E - 8	98 x 92 x 76	70 x 70 x 15	2 x 4 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	2	5 702,-
00006554	E - 12	98 x 127 x 75	70 x 105 x 15	2 x 6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	14,4	2	7 364,-
00006555	E - 12L	131 x 92 x 75	105 x 70 x 15	2 x 6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	16	2	8 831,-
00006556	E - 18	131 x 127 x 75	105 x 105 x 15	2 x 9 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	24	2	10 210,-

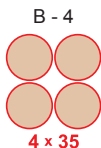


## Piec do pizzy

- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane, konstrukcja aluminiowa
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- specjalna izolacja
- *opcjonalnie termometr komory*
- oświetlenie wnętrza



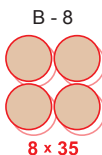
B - 4



4 x 35



B - 8



8 x 35

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość komór	Cena netto PLN
00009931	B - 4	95 x 91 x 41	70 x 70 x 15	4 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	53	1	2 846,-
00009933	B - 8	95 x 91 x 76	70 x 70 x 15	2x 4 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	103	2	4 950,-

## Podstawa pod piec do pizzy

- podstawa pod piec do pizzy E
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000467	S - 4	98 x 83 x 96	851,-
00000468	S - 6	98 x 111 x 96	889,-
00000469	S - 6S	131 x 83 x 96	918,-
00000470	S - 9	131 x 111 x 96	956,-

## Piec do pizzy jednopoziomowy

- płyta szmatowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- wspólne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy



1x  
Ø 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007943	FP - 37R	55 x 43 x 24,5	41 x 37 x 9	1x Ø35	230 V / 50 Hz	2	50 - 300	1 317,-

## Piec do pizzy jednopoziomowy

- płyta szmatowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy



4x  
Ø 25 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000448	FP - 84R	71 x 65 x 30	51 x 51 x 10,5	4x Ø25	230 V / 50 Hz	3,2	52	50 - 420	2 643,-

## Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szmatowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy



2x  
Ø 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000451	FP - 66R	55 x 43 x 37,5	41 x 37 x 9	2x Ø35	230 V / 50 Hz	3	50 - 300	1 662,-

## Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamatowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy



2x  
Ø 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007945	FP - 67R	54 x 44 x 36	41 x 37 x 9	2x Ø35	230 V / 50 Hz	3	50 - 300	2 024,-

## Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamatowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy



8x  
Ø 25 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000452	FP - 88R	71 x 65 x 44	51 x 51 x 10,5	8x Ø25	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	89	50 - 420	3 527,-

## MIKSERY SPIRALNE

### Mikser spiralny

- profesjonalny mikser spiralny do ciasta ciężkiego (pizza, pierogi)
- stała głowica i dzieża
- uchylna chromowana siatka zabezpieczająca
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- dzieża oraz spirala wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ø dzieży cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Głębokość dzieży cm	Pojemność ciasta kg	Cena netto PLN
00006524	TFC - 17	35 x 68 x 62	32	17	230 V / 50 Hz	0,9	60	21	12	3 668,-
00006525	TFC - 17T	35 x 68 x 62	32	17	400 V / 3N / 50 Hz	0,9	60	21	12	3 848,-
00006526	TFC - 22	39 x 70 x 62	36	22	230 V / 50 Hz	0,9	65	21	18	4 101,-
00006527	TFC - 22T	39 x 70 x 62	36	22	400 V / 3N / 50 Hz	0,75	65	21	18	4 101,-
00006528	TFC - 33T	43 x 77 x 70	40	33	400 V / 3N / 50 Hz	1,1	95	26	25	5 002,-
00006530	TFC - 43T	48 x 82 x 70	45	40	400 V / 3N / 50 Hz	1,5	105	26	38	5 678,-
00006529	TFC - 53T	53 x 85 x 70	50	50	400 V / 3N / 50 Hz	1,5	110	27	44	6 300,-

### Stół do pizzy dwudrzwiowy

- automatyczne odmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R - 134 A



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00001406	SP - 902	90 x 70 x 87	230 V / 50 Hz	0,25	2 497,-

### Stół do pizzy trzydrzwiowy z chłodzoną witryną

- automatyczne odmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 6x GN 1/4
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 3x ruszt na prowadnicach
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +10°C
- czynnik chłodniczy: R134a

• Dodatkowa prowadnica VL do stołu chłodniczego S / R w cenie 53,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00007345	SP - 903	140 x 70 x 110	230 V / 50 Hz	0,5	5 834,-

Więcej stołów w dziale  
**CHŁODNICTWO**



## SIATKI I FORMY DO PIZZY

## Siatka aluminiowa do pizzy

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007317	SA28	Ø 28 cm	14,-
00007318	SA30	Ø 30 cm	16,-
00007319	SA33	Ø 33 cm	17,-
00009937	SA40	Ø 40 cm	23,-
00009938	SA45	Ø 45 cm	25,-
00009939	SA50	Ø 50 cm	31,-



## Forma oksydowana

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nia należy myć w zmywarkach

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 24 x 2,5	11,-
00007321	FO26	Ø 26 x 2,5	12,-
00007322	FO28	Ø 28 x 2,5	13,-
00007323	FO30	Ø 30 x 2,5	15,-
00007324	FO32	Ø 32 x 2,5	17,-
00007325	FO34	Ø 34 x 2,5	18,-
00007326	FO36	Ø 36 x 2,5	21,-
00007327	FO40	Ø 40 x 2,5	26,-
00007328	FO45	Ø 45 x 2,5	34,-



## Uchwyt do foremek zaciskowy

- wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej z systemem samozaciskowym

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007329	UF19	24,-



## ŁOPATY DO PIZZY

## Łopata do pizzy

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007308	ŁP - 1	31 x 130	125,-
00007309	ŁP - 2	26 x 100	93,-

ŁP - 1



ŁP - 2



## Nóż krążkowy do pizzy

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przycinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z aluminium
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007314	NKA - 7	Ø 6,7	25,-
00009941	NKG - 10	Ø 10	37,-



NKA - 7



NKG - 10

## Łyżka do rozprowadzania sosu na pizzy

- wykonanie nierdzewne

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00009942	ŁDS - 1	79,-



## SZCZOTKI ZE SKROBAKIEM

### Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym

- skrobak ze stali nierdzewnej
- trzonek drewniany
- naturalne włosie

#### W - SZ - R

- włosie ryżowe: zalecane gdy wypiek odbywa się bezpośrednio na płycie szamotowej

#### W - SZ - M

- włosie mosiężne: zalecana gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007310	SZ - R	75	89,-
00007311	SZ - M	75	110,-
00007312	W - SZ - R	13 x 4,5	20,-
00007313	W - SZ - M	15 x 4,5	55,-



W - SZ - R

W - SZ - M

## TORBY DO PIZZY

### Torba termiczna do transportu pizzy

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem
- przezroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00006574	TP 2 / 35	37 x 37 x 11	141,-
00006579	TP 2 / 45	47 x 47 x 11	167,-
00006578	TP 4 / 35	37 x 37 x 21	158,-
00006580	TP 4 / 45	47 x 47 x 21	185,-



TP 2



TP 4

# PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKI SZOKOWE

Piece manualne	.....	120
Piece elektroniczne	.....	121
Piece konwekcyjne	.....	122
Podstawy, okapy	.....	122
Szafy utrzymujące	.....	123
Piece piekarniczo-cukiernicze	.....	123
Schładzarko - zamrażarki szokowe	.....	124

## Piec konwekcyjno-parowy KPM

- elektro-mechaniczne sterowane
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi

**GRATIS!**

papier do gotowania

**SAGA-3**

strona 208



KPM - 511



KPM - 711



KPM - 1011

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN	Pojemność 600 x 400	Cena netto PLN
00010537	KPM - 511	87 x 73 x 60	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	5 GN 1/1	5	10 406,-
00010569	KPM - 711	87 x 73 x 78	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	7 GN 1/1	7	13 414,-
00010570	KPM - 1011	87 x 73 x 98	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	10 GN 1/1	10	15 470,-



## Piec konwekcyjno-parowy programowalny KPD

- sterowanie cyfrowe
- pamięć: 99 programów po 9 kroków
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- automatyczny przedgrzew
- manualny tryb gotowania
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- automatyczny elektrozawór
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora
- zintegrowany czujnik kontroli wilgotności w komorze gotowania
- wewnętrzna sonda dostępna na zamówienie
- tryb gotowania Delta-T
- **automatyczne mycie**

### OPCJE:

- sonda termiczna: **890,-**



KPD - 511

# GRATIS!

papier do gotowania

# SAGA-3

strona 208



KPD - 711



KPD - 1011

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN	Pojemność 600 x 400	Cena netto PLN
00010571	KPD - 511 AM	87 x 73 x 60	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	5 GN 1/1	5	12 557,-
00010572	KPD - 711 AM	87 x 73 x 78	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	7 GN 1/1	7	15 984,-
00010573	KPD - 1011 AM	87 x 73 x 98	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	10 GN 1/1	10	17 698,-

**Piec konwekcyjny KE z naparowaniem**

- elektro-mechaniczne sterowane
- manualne ustawianie parametrów
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- timer
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- mechaniczny konwerter obrotów wentylatora

**GRATIS!**

papier do pieczenia

**SAGA-15**

strona 208



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN	Cena netto PLN
00010574	KE - 423	65 x 60 x 53	230 V / 1N / 50 Hz	2,6	4 GN 2/3	4 429,-

**PODSTAWY, OKAPY****Podstawa pod piec**

- specjalna nierdzewna podstawa z przewodnikami

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000100	KPP - 511	83 x 58 x 85	1 105,-
00007330	KPP - 711 / 1011	83 x 58 x 70	1 105,-

**Podstawa pod piec piekarniczy**

- specjalna nierdzewna podstawa z 6 przewodnikami na pojemniki GN 1/1 oraz na blachy piekarnicze 600 x 400 mm
- rozstaw przewodnic: 70 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00016660	MRP - 611	83 x 58 x 70	1 290,-

**Okap uniwersalny**

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- wyposażony w łapacze tłuszczu
- średnica króćca wyjściowego Ø 200 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00003595	OKAP R	100 x 110 x 52,5	230 V / 50 Hz	0,17	2 510,-

## Holdomat

- łatwa obsługa i serwisowanie
- niskie zużycie energii elektrycznej
- lekka, przenośna konstrukcja
- zapobiega marnowaniu surowców
- precyzyjna sonda temperatury
- wysoka jakość obrabianej potrawy
- szybkie ustawianie temperatury
- zgodność z HACCP

NOWOŚĆ



GM0311E



GM0511E

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016372	GM0311E	44,5 x 63,3 x 42	230 V / 1N / 50 Hz	0,75	30	3 GN 1/1	4 946,-
00016373	GM0511E	44,5 x 63,3 x 57	230 V / 1N / 50 Hz	1	36	5 GN 1/1	5 989,-

## PIECE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE

## Piec piekarniczy

- komora ogrzewana za pomocą wysoko wydajnych nierdzewnych grzałek (INCOLOY)
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami
- obustronne obroty wentylatora, dla równomiernej obróbki
- wewnętrzne oświetlenie
- drzwi wentylowane z podwójną szybą otwieraną dla łatwego czyszczenia
- regulowane nóżki
- 2 prędkości wentylatora
- odległość między półkami 74 mm

NOWOŚĆ



**GRATIS!**  
papier do pieczenia  
**SAGA-15**  
strona 208



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność 600 x 400	Cena netto PLN
00016375	MR 42	77 x 64,7 x 75,1	64,5 x 34,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	6	59	4 GN 1/1	4	5 782,-

## Piec piekarniczy

- komora ogrzewana za pomocą wysoko wydajnych nierdzewnych grzałek (INCOLOY)
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami
- obustronne obroty wentylatora, dla równomiernej obróbki
- wewnętrzne oświetlenie
- drzwi wentylowane z podwójną szybą otwieraną dla łatwego czyszczenia
- regulowane nóżki
- 3 prędkości wentylatora
- odległość między półkami 74 mm
- 99 programów po 9 kroków każdy
- automatyczny przedgrzew

### OPCJE:

- pamięć USB
- sonda temperatury potrawy



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność 600 x 400	Cena netto PLN
00016374	MDR 42	77 x 64,7 x 75,1	64,5 x 34,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	6	59	4 GN 1/1	4	6 533,-

## SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKI SZOKOWE

### Schładzarko-zamrażarka szokowa

- **schładzanie:** z temp. +70 °C do +3 °C zakres pracy urządzenia: -8 °C i -20 °C
- **zamrażanie:** z temp. +70 °C do -18 °C zakres pracy urządzenia: -40 °C
- sonda temperatury potrawy
- wymiar półek: GN 1/1 65 mm (opcjonalnie 600 x 400 mm)
- rozstaw między prowadnicami 70 mm
- czynnik chłodniczy: R134a

#### SHS-511:

- możliwość schładzania potraw do 15 kg
- możliwość zamrażania potraw do 10 kg

#### SHS-1011:

- możliwość schładzania potraw do 32 kg
- możliwość zamrażania potraw do 22 kg



SHS - 511



SHS - 1011

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001433	SHS - 511	76 x 70 x 85	10	230 V / 50 Hz	1,05	5	9 715,-
00001434	SHS - 1011	79 x 76 x 163	22	230 V / 50 Hz	1,55	10	19 183,-

# EKSPRESY DO KAWY, BAR

Ekspresy do kawy 1-grupowe	.....	126
Ekspresy do kawy 2-grupowe	.....	127
Ekspresy do kawy 3-grupowe	.....	128
Młynek do kawy	.....	128
Akcesoria	.....	129
Miksery barowe	.....	129
Kruszarki do lodu	.....	130
Wyciskarka do owoców	.....	130

### Ekspres do kawy 1-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody i jeden moduł do cappucino
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napuszczanie wody
- **wbudowany moduł do cappucino**
- **miedziany bojler**

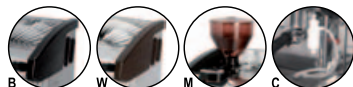


- B** - obudowa czarna
- W** - obudowa imitująca drewno - wzór WENGE
- C** - z wbudowanym modulem do cappucino

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kolor	Cena netto PLN
00000429	EMC 1P/B/C	50 x 60 x 51	6	230 V / 50 Hz	2,9	obudowa czarna	6 786,-
00000428	EMC 1P/W/C	50 x 60 x 51	6	230 V / 50 Hz	2,9	obudowa Wenge	7 236,-

### Ekspres do kawy 1-grupowy z młynkiem

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody i jeden moduł do cappucino
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napuszczanie wody
- **wbudowany młynek**
- **wbudowany moduł do cappucino**
- **miedziany bojler**



- B** - obudowa czarna
- W** - obudowa imitująca drewno - wzór WENGE
- M** - z wbudowanym młynkiem
- C** - z wbudowanym modulem do cappucino

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kolor	Cena netto PLN
00000431	EMC 1P/B/M/C	50 x 60 x 69	6	230 V / 50 Hz	3,3	obudowa czarna	8 014,-
00000430	EMC 1P/W/M/C	50 x 60 x 69	6	230 V / 50 Hz	3,3	obudowa Wenge	8 350,-

**GRATIS!**



system filtracyjny  
**RM PURE**  
strona 191

## EKSPRESY DO KAWY 2-GRUPOWE

## Ekspres do kawy 2-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody i jeden moduł do cappuccino
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napuszczanie wody
- **wbudowany moduł do cappuccino**
- miedziany bojler



B - obudowa czarna

W - obudowa imitująca drewno - wzór WENGE

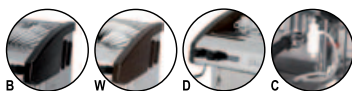
C - z wbudowanym modulem do cappuccino



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kolor	Cena netto PLN
00000432	EMC 2P/B/C	50 x 60 x 51	6	230 V / 50 Hz	2,9	obudowa czarna	8 483,-
00000433	EMC 2P/W/C	50 x 60 x 51	6	230 V / 50 Hz	2,9	obudowa Wenge	8 616,-

## Ekspres do kawy 2-grupowy z wyświetlaczem

- elektroniczny panel (sterujący dozownikiem ilości kawy)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- zawór czyszczący i wymiennik ciepła osobno dla każdej grupy
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody i jeden moduł do cappuccino
- automatyczne dozowanie gorącej wody, ustawianie czasu, zapamiętywanie ilości parzonych kaw
- codzienne automatyczne włączanie/wyłączanie urządzenia
- kontrola temperatury bojlera poprzez wyświetlacz
- przeznaczenie: kawa, herbata



B - obudowa czarna

W - obudowa imitująca drewno - wzór WENGE

D - z wbudowanym elektronicznym sterownikiem/wyświetlaczem

C - z wbudowanym modulem do cappuccino



GRATIS!



system filtracyjny

RM PURE

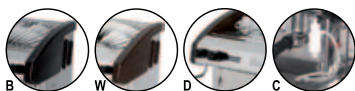
strona 191

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kolor	Cena netto PLN
00000434	EC 2P/B/D/C	71 x 60 x 51	11,5	230 V / 50 Hz	3,2	obudowa czarna	10 339,-
00000435	EC 2P/W/D/C	71 x 60 x 51	11,5	230 V / 50 Hz	3,2	obudowa Wenge	10 516,-

### Ekspres do kawy 3-grupowy z wyświetlaczem

- elektroniczny panel (sterujący dozownikiem ilości kawy)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler o pojemności 17,5 litra
- zawór czyszczący i wymiennik ciepła osobno dla każdej grupy
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody i jeden moduł do cappuccino
- automatyczne dozowanie gorącej wody, ustawianie czasu, zapamiętywanie ilości parzonych kaw
- codzienne automatyczne włączanie/wyłączanie urządzenia
- kontrola temperatury bojlera poprzez wyświetlacz
- przeznaczenie: kawa, herbata

**GRATIS!**  
system filtracyjny  
**RM PURE**  
strona 191

- B - obudowa czarna  
W - obudowa imitująca drewno - wzór WENGE  
D - z wbudowanym elektronicznym sterownikiem/wyświetlaczem  
C - z wbudowanym modulem do cappuccino

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kolor	Cena netto PLN
00005935	EC 3P/B/D/C	100 x 60 x 51	17,5	400 V /3N/ 50 Hz	4,2	obudowa czarna	12 505,-
00000436	EC 3P/W/D/C	100 x 60 x 51	17,5	400 V /3N/ 50 Hz	4,2	obudowa wenge	12 815,-

### MŁYNEK DO KAWY

#### Młynek do kawy

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia
- podstawa wykonana z aluminium



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000440	MARFIL	22 x 40 x 65	230 V / 50 Hz	0,35	1 406,-

#### Młynek do kawy automatyczny

- łatwy w użyciu - mieli ziarna kawy bezpośrednio do kolby
- automatyczny start w momencie podstawienia kolby
- możliwość dozowania porcji dla pojedynczego i podwójnego espresso lub praca ciągła w celu uzyskania porcji o dowolnej wielkości
- obudowa w kolorze srebrnym
- pojemność zbiornika kawy: ok. 1,2 kg
- wydajność: 6-9 kg/h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00010590	GOD - 600	21 x 30 x 56	230 V / 50 Hz	0,35	2 652,-



## Podstawa pod ekspres do kawy

- solidna metalowa podstawa do modeli EMC
- wyjmowana szuflada na zużytą kawę

WD/EMC 12P



WD/EC 12P

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000437	WD/EMC 12P	50 x 60 x 11	1 017,-
00000438	WD/EC 12P	71 x 60 x 11	1 856,-

## Moduł do cappuccino

- umożliwiają proste i szybkie przygotowanie kawy cappuccino
- wykonany z tworzywa



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000439	CAPP	327,-

## MIKSYRY BAROWE

### Mikser barowy

- urządzenie do przygotowywania koktajli, frappe, itp.
- urządzenie wykonane z lekkiego stopu aluminium i stali nierdzewnej
- pojemniki robocze wykonane z poliwęglanu
- specjalnie wyprofilowana podstawa umożliwia ustawienie szklanki
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- obroty: 11000 obr./min.

