

KATALOG 2014 / 2015

PRODUCENT URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

RM GASTRO - CHCEMY ZAOFEROWAĆ CI JESZCZE WIĘCEJ.

Firma RM GASTRO jest z Państwem już 17 lat. Wytrwale budowane zaufanie, rzetelność i wzajemne wsparcie pozwoliło nam utrzymać stałą współpracę z najlepszymi sklepami gastronomicznymi w Polsce. **Nie bez przyczyny** wybraliśmy ich a oni wybrali nas. Wspólnie dążymy w jednym kierunku – **rozwoju rynku gastronomicznego poprzez sprzedaż wysokiej jakości urządzeń i dobrze wykwalifikowaną kadrę handlowców i serwisantów.**

Otwarcie w 2013 roku nowej siedziby dalece poszerza nasze możliwości. Będziemy mogli stale rozwijać ofertę szkoleń produktowych i sprzedażowych, a co za tym idzie, kontynuować wprowadzanie autoryzacji handlowej i serwisowej. Znaczne zwiększenie powierzchni magazynowych przyspieszy dostawy, a duże powierzchnie ekspozycyjne zachęcą Klientów do bezpośredniego zapoznania się z ofertą.

Siła Grupy RM GASTRO, działającej prężnie w trzech krajach, pozwala nam również na zaoferowanie bardzo korzystnych warunków sprzedażowych oraz **nieograniczone możliwości** produkcji i realizacji. **Każdą kuchnię da się odpowiednio wyposażyć i nie ma dla nas pomysłów, których nie można zrealizować.** W RM GASTRO pracujemy nad tym, by Twoja kuchnia była coraz lepsza, dlatego katalog, który trzymasz w rękach to tylko część tego, co możemy Ci zaproponować.



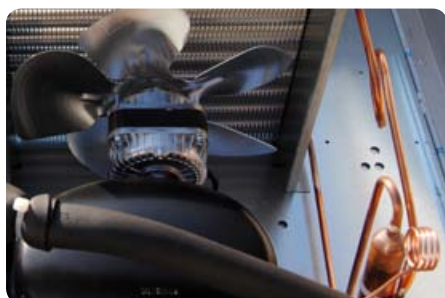
DAVID RIEDEL
PROKURENT RM GASTRO POLSKA



RM GASTRO POLSKA



Dział handlowy:
info@rmgastro.pl
wew. 1



Serwis:
serwis@rmgastro.pl
wew. 2



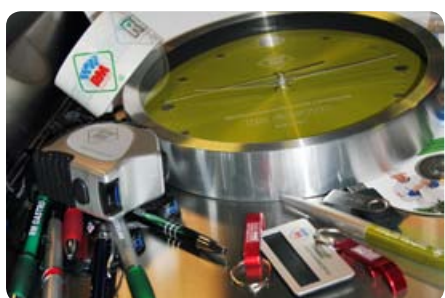
Księgowość:
ksiegowosc@rmgastro.pl
wew. 4



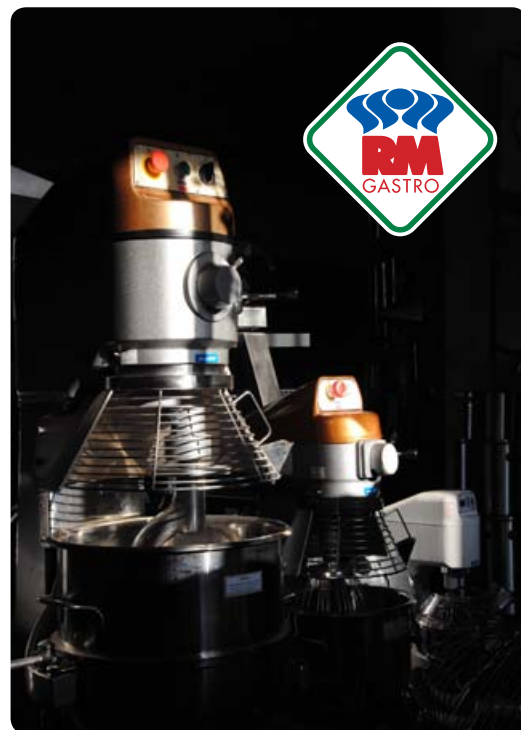
Eksperti kulinarni:
kgawlik@rmgastro.pl
tnowak@rmgastro.pl



Grafika:
grafika@rmgastro.pl



Marketing:
marketing@rmgastro.pl
wew. 5



RM GASTRO Polska Sp. z o.o

ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń
tel.: +48 33 8547326, fax: +48 33 8547052
www.rmgastro.pl

Firma RM GASTRO powstała w 1993 roku w Czechach, gdzie znajdują się nowoczesne zakłady produkcyjne firmy. Posiada oddziały w Polsce, Czechach i na Słowacji, będąc jednocześnie liderem produkcji i sprzedaży urządzeń gastronomicznych w tej części Europy. Istnieje na rynku Polskim od 2003 roku, ma swoją siedzibę w Ustroniu. RM GASTRO Polska stawia na nowoczesność i najwyższe standardy obsługi, dlatego system logistyczny firmy umożliwia dostarczenie zamówionego towaru w ciągu 24 - 48 godzin na terenie całej Polski. Nowoczesne systemy informatyczne oraz sprawna organizacja pozwalają bardzo szybko reagować na potrzeby klientów w zakresie urządzeń, a także akcesoriów i części zamiennych.

W Polsce produkty Grupy znane są głównie z bogatej oferty katalogu RM GASTRO, w którym znajdują się m.in. popularne piece konwekcyjno-parowe Retigo i linie kuchenne RM Lotus. Nasze urządzenia można zobaczyć w wielu lokalach gastronomicznych.

KUCHARZE FIRMOWI RM GASTRO

profesjonalne urządzenia - profesjonalna obsługa

Krzysztof Gawlik - znakomity, doświadczony kucharz. Uzyskał tytuł Executive Chef na New York University of Technology. W swojej wędrówce kulinarnej poznał wiele rodzajów kuchni w świecie gastronomii. Pracował m.in. we włoskiej restauracji „Rottiseria” w Baassano Del Grappa, następnie poznał kuchnię żydowską pracując w restauracji „Arche Noach” w Wiedniu. Był Szefem kuchni i managerem w restauracjach: „Bożena B&B” w Nowym Jorku, „Antipasti i Fandango” w Arizonie, „The Boardwalk” w Lake George. Ostatnie lata to już dzielenie się nabytą wiedzą, organizowanie i uruchamianie nowych obiektów gastronomiczno-hotelarskich - Hotel Forum, Kontrast, Eden w Krakowie, restauracje: Polakowski, Polskie Smaki, Nova, Klezmer Hois i wiele innych. W chwili obecnej oprócz oddawania się swojej pasji kucharzkiej prowadzi szkolenia i prezentacje w zakresie obsługi pieców konwekcyjno-parowych i nowoczesnych technologii i urządzeń w gastronomii. Jest członkiem WACS-World Association of Chefs Societies, Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, Euro-Toques- Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy, Beskidzkiego Klubu Kulinarnego.

Tomasz Nowak swoją przygodę z gastronomią rozpoczął w Zespole Szkół Gastronomicznych w Tychach od zawodu Cukiernik. W tym zawodzie przez kilka lat zdobywał doświadczenie w Cukierni Józefa Miszteli w Tychach. Tytuł Ciastkarz Czeladnik uzyskał w 1996 roku zdając egzamin u mistrza ciastkarstwa Pana Antoniego Dryszla w Katowicach-Szopienicach na ocenę bardzo dobrą. Krokiem w kierunku kuchni była nauka w Technikum Gastronomicznym w Tychach uwięńczona profesją Technik Technologii Żywnienia Zbiorowego. Doświadczenie w kuchni zdobywał pracując w restauracjach na Śląsku. Przez kolejne lata pracował jako Specjalista ds. Sprzedaży w Branży Browarniczej oraz Gastronomicznej. Jest członkiem Stowarzyszenia Polskich Kucharzy i Cukierników. W chwili obecnej swoją pasję do kuchni kontynuuje pod okiem Executive Chef Krzysztofa Gawlika, prowadząc szkolenia i prezentacje urządzeń gastronomicznych. Jako Kucharz Firmowy i Specjalista ds. Sprzedaży RM GASTRO jest również odpowiedzialny za projekty technologiczne obiektów gastronomicznych, służy doradztwem kulinarnym oraz pomocą w optymalnym doborze urządzeń dla naszych Szanownych Klientów.



NOWOŚCI W NASZEJ OFERCIE

NOWOŚĆ

Schładzarko - zamrażarki RM GASTRO Infinity Start

Linia Infinity Start oferuje innowacyjność i produktywność poprzez niezawodną i wydajną grupę urządzeń. Urządzenia zapewniają oszczędność czasu i energii ponieważ mogą pracować 24 h na dobę, a za pomocą panelu sterującego można ustawiać odpowiednie tryby pracy automatycznie uruchamiane o zadanej godzinie. Graficzny panel sterujący pokazuje w czasie rzeczywistym procesy zachodzące w komorze urządzenia, a dzięki dostępnym raportom mamy pewność o zachowaniu najwyższych standardów higienicznych. Zastosowanie wielopunktowej sondy zapewnia odpowiednią temperaturę wewnątrz potrawy podczas całego cyklu pracy. Więcej informacji na stronie 111.

Linia RM GASTRO 700 drop-in

Składa się z urządzeń gazowych i elektrycznych wpuszczanych w blat. Wykonywana ze stali nierdzewnej satynowanej z chromowanymi dodatkami, zachowująca charakterystyczną dla RM GASTRO funkcjonalność i estetykę. W jej skład wchodzi wszystkie urządzenia potrzebne do zaspokojenia wszelkich kuchennych potrzeb: jednostki gotujące, indukcyjne, smażące, patelnie, frytownice i wiele innych. Więcej informacji na stronie 238.



Piece konwekcyjno - parowe linii Orange Vision Extra

Piece należące do linii Orange Vision są standardowo wyposażone w automatyczne mycie oraz książkę kucharską umożliwiającą zapisanie 99 programów po 9 kroków każdy. Przynicznic oraz sonda potrawy są teraz dostępne jako wyposażenie dodatkowe. Więcej informacji na stronie 119.



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.



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!

www.farutex.pl

SPIS TREŚCI

RM Urządzenia dynamiczne	9
RM Zmywalnia	42
RM Inox	71
RM Chłodnictwo	98
RM Schładzarko - zamrażarki szokowe	108
RM Piece konwekcyjno-parowe	117
RM Linie	
RM GASTRO 600	148
RM GASTRO 700	177
RM GASTRO 700 Top	213
RM GASTRO 700 Drop-in	236
RM GASTRO Sous Vide System	250
RM GASTRO 900	255
RM Pizza System	294
RM System regałowy	303
RM Bary sałatkowe i bemary	312

REWOLUCJA W SMAŻENIU

Wymień starą fryturę na SOLFRYT

unikalną kompozycję tłuszczową do wielokrotnego głębokiego smażenia

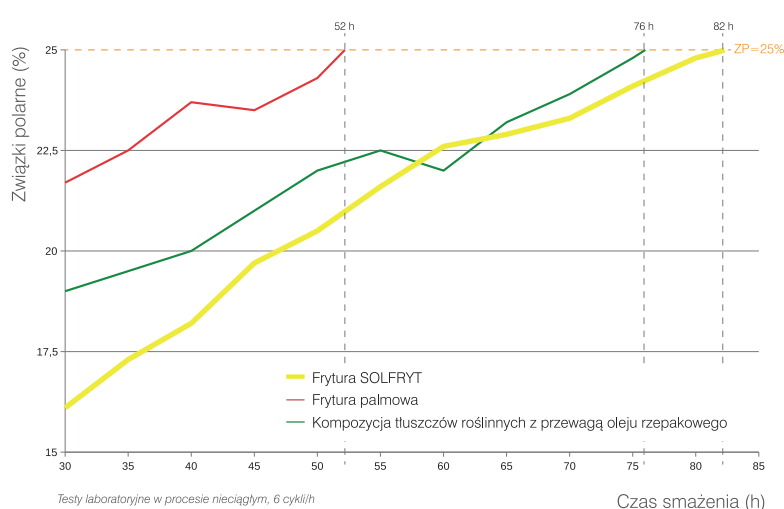
WYDAJNOŚĆ – mniejsze spalanie podczas procesu smażenia oraz niska absorpcja

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 oznaczania, §2: Zawartość związków polarnych w tłuszczach nie może być większa niż 25%



SPECJALIŚCI SPRZEDAŻY W KANALE HORECA:

Region Północny tel. 602 796 729,

Region Centralny tel. 606 802 966,

Region Południowy tel. 692 459 048

RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Pakowarki próżniowe	10
Krajalnice	12
Wilki do mięsa	15
Miksery ręczne	20
Miksery uniwersalne	22
Akcesoria do mikserów uniwersalnych	25
Obieraczki do ziemniaków	27
Separator do obierzyn	27
Kutry / blendery / miksery	28
Szatkownice warzyw	31
Tarcze do szatkownic	34, 39



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.