FR - 1P



FR - 2P



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000441	FR - 1P	22 x 20 x 45	1	230 V / 50 Hz	0,3	883,-
00000442	FR - 2P	22 x 33 x 45	2 x 1	230 V / 50 Hz	0,6	1 671,-

### Mikser pojedynczy

- urządzenie do przygotowywania koktajli
- urządzenie wykonane z lekkiego stopu aluminium i stali nierdzewnej
- pojemnik roboczy wykonany z poliwęglanu
- pojemnik z uchwytem, zdejmowany
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- obroty: 18000- 22000 obr./min.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000443	FRP - 150	21 x 21 x 46	1,5	230 V / 50 Hz	0,6	1 140,-

## Mikser podwójny

- urządzenie do przygotowywania koktajli
- urządzenie wykonane z lekkiego stopu aluminium i stali nierdzewnej
- pojemniki robocze wykonane z poliwęglanu
- pojemniki z uchwytem, zdejmowane
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- obroty: 18000- 22000 obr./min.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000444	FRP2 - 150	35 x 21 x 46	2 x 1,5	230 V / 50 Hz	2 x 0,6	2 254,-

## KRUSZARKI DO LODU

### Kruszarka do lodu - Mojitos

- pojemnik i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00001440	TRGM	21 x 23 x 46	230 V / 50 Hz	0,15	1 759,-



### Kruszarka do lodu

- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium
- okrągła taca na lód wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik bezpieczeństwa

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00001441	TRG	45 x 21 x 23	230 V / 50 Hz	0,3	2 166,-



## WYCISKARKA DO OWOCÓW

### Wyciskarka do owoców

- miska i głowica ze stali nierdzewnej
- urządzenie do wyciskania soku z owoców cytrusowych
- wykonanie aluminiowe
- poliwęglanowa pokrywa
- wyjmowana głowica wyciskająca

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000036	AGR	23 x 20 x 34	230 V / 50 Hz	0,25	1 282,-



# KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE, TABORETY, KUCHNIA ORIENTALNA

Kuchnie wolnostojące	.....	132
Taborety gazowe	.....	133
Taboret elektryczny	.....	134
Kuchnie WOK	.....	135
Aksesoria	.....	135



**Kuchnia gazowa wolnostojąca**

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

**UWAGA:**

Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

**NOWOŚĆ**

SPB - 70/80 G



SPB - 70/120 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00011104	SPB - 70/80 G	80 x 70 x 85-90	25	3x 7 + 4	2 791,-
00011103	SPB - 70/120 G	120 x 70 x 85-90	36	2x 4 + 4x 7	3 911,-

### Taboret z palnikiem gazowym

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- średnica palnika: 18 cm
- moc palnika: 13 kW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000219	T - 1 G	50 x 50 x 48	13	23	1 759,-

### Taboret z palnikiem gazowym

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- zamontowane dysze na GZ-50  
+ dodatkowe dysze na PB
- moc palnika: 9,5 kW / 8 170 kcal
- średnica palnika: 18 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000218	F - 1 G	47 x 57 x 22,5	9,5	10	1 229,-

### Taboret z palnikiem gazowym

- obudowa wykonana ze stali chromowo-niklowej 18/10
- żeliwna rama żebrowa w kolorze czarnym
- zapalnik piezoelektryczny
- zamontowane dysze na GZ-50  
+ dodatkowe dysze na PB



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00010677	TX - 1 G	40 x 40 x 39	7	15	866,-

### TABORET ELEKTRYCZNY

#### Taboret elektryczny

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej; 44 cm - umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności
- moc grzewcza: 6 kW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00007367	ST- 40 E	57 x 57 x 49-55	400 V / 3N / 50 Hz	6	40	2 523,-

## Kuchnia wok

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie
- palniki o mocy 10 kW



ruszt wok



K - 2 G



K - 3 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Waga kg	Palniki	Cena netto PLN
00007352	K - 2 G	90 x 60 x 80	20	120	2x 10 kW	6 365,-
00007353	K - 3 G	150 x 60 x 80	30	170	3x 10 kW	8 504,-





# LINIA REDFOX 600

Kuchnie	.....	138
Kuchnie z piekarnikiem	.....	142
Płyty grillowe elektryczne	.....	145
Płyty grillowe gazowe	.....	148
Frytownice	.....	151
Grill lawowy	.....	153
Makaroniarki	.....	154
Bemary	.....	154
Piekarnik	.....	155
Płyty robocze	.....	155
Podstawy	.....	156
Aksesoria	.....	157

## Kuchnia gazowa

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- piezoe zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

nierdzewny ruszt



pokrętło regulacyjne i przycisk zapalnika



dotatkowe dysze na PB



SPL - 33 G



SPL - 66 G



SPL - 99 5G



SPL - 99 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00000493	SPL - 33 G	33 x 60 x 29	6,6	1x 3 kW + 1x 3,6 kW	1 659,-
00000494	SPL - 66 G	66 x 60 x 29	13,2	2x 3 kW + 2x 3,6 kW	2 769,-
00000495	SPL - 99 5G	99 x 60 x 29	16,8	2x 3 kW + 3x 3,6 kW	3 656,-
00000496	SPL - 99 G	99 x 60 x 29	19,8	3x 3 kW + 3x 3,6 kW	3 966,-

## Kuchnia gazowa

- **nierdzewny ruszt**
- tłoczona wanna pod palnikami, wyjmowana dla łatwego czyszczenia
- profesjonalne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

nierdzewny ruszt



dotadowe dysze na PB



4,5

4,5

SPSL - 33 G



4,5

4,5

4,5

4,5

SPSL - 66 G



4,5

4,5

4,5

4,5

4,5

SPSL - 99 5G



4,5

4,5

4,5

4,5

4,5

4,5

SPSL - 99 G



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00000497	SPSL - 33 G	33 x 60 x 29	9	2x 4,5 kW	2 315,-
00000498	SPSL - 66 G	66 x 60 x 29	18	4x 4,5 kW	3 850,-
00000499	SPSL - 99 5G	99 x 60 x 29	22,5	5x 4,5 kW	5 384,-
00000500	SPSL - 99 G	99 x 60 x 29	27	6x 4,5 kW	5 933,-

## Kuchnia gazowa

- **nierdzewny ruszt**
- tłoczona wanna pod palnikami
- modele z oznaczeniem „S” posiadają bardzo wydajne profesjonalne palniki i zdejmowaną górną tłoczoną płytę
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

nierdzewny ruszt



dotychczasowe dysze na PB



SPSL - 33 1G



SPSL - 66 2G



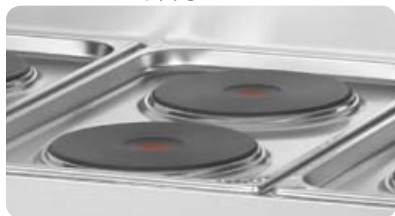
SPSL - 99 3G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00000501	SPSL - 33 1G	33 x 60 x 29	4,5	1x 4,5 kW	1 659,-
00000502	SPSL - 66 2G	66 x 60 x 29	9	2x 4,5 kW	2 991,-
00000503	SPSL - 99 3G	99 x 60 x 29	13,5	3x 4,5 kW	4 322,-

## Kuchnia elektryczna

- szybkogrzejne płyty grzewcze z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- tłoczona wanna pod palnikami

płyty grzewcze



SPL - 33 EM  
SPL - 33 ET



SPL - 66 ET



SPL - 99 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00000489	SPL - 33 EM	33 x 60 x 29	230 V / 50 Hz	3	2x 1,5 kW	1 109,-
00000490	SPL - 33 ET	33 x 60 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	4	2x 2 kW	1 238,-
00000491	SPL - 66 ET	66 x 60 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	8	4x 2 kW	1 978,-
00000492	SPL - 99 ET	99 x 60 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	12	6x 2 kW	2 884,-

**Kuchnia gazowa z elektrycznym piekarnikiem**

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- piezoo zapalanie
- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 - 65
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



KSPT - 66 GE

**GRATIS!**  
papier do gotowania  
**SAGA-3**  
strona 208



KSPT-99/5 GE



KSPT - 99 GE



wentylator piekarnika



nierdzewny ruszt



dotatkowe dysze na PB



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00000539	KSPT - 66 GE	66 x 60 x 86 - 92	230 V / 50 Hz	16,33	2x 3 kW + 2x 3,6 kW	5 442,-
00000540	KSPT - 99/5 GE	99 x 60 x 86 - 92	230 V / 50 Hz	19,93	2x 3 kW + 3x 3,6 kW	6 601,-
00000541	KSPT - 99 GE	99 x 60 x 86 - 92	230 V / 50 Hz	22,93	3x 3 kW + 3x 3,6 kW	6 698,-

## Kuchnia gazowa z elektrycznym piekarnikiem

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- bardzo wydajne profesjonalne palniki
- zdejmowana górna tłoczona wanna
- bez piezoe zapalania
- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 - 65
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



KSPT - 66 S GE

**GRATIS!**

papier do gotowania

**SAGA-3**

strona 208



KSPT - 99 S GE



KSPT-99/5 S GE



wentylator piekarnika



nierdzewny ruszt



dotatkowe dysze na PB



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00000542	KSPT - 66 S GE	66 x 60 x 86 - 92	21,13	4x 4,5 kW	6 698,-
00000543	KSPT - 99/5 S GE	99 x 60 x 86 - 92	25,63	5x 4,5 kW	8 589,-
00000544	KSPT - 99 S GE	99 x 60 x 86 - 92	30,13	6x 4,5 kW	9 871,-

## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

- szybkogrzejne płyty grzewcze o mocy 2 kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- średnica płyt grzewczych: 18,5 cm
- wylączana górna płyta
- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 - 65
- wentylator piekarnika

**GRATIS!**

papier do gotowania  
**SAGA-3**  
strona 208



KSPT - 66 ET



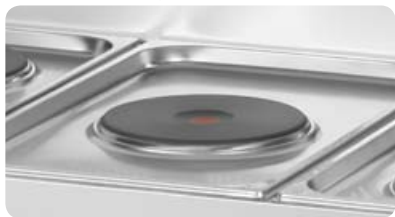
KSPT-99/5 ET



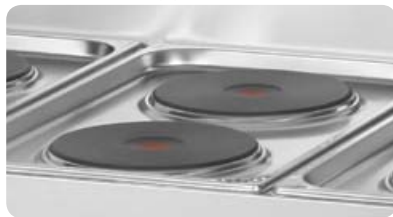
KSPT - 99 ET



plyta grzewcza



plyty grzewcze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość palników	Cena netto PLN
00000536	KSPT - 66 ET	66 x 60 x 86 - 92	400 V / 3N / 50 Hz	11,13	4x 2 kW	4 778,-
00000537	KSPT- 99/5 ET	99 x 60 x 86 - 92	400 V / 3N / 50 Hz	13,13	5x 2 kW	5 804,-
00000538	KSPT - 99 ET	99 x 60 x 86 - 92	400 V / 3N / 50 Hz	15,13	6x 2 kW	6 087,-



## PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

## Płyta grillowa elektryczna

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- szufladka na tłuszcz

szufladka na tłuszcz



GDHL - 33 EM



GDRL - 33 EM



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000514	GDHL - 33 EM	33 x 60 x 29	32 x 48	230 V / 50 Hz	3	gładka	1 454,-
00000515	GDRL - 33 EM	33 x 60 x 29	32 x 48	230 V / 50 Hz	3	ryflowana	1 795,-

## Płyta grillowa elektryczna trójfazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50 - 300°C dla każdej połowy płyty osobno
- szufladka na tłuszcz



GDHL - 66 ET



GDHRL - 66 ET

szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000516	GDHL - 66 ET	66 x 60 x 29	65 x 48	400 V / 3N / 50 Hz	6	gładka	2 206,-
00000517	GDHRL - 66 ET	66 x 60 x 29	65 x 48	400 V / 3N / 50 Hz	6	gładka + ryflowana	2 637,-

## Płyta grillowa elektryczna trójfazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50 - 300°C dla każdej z 3 stref osobno
- szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00009984	GDHL - 99 ET	99 x 60 x 29	97 x 48	400 V / 3N / 50 Hz	9	gładka	3 215,-

## Płyta grillowa chromowana elektryczna trójfazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50 - 300°C dla każdej z 3 stref osobno
- szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00009985	GDHL - C - 99 ET	99 x 60 x 29	97 x 48	400 V / 3N / 50 Hz	9	gładka	4 226,-

## Płyta grillowa chromowana elektryczna

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- szufladka na tłuszcz

szufladka na tłuszcz



GDHL - C - 33 EM



GDRL - C - 33 EM

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Powierzchnia płyty	Cena netto PLN
00000518	GDHL - C - 33 EM	33 x 60 x 29	32 x 48	230 V / 50 Hz	3	gładka	chromowana	1 995,-
00000519	GDRL - C - 33 EM	33 x 60 x 29	32 x 48	230 V / 50 Hz	3	ryflowana	chromowana	2 346,-

## Płyta grillowa chromowana elektryczna trójfazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50 - 300°C dla każdej połowy płyty osobno
- szufladka na tłuszcz



GDHRL - C - 66 ET



GDHL - C - 66 ET

szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Powierzchnia płyty	Cena netto PLN
00000520	GDHL - C - 66 ET	66 x 60 x 29	65 x 48	400 V / 3N / 50 Hz	6	gładka	chromowana	2 938,-
00000521	GDHRL - C - 66 ET	66 x 60 x 29	65 x 48	400 V / 3N / 50 Hz	6	gładka + ryflowana	chromowana	3 389,-

**Płyta grillowa gazowa**

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- wymiary płyty: 32 x 48 cm
- szufladka na tłuszcz

szufladka na tłuszcz



GDHL - 33 G



GDRL - 33 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000522	GDHL - 33 G	33 x 60 x 29	32 x 48	4	gładka	1 835,-
00000523	GDRL - 33 G	33 x 60 x 29	32 x 48	4	ryflowana	2 186,-

**Płyta grillowa gazowa**

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury dla każdej połowy płyty osobno
- wymiary płyty: 65 x 48 cm
- szufladka na tłuszcz

GDHRL - 66 G



GDHL - 66 G

szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000524	GDHL - 66 G	66 x 60 x 29	65 x 48	8	gładka	2 998,-
00000525	GDHRL - 66 G	66 x 60 x 29	65 x 48	8	gładka + ryflowana	3 409,-

## Płyta grillowa gazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- 3 strefy grzewcze - regulacja temperatury dla każdej osobno
- wymiary płyty: 97 x 48 cm
- szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00009982	GDHL - 99 G	99 x 60 x 29	97 x 48	12	gładka	4 593,-

## Płyta grillowa chromowana gazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- 3 strefy grzewcze - regulacja temperatury dla każdej osobno
- wymiary płyty: 97 x 48 cm
- szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00009983	GDHL - C - 99 G	99 x 60 x 29	97 x 48	12	gładka	5 236,-

## Płyta grillowa chromowana gazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- wymiary płyty: 32 x 48 cm
- szufladka na tłuszcz

szufladka na tłuszcz



GDHL - C - 33 G



GDRL - C - 33 G



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Powierzchnia płyty	Cena netto PLN
00000526	GDHL - C - 33 G	33 x 60 x 29	32 x 48	4	gładka	chromowana	2 387,-
00000527	GDRL - C - 33 G	33 x 60 x 29	32 x 48	4	ryflowana	chromowana	2 738,-

## Płyta grillowa chromowana gazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury dla każdej połowy płyty osobno
- wymiary płyty: 65 x 48 cm
- szufladka na tłuszcz

GDHL - C - 66 G



GDHRL - C - 66 G



szufladka na tłuszcz



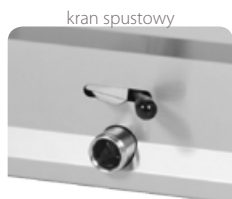
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Rodzaj płyty	Powierzchnia płyty	Cena netto PLN
00000528	GDHL - C - 66 G	66 x 60 x 29	65 x 48	8	gładka	chromowana	3 750,-
00000529	GDHRL - C - 66 G	66 x 60 x 29	65 x 48	8	gładka + ryflowana	chromowana	4 161,-

## Frytownica elektryczna

- tłoczona wana
- kran spustowy 3"
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w cm: 21 x 23,5 x 10
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury

FL - 33 EM

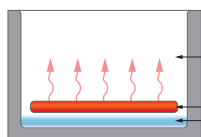
FL - 33 ET



kran spustowy



kosz



komora frytownicy

grzałka

zimna strefa



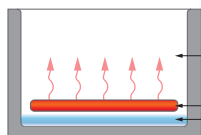
FL - 66 EM

FL - 66 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000532	FL - 33 EM	33 x 60 x 29	8	230 V / 50 Hz	3	1 881,-
00000533	FL - 33 ET	33 x 60 x 29	8	400 V / 3N / 50 Hz	6	2 204,-
00000534	FL - 66 EM	66 x 60 x 29	2x 8	230 V / 50 Hz	6	3 570,-
00000535	FL - 66 ET	66 x 60 x 29	2x 8	400 V / 3N / 50 Hz	12	3 954,-

## Frytownica elektryczna 16l

- trójfazowa
- tłoczona wana
- kran spustowy 3/4" z zabezpieczeniem
- zawór bezpieczeństwa
- frytownica jest oferowana z 1 koszem K-1 (1/1)
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury



komora frytownicy

grzałka

zimna strefa



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kosze	Cena netto PLN
00007355	F16L - 66 ET	66 x 60 x 29	16	400 V / 3N / 50 Hz	9	1 kosz 1/1	3 184,-