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- VBN - 4** Pakowarka próżniowa 4 mc/h
- VBN - 6** Pakowarka próżniowa 6 mc/h
- VBN - 8** Pakowarka próżniowa 8 mc/h
- VBN - 12** Pakowarka próżniowa 12 mc/h
- VBN - 18** Pakowarka próżniowa 18 mc/h
- VBN - 18D** Pakowarka próżniowa 18 mc/h
- VBN - 25** Pakowarka próżniowa 25 mc/h

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca



- 6 450,-
- 6 900,-
- 7 500,-
- 8 550,-
- 10 400,-
- 12 500,-
- 14 500,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Wydajność pompy próżniowej mc/h	Szerokość listwy zgrzewającej mm	Waga kg	Cena netto PLN
00009788	VBN - 4	33,4 x 44,3 x 43,9	26 x 33 x 9,5 + 6,5 h	230 V / 50 Hz	0,12	4	250	34	6 450,-
00009740	VBN - 6	33,4 x 44,3 x 43,9	26 x 33 x 9,5 + 6,5 h	230 V / 50 Hz	0,12	6	250	34	6 900,-
00009741	VBN - 8	39,4 x 46,3 x 46,8	32 x 35 x 11,5 + 6,5 h	230 V / 50 Hz	0,25	8	310	47	7 500,-
00009742	VBN - 12	39,4 x 46,3 x 46,8	32 x 35 x 11,5 + 6,5 h	230 V / 50 Hz	0,25	12	310	47	8 550,-
00009743	VBN - 18	50,9 x 56,8 x 54	43,5 x 52 x 11,5 + 8,5 h	230 V / 50 Hz	0,75	18	415	80	10 400,-
00009744	VBN - 18D	54,4 x 64,3 x 54	47 x 53 x 11,5 + 10 h	230 V / 50 Hz	0,75	18	460	80	12 500,-
00009745	VBN - 25	54,4 x 64,3 x 54	47 x 53 x 11,5 + 10 h	230 V / 50 Hz	0,75	25	460	90	14 500,-

GAZ jaki i do czego?

Produkt	Skład mieszanin gazowych [%]		
	Tlen	Dwutlenek węgla	Azot
Mięso czerwone	60-85	15-40	-
Gotowane/ konserwowe mięso	-	20-35	65-80
Drób	-	25	75
Ryby (białe)	30	40	30
Ryby (w oleju)	-	60	40
Łosoś	20	60	20
Sery twarde	-	100	-
Sery miękkie	-	30	70
Chleb	-	60-70	30-40
Ciastka bez składników mleczarskich	-	60	40
Ciastka ze składnikami mleczarskimi	-	-	100
Żywność suszona i prażona	-	-	100

Pakowarki do napełniania gazem:

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00009789	VBN - 4 SB	7 500,-
00009790	VBN - 6 SB	8 150,-
00009791	VBN - 8 SB	8 550,-
00009792	VBN - 12 SB	9 600,-
00009793	VBN - 18 SB	11 700,-
00009794	VBN - 18D SB	14 100,-
00009795	VBN - 25 SB	16 100,-

WPP

Worki do pakowarki próżniowej - 100 szt.

- przeźroczyste
- specjalna folia dostosowana do pakowarek próżniowych
- opakowanie 100 szt.

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007927	WPP - 1	16 x 24	20,-
00000323	WPP - 2	23,7 x 31,8	50,-
00007928	WPP - 3	40 x 40	90,-

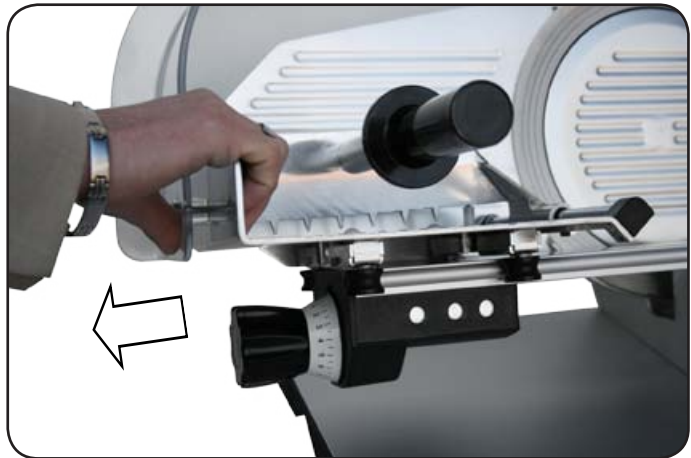


- przedłużenie okresu przydatności do spożycia 2-5 krotnie
- zyski związane z ograniczeniem psucia się produktów
- w opakowaniu próżniowym nie odparowują płyny, soki i zaprawy, marynaty
- klient dłużej może się cieszyć smakiem produktów
- folia barierowa zapewnia szczelnie i trwałe opakowanie
- produkty zapakowane próżniowo zachowują apetyczny wygląd i smak



Zasady bezpieczeństwa obowiązujące podczas używania urządzeń:

blokada stołu w pozycji początkowej dla ułatwienia bezpiecznego demontażu i montażu noża oraz pokrywy noża



elektroniczna blokada pracy przy zaniku prądu lub odłączeniu i ponownym podłączeniu do sieci elektrycznej podczas pracy urządzenia

system ostrzący



- GMS - 220** **Krajalnica - nóż gładki** 2 100,-
- GMS - 220 Z** **Krajalnica - nóż zębaty do twardych wędlin** 2 150,-
- GMS - 220 T** **Krajalnica - nóż teflonowy do sera** 2 200,-

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 20 x 14,5
- stół ułożony skośnie
- napęd ślimakowy
- nóż tnący o twardości 58-59 HRC
- dołączany system ostrzący
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ø noża mm	Ø cięcia mm	Regulacja grubości mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000412	GMS - 220	38 x 44,5 x 37	220	16	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,14	2 100,-
00008810	GMS - 220 Z	38 x 44,5 x 37	220	16	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,14	2 150,-
00008811	GMS - 220 T	38 x 44,5 x 37	220	16	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,14	2 200,-

- GMS - 250** **Krajalnica - nóż gładki** 2 600,-
- GMS - 250 Z** **Krajalnica - nóż zębaty do twardych wędlin** 2 650,-
- GMS - 250 T** **Krajalnica - nóż teflonowy do sera** 2 700,-

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 21 x 17
- stół ułożony skośnie
- napęd ślimakowy
- nóż tnący o twardości 58-59 HRC
- dołączany system ostrzący
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ø noża mm	Ø cięcia mm	Regulacja grubości mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000413	GMS - 250	44 x 52 x 37	250	19	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,16	2 600,-
00008812	GMS - 250 Z	44 x 52 x 37	250	19	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,16	2 650,-
00008813	GMS - 250 T	44 x 52 x 37	250	19	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,16	2 700,-

GMS - 275 XL Krajalnica - nóż gładki
3 550,-
GMS - 275 XL Z Krajalnica - nóż zębaty do twardych wędlin
3 650,-
GMS - 275 XL T Krajalnica - nóż teflonowy do sera
3 700,-

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 34 x 30
- stół ułożony skośnie
- napęd ślimakowy
- nóż tnący o twardości 58-59 HRC
- dołączany system ostrzący
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu



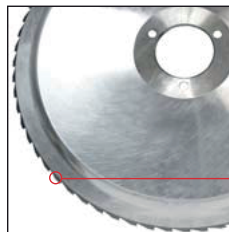
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ø noża mm	Ø cięcia mm	Regulacja grubości mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00010672	GMS - 275 XL	45 x 50 x 78	275	21,5	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,23	3 550,-
00010673	GMS - 275 XL Z	45 x 50 x 78	275	21,5	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,23	3 650,-
00010674	GMS - 275 XL T	45 x 50 x 78	275	21,5	0 - 16	230 V / 50 Hz	0,23	3 700,-

NG Nóż gładkie do krajalnicy GMS

Indeks	Oznaczenie	Ø noża mm	Cena netto PLN
00008829	NG 220	220	190,-
00008830	NG 250	250	260,-
00008831	NG 275	275	410,-
00008832	NG 300	300	490,-


NZ Nóż zębate do krajalnicy GMS

Indeks	Oznaczenie	Ø noża mm	Cena netto PLN
00008833	NZ 220	220	260,-
00008834	NZ 250	250	330,-
00008835	NZ 275	275	500,-
00008836	NZ 300	300	580,-


NT Nóż teflonowe do krajalnicy GMS

Indeks	Oznaczenie	Ø noża mm	Cena netto PLN
00008827	NT 220	220	310,-
00007703	NT 250	250	410,-
00007704	NT 275	275	580,-
00007705	NT 300	300	870,-





WILKI DO MIĘSA

S - 12 Wilk do mięsa

2 850,-

- ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- korpus mielący - polerowane aluminium
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 160 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000305	S - 12	54 x 25 x 43	230 V / 50 Hz	0,75	2 850,-

TS - 12 Wilk do mięsa

3 050,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 160 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000306	TS - 12 / 230V	40 x 29 x 47	230 V / 50 Hz	0,75	3 050,-
00000307	TS - 12 / 400V	40 x 29 x 47	400 V / 3N/ 50 Hz	0,75	3 050,-

TS - 12D Wilk do mięsa dwuzakresowy

3 900,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- system Unger - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 10 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 160 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000308	TS - 12D / 230V	40 x 29 x 47	230 V / 50 Hz	0,75	3 900,-
00000309	TS - 12D / 400V	40 x 29 x 47	400 V / 3N/ 50 Hz	0,75	3 900,-

TE - 22 Wilk do mięsa
3 650,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- sitko z otworami o \varnothing 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- \varnothing sitka - 8 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000312	TE - 22 / 230V	45 x 29 x 48	230 V / 50 Hz	1,1	3 650,-
00000314	TE - 22 / 400V	45 x 29 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	1,1	3 500,-

TE - 22D Wilk do mięsa dwuzakresowy
4 400,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- system Unger - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o \varnothing 10 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o \varnothing 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- \varnothing sitka - 8 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000313	TE - 22D / 230V	45 x 29 x 48	230 V / 50 Hz	1,1	4 400,-
00000315	TE - 22D / 400V	45 x 29 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	1,1	4 400,-

TS - 22 / 400V Wilk do mięsa
5 100,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- sitko z otworami o \varnothing 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- \varnothing sitka - 8 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000310	TS - 22 / 400V	30 x 42 x 50	400 V / 3N/ 50 Hz	1,1	5 100,-

TS - 22D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy
5 900,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- system Unger - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o \varnothing 10 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o \varnothing 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- \varnothing sitka - 8 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000311	TS - 22D / 400V	30 x 42 x 50	400 V / 3N / 50 Hz	1,1	5 900,-

TS - 32 / 400V Wilk do mięsa
6 350,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- sitko z otworami o \varnothing 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 500 kg/h
- pojemnik na mięso
- \varnothing sitka - 10 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000316	TS - 32 / 400V	32 x 48 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	2,2	6 350,-

TS - 32D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy
7 150,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości
- system Unger - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o \varnothing 10 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o \varnothing 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 500 kg/h
- pojemnik na mięso
- \varnothing sitka - 10 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000317	TS - 32D / 400V	32 x 48 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	2,2	7 150,-

Sitka i noże do wilków jednozakresowych

Model wilka	S -12, TS-12		TE-22, TS-22		TS-32	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002438	250,-	00002472	320,-	00002504	460,-
3	00002439	180,-	00002473	230,-	00002505	290,-
3,5	00006573	180,-	00008789	220,-	00008794	290,-
4,5	00002440	170,-	00002474	210,-	00002506	240,-
6	00002441	170,-	00002475	210,-	00002507	240,-
8	00002442	170,-	00002476	210,-	00002508	240,-
10	00002443	170,-	00002477	210,-	00002509	240,-
12	00002444	170,-	00002478	210,-	00002510	240,-
14	00002446	170,-	00002479	210,-	00002511	240,-
16	00008772	170,-	00008792	210,-	00002512	240,-
18	00002445	170,-	00008793	210,-	00008795	240,-
20	-	-	00002471	210,-	00002513	240,-
nóż	00002449	90,-	00002483	110,-	00002516	130,-



Sitka i noże do wilków dwuzakresowych

Model wilka	TS-12D		TE-22D, TS-22D		TS-32D	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002459	200,-	00002481	210,-	00002517	270,-
2,5	00008796	200,-	00008801	210,-	00008805	270,-
3	00002460	140,-	00002497	160,-	00002518	210,-
3,5	00008797	140,-	00008802	160,-	00008806	210,-
4,5	00002461	120,-	00002498	140,-	00002519	170,-
5	00008798	120,-	00002495	140,-	00008807	170,-
6	00002462	120,-	00002499	140,-	00002520	170,-
8	00002463	120,-	00002496	140,-	00002521	170,-
10	00002464	120,-	00002500	140,-	00002522	170,-
12	00008799	120,-	00008803	120,-	00002523	160,-
14	00002465	120,-	00002480	120,-	00002524	160,-
16	00008800	120,-	00008804	120,-	00008808	160,-
18	00006382	120,-	00006413	120,-	00008809	160,-
20	-	-	00002482	120,-	00002525	160,-
szarpak	00002466	180,-	00002494	180,-	00002526	200,-
noż	00002458	130,-	00002493	160,-	00002515	200,-

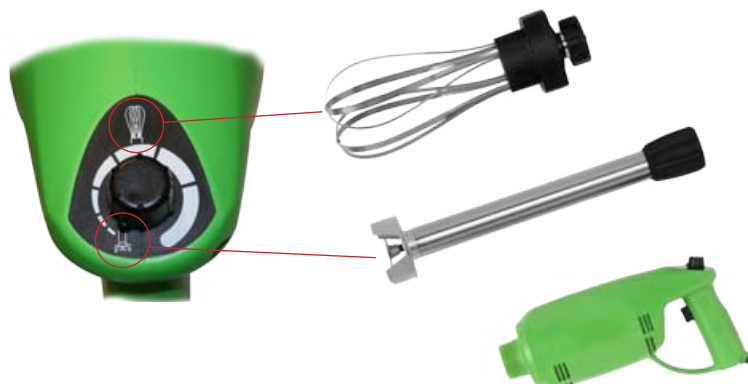



MIKSERY RĘCZNE

PSP - 900 Ręczny mikser zanurzeniowy + różga (komplet)

1 900,-

- w zestawie: silnik, uchwyt, różga i przystawka miksująca 40 cm
- wyłącznik pracy
- płynna regulacja obrotów podczas używania miotły: 4 - 15 tys. obr./min
- regulacja obrotów przy użyciu różgi
- przełącznik obrotów mikser / ubijaczka
- możliwość zmiany przystawki do ugniatania i miksowania
- **obroty: 2500 - 11000 obr./min - mikser**
- **obroty: 250 - 1500 obr./min - różga**



 Złe ustawienie prędkości dla odpowiednich nadstawek grozi uszkodzeniem urządzenia.

Indeks	Oznaczenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000298	PSP - 900	230 V / 50 Hz	0,4	1 900,-

PSP - 930 Mikser zanurzeniowy

1 250,-

- przystawka do miksowania 30 cm

Indeks	Oznaczenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000299	PSP - 930	230 V / 50 Hz	0,4	1 250,-
00000300	PSP - 940	230 V / 50 Hz	0,4	1 300,-
00000301	PSP - 950	230 V / 50 Hz	0,4	1 350,-
00000302	PSP - 960	230 V / 50 Hz	0,4	1 450,-



PSP - 901N Silnik do miksera

720,-

- silnik w obudowie
- brak regulacji obrotów

Indeks	Oznaczenie	Zasilanie el. V/Hz	Cena netto PLN
00003634	PSP - 901N	230 V / 50 Hz	720,-



N - 30 PSP Nadstawka - 30 cm PSP 900

500,-

N - 40 PSP Nadstawka - 40 cm PSP 900

560,-

N - 50 PSP Nadstawka - 50 cm PSP 900

630,-

N - 60 PSP Nadstawka - 60 cm PSP 900

690,-

NU - PSP Nadstawka ubijająca PSP 900

620,-

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00003629	N - 30 PSP	500,-
00003630	N - 40 PSP	560,-
00003631	N - 50 PSP	630,-
00003632	N - 60 PSP	690,-
00003633	NU - PSP	620,-



Nadstawka typu N



Nadstawka typu NU - PSP



Miksery uniwersalne

- duży wybór urządzeń - objętości 8, 10, 20, 24, 30, 50, 60 i 80 litrów,
- masywna konstrukcja urządzeń zapewnia stabilność oraz zwiększoną wytrzymałość
- poziome wyjście napędowe (oprócz RM-800) - możliwość zamontowania przystawki do mielenia mięsa lub szatkowania warzyw
- w trakcie pracy urządzenia narzędzie rotujące obraca się po okręgu i wokół swej osi
- standardowe wyposażenie w różgę, hak oraz mieszadło
- modele RM-50 i RM-60 wyposażone są w wózek manipulacyjny do transportu dzieży
- opcjonalnie kotły redukcyjne (od RM-200), które umożliwią przygotowanie mniejszej ilości półproduktu
- trzy prędkości pracy; prędkości można zmienić jedynie przy wyłączonym urządzeniu
- miksery są wyposażone w pokrywę ochronną, dzięki której możemy dosypywać produkty podczas pracy urządzenia
- urządzenia od modelu RM-22 są wyposażone w minutnik



różga



hak



mieszadło

Model	Pojemność dzieży		Moc silnika	Napięcie	Prędkość na odpowiednich biegach (obr. / min)				Wymiary	Waga
	l	W			V / Hz	1	2	3		
RM - 800	7,6	200	230 / 50	132	284	590	-	40 x 30 x 58	25	
RM - 100	9,5	250	230 / 50	106	196	358	-	49 x 41 x 74	65	
RM - 200	19	370	230 / 50	106	196	358	-	54 x 49 x 84	80	
RM - 22	23,75	550	400 / 50	102	183	352	-	57 x 54 x 91	110	
RM - 30	30	750	400 / 50	99	176	320	-	67 x 62 x 116	180	
RM - 50	50	1500	400 / 50	99	176	320	-	73 x 64 x 130	270	
RM - 60	60	2250	400 / 50	99	176	320	-	73 x 64 x 130	270	
RM - 80	80	2237	400 / 50	96	121	204	356	125 x 90 x 180	470	

Zdejmowana osłona dzieży



Informacje techniczne



Urządzenie jest produkowane w wersji na 230 V i 400 V. Konstrukcja jest wykonana z pełnego odlew aluminium co gwarantuje stabilność urządzenia. Umieszczenie dzieży znajduje się w dolnej części miksera co ułatwia manipulację. Części ruchome miksera zostały zabezpieczone osłoną, której odsunięcie powoduje wyłączenie urządzenia. Aby ponownie uruchomić urządzenie należy zasunąć osłonę i nacisnąć przycisk START. Po naciśnięciu przycisku TOTAL STOP trzeba odbezpieczyć urządzenie przez wykonanie półobrotu, inaczej robot nie będzie pracował. Mikser posiada koło manipulacyjne, które służy do regulacji wysokości dzieży.

MIKSERY UNIWERSALNE

RM - 800 Mikser uniwersalny

3 250,-

- cyfrowy timer
- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000045	RM - 800	40 x 30 x 58	8	230 V / 50 Hz	0,18	29	3 250,-

RM - 100 Mikser uniwersalny

6 150,-

- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkownicy warzyw



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000046	RM - 100	49 x 41 x 74	8	230 V / 50 Hz	0,25	65	6 150,-

RM - 200 Mikser uniwersalny

6 750,-

- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000047	RM - 200	54 x 49 x 84	19	230 V / 50 Hz	0,375	98	6 750,-

RM - 22 Mikser uniwersalny
7 300,-

- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wymiowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000054	RM - 22/230V	57 x 54 x 91	24	230 V / 50 Hz	0,565	110	7 300,-
00000048	RM - 22	57 x 54 x 91	24	400 V /3N/ 50 Hz	0,565	110	7 300,-

RM - 30 Mikser uniwersalny
10 400,-

- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wymiowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000049	RM - 30	67 x 63 x 116	30	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	180	10 400,-

RM - 50 Mikser uniwersalny
15 500,-

- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wymiowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 20 l z redukcją



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000050	RM - 50	73 x 64 x 130	50	400 V /3N/ 50 Hz	1,5	270	15 500,-

RM - 60 Mikser uniwersalny

- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 30 l z redukcją



17 600,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000051	RM - 60	73 x 64 x 130	60	400 V /3N/ 50 Hz	2,25	270	17 600,-

RM - 80B Mikser uniwersalny

- 4 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- ręczne (mechaniczne) podnoszenie dzieży



28 700,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000053	RM - 80B	125 x 90 x 180	80	400 V /3N/ 50 Hz	2,24	470	28 700,-

RM - 80A Mikser uniwersalny

- 4 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- automatyczne (elektryczne) podnoszenie dzieży



34 900,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000052	RM - 80A	125 x 90 x 180	80	400 V /3N/ 50 Hz	2,24	470	34 900,-

AKCESORIA DO MIKSERÓW UNIWERSALNYCH

WKK Wózek do kociołka RM

- do kociołków 40/50/60 l

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000055	WKK	410,-



410,-

V 99 S Przystawka szatkująca do RM

- zestaw tarcz: tnące na plasterki (grubości cięcia 2, 3, 8 mm)
- szatkujące (Ø otworu: 2, 3, 4, 7, 12 mm)

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000068	V 99 S	3 400,-



3 400,-

VH - 12 Przystawka do mielenia mięsa

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000065	VH - 12	1 550,-



1 550,-

PMM Przystawka do mielenia maku

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000067	PMM	3 100,-



3 100,-

Haki do mikserów RM

Indeks	Typ	Cena netto PLN
00003089	RM-800	120,-
00003111	RM-100	290,-
00003125	RM-200	430,-
00003141	RM-22	560,-
00003163	RM-30	630,-
00003189	RM-50	790,-
00003212	RM-60	920,-
00003213	RM-80	1 210,-



Mieszadła do mikserów RM

Indeks	Typ	Cena netto PLN
00003088	RM-800	120,-
00003113	RM-100	330,-
00003114	RM-200	490,-
00003190	RM-50	840,-
00007938	RM-22	550,-
00007739	RM-30	680,-
00007817	RM-60	960,-
00007938	RM-80	1 080,-



Różgi do mikserów RM

Indeks	Typ	Cena netto PLN
00003090	RM-800	130,-
00003115	RM-100	470,-
00003142	RM-22	640,-
00003164	RM-30	700,-
00003191	RM-50	1 040,-
00003214	RM-60	1 180,-
00003215	RM-80	1 310,-
00003186	RM-40	1 320,-
00003126	RM-200	530,-



Dzieże do mikserów RM

Indeks	Oznaczenie	Typ	Cena netto PLN
00003091	D - RM-800	8l do RM- 800	230,-
00003116	D - RM-100	8l do RM-100	560,-
00003127	D - RM-200	19l do RM-200	640,-
00003143	D - RM-22	24l do RM-22	770,-
00003165	D - RM-30	30l do RM-30	1 260,-
00003216	D - RM-60	60l do RM-60	1 370,-
00003192	D - RM-50	50l do RM-50	1 380,-
00006126	D - RM-80	80l do RM-80	2 140,-

Redukcje do mikserów RM

Indeks	Typ	Cena netto PLN
00000056	10l - RM-200	2 070,-
00000057	10l - RM-22	2 070,-
00000063	20l - RM-50	4 290,-
00007940	40l - RM-80	6 290,-
00000064	30l - RM-60	5 350,-



Ze względu na różne wymiary mocowań akcesoriów, nie stosuje się ich zamiennie pomiędzy różnymi modelami.

Możliwości pojemnościowe (ilości orientacyjne):

Produkt	RM-800	RM-100	RM-200	RM-22	RM-30	RM-50	RM-60	RM-80
Purée ziemniaczane	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	16 kg	18,2 kg	23,5 kg
Biszkopt	1,4 kg	3,25 kg		9,5 kg				
Bite kremy	2,3 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	10,5 l	11,4 l	13,8 l
Majonez	2,3 l	2,5 l		11 l				
Ciasto chlebowe	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizzę ciężkie	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,4 kg
Ciasto na pizzę średnie	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizzę lekkie			9,1 kg		18,2 kg	27,3 kg	31,8 kg	40,7 kg
Wafle i gorące ciasta					11,6 l	19 l	22,8 l	30,5 l
Kołacze			7,5 kg	9,5 kg	13,6 kg	21,4 kg	25 kg	31,8 kg
Ciasto drożdżowe			8,5 kg		12,3 kg	19 kg	22,7 kg	29,8 kg
Piana z białek	0,4 l	0,5 l	1,04 l	1 l	1,4 l	1,9 l	2,1 l	2,8 l
Makarony	0,5 kg		2,3 kg		3,6 kg	10 kg	13,6 kg	20,2 kg

Wybór narzędzia do odpowiedniej pracy:

Produkt	RM-800			RM-100			RM-200			RM-22			RM-30			RM-50			RM-60			RM-80		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Purée ziemniaczane		•			•			•			•			•			•			•			•	
Biszkopt	•	•		•	•						•													
Bite kremy	•			•			•			•			•			•			•			•		
Majonez	•			•						•														
Ciasto chlebowe		•			•			•						•			•			•			•	
Ciasto na pizzę ciężkie		•			•			•			•			•			•			•			•	
Ciasto na pizzę średnie		•			•			•			•			•			•			•			•	
Ciasto na pizzę lekkie								•						•			•			•			•	
Wafle i gorące ciasta														•			•			•			•	
Kołacze		•			•		•	•			•		•	•		•	•		•	•		•	•	
Ciasto drożdżowe								•						•			•			•			•	
Piana z białek	•			•			•			•			•			•			•			•		
Makarony		•						•						•			•			•			•	

Prędkości dla odpowiednich narzędzi:

Narzędzie	Prędkość
Różga 	1-2-3
Mieszadło 	1-2
Hak 	1-2



UWAGA

Prędkość zmieniamy przy zatrzymanym urządzeniu!
Półprodukty należy dodawać sukcesywnie!

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

C/E PP

Obieraczki nierdzewne do ziemniaków

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym
- przyciski start i stop
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Cena netto PLN
00010541	C/E PP5T	40,2 x 61,2 x 56,1	5	400 V /3N/ 50 Hz	0,26	1355	5 450,-
00009892	C/E PP10T	44,2 x 68,6 x 945	10	400 V /3N/ 50 Hz	0,735	1429	6 000,-
00010542	C/E PP20T	50,5 x 73,7 x 107,8	20	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	1389	6 750,-

SEPARATORY DO OBIERZYN

LS 3N

Separator do obierzyn

- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne

580,-



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00010543	LS 3N	580,-

SB-4 Blender
4 230,-
RODZAJ OBRÓBK

- Mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie, siekanie.
- Do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, sosów, zagęszczaczy, majonezu, zup, deserów, koktaili mlecznych, koktaili, soków, itp.

PRĘDKOŚĆ

- Precyzyjna, płynna regulacja prędkości w zakresie od 700 do 15 000 obr./min.
- Oddzielny włącznik funkcji Sprinter Pulse Function (chronionej patentem) zezwalającej na bezpośredni dostęp do maksymalnej prędkości (15 000 obr./min) w trakcie pracy blendera.

CHARAKTERYSTYKA

- Niewielka wysokość dzbanka i umieszczenie silnika z tyłu zwiększa stabilność urządzenia i ułatwia jego napełnianie (355 mm).
- Zawieszona na zawiasach pokrywka z wyłącznikiem zabezpieczającym umożliwia szybkie zamknięcie i otwarcie pojemnika oraz bezpieczną obsługę urządzenia.
- Wyjątkowo odporny na uderzenia, lekki dzban z przezroczystego tworzywa.
- Dżban można myć w zmywarkach bez konieczności wymontowania sekcji miksującej.
- Długie noże (72 mm) i konstrukcja dzbanka zapewniają maksymalną wydajność i wyjątkowe rezultaty przy obróbce zarówno dużych jak i małych ilości pożywienia.
- Lejek dozujący umożliwia stopniowe dodawanie płynu w trakcie pracy urządzenia.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- Dżban wykonany jest z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i działanie wysokiej temperatury (115 °C).