## Frytownica elektryczna trójfazowa na podstawie

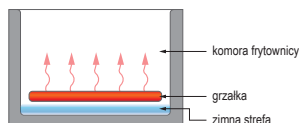
- trójfazowa
- tłoczona wanna
- odpływ w dnie
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w cm: 21 x 23,5 x 10
- kran spustowy w szafce
- pojemnik na zużytą fryturę
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury



FPDL - 66 ET



FPDL - 33 ET



pojemnik na zużytą fryturę



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00007452	FPDL - 33 ET	33 x 60 x 86-92	8	400 V / 3N / 50 Hz	6	3 377,-
00007354	FPDL - 66 ET	66 x 60 x 86-92	2x 8	400 V / 3N / 50 Hz	2x 6	5 548,-

## Podgrzewacz frytek

- pojemność GN 1/2 - 200
- dodatkowe dno
- temperatura 30 - 90°C
- kran spustowy

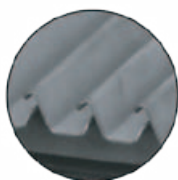
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Cena netto PLN
00000505	UHLL - 33 EM	33 x 60 x 29	0,85	1 920,-





## Grill lawowy gazowy

- nierdzewny korpus
- zdejmowany ruszt
- ruszt dwupozycyjny
- szufladka na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- ruszt na mięso dodawany w standardzie
- możliwość zamówienia rusztu na ryby
- kamienie lawowe: 5 kg
- dostępny na gaz ziemny GZ-50 + dysze PB



standardowo  
wyposażony  
w ruszt do mięsa

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Palnik	Cena netto PLN
00000530	GLL - 33 G	33 x 60 x 29	31,2 x 48,3	4	pojedynczy	2 103,-
00007358	GLSL - 33 G	33 x 60 x 29	31,2 x 48,3	6	podwójny	2 364,-

## Grill lawowy gazowy

- nierdzewny korpus
- zdejmowany ruszt
- ruszt dwupozycyjny
- osobne sterowanie dla każdej połowy
- szufladka na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- ruszt na mięso dodawany w standardzie
- możliwość zamówienia rusztu na ryby
- kamienie lawowe: 10 kg
- dostępny na gaz ziemny GZ-50 + dysze PB



standardowo  
wyposażony  
w ruszt do mięsa

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Palnik	Cena netto PLN
00000531	GLL - 66 G	66 x 60 x 29	2x 31,2 x 48,3	8	pojedynczy	3 550,-
00007359	GLSL - 66 G	66 x 60 x 29	2x 31,2 x 48,3	12	podwójny	4 052,-

### Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

- podwójnie tłoczona wanna
- wymiary kosza: 13,5 x 9,8 x 13,5 cm
- kran spustowy 3"
- regulacja temperatury 30 - 100°C
- termostat zabezpieczający 130°C

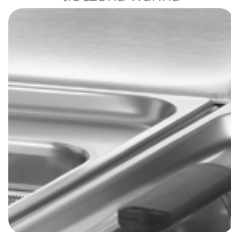
VTL - 66 ET



VTL - 33 EM



tłoczona wanna



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kosze	Cena netto PLN
00000512	VTL - 33 EM	33 x 60 x 29	230 V / 50 Hz	3	4	2 244,-
00000513	VTL - 66 ET	66 x 60 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	6	8	3 483,-

BEMARY

### Bemar elektryczny

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3"
- wanna na GN - 1/1 - 150
- regulacja temperatury 30 - 90°C

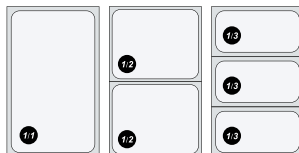
BML - 66 EM



BML - 33 EM



Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze



Pełny wybór pojemników na str. 37

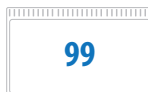
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000510	BML - 33 EM	33 x 60 x 29	230 V / 50 Hz	1,5	1 331,-
00000511	BML - 66 EM	66 x 60 x 29	230 V / 50 Hz	3	2 171,-

## PIEKARNIK

## Piekarnik elektryczny

- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 65
- na piekarniku można postawić dowolne urządzenia - zgodnie z wymiarem

przykładowe ułożenie urządzeń na piekarniku



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000504	PT - 90 EL	99 x 60 x 57 - 63	230 V / 50 Hz	3,13	3 594,-

## PŁYTY ROBOCZE

## Płyta robocza

- wytlaczana górna płyta
- dopasowana plastikowa deska do krojenia
- wymiary płyty roboczej: 28 x 48 cm

PPL - 33



PPL - 66



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000506	PPL - 33	33 x 60 x 29	656,-
00000507	PPL - 66	66 x 60 x 29	868,-

## Płyta robocza podgrzewana

- wytlaczana górna płyta
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- wymiary płyty roboczej: 60 x 48 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000508	PPL - 66 EM	66 x 60 x 29	230 V / 50 Hz	0,7	1 052,-

## Płyta robocza ze zlewem

- wytlaczana górna płyta
- bateria
- wymiary zlewu: 23 x 30 x 20 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000509	UML - 33	33 x 60 x 29	1 149,-

**Podstawa otwarta**

- masywne nogi w kształcie walca o średnicy 60 mm
- nogi z możliwością regulacji wysokości

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000545	POL - 33	33 x 51 x 57 - 63	656,-
00000546	POL - 66	66 x 51 x 57 - 63	830,-
00000547	POL - 99	99 x 51 x 57 - 63	994,-
00000548	POL - 132	132 x 51 x 57 - 63	1 149,-



POL - 33



POL - 66



POL - 99



POL - 132

**Podstawa zamknięta**

- nogi w możliwością regulacji wysokości

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000549	PL - 33	33 x 51 x 57 - 63	743,-
00000551	PL - 66	66 x 51 x 57 - 63	994,-



PL - 33



PL - 66

**Podstawa zamknięta z drzwiami**

- nogi w możliwością regulacji wysokości
- drzwi (PDL-33) lub para drzwi (PDL-66)

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000550	PDL - 33	33 x 51 x 57 - 63	972,-
00000552	PDL - 66	66 x 51 x 57 - 63	1 326,-



PDL - 33



PDL - 66

**Podstawa zamknięta z szufladami**

- nogi w możliwością regulacji wysokości

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007360	PZL - 33	33 x 51 x 57-63	1 534,-
00007361	PZL - 66	66 x 51 x 57 - 63	1 920,-



PZL - 33



PZL - 66

## Drzwi do podstawy

Indeks	Oznaczenie	Strona	Cena netto PLN
00007362	DP - 33	prawa	283,-
00007363	DL - 33	lewa	283,-



DP - 33



DL - 33

## Zestaw kółek

- zestaw kół do podstaw POL, PL, PDL, PZL
- 4 koła, w tym 2 z hamulcem

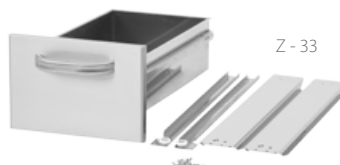
Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007364	SK - 4	222,-



## Szuflada - zestaw

- szuflada z oprzyrządowaniem umożliwiającym jej montaż w podstawie

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007365	Z - 33	858,-
00007366	Z - 66	1 052,-



Z - 33



Z - 66

## Kosz do frytownicy F16L/3 - 66 ET



K - 1



K - 2



K - 3

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Typ	Cena netto PLN
00003453	K - 1	45,5 x 24,5 x 8	1/1	306,-
00003451	K - 2	21 x 23,5 x 10	1/2	153,-
00003449	K - 3	13 x 23,5 x 10	1/3	142,-

## Kosze do VTL

- kosz do gotowania makaronu



K/VTL - 1



K/VTL - 2

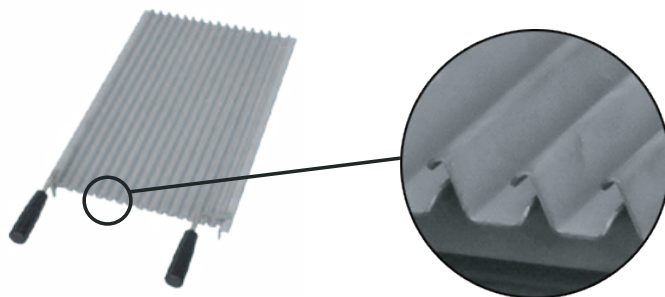
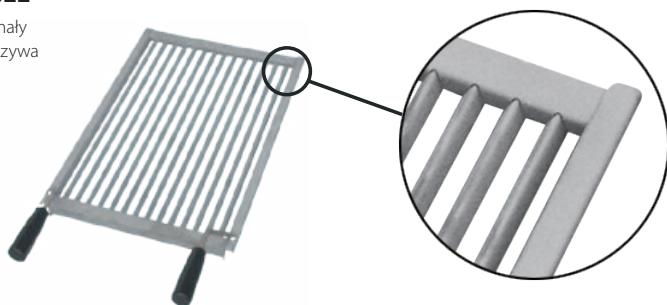


K/VTL - 4

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ilość koszy w zestawie	Cena netto PLN
00006582	K/VTL - 1	28 x 20 x 13,5	1	316,-
00006583	K/VTL - 2	28 x 10 x 13,5	2	262,-
00006584	K/VTL - 4	13,5 x 9,8 x 13,5	4	169,-

## Ruszty do GLL

- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00003292	RR	31,2 x 48,3 x 3	na ryby	351,-
00003291	RM	31,2 x 48,3 x 3	na mięso	351,-

# LINIA REDFOX 700

Kuchnie	.....	160
Kuchnie z piekarnikiem	.....	161
Frytownice	.....	164
Płyty grillowe	.....	165
Makaroniarki	.....	167
Grill lawowy	.....	167
Bemary	.....	168
Patelnie multifunkcyjne	.....	168
Płyty robocze	.....	169
Podstawy	.....	169
Akcesoria	.....	170

Kotły

katalog RM GASTRO

### Kuchnia stołowa gazowa

- nowoczesne dwukoronowe palniki gazowe ze specjalną mosiężną nakładką
- moc: 3,5 kW i 5,5 kW
- solidne żeliwne ruszty
- wyjmowane emaliowane wanny wodne
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- możliwość zakupu rusztu redukcyjnego w cenie 30,-

dodatkowy ruszt redukcyjny



PC - 4 G



PC - 8 G



PC - 12 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00000753	PC - 4 G	40 x 70 x 29	9	7 740	44	1x 5,5kW + 1x 3,5kW	2 873,-
00000754	PC - 8 G	80 x 70 x 29	18	15 480	60,5	2x 5,5kW + 2x 3,5kW	4 335,-
00000755	PC - 12 G	120 x 70 x 29	27	23 220	101,5	3x 5,5kW + 3x 3,5kW	6 630,-



### Kuchnia stołowa elektryczna

- płyty grzewcze o mocy 2 kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- precyzyjne sterowanie



PC - 4 ET



PC - 8 ET

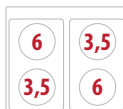
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000713	PC - 4 ET	40 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	4	25,5	2x 2,0 kW (Ø 22,5 cm)	2 046,-
00000714	PC - 6 ET	60 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	7,5	37	3x 2,0 kW (Ø 22,5 cm) + 1x 1,5 kW (Ø 18,5 cm)	3 801,-
00000715	PC - 8 ET	80 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	11,5	43,5	4x 2,0 kW (Ø 22,5 cm)	4 121,-



## KUCHNIE Z PIEKARNIKIEM

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną nierdzewną nakładką
- moc: 3,5 kW i 6 kW
- solidne żeliwne ruszty
- nierdzewne drzwi
- wymiary piekarnika w cm: 59 x 39 x 36 h
- możliwość umieszczania pojemników GN 1/1
- piekarnik wyposażony w nierdzewny ruszt
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- możliwość zakupu rusztu redukcyjnego w cenie 30,-



mocniejsze palniki



nierdzewny piekarnik



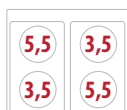
sterowanie piekarnika



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00009986	CFE4 - 8 G	80 x 70 x 87	-	22	18 920		97	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	gazowy z grillem	7 280,-
00009987	CFE4 - 8 GEM/S	80 x 70 x 87	230 V / 50 Hz	18	18 920	2,81	97	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	elektryczny statyczny z grillem	6 750,-
00009988	CFE4 - 8 GEM	80 x 70 x 87	230 V / 50 Hz	18	18 920	3,11	97	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	elektryczny konwekcyjny z grillem + ruszt na kurczaki / okrągłe grzałki / wentylator	7 317,-

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem

- nowoczesne dwukoronowe palniki gazowe ze specjalną mosiężną nakładką
- moc: 3,5 kW i 5,5 kW
- solidne żeliwne ruszty
- wyjmowane emaliowane wanny wodne
- nierdzewne drzwi
- wymiary piekarnika w cm: 59 x 39 x 36 h
- możliwość umieszczania pojemników GN 1/1
- piekarnik wyposażony w nierdzewny ruszt
- dostarczana z zamontowanymi dyszami
- na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- możliwość zakupu rusztu redukcyjnego w cenie 30,-



dotądowy ruszt redukcyjny



palnik z wewnętrznym płomieniem



nierdzewny piekarnik



sterowanie piekarnika

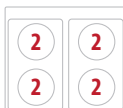


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00000799	CF4 - 8 G	80 x 70 x 87	-	22	18 920	-	97	2x 3,5 kW + 2x 5,5 kW	gazowy z grillem	9 031,-
00000800	CF4 - 8 GEM/S	80 x 70 x 87	230 V / 50 Hz	18	18 920	2,81	97	2x 3,5 kW + 2x 5,5 kW	elektryczny statyczny z grillem	9 181,-
00000801	CF4 - 8 GEM	80 x 70 x 87	230 V / 50 Hz	18	18 920	3,11	97	2x 3,5 kW + 2x 5,5 kW	elektryczny konwekcyjny z grillem + ruszt na kurczaki / okrągłe grzaki / wentylator	10 286,-

## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym

- nowoczesne płyty grzewcze o mocy 2 kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- nierdzewne drzwki
- wymiary piekarnika w cm: 59 x 39 x 36 h
- możliwość umieszczania pojemników GN 1/1
- piekarnik wyposażony w nierdzewny ruszt

płyta grzewcza



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Piekarnik	Cena netto PLN
00000798	CF4 - 8 ET/S	80 x 70 x 87	400 V / 3N / 50 Hz	10,81	95	4x 2kW (Ø 22,5 cm)	elektryczny statyczny	7 457,-
00000797	CF4 - 8 ET	80 x 70 x 87	400 V / 3N / 50 Hz	11,08	95	4x 2kW (Ø 22,5 cm)	konwekcyjny z grillem + ruszt na kurczaki	9 853,-

## PATELNIIE

### Patelnia uchylna gazowa

- masywne żeliwne dno o grubości 16 mm
- nierdzewna wanna
- nierdzewna otwierana pokrywa
- dopływ wody do wanny



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000757	BR - 8 G	80 x 70 x 90	50	12	133	10 584,-

### Patelnia uchylna elektryczna

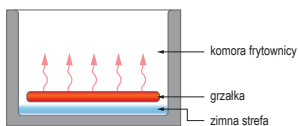
- masywne żeliwne dno o grubości 16 mm
- nierdzewna wanna
- nierdzewna otwierana pokrywa
- dopływ wody do wanny



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000719	BR - 8 ET	80 x 70 x 90	50	400 V / 3N / 50 Hz	8,7	133	9 758,-

### Frytownica gazowa

- wymiary wanny w cm: 22 x 35 x 25 h
- wymiary kosza w cm: 20 x 30 x 10 h
- pojedyncze lub podwójne komory
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury



FQ - 4 G

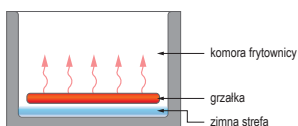


FQ - 6 G

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000764	FQ - 4 G	40 x 70 x 29	10	7	6 020	30	4 774,-
00000765	FQ - 6 G	60 x 70 x 29	2x 10	14	6 020	48,5	7 550,-

### Frytownica elektryczna

- wymiary kosza w cm: 20 x 30 x 10 h
- pojedyncze lub podwójne komory
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury



FQ - 4 ET



FQ - 6 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość koszy	Cena netto PLN
00000739	FQ - 4 ET	40 x 70 x 29	10	400 V / 3N / 50 Hz	6,6	21	1	3 801,-
00000740	FQ - 6 ET	60 x 70 x 29	2x 10	400 V / 3N / 50 Hz	13,2	34,5	2	6 630,-

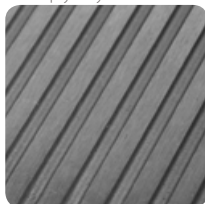
### Płyta grillowa gazowa

- powierzchnie gładkie lub ryflowane, żeliwne lub chromowane
- szufladka na tłuszcz
- wymiary płyty w cm: 35 x 56

płyta gładka



płyta ryflowana

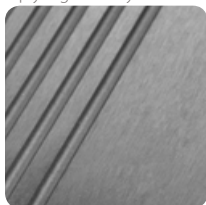


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000758	FTL - 4 G	40 x 70 x 29	7	6 020	46	gładka	3 624,-
00000759	FTR - 4 G	40 x 70 x 29	7	6 020	46	ryflowana	3 887,-
00005652	FTL - 4 GS	40 x 70 x 29	7	6 020	46	gładka chromowana	5 127,-
00005653	FTR - 4 GS	40 x 70 x 29	7	6 020	46	ryflowana chromowana	5 658,-

### Płyta grillowa gazowa

- powierzchnie gładkie lub ryflowane, żeliwne lub chromowane
- szufladka na tłuszcz
- 2 strefy grzewcze
- wymiary płyty w cm: 55 x 56

płyta gładka+ryflowana



płyta gładka



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000760	FTL - 6 G	60 x 70 x 29	10,5	9 020	65,5	gładka	4 774,-
00000761	FTLR - 6 G	60 x 70 x 29	10,5	9 020	65,5	gładka + ryflowana	5 437,-
00005656	FTL - 6 GS	60 x 70 x 29	10,5	9 020	65,5	gładka chromowana	6 542,-
00005657	FTLR - 6 GS	60 x 70 x 29	10,5	9 020	65,5	gładka + ryflowana chromowana	7 072,-

## Płyta grillowa elektryczna

- powierzchnie gładkie lub ryflowane, żeliwne lub chromowane
- szufladka na tłuszcz
- wymiary płyty w cm: 35 x 56

szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000720	FTL - 4 ET	40 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	gładka	3 253,-
00000721	FTR - 4 ET	40 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	ryflowana	3 448,-
00005612	FTL - 4 ETS	40 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	gładka chromowana	3 887,-
00005613	FTR - 4 ETS	40 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	ryflowana chromowana	4 335,-