W KOMPLECIE

- Naczynie, zespół noży, pokrywa i naczynie do odmierzenia



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Pojemność l	Cena netto PLN
00009140	SB-4	23010	36,5 x 27 x 45,5	230 V / 50 Hz	1,35	700 - 15000 puls 15000	4	4 230,-
	Dzban do SB-4	23010					4	295,-

VCB-31S Kuter/blender
3 630,-
VCB-32 Kuter/blender
4 785,-
RODZAJ OBRÓBK

- Przygotowanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- Rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- Przygotowywanie dressingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach miski i pokrywie (VCB-32).
- Podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS.
- Miska wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu i poliwęglanu, tworzyw wyjątkowo odpornych na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C).



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009425	VCB-31S	24570	33,5 x 28,5 x 44	230 V / 50 Hz	1	1450	3 / 1,4 płyn	0,3 - 2	3 630,-
00009144	VCB-32	24350	33,5 x 28,5 x 44	230 V / 50 Hz	1	2650 puls 2650	3 / 1,4 płyn	0,3 - 2	4 785,-

VCM-41 Kuter/mikser
6 037,-
VCM-42 Kuter/mikser
6 037,-
RODZAJ OBRÓBK

- Przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- Rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- Przygotowywanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy.
- Podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- Misa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C).

W KOMPLECIE

- miska 4 l i standardowy nóż



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009142	VCM-41	22304	29 x 26 x 44	230 V / 50 Hz	0,55	1500 puls 1500	4 / 1,4 płyn	0,5 - 2,5	6 037,-
00009143	VCM-42	22370	29 x 26 x 44	400 V / 3N/ 50 Hz	0,75	1500 3000 puls 1500	4 / 1,4 płyn	0,5 - 2,5	6 037,-

VCB-61 Kuter/blender
9 539,-
VCB-62 Kuter/blender
8 859,-
RODZAJ OBRÓBK

- Przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- Rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- Przygotowanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Innowacyjna, opatentowana sekcja miksująca zapewnia każdorazowo uzyskanie doskonałych rezultatów, dzięki zachowaniu minimalnego wzrostu temperatury i mniejszego stopnia rozdzielania tłuszczu i oleju.
- Opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie.
- Podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- Misa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Centralna piasta zespołu krojącego z aluminium, pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C).



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009145	VCB-61	22617	35 x 31 x 48	230 V / 50 Hz	0,9	1500 puls 1500	6 / 4,3 płyn	0,5 - 3,5	9 539,-
00009149	VCB-62	22646	35 x 31 x 48	400 V / 3N/ 50 Hz	1,5	1500 3000 puls 1500	6 / 4,3 płyn	0,5 - 3,5	8 859,-

CC-32S

Combi Cutter

3 790,-

CC-32

Combi Cutter

4 790,-

PRZYGOTOWANIE

- Umożliwia przygotowanie od 10 do 80 porcji dziennie.
- Przystawka do szatkowania warzyw
- Krojenie w plastry, kostkę (wersja bez S), szatkowanie, tarcie i krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek.

RODZAJ OBRÓBK

- Przystawka pionowa kuter/mikser
- Służy do przygotowywania żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej.
- Rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- Przygotowanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Urządzenie można zamówić razem z przystawką do szatkowania, przystawką pionowa kuter/mikser lub z obydwiema przystawkami.
- Automatyczne ustawienie prędkości z wykrywaniem typu zamontowanej przystawki.
- Przystawka do przygotowywania warzyw
- Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Podajnik wyposażony w automatyczną funkcję uruchomienia/zatrzymania, zapewniający szybkie i bezpieczne podawanie.
- Tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium, z ostrzami, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS, podstawa z metalu.



CC-34

Combi Cutter

5 750,-

- Przystawka pionowa kuter/mikser z misą ze stali nierdzewnej.

CHARAKTERYSTYKA CC-34:

- Cztery prędkości umożliwiają osiągnięcie doskonałych rezultatów, lepszych niż w tradycyjnych urządzeniach wielofunkcyjnych. Funkcja automatycznego ustawienia prędkości rozpoznająca rodzaj zamontowanej przystawki.
- Opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach miski i pokrywie.
- Oryginalna funkcja PULSE bez opóźnienia umożliwiająca bezpośredni dostęp do 2 650 obr./min.
- w komplecie 1 wieszak ścienny na 3 tarcze (1076)



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Prędkość obr./min	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009400	CC-32S	24573	35 x 28,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	500 1500	misa: 3 / 0,9 płyn podajnik: 0,9	do 2 z przystawką do szatkowania	3 790,-
00009427	CC-32	24374	35 x 28,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	500 1500	misa: 3 / 0,9 płyn podajnik: 0,9	do 2 z przystawką do szatkowania	4 790,-
00009428	CC-34	24377	35 x 28,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	500 800 1450 2 650 puls 2650	misa: 3 / 1,5 płyn podajnik: 0,9	do 2 z przystawką do szatkowania	5 750,-

SZATKOWNICE

RG-50S**Szatkowica****2 990,-****RG-50****Szatkowica****3 690,-****RODZAJ OBRÓBK**

- Krojenie w plastry, w kostkę (z wyjątkiem wersji S), szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie od 10 do 80 porcji dziennie.
- Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium, z ostrzami, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrenia
- Jedna prędkość.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS.



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009390	RG-50S	24571	35 x 28,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	1	podajnik: 0,9	do 2	2 990,-
00009055	RG-50	24730	35 x 28,5 x 46,5	230 V / 50 Hz	0,25	podajnik: 0,9	do 2	3 690,-

Tarcze do CC-32S, CC-32, CC-34, RG-50S i RG-50 (Ø 185 mm) - ostrza stałe




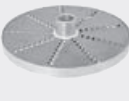


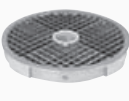

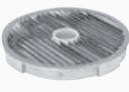
WSZYSTKIE WYMNIENIONE PONIŻEJ TARCZE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

Zdjęcie	Kod	Opis	Cena netto PLN
	85001	Plastry 1 mm	153,-
	85002	Plastry 2 mm	153,-
	85004	Plastry 4 mm	153,-
	85006	Plastry 6 mm	153,-
	85057	Słupki 2x2 mm	202,-
	85050	Słupki 4x4 mm	202,-
	85048	Plastry karbowane 4 mm	153,-
	85044	Wiórki 2 mm	153,-
	85040	Wiórki 4 mm	153,-
	85045	Wiórki 6 mm	153,-

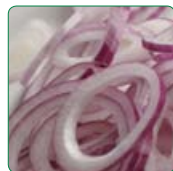
Pozostałe rozmiary tarcz oraz tarcze do krojenia w kostkę - str. 34, przy tarczach RG-100 (nie dotyczy urządzeń w wariantcie S)

Przewodnik po tarczach - str. 32

Przewodnik po tarczach

Zdjęcie	Opis	CC-325 i RG-505	CC-32, CC-34 i RG-50	RG-100	RG-200	RG-250	RG-350	RG-400
	Tarcze tnące do plasterów <ul style="list-style-type: none"> Do krojenia w plastry twardych i miękkich produktów, takich jak warzywa korzeniowe, cebula, por, papryka, jabłka, owoce cytrusowe i ogórki. Szatkowanie kapusty. Krojenie w plasterki o grubości od 4 mm pomidorów, bananów, pieczarek szatkowanie sałaty i kapusty pekińskiej. W zestawieniu z odpowiednią tarczą kostkującą, 4 mm tarcza tnąca umożliwia siekanie cebuli. 	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20
	Tarcza tnąca do plasterów karbowanych <ul style="list-style-type: none"> Do krojenia buraków, ogórków, marchwi itp. w karbowane plastry. 	4*	4*	2 3 4 5 6	2 3 4 5 6	2 3 4 5 6	2 3 4 5 6	2 3 4 5 6
	Tarcze do słupek <ul style="list-style-type: none"> Do przygotowywania zup i sałatek oraz krojenia ogórków itp. Rozmiar 2x2 mm służy do krojenia ziemniaków, marchwi itp. w słupki. 10x10 mm do frytek. 	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10
	Tarcze do wiórków/szatkowania <ul style="list-style-type: none"> Do tarcia marchwi i kapusty na surówki. Rozdrabnianie orzechów, migdałów i suchego pieczywa. Tarcza 6 lub 8 mm jest używana do rozdrabniania sera do pizzy oraz szatkowania kapusty. 	1,5 2 3 4 6 8 10	1,5 2 3 4 6 8 10	1,5 2 3 4,5 6 8 10	1,5 2 3 4,5 6 8 10	1,5 2 3 4,5 6 8 10	1,5 2 3 4,5 6 8 10	1,5 2 3 4,5 6 8 10
	Tarcze do dokładnego rozdrabniania <ul style="list-style-type: none"> Do tarcia ziemniaków, rzodkwi do kuchni japońskiej, twardego sera, jak parmezan, oraz marchewki w purée. 	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser
	Tarcza tnąca do kostek <ul style="list-style-type: none"> W zestawieniu z odpowiednią kratką kostkującą (10x10 lub większą) służy do robienia kostek z warzyw korzeniowych, ziemniaków i kapusty na zupę. 	-	-	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
	Tarcze kostkujące <ul style="list-style-type: none"> Do robienia kostek z warzyw korzeniowych, owoców, ziemniaków, kapusty, brukwi, marchwi, ogórków, pomidorów, jabłek, itp. w zestawieniu z tarczą tnącą do plasterów lub tarczą do kostek. 	-	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20 25x25	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20 25x25
	Zestaw do krojenia w kostkę produktów miękkich <ul style="list-style-type: none"> Zestawy umożliwiające krojenie w kostkę takich produktów, jak pomidory, banany, kiwi, papryka, cebula, truskawki itp. 	-	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15	8x8x8 10x10x10 12x12x12 15x15x15
	Tarcza do krojenia frytek <ul style="list-style-type: none"> Do krojenia prostych frytek w zestawieniu z tarczą tnącą do plasterów o grubości 10 mm. 	-	-	-	-	10	10	10

*pasują także tarcze z RG-100



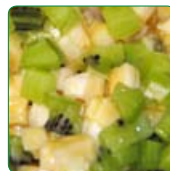
Tarcze do krojenia

Krojenie jest proste przy użyciu standardowych tarcz HALLDE oraz tarcz do krojenia w plastry. Tarcze stanowią podstawowy element dowolnego zestawu narzędzi do krojenia i są dostępne w różnych rozmiarach.



Tarcze do wiórkowania

Tarcze do wiórkowania i szatkowania pozwalają błyskawicznie przygotować apetyczną sałatkę. Pozwalają na ucieranie twardych produktów, jak marchew, czy też pieczywo i ser. HALLDE ma obecnie w ofercie nową drobną tarczę do wiórkowania – tarczę do tarcia twardych serów.



Krojenie w kostkę

Krojenie w kostkę każdego rodzaju produktu za pomocą kratki kostkującej w połączeniu ze standardową tarczą do krojenia w plastry lub tarczą do krojenia w plastry, lub tarczą do krojenia w kostkę. Miękkie produkty łatwo kroi się przy użyciu zestawów do miękkiego kostkowania HALLDE.



Słupki i frytki

Słupki idealne do sałatek i zup albo apetyczne frytki można zrobić, wykorzystując tarczę do krojenia w słupki lub kratkę do frytek.

RG-100
Szatkownica
4 670,-
RODZAJ OBRÓBK

- Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie od 20 do 400 porcji dziennie.
- Półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Dostępny podajnik do krojenia pod kątem - patrz akcesoria
- Dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- Metalowe lub wykonane z acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie.
- Jedna prędkość.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009178	RG-100	1002	42,5 x 21,5 x 49,5	230 V / 50 Hz	0,25	podajnik: 1,65	do 5	4 670,-
00009179	RG-100	1504	42,5 x 21,5 x 49,5	400 V / 3N/ 50 Hz	0,25	podajnik: 1,65	do 5	4 670,-

RG-200
Szatkownica
7 956,-
RODZAJ OBRÓBK

- Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie do 700 porcji dziennie.
- Cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Dostępny podajnik do krojenia pod kątem - patrz odwrotna strona.
- Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- Dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- Uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie.
- Jedna prędkość.

MATERIAŁY





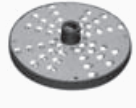



- Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009036	RG-200	1204	47,5 x 21,5 x 51,5	230 V / 50 Hz	0,37	podajnik: 3	do 7	7 956,-





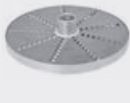

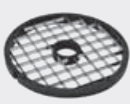

Tarcze/kratki do RG-100 (Ø 185 mm) - ostrza wymienne

KRATKI DO KROJENIA W KOSTKĘ DO RG-200 I RG-250 PASUJĄ TAKŻE DO RG-100. WSZYSTKIE WYMIENIONE PONIŻEJ TARCZE I KRATKI MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE - TARCZE TNĄCE W PLASTRY I SŁUPKI WYKONANE SĄ W CAŁOŚCI ZE STALI NIERDZEWNEJ.

Zdjęcie	Kod	Opis	Cena netto PLN
	63159	Plastry 0.5 mm	420,-
	63157	Plastry 1 mm	420,-
	63109	Plastry 1.5 mm	420,-
	63114	Plastry 2 mm	420,-
	63161	Plastry 3 mm	420,-
	63089	Plastry 4 mm	420,-
	63163	Plastry 5 mm	420,-
	63094	Plastry 6 mm	420,-
	63165	Plastry 7 mm	420,-
	63099	Plastry 8 mm	420,-
	86030	Plastry 9 mm	420,-
	63104	Plastry 10 mm	420,-
	83362	Plastry 15 mm - aluminiowa, można używać oddzielnie lub z kratką do kostkowania (LOW) 15x15 mm (82508) lub 20x20 mm (83270).	1 004,-
	63362	Plastry karbowane 2 mm	420,-
	63363	Plastry karbowane 3 mm	420,-
	63141	Plastry karbowane 4 mm	420,-
	63365	Plastry karbowane 5 mm	420,-
	63149	Plastry karbowane 6 mm	420,-
	63122	Słupki 2x2 mm	460,-
	63350	Słupki 3x3 mm	460,-
	63346	Słupki 2x6 mm	460,-
	63128	Słupki 4x4 mm	460,-
	63138	Słupki 6x6 mm	460,-
	63146	Słupki 8x8 mm	460,-
	63154	Słupki 10x10 mm	460,-
	83306	Tarcza do krojenia w kostkę (2 ostrza) 12 mm należy stosować ze kratką do krojenia w kostkę 12x12 mm (82453) lub 15x15 mm (82454)	550,-
	83210	Wiórki 1,5 mm	328,-
	83211	Wiórki 2 mm	328,-
	83212	Wiórki 3 mm	328,-
	83213	Wiórki 4,5 mm	328,-
	83216	Wiórki 6 mm	328,-
	83214	Wiórki 8 mm	328,-
	83272	Wiórki 10 mm	328,-
	83215	Dokładne rozdrabnianie - drobna	328,-
	83284	Dokładne rozdrabnianie - bardzo drobna	523,-
	83249	Ścieranie twardego sera	328,-
	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	935,-
	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	935,-
	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	935,-
	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	935,-
	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	935,-
	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	935,-
	83294	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 12x12 mm	935,-
	83296	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 15x15 mm należy stosować z tarczą do krojenia w plastry 15 mm (82506)	935,-
	83298	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 20x20 mm należy stosować z tarczą do krojenia w plastry 15 mm (82506)	935,-
	83389	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 8x8x8 mm	1 318,-
	83366	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 10x10x10 mm	1 318,-
	83390	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 12x12x12 mm	1 318,-
	83391	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 15x15x15 mm	1 318,-

Przewodnik po tarczach - str. 32

Tarcze do RG-200, RG-250 (Ø 185 mm) - ostrza wymienne

Zdjęcie	Kod	Opis	Cena netto PLN
	63133	Plastry 0.5 mm	460,-
	63058	Plastry 1 mm	460,-
	63111	Plastry 1.5 mm	460,-
	63116	Plastry 2 mm	460,-
	63162	Plastry 3 mm	460,-
	63091	Plastry 4 mm	460,-
	63164	Plastry 5 mm	460,-
	63096	Plastry 6 mm	460,-
	86028	Plastry 7 mm	460,-
	63101	Plastry 8 mm	460,-
	86036	Plastry 9 mm	460,-
	63106	Plastry 10 mm	460,-
	82506	Plastry 15 mm - aluminiowa, można używać oddzielnie lub z kratką do krojenia w kostkę (LOW) 20x20 mm (82455) lub 15x15 mm (82508).	842,-
	82410	Plastry 20 mm - aluminiowa Do RG-250 tylko w połączeniu z kratką do krojenia w kostkę (EXTRA LOW) 20x20 mm (82456), w innych przypadkach używać oddzielnie.	842,-
		63352	Plastry karbowane 2 mm
63353		Plastry karbowane 3 mm	460,-
63117		Plastry karbowane 4 mm	460,-
63177		Plastry karbowane 5 mm	460,-
63177		Plastry karbowane 6 mm	460,-
	63132	Słupki 2x2 mm	520,-
	63351	Słupki 3x3 mm	520,-
	63347	Słupki 2x6 mm	520,-
	63130	Słupki 4x4 mm	520,-
	63140	Słupki 6x6 mm	520,-
	63148	Słupki 8x8 mm	520,-
	63156	Słupki 10x10 mm	520,-
	82412	Tarcza do krojenia w kostkę (2 ostrza) 12 mm należy stosować ze kratką do krojenia w kostkę 12x12 mm (82453) lub 15x15 mm (82454)	572,-
	83421	Wiórki 1,5 mm	460,-
	83422	Wiórki 2 mm	460,-
	83423	Wiórki 3 mm	460,-
	83424	Wiórki 4,5 mm	460,-
	83425	Wiórki 6 mm	460,-
	83426	Wiórki 8 mm	460,-
	83427	Wiórki 10 mm	460,-
	83428	Dokładne rozdrabnianie - drobna	460,-
	83429	Dokładne rozdrabnianie - bardzo drobna	460,-
	83430	Ścieranie twardego sera	460,-
	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	935,-
	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	935,-
	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	935,-
	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	935,-
	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	935,-
	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	935,-
	83294	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 12x12 mm	935,-
	83296	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 15x15 mm należy stosować z tarczą do krojenia w plastry 15 mm (82506)	935,-
	83298	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 20x20 mm należy stosować z tarczą do krojenia w plastry 15 mm (82506)	935,-
		82576	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 8x8x8 mm
82514		Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 10x10x10 mm	1 344,-
82577		Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 12x12x12 mm	1 344,-
82578		Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 15x15x15 mm	1 344,-

RG-250
Szatkownica
10 608,-
RODZAJ OBRÓBK

- Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie od 50 do 800 porcji dziennie.
- Cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Wyjątkowo mocna dźwignia dociskowa umożliwia łatwe przetworzenie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.
- Dzięki zastosowaniu pochylej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia
- Uchwyt dźwigni dociskowej „Hallde ErgoLoop” w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwala na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami.
- Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- Solidny uchwyt z tyłu urządzenia i uchwyt przy wylocie umożliwiają łatwe i bezpieczne przenoszenie urządzenia.
- Model stacjonarny
- Jedna prędkość.





MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009206	RG-250	25005	45 x 28,5 x 58,6	230 V / 50 Hz	0,55	podajnik: 4	do 8	10 608,-
00009205	RG-250	25021	45 x 28,5 x 58,6	400 V / 3N/ 50 Hz	0,55	podajnik: 4	do 8	10 608,-

Kratki wyłącznie do RG-250 (Ø 185 mm)

Zdjęcie	Kod	Opis	Cena netto PLN
	83299	Kratka do krojenia w kostkę (EXTRA LOW) 20x20 mm należy stosować ze standardową tarczą do krojenia 20 mm (82410)	935,-
	82509	Zestaw do krojenia w kostkę 20x20x15 mm , kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm (82455) i tarcza do krojenia w plastry 15 mm (82506)	1 777,-
	82459	Zestaw do krojenia w kostkę 20x20x20 mm EXTRA LOW , kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm (82456) i standardowa tarcza tnąca 20 mm (82410)	1 777,-
	82615	Kratka do frytek 10 mm, można myć w zmywarce należy stosować z tarczą do krojenia w plastry 10 mm (82432).	935,-

RG-350
Szatkownica + ręczna przystawka dociskowa
15 295,-
RG-350
Szatkownica + przystawka do podawania ciągłego
18 179,-
RODZAJ OBRÓBK

- Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- Umożliwia przygotowywanie od 400 do 1 200 porcji dziennie.
- Cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami.
- Automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów.
- Podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- Wyjątkowo mocna dźwignia dociskowa umożliwia łatwe przetwarzanie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.
- Dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia.
- Uchwyt dźwigni dociskowej „Hallde ErgoLoop” w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwala na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami.
- Przystawka do ciągłego podawania do ciągłego krojenia ziemniaków, cebuli, pieczarek itp.
- Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- Uchwyt do podnoszenia umieszczony z przodu i z tyłu urządzenia ułatwia przenoszenie.
- Model stacjonarny.
- Jedna prędkość.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.
- Przystawka do ciągłego podawania wykonana jest ze stali nierdzewnej.

WYPOSAŻENIE

- Do wyboru ręczna przystawka dociskowa lub przystawka do podawania ciągłego.



RG - 350 + ręczna przystawka dociskowa



RG - 350 + przystawka do podawania ciągłego

Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność l	Sposób podawania	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009248	RG-350	40941	54 x 32,5 x 73,5	230 V / 50 Hz	0,75	podajnik: 5,7	ręczny	12	15 295,-
00009247	RG-350	40940	54 x 32,5 x 73,5	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	podajnik: 5,7	ręczny	12	15 295,-
00010695	RG-350	40947	57,5 x 42 x 76	230 V / 50 Hz	0,75	podajnik: 5,7	ciągły	30	18 179,-
00010696	RG-350	40948	57,5 x 42 x 76	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	podajnik: 5,7	ciągły	30	18 179,-

Przystawki podawcze

Indeks	Kod	Opis	Cena netto PLN
00009447	40881	Cylinder podawczy z ręczną przystawką dociskową	3 038,-
00009250	40871	Kompletna przystawka do ciągłego podawania	5 900,-



40871



40881

RG-400

Szatkownica - podstawa

24 169,-

RODZAJ OBRÓBK

- Krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

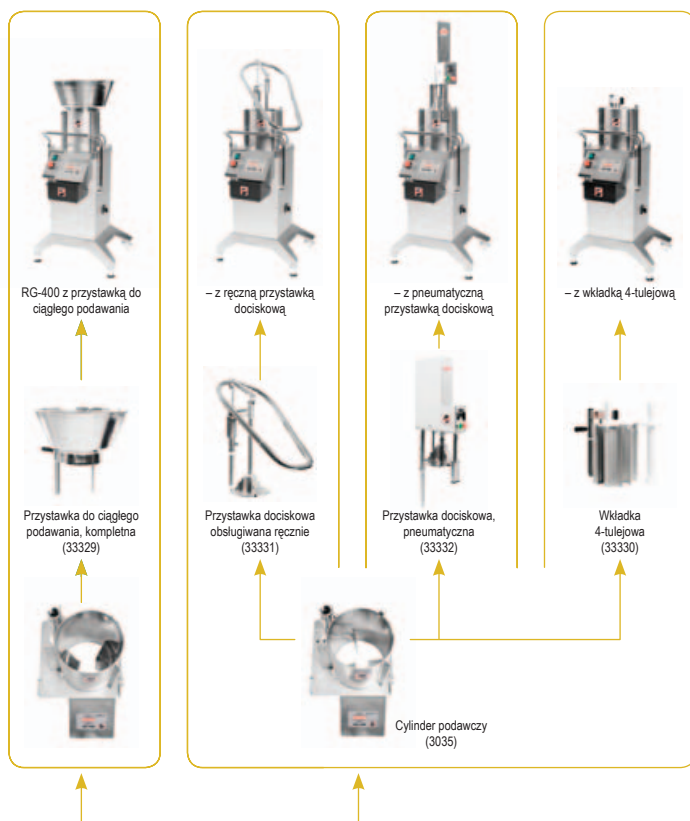
- Umożliwia przygotowywanie od 500 do 3 000 porcji dziennie.
- Kompletny system przygotowywania żywności, pozwalający na maksymalnie szybkie przetwarzanie różnych surowców, przy zachowaniu ergonomii i maksymalnym zredukowaniu wysiłku fizycznego.
- Przystawka do ciągłego podawania umożliwia ciągłe krojenie ziemniaków, cebuli, pieczarek itp.
- Pneumatyczna przystawka dociskowa do automatycznego podawania kapusty, sałaty, sera, marchwi i innych artykułów spożywczych wymagających dociskania przy podawaniu.
- Silny dźwigniowy ręczny podajnik dociskowy do łatwego przygotowywania artykułów wymagających docisku przy podawaniu – jak kapusta, marchew, ser itp.
- Podajnik tulejowy z czterem tulejami o różnej średnicy umożliwia ciągłe krojenie ogórków, porów, pomidorów, owoców cytrusowych itp.
- Automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania pozwala na szybkie i bezpieczne podawanie.
- Metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia.
- Dwa koła umieszczone z tyłu i uchwyt z przodu umożliwiają łatwe przenoszenie.
- Model podłogowy.

MATERIAŁY

- Obudowa urządzenia, cylindryczne podajniki i przystawki wykonane są z metalu.



Indeks	Oznaczenie	Kod	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Pojemność l	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009254	RG-400	3012	71,5 x 58 x 121-169 (zależnie od konfiguracji)	400 V / 3N/ 50 Hz	1,5	200 400	cylinder: 9	do 40	24 169,-





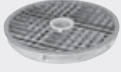




RG-400 KONFIGURACJE

Można łączyć RG-400 na wiele różnych sposobów. W zależności od tego, do czego zamierzasz używać maszyny, wybierz odpowiedni rodzaj podajnika i narzędzi tnących z naszej szerokiej oferty cięć i wymiarów. Zarówno narzędzia tnące jak i podajniki są łatwe w montażu, wymagają zaledwie kilku czynności, aby je wymienić. RG-400 używa dwóch rodzajów cylindra w zależności od typu górnego podajnika, którego chcesz użyć. Jeden z nich ma dwa kształtowniki w kształcie klina, które pomagają docisnąć warzywa do tarczy tnącej. Drugi przeznaczony jest do pracy z: podajnikiem pneumatycznym, podajnikiem ręcznym i wkładką 4-tulejową. Wewnątrz cylindra znajdują się trzy ostrza do rozkrojenia warzyw na mniejsze kawałki w trakcie obróbki.