## Płyta grillowa elektryczna

- powierzchnie gładkie lub ryflowane, żeliwne lub chromowane
- szufladka na tłuszcz
- 2x osobne sterowanie
- 2 strefy grzewcze
- wymiary płyty w cm: 55 x 56

szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000722	FTL - 6 ET	60 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	6	66,5	gładka	4 277,-
00000723	FTR - 6 ET	60 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	6	66,5	gładka + ryflowana	4 950,-
00005622	FTL - 6 ETS	60 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	6	66,5	gładka chromowana	5 569,-
00005623	FTR - 6 ETS	60 x 70 x 29	400 V / 3N / 50 Hz	6	66,5	gładka + ryflowana chromowana	5 793,-

## MAKARONIARKI

## Urządzenie gazowe do gotowania makaronu

- wymiary wanny w cm: 46 x 35 x 25 h
- 3x kosz - wymiary w cm: 13,5 x 32,5 x 11 h
- kran spustowy + odpływ



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000763	CP - 6 G	60 x 70 x 29	27	14	12 040	47	7 514,-

## Urządzenie elektryczne do gotowania makaronu

- wymiary kosza w cm: 15 x 29 x 15 h
- napuszczanie wody za pomocą elektrozapoworu
- kran spustowy + odpływ



CP - 4 ET



CP - 6 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość koszy	Cena netto PLN
00000736	CP - 4 ET	40 x 70 x 29	31 x 33,5 x 20	17	400 V / 3N / 50 Hz	4	28	2	5 216,-
00000737	CP - 6 ET	60 x 70 x 29	51 x 30,5 x 20	25	400 V / 3N / 50 Hz	6	42	3	7 072,-

## GRILL LAWOWY

## Grill lawowy gazowy

- szufladka na tłuszcz
- nierdzewny ruszt
- wymiary rusztu w cm: 38 x 47
- kamienie lawowe o wadze 5 kg

szufladka na tłuszcz



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000762	CW - 4 G	40 x 70 x 29	6,5	5 590	41,5	5 018,-

**Bemar wodny**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- jednofazowe
- wanna na GN 1/1 o głębokości 15 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000716	BM - 4 EM	40 x 70 x 29	230 V / 50 Hz	0,65	21	2 465,-

**PATELNIIE MULTIFUNKCYJNE**

**Patelnia wielofunkcyjna gazowa**

**Patelnia wielofunkcyjna elektryczna**

- nierdzewna wanna, płaszcz wodny
- objętość wanny: 20 l
- wymiary wanny w cm: 50,5 x 41 x 10 h
- średnica odpływu: 40 mm
- w podstawie: zawór spustowy + GN1/1 - 200 mm z uchwytyami



BRM - 6 G



BRM - 6 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN
00000756	BRM - 6 G	60 x 70 x 87	6,9	5 930	83	gazowe	7 514,-
00000718	BRM - 6 ET	60 x 70 x 87	6		75	elektryczne 400 V / 3N / 50 Hz	6 284,-

**Pokrywa do BRM - 6 G**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000717	BRM - P	51,5 x 42,5	3	345,-





## Płyta robocza

- stanowisko robocze neutralne
- szuflada na GN 1/1 o głębokości 15 cm

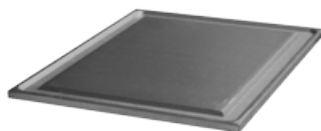
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000710	PL - 4	40 x 70 x 29	25	1 607,-



## Płyta do grilowania

- specjalna żeliwna płyta umożliwiająca grilowanie na kuchni
- powierzchnia gładka lub ryflowana
- wgłębienie na obwodzie daje możliwość zbierania tłuszczu
- wymiary: 35 x 27 cm (na jeden palnik)

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000802	PLF	35 x 27	9	gładka	477,-
00000803	PRF	35 x 27	9	ryflowana	633,-



## PODSTAWY

### Podstawa

- solidna podstawa otwarta pod urządzenia z linii 700
- konstrukcja rurowa
- regulowana wysokość nóg

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000771	S - 4	40 x 53,5 x 58	19,5	663,-
00000772	S - 6	60 x 53,5 x 58	23	725,-
00000773	S - 8	80 x 53,5 x 58	26	756,-
00000774	S - 10	100 x 53,5 x 58	29	804,-
00000775	S - 12	120 x 53,5 x 58	32	897,-



### Podstawa zamknięta

- solidna podstawa zamknięta pod urządzenia z linii 700
- bez drzwi
- regulowana wysokość nóg

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000776	M - 4	40 x 56,5 x 58	15	1 049,-
00000779	M - 6	60 x 56,5 x 58	19	1 464,-



## Podstawa z drzwiami

- solidna podstawa zamknięta pod urządzenia z linii 700
- z drzwiami
- regulowana wysokość nóg



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000777	MP - 4	40 x 56,5 x 58	18	1 434,-
00000780	MP - 6	60 x 56,5 x 58	23,5	1 909,-

## AKCESORIA

### Listwa kryjaco - łącząca

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000787	CG - 65	0,7 x 56 x 1,2	48,-



### Kosz 1/2

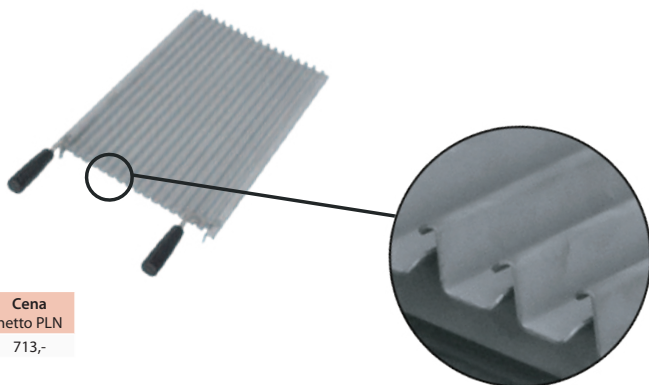
- kosz do smażenia frytek
- wykonany ze specjalnej stali

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00003056	K - 1/2	10 x 30 x 12	245,-



### Ruszt do mięsa

- nierdzewny ruszt
- wymiary rusztu w cm: 38 x 47



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00002785	RM - 1	38 x 47	713,-

# LINIA REDFOX 900

Kuchnie	.....	172
Kuchnie z piekarnikiem	.....	174
Patelnie	.....	176
Frytownice	.....	180
Makaroniarki	.....	180
Płyty grillowe	.....	181
Kotły	.....	182
Płyty robocze	.....	183
Aksesoria	.....	184

## Kuchnia gazowa

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej (na 2 palniki)
- wyjmowana, tłoczona wanna nierdzewna pod palnikami - umożliwia mycie w zmywarkach
- bardzo wydajne profesjonalne palniki mosiężne Flamgas ze stałą świeczką
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej
  - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- otwarta szafka

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ilość palników	Cena netto PLN
00016392	PC - 90/40 G	40 x 90 x 90	1x 5kW + 1x 8kW	5 406,-
00007371	PC - 90 G	80 x 90 x 90	1x 3,5 kW + 1x 5,5 kW + 2x 8 kW	6 895,-

## Kuchnia elektryczna

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- okrągłe płyty grzewcze o mocy 3,5 kW i średnicy 31 cm
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- 6-stopniowa regulacja mocy grzania
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- specjalnie tłoczona wanna pod płytami grzewczymi chroni je przed zabrudzeniem
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- otwarta szafka

**NOWOŚĆ**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00016391	PC - 90/40 E	40 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	2x okrągła płyta grzewcza 3,5 kW	5 090,-
00007368	PC - 90 E	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	4x okrągła płyta grzewcza 3,5 kW	6 630,-

**Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1**

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej (na 2 palniki)
- wyjmowana, tłoczona wanna nierdzewna pod palnikami - umożliwia mycie w zmywarkach
- bardzo wydajne profesjonalne 4 palniki o mocy 1x 3,5 kW + 1x 5,5 kW + 2x 8 kW
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- piekarnik elektryczny statyczny na GN 2/1
- moc piekarnika 6 kW
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc piekarnika kW	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00007372	CF - 90-21 GE	80 x 90 x 90	6	1x 3,5 kW + 1x 5,5 kW + 2x 8 kW	statyczny na GN 2/1	10 109,-

**Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym konwekcyjnym GN 1/1**

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej (na 2 palniki)
- wyjmowana, tłoczona wanna nierdzewna pod palnikami - umożliwia mycie w zmywarkach
- bardzo wydajne profesjonalne 4 palniki o mocy 1x 3,5 kW + 1x 5,5 kW + 2x 8 kW
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- piekarnik elektryczny konwekcyjny na 4x GN 1/1
- moc piekarnika 3,1 kW
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc piekarnika kW	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00007373	CF - 90-11 GE	80 x 90 x 90	3,1	1x 3,5 kW + 1x 5,5 kW + 2x 8 kW	konwekcyjny na 4x GN 1/1	10 286,-

## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- 4 okrągłe płyty grzewcze o mocy 3,5 kW
- średnica płyty grzewczej 310 mm
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- specjalnie tłoczona wanna pod płytami grzewczymi chroni je przed zabrudzeniem
- piekarnik elektryczny statyczny na GN 2/1
- moc piekarnika 6 kW
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc piekarnika kW	Płyta grzewcza	Piekarnik	Cena netto PLN
00007369	CF - 90-21 E	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	6	4x okrągła płyta grzewcza 3,5 kW	stacyjny na GN 2/1	10 286,-

## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym konwekcyjnym GN 1/1

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- 4 okrągłe płyty grzewcze o mocy 3,5 kW
- średnica płyty grzewczej 310 mm
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- specjalnie tłoczona wanna pod płytami grzewczymi chroni je przed zabrudzeniem
- piekarnik elektryczny konwekcyjny na 4x GN 1/1
- moc piekarnika 3,1 kW
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc piekarnika kW	Płyta grzewcza	Piekarnik	Cena netto PLN
00007370	CF - 90-11 E	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	3,1	4x okrągła płyta grzewcza 3,5 kW	konwekcyjny na 4x GN 1/1	10 286,-

## Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

BR - 90/80 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008760	BR - 90/80 G	80 x 90 x 90	80	230 V / 50 Hz	22	162	12 818,-
00008761	BR - 90/80 G/N	80 x 90 x 90	80	230 V / 50 Hz	22	162	13 702,-

## Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- elektryczne automatyczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

BRM - 90/80 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00010646	BRM - 90/80 G	80 x 90 x 90	80	230 V / 50 Hz	22	167	15 470,-
00010648	BRM - 90/80 G/N	80 x 90 x 90	80	230 V / 50 Hz	22	167	16 796,-



## Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

BR - 90/120 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00016553	BR - 90/120 G	120 x 90 x 90	120	230 V / 50 Hz	30	190	16 178,-
00016554	BR - 90/120 G/N	120 x 90 x 90	120	230 V / 50 Hz	30	190	18 178,-

## Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- **elektryczne automatyczne uchylanie**
- zawór do napełniania wody

BRM - 90/120 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00016555	BRM - 90/120 G	120 x 90 x 90	120	230 V / 50 Hz	30	190	19 286,-
00016556	BRM - 90/120 G/N	120 x 90 x 90	120	230 V / 50 Hz	30	190	21 554,-

## Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

BR - 90/80 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008762	BR - 90/80 ET	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	15	162	11 934,-
00008763	BR - 90/80 ET/N	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	15	162	13 260,-

## Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- **elektryczne automatyczne uchylanie**
- zawór do napełniania wody

BRM - 90/80 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00010651	BRM - 90/80 ET	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	15	167	14 586,-
00010652	BRM - 90/80 ET/N	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	15	167	16 354,-

## Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

BR - 90/120 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



NOWOŚĆ

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00016549	BR - 90/120 ET	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	190	15 053,-
00016550	BR - 90/120 ET/N	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	190	17 438,-

## Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- **elektryczne automatyczne uchylanie**
- zawór do napuszczania wody

BRM - 90/120 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o grubości 12 mm



NOWOŚĆ

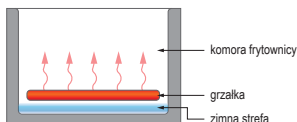
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00016551	BRM - 90/120 ET	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	190	18 178,-
00016552	BRM - 90/120 ET/N	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	190	20 462,-

**NOWOŚĆ**

**FRYTOWNICE**

**Frytownica elektryczna**

- tłoczona komora z obrotową grzałką o podwójnym uzwojeniu
- pod grzałką znajduje się głęboka zimna strefa
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika GN wewnątrz podstawy
- wytrzymałe kosze
- możliwe użycie 2 koszy wewnątrz jednej komory



FE - 90/40-17 ET



FE - 90/80-17 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Cena netto PLN
00016393	FE - 90/40-17 ET	40 x 90 x 90	17	400 V / 3N / 50 Hz	13,5	1	6 477,-
00016394	FE - 90/80-17 ET	80 x 90 x 90	34	400 V / 3N / 50 Hz	27	2	10 200,-

**NOWOŚĆ**

**MAKARONIARKI**

**Makaroniarka**

- obrotowa grzałka wewnątrz komory wykonana ze specjalnego materiału odpornego na sól - Incoloy 820
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- ergonomiczny kształt przedniego panelu



VT - 90/40 ET



VT - 90/80 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016395	VT - 90/40 ET	40 x 90 x 90	40	400 V / 3N / 50 Hz	12	1	30 - 100	6 409,-
00016396	VT - 90/80 ET	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	24	2	30 - 100	10 706,-

### Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza gładka (H) lub ryflowana (R)  
wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- szczerkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- możliwość dokupienia drzwi



FTH - 90/40 ET



FTH - 90/80 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00010656	FTH - 90/40 ET	40 x 90 x 90	31 x 65	400 V / 3N / 50 Hz	6	gładka	5 216,-
00010658	FTR - 90/40 ET	40 x 90 x 90	31 x 65	400 V / 3N / 50 Hz	6	ryflowana	5 658,-
00010664	FTH - 90/80 ET	80 x 90 x 90	71 x 65	400 V / 3N / 50 Hz	12	gładka	7 496,-
00010666	FTR - 90/80 ET	80 x 90 x 90	71 x 65	400 V / 3N / 50 Hz	12	ryflowana	8 371,-
00010669	FTHR - 90/80 ET	80 x 90 x 90	71 x 65	400 V / 3N / 50 Hz	12	gładka + ryflowana	7 947,-

### Płyta grillowa elektryczna chromowana

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana - zespolona z rantem
- szczerkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- możliwość dokupienia drzwi



FTCH - 90/40 ET



FTCH - 90/80 ET

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00010670	FTCH - 90/40 ET	40 x 90 x 90	31 x 65	400 V / 3N / 50 Hz	6	gładka chromowana	6 718,-
00010671	FTCH - 90/80 ET	80 x 90 x 90	71 x 65	400 V / 3N / 50 Hz	12	gładka chromowana	9 530,-

**Kocioł gazowy 100 l****Kocioł gazowy 150 l**

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008752	BI - 90/100 G	80 x 90 x 90	100	230 V / 50 Hz	22,5	140	14 851,-
00008754	BI - 90/150 G	80 x 90 x 90	150	230 V / 50 Hz	22,5	140	15 903,-

**Kocioł elektryczny 100 l****Kocioł elektryczny 150 l**

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008756	BI - 90/100 ET	80 x 90 x 90	100	400 V / 3N / 50 Hz	21	140	14 232,-
00008758	BI - 90/150 ET	80 x 90 x 90	150	400 V / 3N / 50 Hz	21	150	14 674,-

### Płyta robocza z szufladą

- nierdzewna konstrukcja
- możliwość uzupełnienia o drzwi



PP - 90/40



PP - 90/80

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00009989	PP - 90/40	40 x 90 x 90	2 829,-
00009990	PP - 90/80	80 x 90 x 90	4 261,-

### Płyta robocza z szufladą i drzwiami

- nierdzewna konstrukcja



PP - 90/40 D



PP - 90/80 D



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00009991	PP - 90/40 D	40 x 90 x 90	3 138,-
00009992	PP - 90/80 D	80 x 90 x 90	4 862,-

## Drzwi do szafek

- wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Strona	Cena netto PLN
00009993	DL - 90	lewe	371,-
00009994	DP - 90	prawe	371,-

## Listwa kryjąca

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00009995	CG - 90	81,-



## Kosze do VT

- kosz do gotowania makaronu



VTL 1/3 A



VTL 1/3 B



VTL 1/6



VTL 1/9

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ilość koszy w zestawie	Cena netto PLN
00016609	VTL 1/9 L	15 x 11 x 22	9	299,-
00016610	VTL 1/9 P	15 x 11 x 22	9	299,-
00016611	VTL 1/6 L	16 x 15 x 22	6	321,-
00016612	VTL 1/6 P	16 x 15 x 22	6	321,-
00016613	VTL 1/3 A	29 x 15 x 22	3	384,-
00016614	VTL 1/3 B	29 x 16 x 22	3	374,-



# UZDATNIANIE WODY

Zmiękczacze automatyczne	.....	186
Zmiękczacze przepływowe	.....	189
Systemy filtracyjne	.....	190
Systemy filtracyjne - BRITA	.....	192
Systemy odsalania wody	.....	196
Akcesoria	.....	197
Testy do wody	.....	198

### Zmiękcacz półautomatyczny

- zmiększanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii
- prosta i trwała konstrukcja
- brak wody podczas regeneracji
- regeneracja półautomatyczna - wystarczy nacisnąć przycisk a regeneracja nastąpi automatycznie. Po zakończeniu regeneracji system wróci do zmięszczania wody

#### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 35
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

\*przy twardości wody 10 °d

### Zmiękcacz automatyczny

- zmiększanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapienia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowodanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

#### REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

#### OPCJONALNIE

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

#### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

\*przy twardości wody 10 °d



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000751	J - 8	43,5 x 23,3 x 49,5	8,5	751,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00007455	R - 8	45,5 x 23,3 x 54	9	875,-

## Zmiękcacz automatyczny

- zmięszczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapienia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

### REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m<sup>3</sup> wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

### OPCJONALNIE

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

\*przy twardości wody 10 °d

## Zmiękcacz automatyczny

- zmięszczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapienia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

### REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

### OPCJONALNIE

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2400
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	1,2
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	8
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

\*przy twardości wody 10 °d



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00010624	RV - 8	49,5 x 23,3 x 54	9	1 105,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00010627	R - 10	48 x 27,5 x 53,5	12	1 052,-

## Zmiękcacz automatyczny

- zmiękczenie wody w zmywarkach do naczyń i tunelowych, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapienia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- elegancki, wydajny, bezobsługowy
- prosta i trwała konstrukcja

### REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m<sup>3</sup> wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

### OPCJONALNIE

- mieszac wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody



### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	9000
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	4,5
zbiornik soli [kg]	75
ilość złoża [litry]	30
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 40 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4; 1

\*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00008739	RV - 50	51 x 36 x 114	34	2 203,-

## Zmiękcacz automatyczny do ciepłej wody

- zmiękczenie ciepłej wody w zmywarkach do naczyń i tunelowych oraz piecach konwekcyjno-parowych
- zapobiega osadzaniu się wapienia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

### REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

### OPCJONALNIE

- mieszac wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody



### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2700
temperatura maksymalna wody [°C]	< 65
zużycie soli [kg]	1,4
zbiornik soli [kg]	32
ilość złoża [litry]	9
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

\*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00010629	R - 12 HW	44 x 27 x 62	13	2 466,-

## ZMIĘKCZACZE PRZEPŁYWOWE

## Zmiękcacz do wody

- zmiękczenie wody w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- zapobiega osadzeniu się wapnia i kamienia w urządzeniach



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00000735	LT - 8	Ø19 x 41,5	8	228,-
00000732	LT - 12	Ø19 x 51,5	12	261,-
00000733	LT - 16	Ø19 x 61,5	16	325,-
00000734	LT - 20	Ø19 x 91,5	20	379,-

## Zmiękcacz z obejściem (by-pass)

- zmiękczenie wody w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- zapobiega osadzeniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

## BY-PASS:

- podczas procesu regeneracji możliwa jest praca podłączonego urządzenia



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00000741	LTP - 08	Ø19 x 41,5	8	320,-
00000742	LTP - 12	Ø19 x 51,5	12	379,-
00000743	LTP - 16	Ø19 x 61,5	16	447,-
00000745	LTP - 20	Ø19 x 91,5	20	531,-

## System filtracyjny do kostkerek

Filtr przeznaczony jest głównie do uzdatniania wody do produkcji lodu oraz przeznaczony do picia. Czterostopniowy proces uzdatniania wody nadaje jej unikalne właściwości oraz przyjemny smak, pozostawiając zarazem potrzebne minerały.