Tarcze do RG-350, RG-400 (Ø 215 mm) - ostrza wymienne

Zdjęcie	Kod	Opis	Cena netto PLN	Zdjęcie	Kod	Opis	Cena netto PLN	
	63082	Plastry 0.5 mm	880,-		62587	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 8x8x8 mm	1 842,-	
	63081	Plastry 1 mm	880,-		62586	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 10x10x10 mm	1 842,-	
	63023	Plastry 1.5 mm	880,-		62585	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 12x12x12 mm	1 842,-	
	63026	Plastry 2 mm	880,-		62584	Zestaw do krojenia w kostkę miękkich produktów 15x15x15 mm	1 842,-	
	63045	Plastry 3 mm	880,-		62540	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	1 208,-	
	63056	Plastry 4 mm	880,-		62541	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	1 208,-	
	63083	Plastry 5 mm	880,-		62542	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	1 208,-	
	63046	Plastry 6 mm	880,-		62543	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	1 208,-	
	63084	Plastry 7 mm	880,-		62544	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	1 208,-	
	63042	Plastry 8 mm	880,-		62545	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	1 208,-	
	63085	Plastry 9 mm	880,-		62546	Kratka do krojenia w kostkę 25x25 mm	1 208,-	
63033	Plastry 10 mm	880,-		62547	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 15x15 mm należy stosować ze standardową tarczą do krojenia 15 mm (62488) lub z tarczą do krojenia w plastry 14 mm (62514)	1 208,-		
62488	Plastry 15 mm - aluminium HEAVY DUTY, stosować osobno lub z kratkami do krojenia w kostkę LOW	1 270,-		62548	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 20x20 mm należy stosować ze standardową tarczą do krojenia 15 mm (62488), standardową tarczą do krojenia 20 mm (62490), tarczą do krojenia w plastry 14 mm (62514) lub tarczą do krojenia w plastry 20 mm (62516)	1 208,-		
62490	Plastry 20 mm - aluminium HEAVY DUTY, stosować osobno lub z kratkami do krojenia w kostkę LOW	1 270,-		62549	Kratka do krojenia w kostkę (LOW) 25x25 mm należy stosować ze standardową tarczą do krojenia 15 mm (62488), standardową tarczą do krojenia 20 mm (62490), tarczą do krojenia w plastry 14 mm (62514) lub tarczą do krojenia w plastry 20 mm (62516)	1 208,-		
	63342	Plastry karbowane 2 mm		880,-		62626	Kratka do frytek 10 mm należy stosować z tarczą do krojenia w plastry 10 mm (62512)	1 452,-
	63343	Plastry karbowane 3 mm		880,-				
	63074	Plastry karbowane 4 mm		880,-				
	63345	Plastry karbowane 5 mm		880,-				
	63039	Plastry karbowane 6 mm		880,-				
	63031	Słupki 2x2 mm		880,-				
	63349	Słupki 3x3 mm		880,-				
	63348	Słupki 2x6 mm		880,-				
	63061	Słupki 4x4 mm	880,-					
	63065	Słupki 6x6 mm	880,-					
	63073	Słupki 8x8 mm	880,-					
	63080	Słupki 10x10 mm	880,-					
	62492	Tarcza do krojenia w kostkę (2 ostrza) 12 mm należy stosować z kratką do krojenia w kostkę 12x12 mm (62543) lub większą	643,-					
	62630	Wiórki 1,5 mm	880,-					
	62631	Wiórki 2 mm	880,-					
	62632	Wiórki 3 mm	880,-					
	62633	Wiórki 4,5 mm	880,-					
	62634	Wiórki 6 mm	880,-					
	62635	Wiórki 8 mm	880,-					
	62636	Wiórki 10 mm	880,-					
	62637	Dokładne rozdrabnianie - drobna	880,-					
62638	Dokładne rozdrabnianie - bardzo drobna	880,-						
62639	Ścieranie twardego sera	880,-						

Przewodnik po tarczach - str. 32

40721 Wózek z pojemnikiem

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wózek wyposażony jest w kółka z możliwością blokady oraz uchwyt o regulowanej wysokości.
- Wyposażony w poliwęglanowy pojemnik w standardzie Gastronorm 1/1-200. Dzięki temu, że ramę przytrzymującą pojemnik można podnieść do pozycji, w której znajduje się na wysokości uchwytu wózka, doskonale nadaje się on do transportowania worków ziemniaków, kapusty, itp.



1 990,-

1076 Wieszak ścienny

- Na trzy tarcze.
- Wieszak ścienny na narzędzia do krojenia pozwoli zaoszczędzić miejsce oraz zapewni bezpieczne i wygodne przechowywanie narzędzi, jednocześnie chroniąc przed niepotrzebnym zużyciem ostrzy.



70,-

25270 Podstawa pod maszynę RG-100/200/250/300/350

- Wykonany ze stali nierdzewnej, zawiera pojemnik plastikowy w standardzie Gastronorm, 1/1-100.
- Wysokiej jakości stół o wielu zastosowaniach. Wysokość stołu można dostosować do określonych potrzeb. Na stole można umieścić stojak na pojemniki typu Gastronorm 1/1.
- Ze stołu można również korzystać w zestawieniu z pojemnikiem na wózku.
- Wąski rozstaw przednich nóg ułatwia umieszczenie wózka z przodu urządzenia.



1 775,-

1345 Podajnik do cięcia pod kątem do RG-100/200

- Przy pomocy podajnika do krojenia pod kątem można kroić warzywa do dań z woka i otrzymywać ozdobne plasterki ogórka, np. na kanapki i sałatki.
- Podajnik posiada otwór wykonany pod kątem, który umożliwia ukośne krojenie długich okrągłych warzyw, takich jak ogórek, marchew, por, itp.
- Średnica otworu wynosi 49 mm.



1 695,-

40871 Podajnik do podawania ciągłego do RG-350

- Umożliwia ciągłe podawanie/krojenie dużych ilości ziemniaków, cebuli, suchego pieczywa, orzechów, migdałów, pieczarek, itp.



5 900,-

40881 Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie do RG-350

- Umożliwia szybkie i wygodne podawanie kapusty, sera, sałaty, marchwi i innych produktów wymagających nacisku przy podawaniu.



3 038,-

PRAKTYCZNE AKCESORIA DO RG-400

33329 Przystawka do ciągłego podawania, kompletna

- Umożliwia ciągłe podawanie/krojenie dużych ilości ziemniaków, cebuli, suchego pieczywa, orzechów, migdałów, pieczarek, itp., w komplecie z cylindrem podawczym.



11 402,-

33331 Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie

- Umożliwia szybkie i wygodne podawanie kapusty, sera, sałaty, marchwi i innych produktów wymagających nacisku przy podawaniu



4 563,-

3035 Cylinder podawczy

- Stosować z wkładką 4-tulejową (33330), ręczną przystawką dociskową (33331), lub pneumatyczną przystawką dociskową (33332)



4 547,-

33330 Wkładka 4-tulejowa

- Do łatwiejszego krojenia warzyw o podłużnym kształcie takich jak ogórek, por, pomidory, owoce cytrusowe, itp.



3 739,-

33332 Przystawka dociskowa pneumatyczna

- Umożliwia automatyczne podawanie kapusty, sałaty, sera, marchwi i innych produktów wymagających nacisku przy podawaniu.



12 767,-

10351 Kompresor do pneumatycznej przystawki dociskowej

- 1060 x 370 x 963 mm



16 057,-

3208 Wózek na akcesoria

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Do praktycznego przechowywania akcesoriów.
- Wózek na akcesoria to idealna pomoc w utrzymaniu porządku.
- Pozwala na szybkie, bezpieczne posługiwanie się narzędziami oraz ich przenoszenie.
- Wózek wyposażony jest w solidne kółka, z których dwa mają możliwość blokady.



5 700,-



Zmywarki serii NT

- Urządzenia te są przystosowane do mycia naczyń i szkła.
- Typ NT-40 jest jednopłaszczowy i przeznaczony do mycia szkła.
- Typy NT-50 i NT-100 są dwupłaszczowy i zalecany do mycia szkła i talerzy.
- Wszystkie modele NT mają ergonomicznie zaprojektowaną wannę, ułatwiającą utrzymanie czystości.
- Zmywarki są wyposażone w funkcjonalny elektroniczny panel sterowania SoftTouch. Sprawną pracę zapewnia kilka przycisków funkcyjnych, diody LED oraz multifunkcyjny wyświetlacz, informujący o prędkości nagrzewania oraz temperaturze wody w zbiorniku i bojlerze.
- Dzięki prostocie obsługi zmniejszone jest do minimum ryzyko pomyłki w programowaniu, jak również czas potrzebny na przeszkolenie personelu. Panel jest odporny na zalania ściekającą wodą i zaprojektowany na niskie napięcie, dla maksymalnego bezpieczeństwa.



Zmywarki dwupłaszczowe typu TT

- Profesjonalne zmywarki serii TT zalecane są do wszystkich miejsc, w których ważna jest wysoka jakość mycia, standard higieny oraz komfort obsługi.
- Urządzenia te charakteryzuje masywne wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 316, w pełni izolowana, dwupłaszczowa konstrukcja oraz wyciszane drzwi.
- Dla łatwego czyszczenia i utrzymania higieny zastosowano tłoczoną wannę z zaokrąglonymi narożnikami.
- Prosty i intuicyjny panel dotykowy wyposażony w przycisk SmartButton oraz wyświetlacz LCD umożliwia m.in. śledzenie etapów cyklu, odczytywanie komunikatów diagnostycznych, informacje o poziomie detergentu oraz komunikaty błędów.



Zmywarki kapturowe z rekuperacją

- Zmywarka kapturowa wyposażona w system rekuperacji, który odzyskuje ciepło z odprowadzanej wody. Gwarantują do 30% oszczędności energii! Ciepło odprowadzanej wody wykorzystywane jest do bezkontaktowego nagrzewania wody czystej, przeznaczonej do mycia – dzięki temu możliwe jest nie tylko obniżenie kosztów eksploatacyjnych, ale także zwiększenie komfortu środowiska pracy (zaparowanie) oraz ochrona środowiska przed efektem wprowadzenia zbyt ciepłej wody do kanalizacji.

RM ZMYWALNIA

Zmywarki linii NT	46
Zmywarki linii TT	49
Zmywarki linii S - do garnków	57
Zmywarki linii CT - tunelowe	63
Zmywarki linii A - tunelowe haccp	65
Akcesoria do zmywarek	67
Chemia	69
Uzdatniacze wody	70



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.



Zmywarki do garnków serii S

- Gama zmywarek do garnków to rozwiązanie wygodne, umożliwiające jednocześnie oszczędność czasu i pieniędzy. Zaprojektowane tak, by sprostać wymaganiom przemysłu spożywczego i gastronomicznego (piekarnie, cukiernie, rzeźnie oraz hotele i restauracje)
- Główne cechy: dwupłaszczowa konstrukcja, odlewany zbiornik, gładkie ściany komory mycia, nierdzewne filtry głównego zbiornika, nierdzewne filtry pompy, łatwo wymienialne filtry cząstek stałych, masywne podwójne drzwi i zawiasy, zabezpieczona instalacja elektryczna.



Zmywarki tunelowe serii CT

- Zmywarki serii CT mają szeroką gamę cykli mycia z jednoczesnym uproszczonym sterowaniem. Są przeznaczone do ekstremalnych obciążeń – duże kuchnie, szpitale, hotele. Efektywność pracy to aż 100-170 koszy na godzinę.
- Elektroniczny panel sterowania pozwala na szybką i intuicyjną obsługę.
- Zastosowana konstrukcja umożliwia zmianę kierunku przechodzenia kosza. Stół odbiorczy wyposażony jest w mikroprzełącznik, który wyłącza funkcje urządzenia, gdy kosz przejdzie cykl mycia.
- Szereg zastosowanych rozwiązań umożliwia wyjątkowo ekonomiczne mycie. Tryb stand-by połączony z funkcją przedgrzewu wody do temperatury 80°C sprawia, że urządzenie zużywa minimum energii, będąc jednocześnie stale w gotowości.
- Urządzenie wyposażone jest w duże, przesuwane drzwi z mikroprzełącznikiem bezpieczeństwa oraz w ergonomiczną wannę.
- Do urządzenia można dodać moduły – np. tunel suszący lub moduł wstępnego płukania. Dzięki modułom narożnym cały system myjący można ustawić w kształcie L lub U.



Zmywarki tunelowe serii A

- Bardzo wydajna i uniwersalna zmywarka tunelowa. Jej silne punkty to stosunkowo mała wielkość, wykonanie najwyższej jakości, jak również niskie koszty użytkowania, dzięki zastosowaniu skutecznych technologii. Szeroki zakres wyposażenia opcjonalnego, stołów, akcesoriów, dla zaspokojenia rozmaitych potrzeb.
- Niskie koszty użytkowania dzięki ograniczeniu zużycia wody do zaledwie 1 litra na kosz, co w konsekwencji obniża zużycie energii, wody jak i chemii.
- Sterowany elektronicznie system płukania: specjalny czujnik wykrywa obecność kosza w prawidłowej pozycji i uruchamia przepływ czystej wody, zatrzymując proces gdy tylko kosz opuści strefę płukania.
- Pracuje przy ciśnieniu wody zasilania wynoszącym 1 bar.
- Elektroniczny dotykowy panel sterujący; duży wyświetlacz z ruchomą grafiką, może wskazywać temperaturę zbiornika i bojlera oraz inne parametry.
- Możliwość zapisu, wydruku i zmiany wszystkich ustawień (np. temperatura zbiornika, temperatura płukania lub kontrola zużycia wody) poprzez połączenie z komputerem lub zdalnie przez modem (opcja).
- Autodiagnoza z wyświetlaniem wiadomości ostrzegawczych dla stałej kontroli stanu głównych komponentów oraz informacją o czasie cyklu maszyny.
- Modele serii A oferują 3 prędkości mycia, a tym samym maksymalną wydajność 280 koszy na godzinę (A280), co przekłada się na ok. 5040 umytych talerzy w ciągu jednej godziny.