### CZTEROSTOPNIOWE OCZYSZCZANIE WODY:

- usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych
- zredukowanie powstawania osadów kamienia poprzez zastosowanie czynnika antykamiennego
- usunięcie chloru, związków organicznych i innych substancji pogarszających smak i zapach wody
- zapobieganie rozwojowi bakterii i glonów

### UWAGA!

Czynnik antykamienny powoduje wiązanie jonów wapnia i magnezu zapobiegając powstawaniu osadów mających kontakt z wodą do 60 °C

**NOWOŚĆ**

### DANE TECHNICZNE

średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 DH (stopnie niemieckie) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l [litry]	60 000
nominalne natężenie przepływu [l/min]	0 - 8
średnica przyłącza [cal]	3/4

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00016379	RM CUBE	12 x 31	171,-



## System filtracyjny

Dzięki współpracy pomiędzy specjalistami ds filtracji wody oraz ekspertami w dziedzinie parzenia kawy, powstała specjalna linia produktów przeznaczonych specjalnie dla ekspresów do kawy, maszyn vendingowych oraz małych pieców piekarniczych i konwekcyjno - parowych

- innowacyjna technologia
- odpowiednie dla każdego rodzaju automatów vendingowych oraz ekspresów do kawy
- wyprodukowane zwracając uwagę na najdrobniejsze detale

### POPRAWA JAKOŚCI WODY:

- usuwanie związków wapnia i magnezu (tzw. twardości węglanowej), co zapobiega przed osadzaniem się kamienia, który może uszkodzić urządzenie lub pogorszyć jakość napojów
- stała jakość wody podczas całej żywotności filtra (5 - 7 °KH)
- poprawa jakości napojów
- nie wymaga użycia mieszacza wody/bypassa

### OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY:

- wydłuża żywotność urządzeń
- chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniżone koszty serwisowania
- wysoka wydajność
- zwiększa trwałość urządzeń

### ŁATWOŚĆ W OBSŁUDZE:

- prosta instalacja i obsługa
- brak wycieków wody
- bezpieczny i łatwy do wymiany

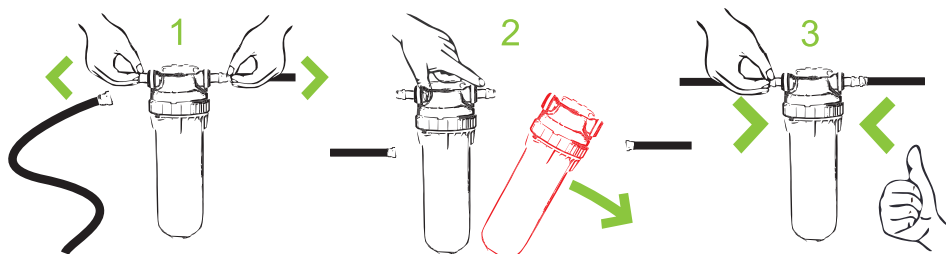


### DANE TECHNICZNE

wydajność przy 10° KH [litry]	1600
wydajność przy 15° KH [litry]	1066
wydajność przy 20° KH [litry]	800
średnica przyłącza [cal]	3/8, 1/2

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00010630	RM PURE	13 x 21 x 34	175,-

### WYMIANA FILTRA



**System filtracyjny Purity 450 Steam**

PURITY Steam usuwa jony wapnia i magnezu z wody wodociągowej w trakcie jej przepływu przez wymiennik jonowy. Ponadto materiał filtracyjny wiąże metale, np. ołów i miedź, a także redukuje zanieczyszczenia organiczne oraz substancje wpływające na smak i aromat. Zwiększony przepływ i ograniczone spadki ciśnienia umożliwiają sprawną pracę nawet większych pieców i urządzeń do gotowania na parze.

**KORZYŚCI – pełny smak potraw i ochrona urządzeń do ich wypiekania.**

- doskonały wygląd pieczywa, ryb, mięsa i warzyw
- wysoka wydajność przy skutecznej redukcji osadów wapiennych
- dłuższa żywotność wąskich dysz parowych
- zapobieganie korozji szkła na szybach urządzeń
- regulacja obejścia dostosowana specjalnie do różnych urządzeń do gotowania na parze i pieców
- lepsza wydajność przepływu wynosząca nawet 500 l/h przy spadku ciśnienia o 1 bar
- możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją do zmiękczenia wody



**DANE TECHNICZNE**

wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (pozycja obejścia 1) [litry]	3 680
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6,9
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 500
przepływ znamionowy [l/h]	max. 120
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,36
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Opis	Cena netto PLN
00008737	Purity 450 Steam	Ø25 x 41	komplet	1 587,-
00008738	WPS - 450		wkład	403,-

**Systemowa technologia filtracji**

**1. Filtracja wstępna**

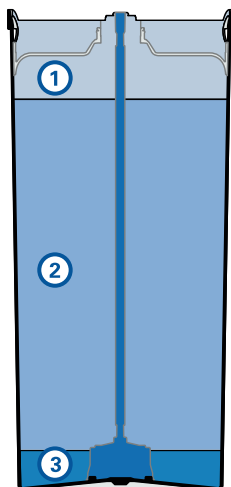
Filtr mechaniczny w postaci włókna filtracyjnego na wejściu wody skutecznie zatrzymuje duże cząstki, a dzięki powierzchniowemu rozpraszaniu wody zapewnia wysoki stopień wykorzystania znajdującego się za nim elementu filtracyjnego – niezależnie od wartości natężenia przepływu wody i skoków ciśnienia.

**2. Redukcja twardości węglanowej**

Ta część filtra redukuje twardość węglanową, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych. Zintegrowany filtr z węglem aktywnym obniża zawartość chloru, jego związków i substancji organicznych. Do filtrowanej wody nie przedostają się niepożądane substancje smakowe i zapachowe.

**3. Filtracja końcowa**

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.





## System filtracyjny Purity 1200 Clean

Indywidualnie dopasowane złoża filtracyjne usuwają z wody wodociągowej jony tworzące osady wapienne. Częściową demineralizację stosuje się w sytuacjach, gdy twardość węglanowa wody jest za wysoka, a dodatkowa zawartość minerałów w wodzie wodociągowej nie jest potrzebna. W celu sprawdzenia zawartości minerałów w wodzie po dekarbonizacji mierzy się przewodność ( $\mu\text{S}/\text{cm}$ ).

**KORZYŚCI** – plamy i smugi nie mają żadnych szans.

- nieskazitelnie czyste szklanki, białe naczynia i sztucze bez konieczności ich polerowania
- dłuższa praca urządzeń bez zakłóceń dzięki zabezpieczeniu ich przed osadami wapiennymi
- znaczna redukcja kosztów napraw i dodatkowych nakładów na konserwację
- łatwa obsługa dzięki systemowi wymiany wkładu w filtrach PURITY System filtracji zaprojektowany do zastosowań z ciepłą wodą (do 60 °C)

### DANE TECHNICZNE

wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (obejście 0%) [litry]	12 000
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 60
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 850
przepływ znamionowy [l/h]	max. 300
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,45
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Opis	Cena netto PLN
00006008	Purity 1200 Clean	Ø29 x 55	komplet	2 800,-
00006009	WPC - 1200		wkład	611,-



## Filtr Brita Purity C Quell ST

Wkłady filtracyjne PURITY C Quell ST zaprojektowano specjalnie z myślą o zastosowaniu w lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych i w urządzeniach vendingowych. Obniżają one twardość węglanową wody pitnej, znacząco zmniejszając w ten sposób ryzyko powstawania osadów wapiennych w podłączonym urządzeniu końcowym. Wiążą one również jony metali, takich jak ołów lub miedź. Filtr redukuje substancje zakłócające smak i aromat (na przykład pozostałości chloru) zarówno w filtrowanej wodzie, jak i w wodzie z obejścia.

**KORZYŚCI** – stała jakość wody do wielu zastosowań.

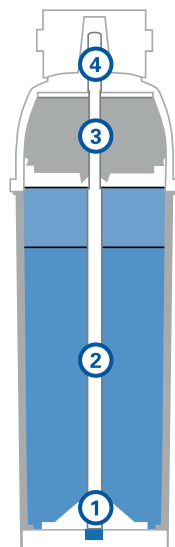
- Skuteczne zapobieganie odkładaniu się kamienia. Oznacza to znaczne zmniejszenie ilości usterek oraz kosztów napraw i serwisu
- Usuwanie niepożądanych substancji smakowych i zapachowych z filtrowanej wody (także z wody z obejścia) w celu uzyskania doskonałej jakości produktu końcowego
- Koncepcja jednej głowicy pasującej do wszystkich filtrów z rodziny PURITY C z możliwością dokonania ustawień poszczególnych głowic dopasowanych do indywidualnych potrzeb
- Prosty system wymiany wkładu z innowacyjną dźwignią blokującą, która zapewnia odpowiednie bezpieczeństwo użytkownika
- Zintegrowany zawór płukania oraz wejście i wyjście wody umiejscowione z jednej strony głowicy mają istotny wpływ na oszczędność miejsca i obsługę filtra



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016367	PC 50 QST	11,9 x 10,8 x 26,5	1	173,-
00016368	PC 150 QST	11,7 x 10,4 x 41,7	1,8	258,-
00006005	PC 300 QST	12,5 x 11,9 x 46,4	2,8	411,-
00016369	PC 500 QST	14,9 x 14,9 x 55,3	4,6	597,-

### DANE TECHNICZNE

	PC 50 QST	PC 150 QST	PC 300 QST	PC 500 QST
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 30%) [litry]	831	2 086	3 464	5 889
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 0%) [litry]	600	1 505	2 500	4 250
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	8,6			
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30			
przepływ znamionowy [l/h]	60		100	
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	0,25		0,5	
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	3/8 lub John Guest 8 mm (JG8)			
położenie robocze	poziome lub pionowe			



### Systemowa technologia filtracji

#### 1. Filtracja wstępna

Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe.

#### 2. Redukcja twardości węglanowej

Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych.

#### 3. Filtracja węglem aktywnym

Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat.

#### 4. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.

## Głowica uniwersalna by-pass do Purity C

Głowice BRITA Professional, z możliwością różnych przyłączeń i ustawień obejścia, stanowią bazę szerokiej oferty filtrów wymiennych PURITY C.

W naszej ofercie posiadamy głowice filtra ze zmiennym ustawieniem obejścia od 0 – 70 % oraz ze stałym, fabrycznie ustawionym obejściem 0 lub 30 % (Istnieje możliwość wyboru przyłącza głowicy: 3/8" lub szybkozłączki).

Gwarantuje to optymalną jakość wody do każdego zastosowania (ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe, piekarniki, piece konwekcyjno-parowe i dystrybutory wody).

**KORZYŚCI – Koncepcja jednej głowicy dla wszystkich wkładów PURITY C.**

- różne wersje głowic dostosowane do indywidualnych potrzeb
- łatwa obsługa dzięki systemowi szybkiej wymiany
- innowacyjny uchwyt blokujący zapewniający bezpieczną blokadę
- oszczędność miejsca podczas montażu dzięki umieszczeniu dopływu i odpływu wody po jednej stronie głowicy filtra
- zintegrowany zawór płukania i odpowietrzania
- prosta obsługa funkcji płukania „wstępnego i odpowietrzania
- szybka i wygodna wymiana filtra bez użycia narzędzi
- odcięcie dopływu wody w przypadku braku wkładu



GPC - 0



GPC - 30

Indeks	Oznaczenie	By-pass	Przyłącze	Zastosowanie	Cena netto PLN
00016366	GPC - 0	0%	JG8	urządzenia do gotowania na parze, piece, chłodziarki	124,-
00006006	GPC - 30	30%	3/8"	ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe	124,-

## Elektroniczny licznik przepływu

- oblicza pozostałą wydajność filtra na podstawie pomiaru przepływu wody
- pozycja montażowa pozioma
- wbudowany wskaźnik wydajności

### DANE TECHNICZNE

Wymiary wskaźnika [mm]	62 x 50 x 17
Wymiary czujnika [mm]	81,5 x 43 x 46
Zakres przepływu [l/h]	10 – 100
Odchylenie przepływu [%]	± 5
Cisnienie robocze maks. [bar]	8
Strata ciśnienia do 100 l/h przepływu [bar]	< 0,2
Temperatura robocza/wody [°C]	4 – 30
Długość przewodów maks. [m]	1,5
Złącze wejściowe z redukcją [cal]	1 x G 3/8
Złącze wyjściowe [cal]	1 x G 3/8

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00006007	FlowMeter 10-100A	220,-



## System odsalania wody

- stosowany do zmywarek i zmywarek do szkła
- gwarantuje lśniące i idealnie czyste szkło, sztućce i naczynia bez ręcznego polerowania
- w pełni chroni sprzęt przed osadzeniem się kamienia
- obniża koszt serwisowania urządzeń
- powoduje silniejsze działanie detergentów
- obniża zużycie detergentów o 40 - 60%
- obniża zużycie nabyliczszaczy o 70%
- wyposażony w blokady wysunięcia przyłączy

### OPCJA DODATKOWA:

- licznik wody, który sygnalizuje wyczerpanie się złoża i konieczność wymiany żywicy

### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 15
ciśnienie robocze [bar]	0,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	1/2 ; 3/4



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00010522	ODS - 817	53 x 21,4	10,2	972,-

### ZASADA DZIAŁANIA:

Całkowite odsalanie jest procesem, który usuwa z wody wszystkie rozpuszczone w niej sole mineralne. Woda przepływa przez specjalną żywicę, która absorbuje na swojej powierzchni wszystkie jony. Jony dodatnie (kationy) przyłączają się do powierzchni Kationitu, a ujemne (aniony) do powierzchni Anionitu. W efekcie otrzymujemy doskonale oczyszczoną i odsoloną wodę.

Po przepłynięciu określonej ilości wody zdolności odsalające żywicy zostaną wyczerpane. Należy wymienić zużytą żywicę na nową lub wymienić cały system na nowy.

## System odsalania wody - automatyczny

Urządzenie zaprojektowane z myślą o całkowitym odsalaniu (demineralizacji wody). **Idealnie rozwiązanie dla zmywarek do szkła i sztućców.**

Składa się z dwóch kolumn odpowiedzialnych za odsalanie wody. Obie kolumny regenerują się automatycznie jedna po drugiej w momencie wyczerpania się złoża.

Czynnikiem regenerującym złożo jest płyn regenerujący A60 oraz B60. Płyn typu A60 regeneruje pierwszą kolumnę, natomiast B60 odpowiedzialny jest za regenerację drugiej. Po wyczerpaniu się zdolności odsalających żywic system zasysa poszczególne płyny, przemywa złożo i wypłukuje wszystkie nagromadzone związki do kanalizacji. Na regenerację zużywane są obydwa pojemniki z płynami.

Po regeneracji urządzenie jest gotowe do odsalania wody. Zregenerowane złożo gwarantuje identyczną jakość wody, jak przy zastosowaniu nowego złoża i może być regenerowane setki razy. Przed uruchomieniem urządzenia należy zaprogramować. Programowanie polega na wprowadzeniu odpowiednich parametrów wody (zasolenia lub twardości ogólnej GH) i najbardziej odpowiedniej godziny regeneracji.

### UWAGA:

Nie należy podłączać zmiękczacza wody przed odsalaczem, ponieważ zmniejszy to jego wydajność o 50%.  
Urządzenie również zmiękcza wodę.



### DANE TECHNICZNE

ilość uzdatnionej wody przy 10°GH [litry]	2500
temperatura maksymalna wody [°C]	40
płyn typ A60 [litry]	10
płyn typ B60 [litry]	10
natężenie przepływu [l/min]	1,8 - 25
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4; 1

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016376	ODS - 817 A	47 x 48 x 62,5	30	3 992,-

## AKCESORIA

### Środek regeneracyjny do systemu odsalania wody

- płynne czynniki regenerujące złożo systemu odsalania wody
- płyn typu A60 regeneruje pierwszą kolumnę, natomiast B60 odpowiedzialny jest za regenerację drugiej
- po wyczerpaniu zdolności odsalających żywic system zasysa poszczególne płyny, przemywa złożo i wypłukuje wszystkie nagromadzone związki do kanalizacji
- na regenerację zużywane są obydwa pojemniki z płynami



Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Cena netto PLN
00016377	ODS - A60	10	49,-
00016378	ODS - B60	10	49,-

### Żywica do zmiękczaczy LT

- opakowanie 1 lub 25 litrów
- ilość żywicy potrzebną do zmiękczacza można znaleźć w jego instrukcji obsługi, np. LT - 8 = 5,8 l żywicy

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000819	Żywica do LT - 1 L	15,-
00000818	Żywica do LT - 25 L	328,-



### Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00005039	Sól tabletkowa	37,-



## TESTY DO WODY

### Tester twardości wody

- pojemnik do testów
- 2 buteleczki z chemią (do 60 testów)

#### ZASTOSOWANIE

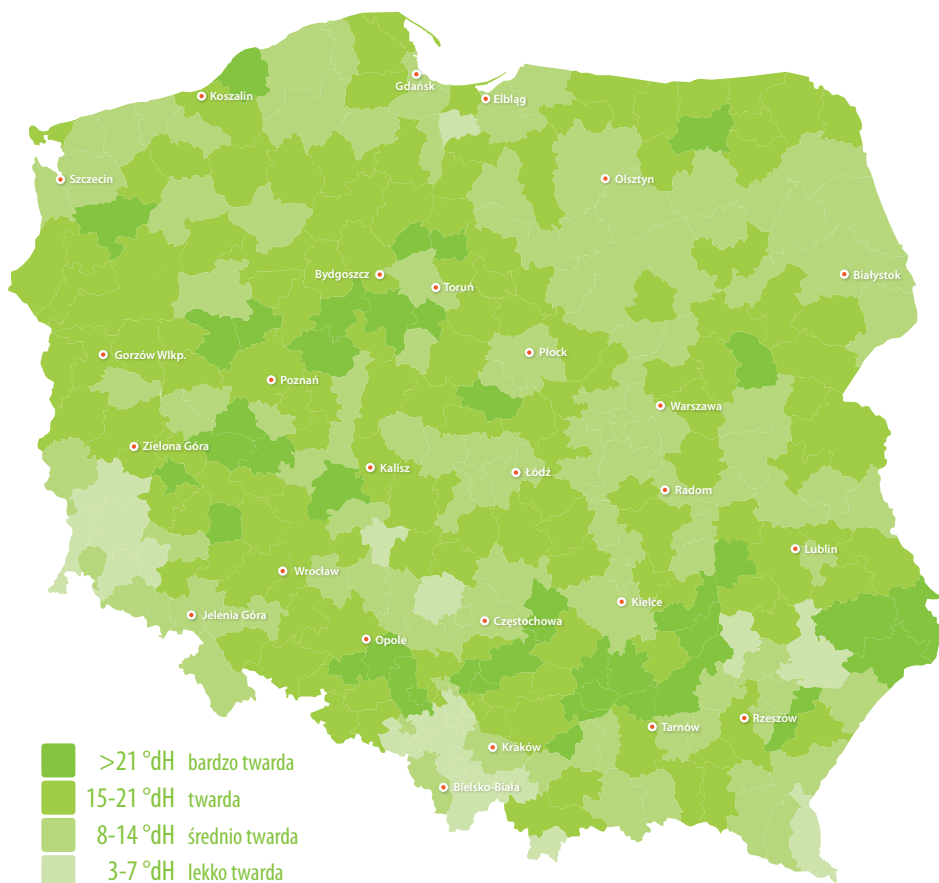
Test wykonuje się przez dozowanie chemii do testowanej wody w miarce (napelnionej do 5 lub 10 ml). Kropla zabarwi wodę najpierw na czerwono, następnie liczymy dozowane krople aż do zabarwienia wody na kolor zielony, według ilości kropli wyznaczamy twardość wody.

- 1 kropla = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 5 ml
- 2 krople = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 10 ml
- 1 °d = 1,8 °f = 1,25 °e

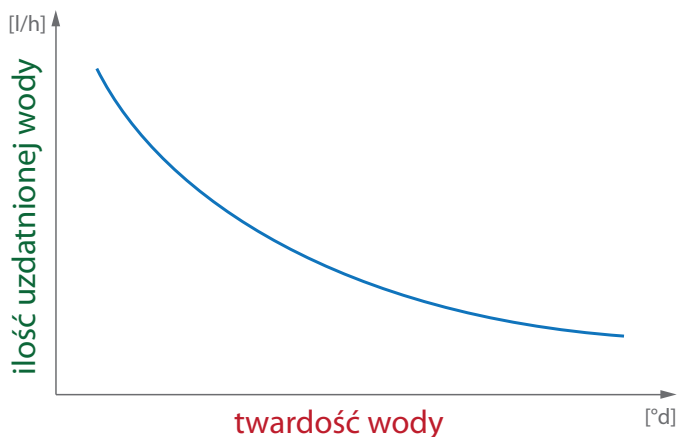
Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000559	Tester twardości wody	100,-



## MAPA TWARDOŚCI WODY



Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]				
			10°	15°	20°	30°	40°
00000751	J - 8	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375
00007455	R - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010624	RV - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600
00008739	RV - 50	automatyczny	9000	6000	4500	3000	2250
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675
			11°	16,5°	22°	33°	44°
00000735	LT - 8	przepływowy	1200	1000	900	700	500
00000732	LT - 12	przepływowy	1900	1500	1350	1050	750
00000733	LT - 16	przepływowy	2500	2100	1800	1400	1000
00000734	LT - 20	przepływowy	3500	3000	2600	2100	1500
00000741	LTP - 8	przepływowy z bypassem	1200	1000	900	700	500
00000742	LTP - 12	przepływowy z bypassem	1900	1500	1350	1050	750
00000743	LTP - 16	przepływowy z bypassem	2500	2100	1800	1400	1000
00000745	LTP - 20	przepływowy z bypassem	3500	3000	2600	2100	1500





# HIGIENA

Naświetlacz do jaj	.....	202
Czapki kucharskie	.....	202
Lampy owadobójcze	.....	203

### Naświetlacz bakteriobójczy do jaj

- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj
- działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki
- niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP
- zastępuje klasyczne wyparzaczki do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji
- dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj
- długość trwania cyklu - 90 s
- klasa ochronności - IP20
- trwałość promienników UV - 7500h



promiennik UV



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Cena netto PLN
00007155	RM - NJ2	18,4 x 46 x 38	230 V / 50 Hz	6,6	937,-

### CZAPKI KUCHARSKIE

#### Czapka Szefa kuchni wiskoza

- czapka Szefa kuchni
- wykonana z wiskozy
- możliwość regulacji wielkości czapki (po obwodzie)
- pakowana po 10 szt.



Indeks	Oznaczenie	Wysokość cm	Cena netto PLN
00007427	CZW - 1	25	51,-
00007426	CZW - 2	30	56,-

## Lampa owadobójcza

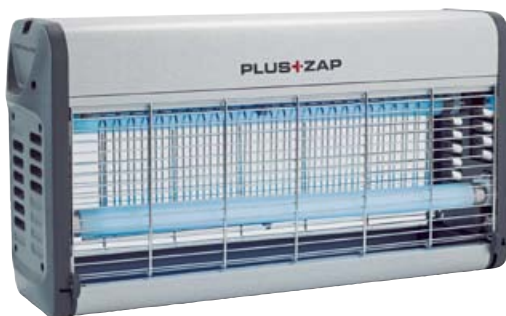
- uniwersalne urządzenie do zwalczania owadów
- trwała konstrukcja z aluminium
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia pod sufitem lub postawienia
- urządzenie wyposażone w dwie świetlówki do wabienia owadów i ruszt elektryczny pod wysokim napięciem
- głęboka taca oraz uchylane drzwiczki ułatwiają użytkowanie i serwis
- do lampy Plus Zap 16 oferujemy świetlówkę S-1 w cenie 32,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc świetlówek W	Waga kg	Kolor	Zasięg m <sup>2</sup>	Cena netto PLN
00008871	Plus Zap 16 AL	36,5 x 13 x 26,2	230 V / 50 Hz	2 x 8	2,3	aluminium	40	155,-

## Lampa owadobójcza

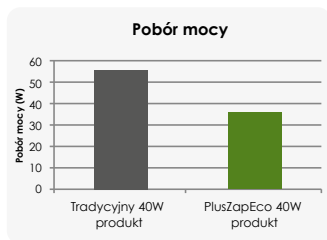
- uniwersalne urządzenie do zwalczania owadów
- trwała konstrukcja z aluminium
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia pod sufitem lub postawienia
- urządzenie wyposażone w dwie świetlówki do wabienia owadów i ruszt elektryczny pod wysokim napięciem
- głęboka taca oraz uchylane drzwiczki ułatwiają użytkowanie i serwis
- do lampy Plus Zap 30 oferujemy świetlówkę S-2 w cenie 22,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc świetlówek W	Waga kg	Kolor	Zasięg m <sup>2</sup>	Cena netto PLN
00008872	Plus Zap 30 AL	51,4 x 13 x 26,2	230 V / 50 Hz	2 x 15	2,5	aluminium	80	202,-

## Lampa owadobójcza

- uniwersalne urządzenie do zwalczania owadów
- trwała konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia pod sufitem lub postawienia
- urządzenie wyposażone w specjalne świetlówki do wabięcia owadów i ruszt elektryczny pod wysokim napięciem
- głęboka wyciągana taca i mikrowyłącznik ułatwiający użytkowanie i serwis
- energooszczędne świetlówki UV-A PlusLampEco przynoszą oszczędności do 36% w porównaniu do tradycyjnych lamp o tej samej mocy



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc świetlówek W	Waga kg	Kolor	Zasięg m <sup>2</sup>	Cena netto PLN
00007295	Plus Zap 40 ECO	36,5 x 13 x 26,2	230 V / 50 Hz	2 x 20	2,8	stal nierdzewna	70	510,-

## Lampa owadobójcza

- uniwersalne urządzenie do zwalczania owadów
- trwała konstrukcja metalowa lakierowana
- możliwość montażu na ścianie lub podwieszenia pod sufitem
- urządzenie wyposażone w dwie świetlówki do wabięcia owadów i wkład lepny Glupac nasączony substancjami wabiącymi owady
- do lamp dostępne są wymienne świetlówki i wkłady lepne
- do lampy oferujemy świetlówkę S-2 w cenie 22,- i wkład lepny L-1 w cenie 16,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc świetlówek W	Waga kg	Kolor	Zasięg m <sup>2</sup>	Cena netto PLN
00007296	Plus Light 30	47 x 10 x 28,5	230 V / 50 Hz	2 x 8	4	biały	40	504,-

# PRZYBORY KUCHENNE

Wagi	.....	206
Papier do gotowania	.....	207
Papier do pieczenia	.....	208
Noże kuchenne i rzeźnicze	.....	209
Widelce i stalki	.....	212
Rękawice i tasak	.....	213
Noże kolebkowe i nożyce	.....	214
Mikser ręczny i palnik	.....	215
Rózgi i szczypce	.....	215
Sita cedzakowe	.....	217
Miarki, chochle i łopatki	.....	218

## Waga sklepowa

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora (do 120 godzin pracy)
- możliwość pracy w ujemnych temperaturach
- lekka konstrukcja i niewielkie rozmiary
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, gastronomicznych oraz restauracjach
- dwa wyraźne, podświetlane wyświetlacze LCD z przodu i z tyłu (wyświetlanie masy)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja automatycznego wyłączenia
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 230 x 190 mm



Indeks	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010515	23,5 x 24 x 13	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	3/6	1/2	583,-
00010516	23,5 x 24 x 13	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5	583,-
00010529	23,5 x 24 x 13	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	15/25	5/10	583,-

## Waga kalkulacyjna

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźne podświetlane wyświetlacze LCD (masa, cena, należność)
- aktywny interfejs RS232
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych oraz na targowiskach
- waga jest dostępna w wersji płaskiej
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- 10 klawiszy szybkiego dostępu
- 10 programów
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 300 x 230 mm



Indeks	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010517	32 x 40 x 12	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5	787,-

## Waga magazynowa

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrzznego akumulatora
- wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)
- możliwość pracy w ujemnych temperaturach: od -10 do +40 C
- stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, magazynach, hurtowniach i szpitalach
- wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna - umieszczona na głowicy poniżej wyświetlacza
- możliwość zamontowania głowicy na stalowym wysięgniku wagi lub umieszczenia jej w dowolnym miejscu za pomocą dołączonego kabla - 1,5 m
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja programowania limitów
- funkcja liczenia sztuk
- wymiary platformy: 420 x 520 mm



Indeks	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010518	42 x 67 x 83	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	60	20	1 025,-
00010519	42 x 67 x 83	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	150	50	1 025,-

Wszystkie wagi są  
legalizowane,  
okres gwarancyjny:  
**24 miesiące**

## PAPIER DO GOTOWANIA

### Papier do gotowania SAGA rolka

- wykorzystywany we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C (430°F)
- może być używany również do pieczenia
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- wytrzymały – nie rozpuszcza się w kartonie pozwala na odcinanie arkuszy o dowolnej długości
- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerny



Indeks	Oznaczenie	Wymiary	Opakowanie zbiorcze zawiera	Cena netto PLN
00006531	SAGA - 1	38 cm / 12 m	24 rolki	5,30
00006567	SAGA - 2	39 cm / 50 m	12 rolek	21,-

## Papier do gotowania SAGA arkusz

- wykorzystywany we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tluszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C (430°F)
- może być używany również do pieczenia
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerny
- 500 arkuszy w kartonie o wymiarach GN 1/1



Indeks	Oznaczenie	Wymiary	Cena netto PLN
00006566	SAGA - 3	32,5 x 53 (GN 1/1)	97,-

## PAPIER DO PIECZENIA

### Papier do gotowania i pieczenia SAGA One-Up 33 x 27 cm

- Papier do gotowania i pieczenia SAGA w innowacyjnej formie podania SAGA One-Up. Ciekawie zaprojektowane opakowanie, umożliwia wyciąganie pojedynczych arkuszy papieru jedną ręką.
- Ze względu na niewielkie rozmiary opakowania, może być ono przechowywane zarówno w pozycji poziomej jak i pionowej.
- Papier do gotowania i pieczenia SAGA nie przepuszcza tłuszczu ani wody, jest obustronnie silikonowany (posiada warstwę nieprzywierającą) i z powodzeniem może być używany do gotowania w wodzie lub na parze. Produkt ten może być stosowany na wszystkich etapach przygotowywania żywności, począwszy od zamrażania, a skończywszy na podgrzewaniu w kuchence mikrofalowej. Wyśmienicie sprawdza się w pieczeniu i zapiekaniu w piekarniku.
- Złożony arkusz papieru do gotowania SAGA 1/2GN jest bardzo pomocny podczas podgrzewania posiłków w kontakt grillu. Z SAGA dania zachowują charakterystyczne paski, są idealnie wypieczone, a papier zabezpiecza grill przed bezpośrednim kontaktem z żywnością, jej wyciekami oraz przypaleniami - nigdy więcej przyklejonych pozostałości!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Opakowanie zbiorcze zawiera	Cena netto PLN
00009924	SAGA - 15	33 x 27	100 arkuszy	11,-



## NOŻE KUCHENNE I RZEŹNICZE

### Nóż kuchenny Trend Royal

- nóż z profesjonalnej serii Trend Royal
- specjalnie wyprofilowana rękojeść o ergonomicznym kształcie
- możliwość mycia w zmywarkach
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zawartością molibdenu i wanadu o twardości 54-56 HRC

Indeks	Oznaczenie	Waga kg	Długość ostrza cm	Cena netto PLN
00007253	NRT - 1101	0,043	7,5	23,-
00007254	NRT - 1104	0,049	12,5	26,-
00007255	NRT - 1105	0,097	15	33,-
00007256	NRT - 1106	0,099	18	33,-
00007257	NRT - 1107	0,097	17,5	33,-
00007258	NRT - 1113	0,045	10	25,-
00007259	NRT - 1115	0,056	13	26,-
00007260	NRT - 1116	0,085	15	30,-



NRT-1101



NRT-1104



NRT-1105



NRT-1106



NRT-1107



NRT-1113



NRT-1115



NRT-1116



## Nóż kuty King's Row

- kuty nóż z profesjonalnej serii King's Row
- możliwość mycia w zmywarkach
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zawartością molibdenu i wanadu o twardości 54-56 HRC
- specjalnie wyprofilowana rękojeść o ergonomicznym kształcie zabezpiecza przed gromadzeniem się resztek w miejscu łączenia

Indeks	Oznaczenie	Waga kg	Długość ostrza cm	Cena netto PLN
00007261	NKR - 1810	0,056	9	135,-
00007262	NKR - 1812	0,117	15,5	167,-
00007263	NKR - 1817	0,115	15	167,-
00007264	NKR - 1820	0,063	12,5	138,-
00007265	NKR - 1823	0,19	26	219,-
00007266	NKR - 1825	0,142	17	174,-
00007267	NKR - 1831	0,271	20	222,-
00007268	NKR - 1832	0,312	26	259,-
00007269	NKR - 1833	0,289	21,2	190,-



NKR-1810



NKR-1812



NKR-1817



NKR-1820



NKR-1823



NKR-1825



NKR-1831



NKR-1832



NKR-1833



## Nóż kuchenny Profi Line

- nóż z profesjonalnej serii Profi Line - idealny dla rzeźników
- możliwość mycia w zmywarkach
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zawartością molibdenu i wanadu o twardości 55-57 HRC (T7 Mo - wysoka jakość i żywotność ostrza)
- specjalnie wyprofilowana rękojeść o ergonomicznym kształcie

Indeks	Oznaczenie	Waga kg	Długość ostrza cm	Cena netto PLN
00007271	NRZ - 1655	0,083	12,5	29,-
00007272	NRZ - 1666	0,095	15	32,-
00007273	NRZ - 1670	0,115	17,5	33,-
00007274	NRZ - 1677	0,115	17,5	33,-
00007275	NRZ - 2643	0,185	25	63,-
00007276	NRZ - 2608	0,134	20	41,-
00007277	NRZ - 2642	0,169	20	56,-

NRZ-1655



NRZ-1666



NRZ-1670



NRZ-1677



NRZ-2643



NRZ-2608



NRZ-2642



### Widelec do mięs

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wysokopolerowana, uchwyt satynowy
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

Indeks	Oznaczenie	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007213	WID - 1	40	28,-



### Porcjoner do mięsa

- wykonanie nierdzewne

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00010604	PDM - 1	Ø 3,8	26,-



### Widelec kuty King's Row

- kuty widelec kucharski z profesjonalnej serii King's Row
- możliwość mycia w zmywarkach
- ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zawartością molibdenu i wanadu o twardości 54-56 HRc
- specjalnie wyprofilowana rękojeść o ergonomicznym kształcie zabezpiecza przed gromadzeniem się resztek w miejscu łączenia

Indeks	Oznaczenie	Waga kg	Długość cm	Cena netto PLN
00007270	NKR - 1842	0,136	31,5	179,-



### Stalka extra

- ostrzałka do noży
- okrągły kształt oselki
- gładka

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007278	STE - 3226	Ø 22 x 43,5	132,-



## Stalka

- ostrzałka do noży
- okrągły kształt osełki

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007279	ST - 3227	Ø 10 x 38	48,-
00007280	ST - 3228	Ø 13 x 44	80,-
00007281	ST - 3229	Ø 22 x 43,5	122,-

ST - 3227



ST - 3229

## RĘKAWICE I TASAK

### Rękawice

- rękawice bawełniane z włóknem aluminiowym
- temperatura maksymalna: 200 °C

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00010610	REK - 1	30	13,-



### Tasak do mięsa Trend Royal

- tasak z profesjonalnej serii Trend Royal
- specjalnie wyprofilowana rękojeść o ergonomicznym kształcie
- możliwość mycia w zmywarkach
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zawartością molibdenu i wanadu o twardości 54-56 HRC