TECHNOLOGIE I PATENTY

Equalizer2	System zapewniający wysoką wydajność mycia. Komponenty systemu: Duo Flo, Step On, Silent Plus. Opatentowany system.
Evolution2	System filtracji pozwalający na wykorzystanie 100% wody płuczącej do wymiany płynu w zbiorniku. Pozwala na obniżenie stężenia detergentu w zbiorniku o 20%. Dodatkowe oszczędności osiągnęte są również dzięki wbudowanej pompie opróżniającej, która odsysa zanieczyszczenia z dna zbiornika, utrzymując wodę czystsza przez większą ilość cykli mycia. Komponenty systemu: Neo Drain, elektroniczny presostat, pompa odpływu. Opatentowany system.
Step On	System chroniący delikatne naczynia i cienkie szkło. Stopniowe uruchamianie pompy myjącej, stopniowa produkcja pary, eliminacja nadciśnienia w komorze.
UltraRinse2	System połączeń i dysze ze stali nierdzewnej zaprojektowane i wykonane tak, aby zapewnić doskonałe rezultaty minimalizując zużycie wody, energii i chemii. Dzięki UltraRinse koszty użytkowania należą do najniższych na świecie. Opatentowany system.
DuoFlo	Opatentowana pompa myjąca dzięki której woda prowadzona jest bezpośrednio do ramion myjących, bez standardowo stosowanych rozdzielaczy. Dzięki temu zminimalizowana jest utrata ciśnienia wody, a moc pompy wykorzystywana jest maksymalnie.
SilentPlus	System ogranicza hałas czterokrotnie, dzięki zastosowaniu pompy podwójnego zasilania ramion myjących oraz konstrukcji dwupłaszczowej.
TopScreen	Panel wyposażony w funkcjonalny wyświetlacz LCD.
TopTronic	„Elektroniczny panel pozwalający na sterowanie wszystkimi komponentami i parametrami maszyny. System SmartTronic zapobiega pomyłkom. Wskaźnik światła zaawansowanie, a sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu cyklu. Duży wyświetlacz pozwala na ustawienie wszystkich funkcji zmywarki (również licznik cykli).”
ProGrams	Osiem specjalnie dopasowanych do poszczególnych zadań programów
ProChem	Automatyczne dozowanie środka myjącego i płuczącego
SmartButton	Przycisk sterujący, który zmienia kolor podświetlenia w zależności od fazy pracy zmywarki.
CareFree	Zmiękcacz wody ciągłej pracy niewymagający przerw w celu regeneracji. Poziom soli kontrolowany jest elektronicznie. Wiadomość na wyświetlaczu oraz sygnał dźwiękowy informują o konieczności uzupełnienia soli w maszynie.
SmartClean	Całkowicie gładki panel sterowania, głębokie, profilowane prowadnice kosza, mikroperforowane filtry ze stali nierdzewnej, ergonomiczna budowa komory mycia, tłoczona wanna.
NeoDrain	Pozwala na użycie 83% wody płuczącej do wymiany wody w zbiorniku. W rezultacie zużycie wody jest mniejsze o 25% w stosunku do tradycyjnych maszyn. Woda pozostaje czystsza dłużej dlatego możliwe jest użycie mniejszego zbiornika, co ogranicza zużycie chemii, wody i prądu. Opatentowany system.
SoftStart	System zapobiegający tłuczeniu szkła oraz delikatnej porcelany. Opatentowany system.
IndroWash	System trzech ramion, każde z dwunastoma liniowymi natryskami, które wytwarzają ostre strumienie wody zamiast stożków, jak w tradycyjnych systemach. Zapobiega to utracie mocy z powodu wewnętrznych kolizji między natryskami, a większa część energii, wytworzonej przez pompę, zamieniana jest w energię mycia.
UltraSoft	Opatentowany system mocowania drzwi UltraSoft ogranicza siłę potrzebną do ich otwarcia o 40%. Przesuwanie kosza jest również uproszczone dzięki profilowanym, wewnętrznym prowadnicom w drzwiach.
Auto Timer	Specjalny czujnik wykrywa pojawienie się kosza w maszynie, sterownik oblicza czas przesuwu kosza zgodnie z ustawionym programem. Natychmiast gdy kosz opuści strefę mycia, wyłączana się pompa myjąca, silnik i suszarka. Pozostaje aktywny tylko termostat. Maszyna uruchamia się ponownie automatycznie po wprowadzeniu nowego kosza.

NT - 40

Zmywarka do naczyń i szkła

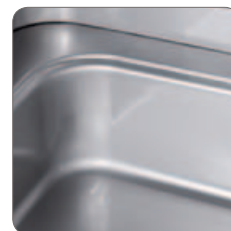
7 000,-

NT - 40P

Zmywarka do naczyń i szkła z pompą odpływu

7 700,-

- wykonanie nierdzewne
- jednopłaszczyznowe ściany, dwupłaszczyznowe drzwi
- dozownik środka myjącego i płuczającego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- kontrolki pracy i grzania
- informacja o temperaturze bojlera i wanny
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- tłoczona wanna
- wysokość otworu drzwi - 30 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 270 mm
- **wymiary kosza: 40 x 40 cm**
- kosze w zestawie:
2x uniwersalny
1x koszyk na sztućce

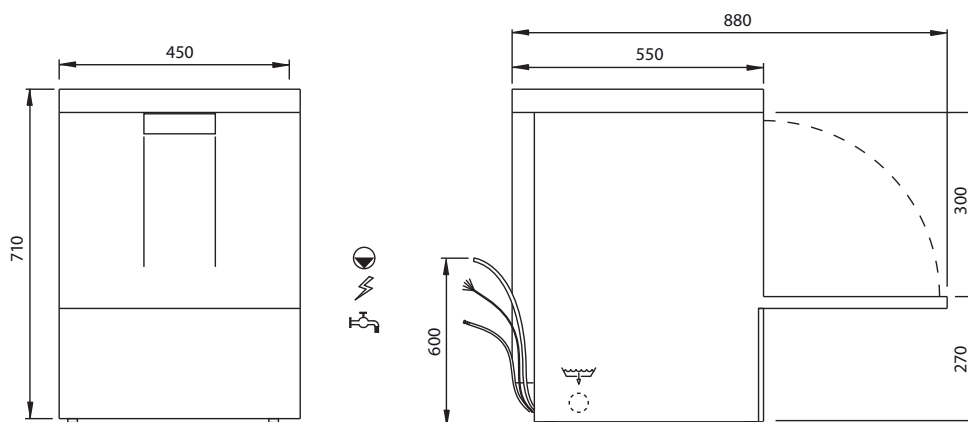


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

Equalizer • NeoDrain • SmartClean • DuoFlo • SilentPlus

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009796	NT - 40	45 x 55 x 71	230 V / 50 Hz	3,40	7 000,-
00010686	NT - 40P	45 x 55 x 71	230 V / 50 Hz	3,40	7 700,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
NT - 40	2,6	0,6	8	2,6	10 - 50	2 - 4	1,9	90 / 120 / 150	40 / 30 / 24
NT - 40P	2,6	0,6	8	2,6	10 - 50	2 - 4	1,9	90 / 120 / 150	40 / 30 / 24



NT - 50 T

Zmywarka do naczyń i szkła

9 000,-

NT - 50 T/P

Zmywarka do naczyń i szkła z pompą odpływu

9 650,-

- wykonanie nierdzewne
- budowa dwupłaszczowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- kontrolki pracy i grzania
- informacja o temperaturze bojlera i wanny
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- tłoczona wanna
- wysokość otworu drzwi - 39 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 355 mm, talerza - 370 mm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 1x na talerze
 - 1x koszyk na sztućce

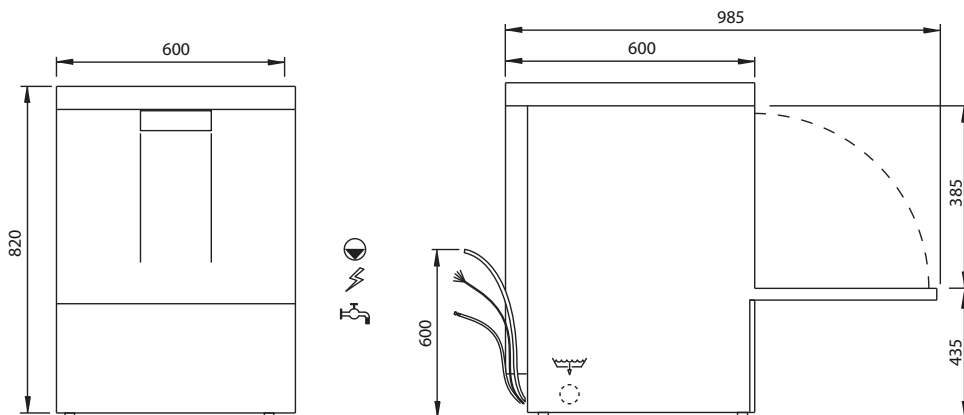


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

EquaLizer • NeoDrain • SilentPlus • SoftStart • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009797	NT - 50 T	60 x 60 x 82	400 V /3N/ 50 Hz	5,4	9 000,-
00010239	NT - 50 T/P	60 x 60 x 82	400 V /3N/ 50 Hz	5,4	9 650,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
NT - 50 T	3	1,4	15	6	10 - 50	2 - 4	2,7	72 / 110 / 150	40 / 30 / 24
NT - 50 T/P	3	1,4	15	6	10 - 50	2 - 4	2,7	72 / 110 / 150	40 / 30 / 24



NT - 100

Zmywarka do naczyń i szkła

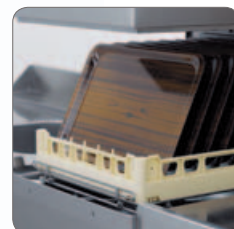
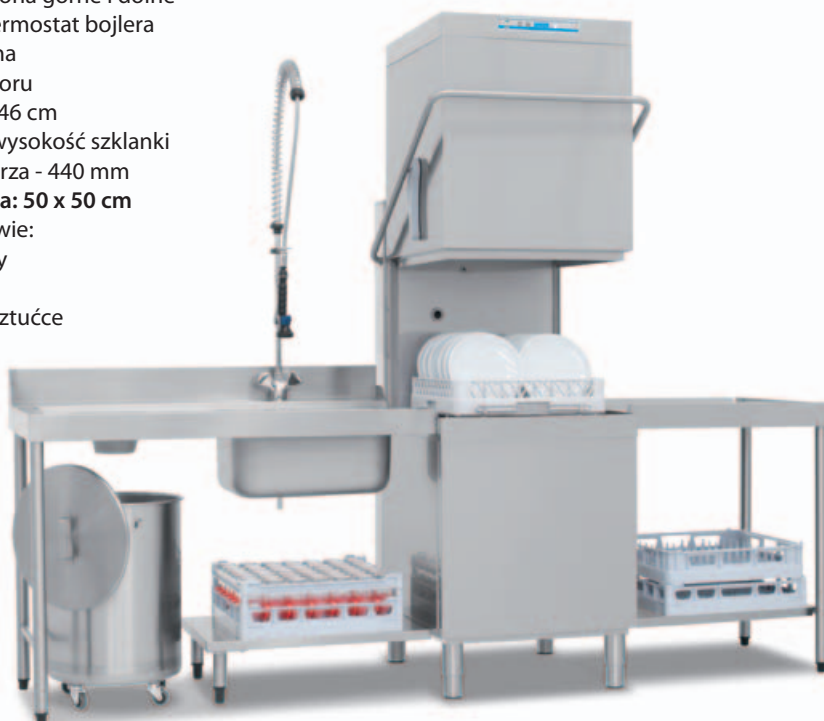
13 500,-

NT - 100P

Zmywarka do naczyń i szkła z pompą odpływu

14 200,-

- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa obudowa, kaptur jednopłaszczowy
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- kontrolki pracy i grzania
- informacja o temperaturze bojlera i wanny
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- tłoczona wanna
- wysokość otworu wsadowego - 46 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 420 mm, talerza - 440 mm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 2x na talerze
 - 1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

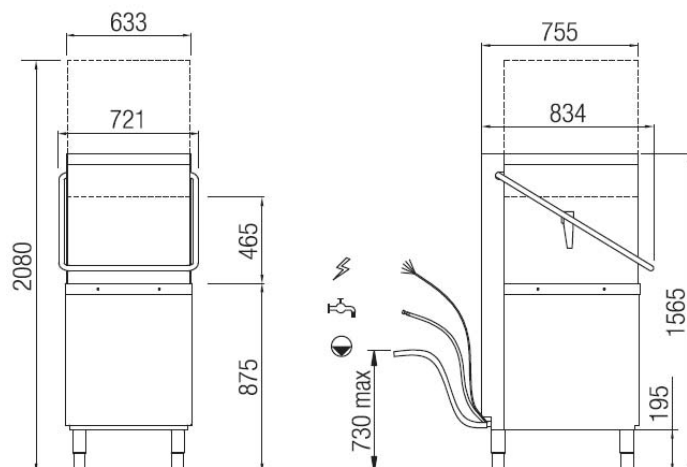
EquaLizer • NeoDrain • SilentPlus • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009798	NT - 100	63,5 x 75,5 x 157	400 V /3N/ 50 Hz	8,7	13 500,-
00010238	NT - 100P	63,5 x 75,5 x 157	400 V /3N/ 50 Hz	8,7	14 200,-



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
NT - 100	8	2,5	22	6	10 - 50	2 - 4	2,7	60 / 90 / 120	60 / 40 / 30
NT - 100P	8	2,5	22	6	10 - 50	2 - 4	2,7	60 / 90 / 120	60 / 40 / 30