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007287	TAS - 3323	33	153,-



**Nóż kolebkowy do warzyw**

- specjalny nóż o kształcie kolebki
- 2 uchwyty
- umożliwia szybkie i wygodne siekanie warzyw
- specjalna konstrukcja uchwytów umożliwia szybki demontaż w celu utrzymania czystości lub ostrzenia



NK - 3233

Indeks	Oznaczenie	Ilość ostrzy tnących	Cena netto PLN
00007282	NK - 3233	2 (22 cm)	94,-

**Nóż kolebkowy do mięsa**

- specjalny nóż o kształcie kolebki
- 2 uchwyty
- umożliwia szybkie i wygodne siekanie i rozdrabnianie mięs
- specjalna konstrukcja uchwytów umożliwia szybki demontaż w celu utrzymania czystości lub ostrzenia



NK - 3235

Indeks	Oznaczenie	Ilość ostrzy tnących	Cena netto PLN
00007284	NK - 3235	2 (30 cm)	161,-
00007283	NK - 3234	3 (30 cm)	244,-



NK - 3234

**Nożyce do drobiu**

- specjalne nożyce do oddzielania części mięsa drobiowego

ND - 4510



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007285	ND - 4510	94,-
00007286	ND - 4511	115,-

ND - 4511



## MIKSER RĘCZNY I PALNIK

## Mikser ręczny

- 2 prędkości: 9 000 i 16 000 obr/min
- wykonanie: stal nierdzewna + tworzywo sztuczne
- w komplecie: urządzenie, pojemnik do siekania, pojemnik do mieszania



Indeks	Oznaczenie	Zasilanie el. V/Hz	Cena netto PLN
00010605	MR - 1	230 V / 50 Hz	283,-

## Palnik mikro

- stosowany do karmelizowania sosów i kremów
- zasilany gazem do zapalniczek
- pojemność: 5-6 ml



Indeks	Oznaczenie	Wysokość cm	Cena netto PLN
00010607	PAL - M	12,5	71,-

## RÓZGI I SZCZYPCE

## Różga

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10
- 8 grubych drutów
- szczelny uchwyt o średnicy 27 mm

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007223	R - 1	30	16,-
00007224	R - 2	40	18,-
00007225	R - 3	50	27,-
00007226	R - 4	60	30,-



## Różga teflonowa

- doskonała do patelni z powłoką teflon Platinum i Classic
- sprężysta nylonowa różga
- uchwyt - stal nierdzewna 18/10
- odporna na temp. do +210 °C

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007227	RT - 1	31	15,-



## Szczypce do lodu

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10
- wysokopolerowane

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007229	SZL - 1	18	5,-



## Szczypce uniwersalne

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10
- wyskopolerowane

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007230	SZ - 1	24	9,-
00007231	SZ - 2	30	10,-
00007232	SZ - 3	40	11,-



## Szczypce do pieczenia

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10
- wyskopolerowane

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007234	SZP - 1	21	14,-



## Szczypce do grilla

- chromowane

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007235	SZG - 1	23	12,-
00007236	SZG - 2	30	12,-



## Szczypce do serwowania

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10
- wysoka jakość

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007238	SZSE - 1	20	10,-





## Otwieracz do konserw

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wysokopolerowana
- uchwyt satynowy, „rurka”, zakończony hakiem do zawieszania



Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007221	OK - 1	20	30,-

## Wyciskacz do czosnku

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wysokopolerowana
- uchwyt satynowy, „rurka”, zakończony hakiem do zawieszania



Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007222	WCZ - 1	17	38,-

## SITA CEDZAKOWE

### Sito cedzakowe

- wykonane ze stali cynowanej
- drewniany uchwyt
- stalowy łuk podpierający
- podwójna siatka: zewnętrzna (mocna i gęsta), wewnętrzna (drobna - 6,5 otworów / cm<sup>2</sup>)

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007186	SC - 1	Ø 30	30	84,-
00007187	SC - 2	Ø 35	35	106,-



### Sito cedzakowe nierdzewne

- wykonane ze stali nierdzewnej
- drobna siatka (6,5 otworów / cm<sup>2</sup>)

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007188	SCN - 1	Ø 12	15	18,-
00007189	SCN - 2	Ø 16	15	24,-
00007190	SCN - 3	Ø 20	20	34,-
00007191	SCN - 4	Ø 22	21	43,-



### Sito stożkowe

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, satynowane
- otwory 1,5 mm, na końcówce 2 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007192	SS - 1	Ø 20	16,5	52,-
00007193	SS - 2	Ø 23	16,5	58,-
00007194	SS - 3	Ø 27	23	88,-
00010606	SS - 4	Ø 25	23	80,-



### Cedzak siatkowy

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wyskopolerowana
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

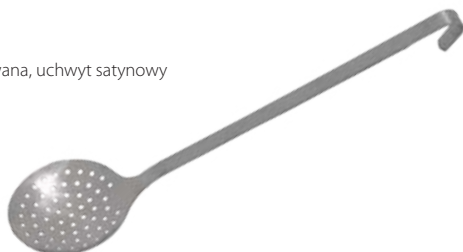
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007210	CS - 1	Ø 16	42	26,-
00007211	CS - 2	Ø 20	51	30,-



### Cedzak

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wyskopolerowana, uchwyt satynowy
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

Indeks	Oznaczenie	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007214	C - 1	40	38,-



## MIARKI, CHOCHLE I ŁOPATKI

### Miarka z polipropylenu

- wykonana z półprzezroczystego polipropylenu
- z podziałką w litrach i milimetrach

Indeks	Oznaczenie	Pojemność l	Cena netto PLN
00007195	MP - 1	1	19,-
00007196	MP - 2	2	32,-



### Miarka nierdzewna

- wykonana ze stali nierdzewnej, wyskopolerowana
- z uchwytem
- wewnętrzna podziałka

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Cena netto PLN
00007197	MN - 1	Ø 16 x 19	2	64,-



## Chochla

- **monoblok**
- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10
- wysokopolerowana
- uchwyt satynowy
- grubość stali ok. 3,5 mm
- pojemność wytłoczona na uchwycie
- bardzo sztywna
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007198	CH - 1	Ø 6,5	0,07	30	17,-
00007199	CH - 2	Ø 8	0,12	32	19,-
00007200	CH - 3	Ø 9	0,2	33	25,-
00007201	CH - 4	Ø 10	0,25	37	27,-
00007202	CH - 5	Ø 12	0,5	40	37,-
00007203	CH - 6	Ø 14	0,75	45	42,-
00007204	CH - 7	Ø 16	1	47	57,-



## Łyżka cedzakowa

- **monoblok**
- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wysokopolerowana
- uchwyt satynowy
- perforacja 3 mm
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007205	ŁC - 1	Ø 10	33	33,-
00007206	ŁC - 2	Ø 12	37	43,-
00007207	ŁC - 3	Ø 14	40	56,-
00007208	ŁC - 4	Ø 16	41	62,-
00007209	ŁC - 5	Ø 20	47	76,-



## Łyżka do spaghetti

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wysokopolerowana, uchwyt satynowy
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

Indeks	Oznaczenie	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007215	ŁS - 1	40	36,-



## Łopatka teflonowa

- **doskonała do patelni z powłoką teflon Platinum i Classic**
- sprężysta nylonowa szpatułka z zaokrąglonymi brzegami
- uchwyt - stal nierdzewna 18/10
- odporna na temp. do +220 °C

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007228	ŁT - 1	17 x 32	21,-



## Łopatka do przewracania / smażenia

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wyskopolerowana, uchwyt satynowy
- perforacja 3 mm
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007212	Ł - 1	Ø 12	39	45,-



## Łopatka do przewracania

- monoblok
- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10, wyskopolerowana, uchwyt satynowy
- uchwyt zakończony hakiem do zawieszania

Indeks	Oznaczenie	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007216	Ł - 2	40	33,-



## Ubijak do ziemniaków

- solidne wykonanie ze stali nierdzewnej 18/10
- grubość drutu ubijaka 6 mm
- rączka Ø 30 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Długość rączki cm	Cena netto PLN
00007218	UZ - 1	15,5 x 8,3	50	90,-
00007219	UZ - 2	15,5 x 8,3	80	114,-



## Tłuczek do mięsa

- solidny tłuczek wykonany z odlewane aluminium

Indeks	Oznaczenie	Długość cm	Cena netto PLN
00007239	T - 1	26	33,-



# Indeks alfabetyczny produktów

linia RF 600

linia RF 700

linia RF 900

Bateria kolankowa	16	Frytownica na ryby	69
Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem	15	Garnek niski	49
Bateria stojąca kolumnowa	17	Garnek średni	48
Bateria z długą dźwignią	16	Garnek wysoki	48
Bateria z giętkim kranem	16	Garnek z pokrywką	50
Bateria z prysznicem	16	Głowica uniwersalna by-pass do Purity C	195
Bemar elektryczny	86	Grill kontaktowy elektryczny	81
<b>Bemar elektryczny</b>	<b>154</b>	Grill kontaktowy podwójny	82
<b>Bemar wodny</b>	<b>168</b>	Grill lawowy gazowy	88
Bemar wodny jezdny dzielony	63	<b>Grill lawowy gazowy</b>	<b>153</b>
Bemar wodny stacjonarny dzielony	63	<b>Grill lawowy gazowy</b>	<b>167</b>
Błacha aluminiowa perforowana	43	Holdomat	123
Błacha cukiernicza emaliowana	44	Hot-dog	90
Błacha emaliowana 4/6 otwarta z jednej strony	44	Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym	90
Błacha na knedle	48	Kebab - grill elektryczny	84
Błacha Retigo Snack RS 1/1	44	Kebab - grill gazowy	85
Blok szuflad z przewodnicami	31	Kłoc masarski	109
Cedzak	218	Kłoc polietylenowy do mięsa	109
Chochla	219	<b>Kocioł elektryczny 100 l</b>	<b>182</b>
Czapka Szefa Kuchni wiskoza	202	<b>Kocioł elektryczny 150 l</b>	<b>182</b>
Deska do krojenia	109	<b>Kocioł gazowy 100 l</b>	<b>182</b>
Deska do krojenia	110	<b>Kocioł gazowy 150 l</b>	<b>182</b>
Deska do krojenia i rozbijania	109	Kociołek na zupę	94
Dodatkowa igła do kebaba	85	Konsola - uchwyty do salamandra	89
Drzwi do FE-60/P	73	Kostkarka do lodu	34
<b>Drzwi do podstawy</b>	<b>157</b>	<b>Kosz 1/2</b>	<b>170</b>
<b>Drzwi do szafek</b>	<b>184</b>	<b>Kosz do frytownicy F16L/3 - 66 ET</b>	<b>157</b>
Ekspres do kawy 1-grupowy	126	Kosz do zmywarki	17
Ekspres do kawy 1-grupowy z młynkiem	126	Kosz na frytki GN 1/1	48
Ekspres do kawy 2-grupowy	127	Kosz na odpady	19
Ekspres do kawy 2-grupowy z wyświetlaczem	127	<b>Kosze do VT</b>	<b>184</b>
Ekspres do kawy 3-grupowy z wyświetlaczem	128	<b>Kosze do VTL</b>	<b>158</b>
Elektroniczny licznik przepływu	195	Krajalnica - nóż gładki	105
Filtr Brita Purity C Quell ST	194	Kruszarka do lodu	130
Forma oksydowana	117	Kruszarka do lodu - Mojitos	130
Frytownica elektryczna	74	Kuchenka mikrofalowa 25l programowana cyfrowo	86
<b>Frytownica elektryczna</b>	<b>151</b>	<b>Kuchnia elektryczna</b>	<b>141</b>
<b>Frytownica elektryczna</b>	<b>164</b>	<b>Kuchnia elektryczna</b>	<b>173</b>
<b>Frytownica elektryczna</b>	<b>180</b>	<b>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem</b>	<b>144</b>
Frytownica elektryczna 10 + 10 l trójfazowa	72	<b>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym</b>	<b>163</b>
Frytownica elektryczna 10 l trójfazowa	70	<b>Kuchnia elektryczna z piek. elektr. GN 2/1</b>	<b>175</b>
<b>Frytownica elektryczna 16l</b>	<b>151</b>	<b>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym</b>	<b>175</b>
Frytownica elektryczna 4 + 4 l	70	<b>konwekcyjnym GN 1/1</b>	<b>175</b>
Frytownica elektryczna 4 l	68	<b>Kuchnia gazowa</b>	<b>138</b>
Frytownica elektryczna 7 + 4 l	70	<b>Kuchnia gazowa</b>	<b>172</b>
Frytownica elektryczna 7 + 7 l	71	Kuchnia gazowa wolnostojąca	132
Frytownica elektryczna 7 + 7 l trójfazowa	71	<b>Kuchnia gazowa z elektrycznym piekarnikiem</b>	<b>142</b>
Frytownica elektryczna 7 l	68	<b>Kuchnia gazowa z piekarnikiem</b>	<b>161</b>
Frytownica elektryczna 7 l trójfazowa	69	<b>Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektr. GN 2/1</b>	<b>174</b>
Frytownica elektryczna trójfazowa	72	<b>Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym</b>	<b>174</b>
<b>Frytownica elektryczna trójfazowa na podstawie</b>	<b>152</b>	<b>konwekcyjnym GN 1/1</b>	<b>174</b>
<b>Frytownica gazowa</b>	<b>164</b>	<b>Kuchnia stołowa elektryczna</b>	<b>160</b>

# Indeks alfabetyczny produktów

linia RF 600

linia RF 700

linia RF 900

## Kuchnia stołowa gazowa

Kuchnia wok	135	Patelnia aluminiowa	51
Kuter 8 l	108	Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym	178
Kuweta na lody	45	Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym	178
Lampa owadobójcza	203	Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym	176
Listwa kryjaco - łącząca	170	Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym	176
Listwa kryjąca	184	Patelnia multifunkcyjna	95
Łopata do pizzy	117	Patelnia uchylna elektryczna	163
Łopatka do przewracania	220	Patelnia uchylna gazowa	163
Łopatka teflonowa	219	Patelnia wielofunkcyjna elektryczna	168
Łyżka cedzakowa	219	Patelnia wielofunkcyjna gazowa	168
Łyżka do rozprowadzania sosu na pizzy	219	Piec do pizzy	113
Łyżka do spaghetti	118	Piec do pizzy 1-poziomowy	112
Makaroniarka	219	Piec do pizzy 2-poziomowy	112
Maszynka do mięsa z napędem do steakera	180	Piec do pizzy dwupoziomowy	114
Miarka nierdzewna	104	Piec do pizzy jednopoziomowy	114
Miarka z polipropylenu	218	Piec konwekcyjno-parowy KPM	120
Mikser barowy	218	Piec konwekcyjno-parowy programowalny KPD	121
Mikser podwójny	129	Piec konwekcyjny KE z naparowaniem	122
Mikser pojedynczy	130	Piec piekarniczy	123
Mikser ręczny	129	Piekarnik elektryczny	155
Mikser spiralny	215	Piła do kości	105
Mikser uniwersalny	115	Pyta do grillowania	169
Mikser zanurzeniowy	101	Pyta grillowa chromowana elektryczna	147
Miska niska	107	Pyta grillowa chromowana elektryczna trójfazowa	146
Miska wysoka	51	Pyta grillowa chromowana gazowa	79
Młynek do kawy	51	Pyta grillowa chromowana gazowa	149
Młynek do kawy automatyczny	128	Pyta grillowa elektryczna	76
Młynek koloidalny	128	Pyta grillowa elektryczna	83
Moduł do cappuccino	22	Pyta grillowa elektryczna	145
Nadstawka	129	Pyta grillowa elektryczna	166
Nadstawka chłodnicza	18	Pyta grillowa elektryczna	181
Nadziewarka do kiełbas	33	Pyta grillowa elektryczna chromowana	181
Naleśnikarka	102	Pyta grillowa elektryczna trójfazowa	145
Naświetlacz bakteriobójczy do jaj	94	Pyta grillowa gazowa	78
Nożyce do drobiu	202	Pyta grillowa gazowa	148
Nóż do kutra	214	Pyta grillowa gazowa	165
Nóż kolebkowy do mięsa	108	Pyta grillowa chromowana elektryczna	77
Nóż kolebkowy do warzyw	214	Pyta robocza	155
Nóż krążkowy do pizzy	214	Pyta robocza	169
Nóż kuchenny Profi Line	118	Pyta robocza podgrzewana	155
Nóż kuchenny Trend Royal	211	Pyta robocza z szufladą	183
Nóż kuty King's Row	209	Pyta robocza z szufladą i drzwiami	183
Obieraczka lakierowana do ziemniaków	210	Pyta robocza ze zlewem	155
Obieraczka nierdzewna do ziemniaków	100	Podgrzewacz do parówek	90
Ociekacze na naczynia	100	Podgrzewacz elektryczny	60
Okap uniwersalny	19	Podgrzewacz elektryczny GN 2/3	60
Otwieracz do konserw	122	Podgrzewacz elektryczny okrągły	60
Palnik mikro	217	Podgrzewacz elektryczny RollTop	60
Papier do gotowania i pieczenia SAGA One-Up	215	Podgrzewacz frytek	152
Papier do gotowania SAGA arkusz	208	Podgrzewacz GN 1/1	59
Papier do gotowania SAGA rolka	208	Podgrzewacz GN 1/1 RollTop	59
	207	Podgrzewacz GN 2/3	59

# Indeks alfabetyczny produktów

linia RF 600

linia RF 700

linia RF 900

Podgrzewacz okrągły	59	Pokrywka GN	39
Podgrzewacz parówek i bułek podwójny	96	Pokrywka GN - linia chłodnicza	41
Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy	95	Pokrywka z poliwęglanu	47
Podgrzewacz talerzy	58	Pokrywka z uszczelką silikonową	39
<b>Podstawa</b>	<b>169</b>	Pokrywka z uszczelką silikonową i wyc. na uchwyt	39
Podstawa do BM(V)	97	Pokrywka z wycięciem na chochlę	39
Podstawa na kółkach do szatkownicy	106	Pokrywka z wycięciem na uchwyt	39
<b>Podstawa otwarta</b>	<b>156</b>	Porcjoner do mięsa	212
Podstawa pod ekspres do kawy	129	Półka odkładcza do FE-30 / FE-60	73
Podstawa pod moduł otwartą	97	Przystawka do mielenia mięsa	102
Podstawa pod piec	122	Przystawka do tarcia	102
Podstawa pod piec do pizzy	113	Regał magazynowy chromowany 4-półkowy	55
Podstawa pod zmywarę	11	Rękawice	213
<b>Podstawa z drzwiami</b>	<b>170</b>	RM Grill - 5 kg	12
<b>Podstawa zamknięta</b>	<b>156</b>	RM Kamień Wodny - 5 kg	12
<b>Podstawa zamknięta</b>	<b>169</b>	RM Myjący - 12 kg / 25 kg	12
<b>Podstawa zamknięta z drzwiami</b>	<b>156</b>	RM Płuczący - 10 kg	12
<b>Podstawa zamknięta z szufladami</b>	<b>156</b>	Rolkowy opiekacz parówek	91
Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	43	Rondel	49
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	37	Różga	215
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 - linia chłodnicza	40	Różga teflonowa	215
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	43	Ruszt do kurczaków	47
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	42	<b>Ruszt do mięsa</b>	<b>170</b>
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon	44	Ruszt płaski	47
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 z poliwęglanu	46	Ruszt Retigo Grill RGR	47
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2	38	<b>Ruszt do GLL</b>	<b>158</b>
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 - linia chłodnicza	40	Salamander	88
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany	42	Salamander ruchomy	89
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu	46	Schładzarko-zamrażarka szokowa	124
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3	38	Separator do obierzyn	101
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 - linia chłodnicza	40	Separator do obierzyn okrągły - SKBZ 12,20,40	101
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu	46	Siatka aluminiowa do pizzy	117
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4	38	Sito cedzakowe	217
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 - linia chłodnicza	41	Sito cedzakowe nierdzewne	217
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu	46	Sito stożkowe	217
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6	38	Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg	198
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 - linia chłodnicza	41	Spryskiwacz do mycia pieca	15
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu	46	Spryskiwacz Profi line z baterią stołową	14
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9	38	Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką	14
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 - linia chłodnicza	41	Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną	14
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu	47	Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną i wylewką	14
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	37	Spryskiwacz z baterią stołową	13
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	42	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką	13
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	37	Spryskiwacz z baterią ścienną	13
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 - linia chłodnicza	40	Spryskiwacz z baterią ścienną/stołową i wylewką	13
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	42	Stalka	213
Pojemnik gastronomiczny GN 2/4	37	Stalka extra	212
Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu	45	Steak grill chromowany - komplet	80
Pojemnik na sztućce	18	Steaker	104
<b>Pokrywa do BRM - 6 G</b>	<b>168</b>	Steaker - przystawka do MY - 12	104
Pokrywa kosza	18	Steryliizator UV	96
Pokrywka	49	Steryliizator wodny	96

# Indeks alfabetyczny produktów

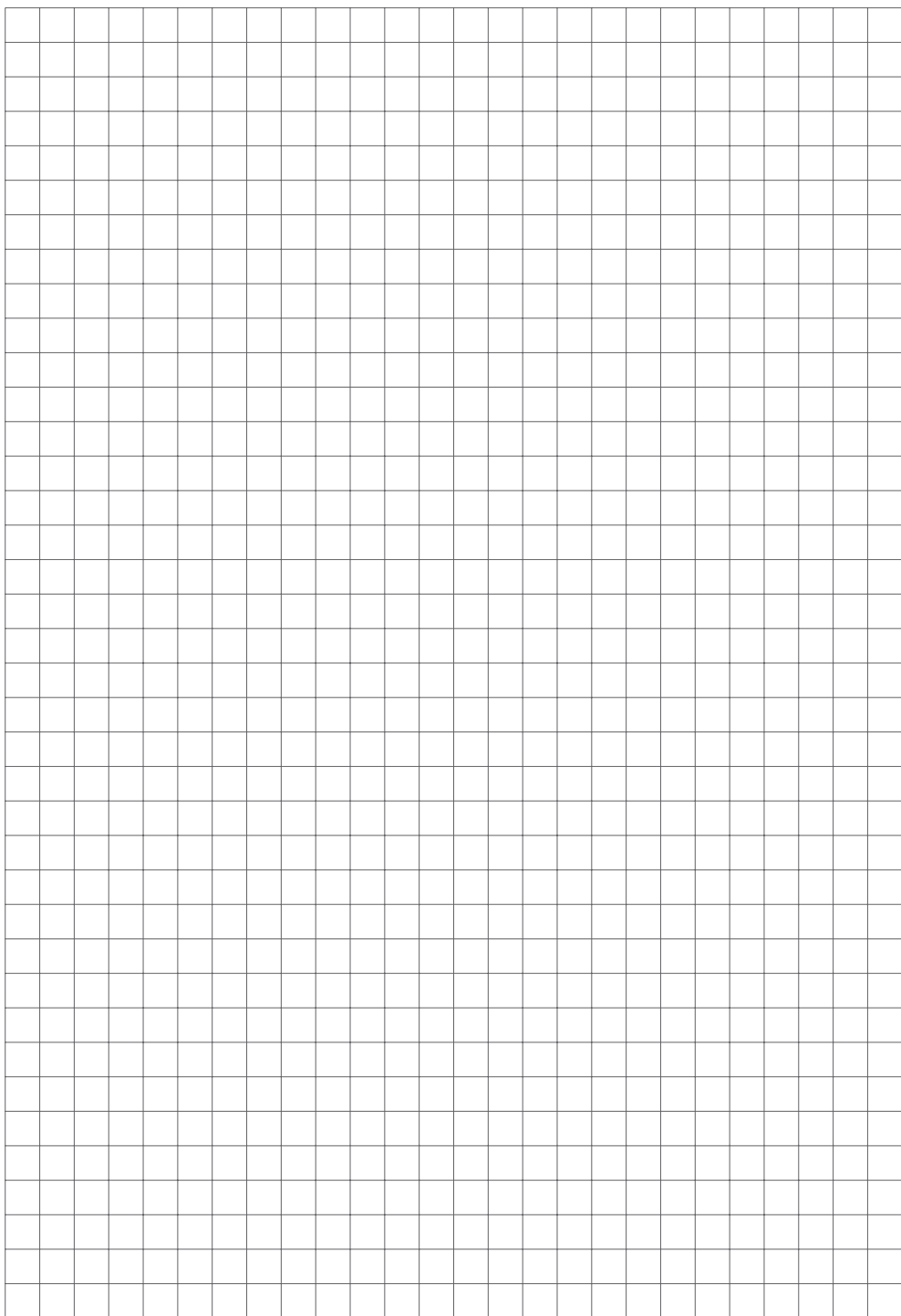
linia RF 600

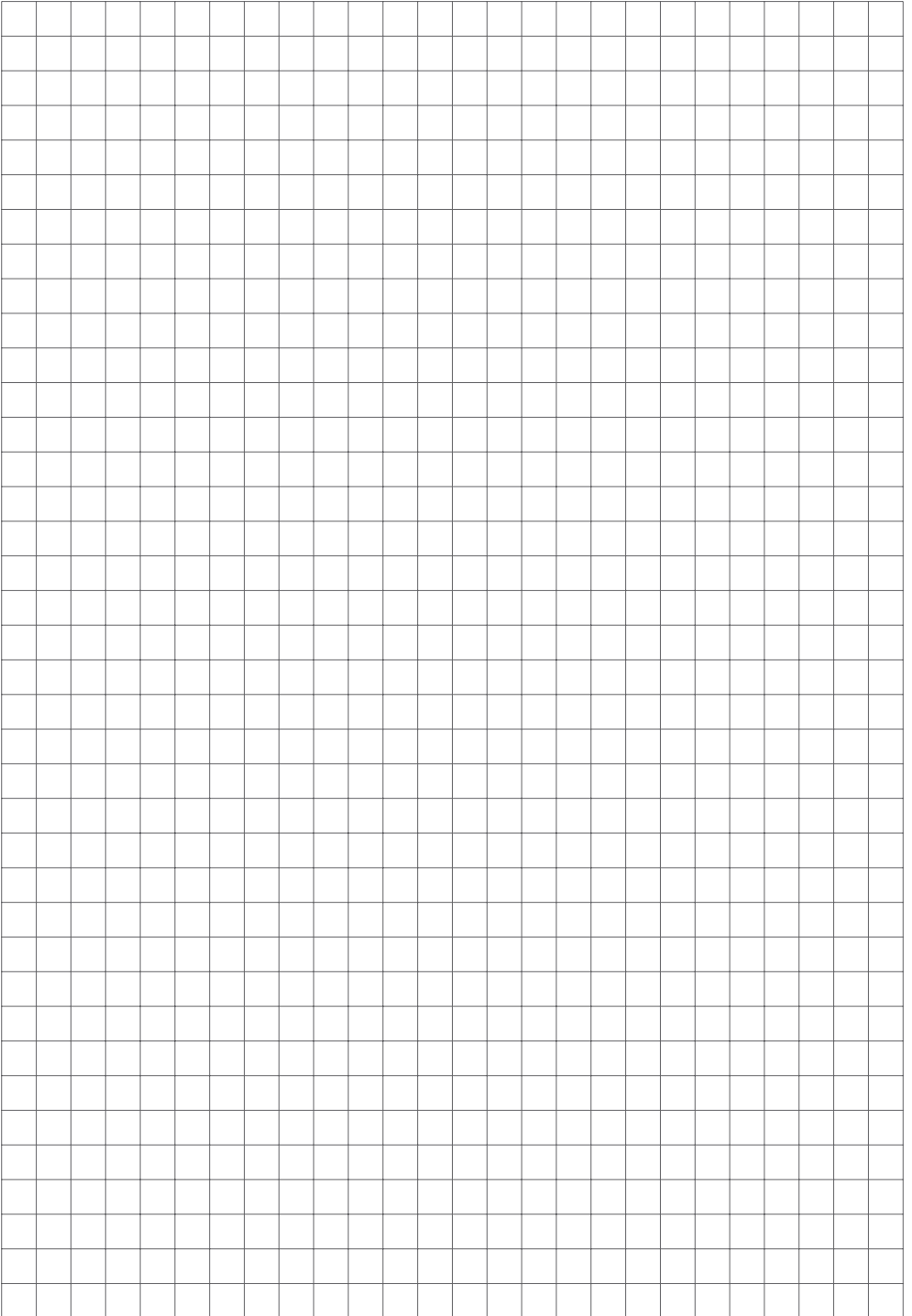
linia RF 700

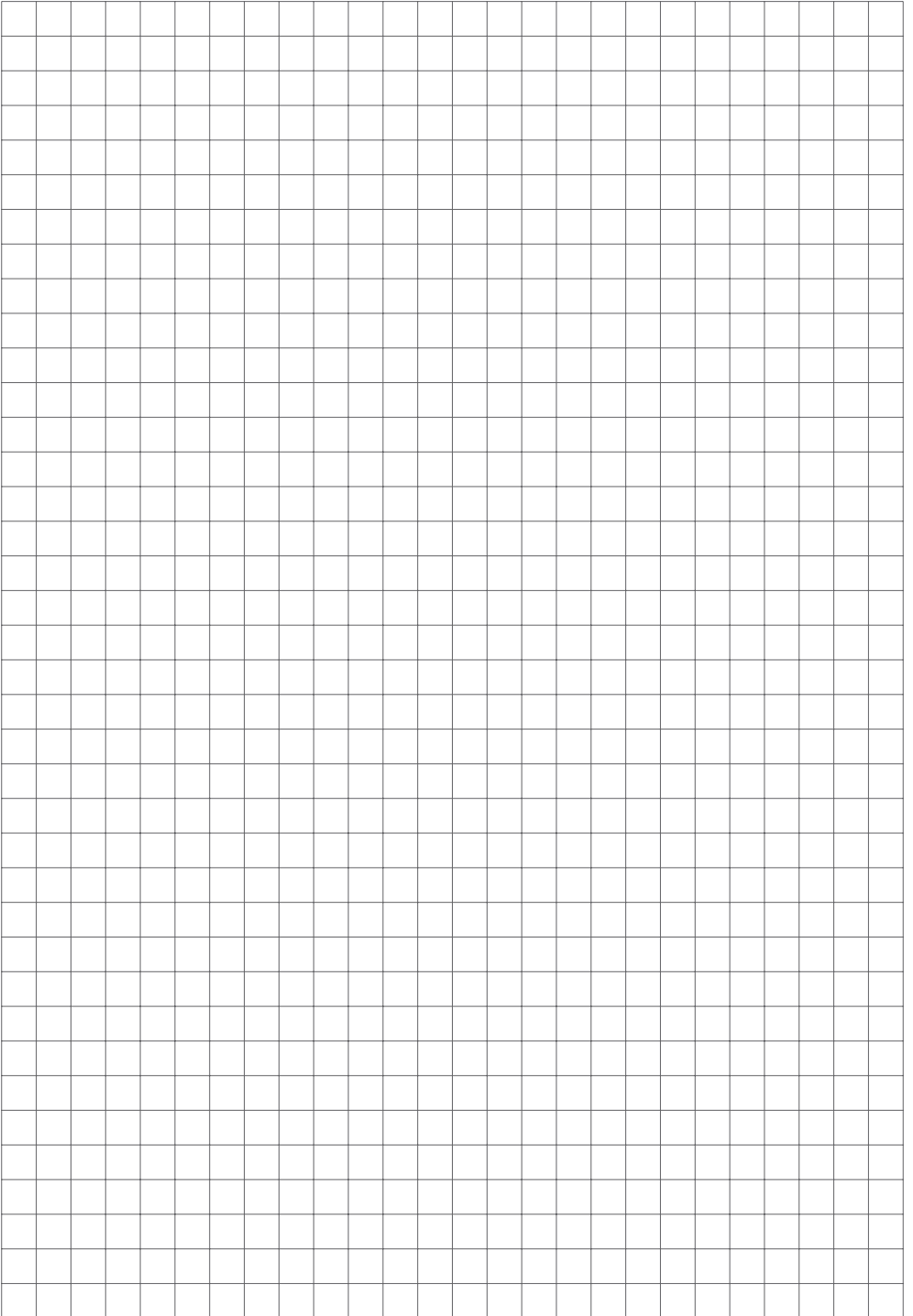
linia RF 900

Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady	30	Torba termiczna do transportu pizzy	118
Stół chłodniczy - 2 drzwi	31	Toster dwupoziomowy	92
Stół chłodniczy - 3 drzwi	29	Toster jednopoziomowy	91
Stół chłodniczy - 3 drzwi	31	Toster tunelowy	92
Stół chłodniczy czteroszufladowy	31	Ubijak do ziemniaków	220
Stół chłodniczy dwudrzwiowy	29	Uchwyt do foremek zaciskowy	117
Stół chłodniczy na sałatki	29	Uchwyt na talerzyki	19
Stół chłodniczy ze zlewem	28	Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek	73
Stół do pizzy dwudrzwiowy	30	Urządzenie do gotowania makaronu	74
Stół do pizzy dwudrzwiowy	116	<b>Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne</b>	<b>154</b>
Stół do pizzy trzydrzwiowy z chłodzoną witrynką	30	<b>Urządzenie elektryczne do gotowania makaronu</b>	<b>167</b>
Stół do pizzy trzydrzwiowy z chłodzoną witrynką	116	<b>Urządzenie gazowe do gotowania makaronu</b>	<b>167</b>
Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem	32	Waga kalkulacyjna	206
Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem	32	Waga magazynowa	207
Stół wyładowczy do zmywarki	11	Waga sklepowa	206
Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem	11	Warnik do wody	54
System filtracyjny	191	Wiadro nierdzewne	50
System filtracyjny do kostkarek	190	Widelec do mięs	212
System filtracyjny Purity 1200 Clean	193	Widelec kuty King's Row	212
System filtracyjny Purity 450 Steam	192	Wilk do mięsa	103
System odsalania wody	196	Witryna chłodnicza	33
System odsalania wody - automatyczny	197	Witryna chłodnicza	65
Szafa chłodnicza	24	Witryna ciepła	93
Szafa chłodnicza GN 2/1	25	Witryna grzewcza	65
Szafa mroźnicza	26	Witryna neutralna	93
Szafa mroźnicza GN 2/1	27	Wkład do gotowania makaronu	50
Szatkownica warzyw	106	Wkładka do pojemnika z poliwęglanu	47
Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym		Wózek do termoportów	62
Szczypce do grilla	118	Wózek kelnerski - półki głębokie	56
Szczypce do lodu	216	Wózek kelnerski skręcany	56
Szczypce do pieczenia	216	Wózek na kosze	19
Szczypce do serwowania	216	Wózek na pojemniki GN	57
Szczypce uniwersalne	216	Wózek na pojemniki GN - pełny blat	57
<b>Szuflada - zestaw</b>	216	Wózek z tworzywa	56
Środek regeneracyjny do systemu odsalania wody	157	Wyciskacz do cytrusów	102
Taboret elektryczny	197	Wyciskacz do czosnku	217
Taboret z palnikiem gazowym	134	Wyciskarka do owoców	130
Tarcze do szatkownicy	133	Zaparzacz do kawy	55
Tasak do mięsa Trend Royal	107	Zestaw akcesoriów	102
Termobox GN 1/1 200	213	<b>Zestaw kółek</b>	<b>157</b>
Termoport - D GN 1/3 COP	61	Zmiękcacz automatyczny	186
Termoport Cop GN 1/1	61	Zmiękcacz automatyczny do ciepłej wody	188
Termoport Front GN 1/1	61	Zmiękcacz do wody	189
Termoport z drzwiami grzejnymi 12V lub 230V	61	Zmiękcacz półautomatyczny	186
Termoporty do płynów	62	Zmiękcacz z obejściem (by-pass)	189
Termos lakierowany	62	Zmywarka do naczyń i garnków	10
Termos stalowy	52	Zmywarka do szkła	8
Termos stalowy z kranem	52	Zmywarka do szkła i naczyń	9
Termos stalowy z kranem TOMLINSON	52	Zmywarka kapturowa	9
Tester twardości wody	52	Żywica do zmiękczaczy LT	198
Tłuczek do mięsa	198		
	220		









## Czech manufacturer of catering equipment



RM GASTRO s.r.o.  
tř. ČSA, 816  
391 81 Veselí nad Lužnicí - Česká republika  
[www.rmgastro.eu](http://www.rmgastro.eu)



Oddział handlowy w Polsce  
**RM GASTRO Polska**  
[info@rmgastro.pl](mailto:info@rmgastro.pl)  
[www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)



Obchodné oddelenie pre Slovensko  
**RM GASTRO Slovakia**  
[info@rmgastro.sk](mailto:info@rmgastro.sk)  
[www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)



Obchodní oddělení pro Českou republiku  
**RM GASTRO CZ**  
[info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz)  
[www.rmgastro.cz](http://www.rmgastro.cz)



**RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**  
[info@rmgastro.pl](mailto:info@rmgastro.pl)  
[www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)

tel./fax  
Dział Sprzedaży  
Dział Serwisu  
Dział Księgowości  
Dział Marketingu

+48 33 8547052, 8547326  
wew. 1 [info@rmgastro.pl](mailto:info@rmgastro.pl)  
wew. 2 [serwis@rmgastro.pl](mailto:serwis@rmgastro.pl)  
wew. 4 [ksiegowosc@rmgastro.pl](mailto:ksiegowosc@rmgastro.pl)  
wew. 5 [marketing@rmgastro.pl](mailto:marketing@rmgastro.pl)



szybki kontakt