ZMYWARKI LINII TT

TT - 40 ABT Zmywarka do szkła

11 400,-

TTA - 40 ABT Zmywarka do szkła z wbudowanym zmiękcaczem

12 500,-

- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- wbudowana pompa odpływu
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- soft start
- program samoczyszczenia
- specjalne programy
- tłoczona wana
- pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 30 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 270 mm
- wymiary kosza: 40 x 40 cm
- kosze w zestawie:
2x uniwersalny
1x koszyk na sztućce

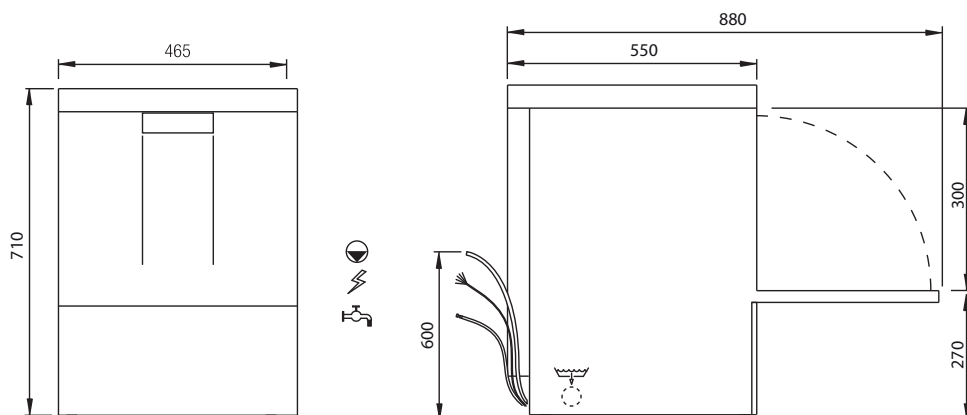


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

SmartButton • EvoLution • Equalizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • CareFree • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009799	TT - 40 ABT	46,5 x 55 x 71	230 V / 50 Hz	3,5	11 400,-
00010687	TTA - 40 ABT	46,5 x 55 x 71	230 V / 50 Hz	3,5	12 500,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
TT - 40 ABT	2,6	0,6	9	2,6	10 - 50	1,5	1,5	90 / 120 / 150	40 / 30 / 24
TTA - 40 ABT	2,6	0,6	9	2,6	10 - 50	1,5	1,5	90 / 120 / 150	40 / 30 / 24



TT - 50 S ABT Zmywarka do szkła
13 400,-
TTA - 50 S ABT Zmywarka do szkła z wbudowanym zmiękcaczem
14 500,-

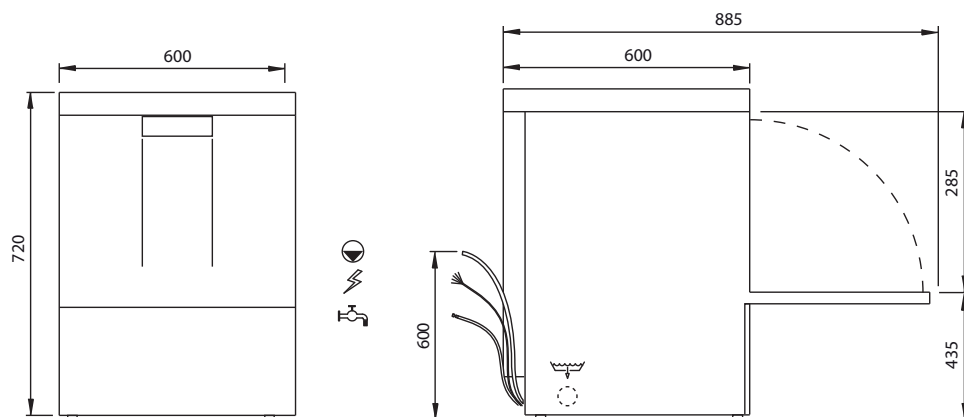
- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- **wbudowana pompa odpływu**
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- soft start
- program samoczyszczenia
- specjalne programy
- tłoczona wana
- pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 29 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 255 mm, talerza - 270 mm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
2x uniwersalny
4x koszyk na sztućce


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

SmartButton • EvoLution • Equalizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • CareFree • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009800	TT - 50 S ABT	60 x 60 x 72	400 V /3N/ 50 Hz	8,1	13 400,-
00010693	TTA - 50 S ABT	60 x 60 x 72	400 V /3N/ 50 Hz	8,1	14 500,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
TT - 50 S ABT	7,6	2,1	15	6	10 - 50	1,5	2,4	72 / 110 / 150	40 / 30 / 24
TTA - 50 S ABT	7,6	2,1	15	6	10 - 50	1,5	2,4	72 / 110 / 150	40 / 30 / 24



TT - 50 T ABT Zmywarka do naczyń i szkła
14 400,-
TTA - 50 T ABT Zmywarka do naczyń i szkła z wbudowanym zmiękcaczem
15 000,-

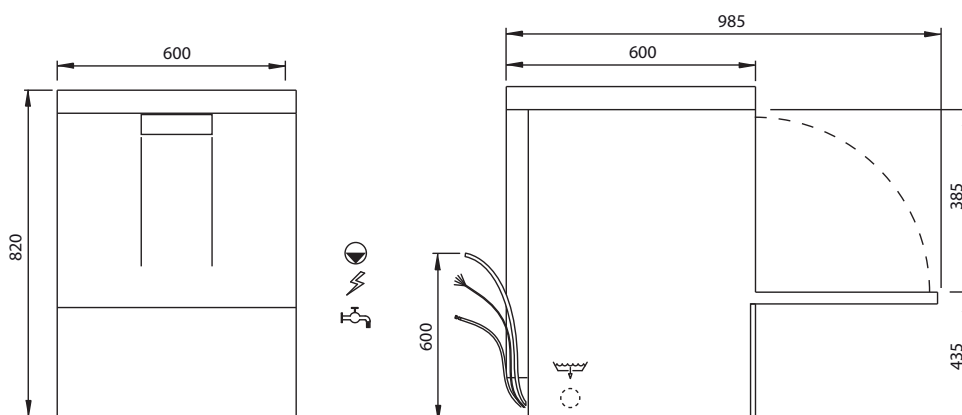
- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- **wbudowana pompa odpływu**
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- soft start
- program samoczyszczenia
- programy specjalne
- tłoczona wanna
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 39 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 355 mm, talerza - 380 mm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 1x na talerze
 - 1x koszyk na sztućce


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

SmartButton • EvoLution • Equalizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • CareFree • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009801	TT - 50 T ABT	60 x 60 x 82	400 V /3N/ 50 Hz	8,1	14 400,-
00009802	TTA - 50 ABT	60 x 60 x 82	400 V /3N/ 50 Hz	8,1	15 000,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
TT - 50 T ABT	7,6	2,1	15	6	10 - 50	1,5	1,9	72 / 110 / 150	40 / 30 / 24
TTA - 50 T ABT	7,6	2,1	15	6	10 - 50	1,5	1,9	72 / 110 / 150	40 / 30 / 24



TT - 50 TB ABT Zmywarka do naczyń i szkła
15 200,-

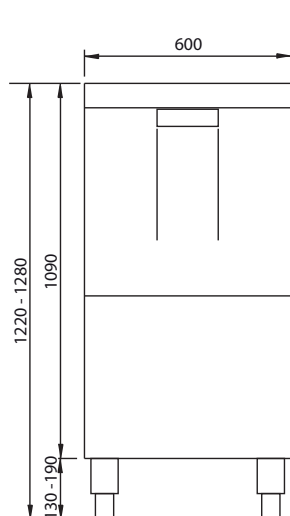
- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- **wbudowana pompa odpływu**
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- soft start
- programy samoczyszczenia
- programy specjalne
- tłoczona wana
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 39 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 355 mm, talerza - 380 mm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 1x na talerze
 - 1x koszyk na sztućce


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

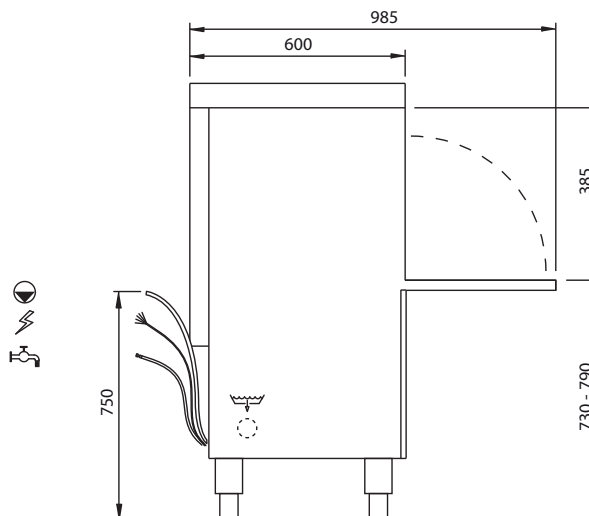
SmartButton • EvoLution • Equalizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009803	TT - 50 TB ABT	60 x 60 x 125	400 V /3N/ 50 Hz	8,1	15 200,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
TT - 50 TB ABT	7,6	2,1	15	6	10 - 50	1,5	1,9	72 / 110 / 150	40 / 30 / 24



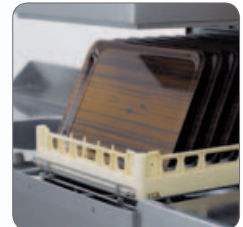
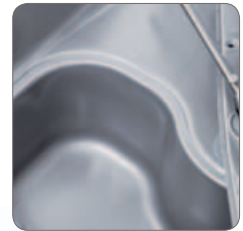
Regulowane nóżki +/- 30 mm



TT - 110 ABT Zmywarka kapturowa

21 600,-

- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa izolowana obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- wbudowana pompa odpływu
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- elektrozawór ciepłej wody
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu wsadowego - 46 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 420 mm, talerza - 440 mm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
1x uniwersalny
2x na talerze
1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

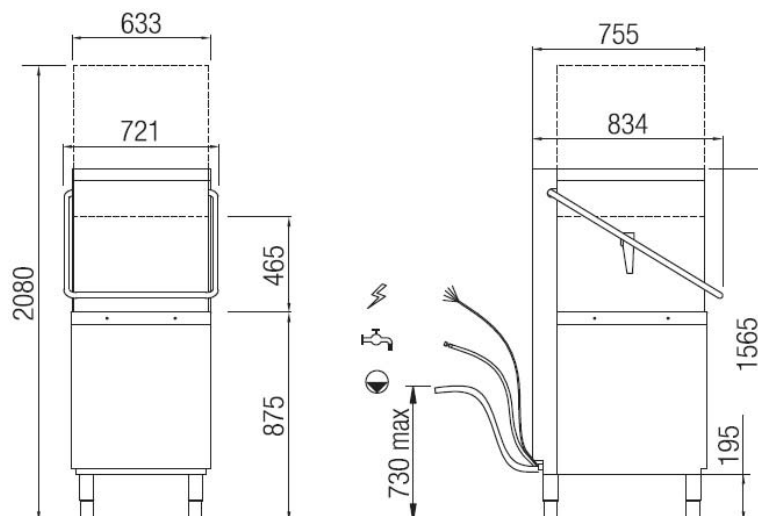
Equalizer • EvoLution • SilentPlus • TopTronic • SmartClean • UltraRinse • ProChem • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009804	TT - 110 ABT	63,5 x 75,5 x 157/208	400 V / 3N/ 50 Hz	8,7	21 600,-



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

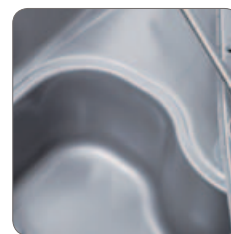
Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny kW	pojemność wanny l	pojemność bojlera l	temperatura dopływu wody °C	ciśnienie dopływu wody bar	zużycie wody na 1 cykl l	cykl mycia s	wydajność koszy/h
TT - 110 ABT	8	2,1	22	6	10 - 50	1,5	2	60 / 90 / 120	60 / 40 / 30



TT - 110 REC ABT Zmywarka kapturowa

30 900,-

- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa izolowana obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- wbudowana pompa odpływu
- **jednostka rekuperacyjna - oszczędność energii do 30%**
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- elektrozawór ciepłej wody
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu wsadowego - 46 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 420 mm, talerza - 440 mm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
1x uniwersalny
2x na talerze
1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

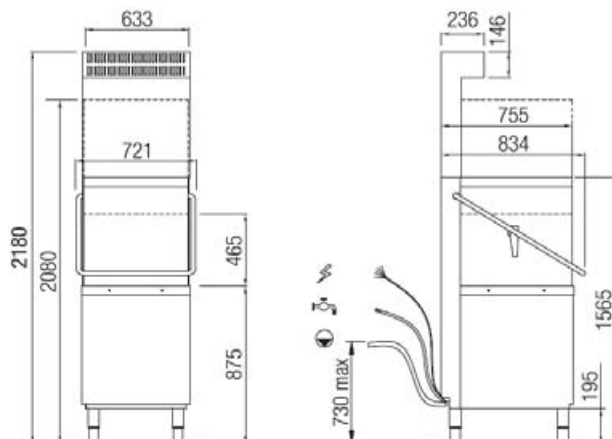
EvoLution • SilentPlus • TopTronic • SmartClean • UltraRinse • Equalizer • ProChem • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009805	TT - 110 REC ABT	63,5 x 75,5 x 157/218	400 V /3N/ 50 Hz	8,7	30 900,-



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

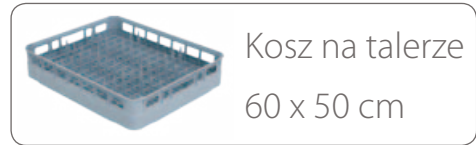
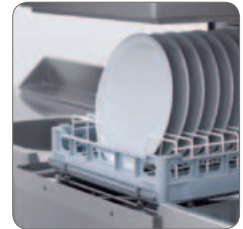
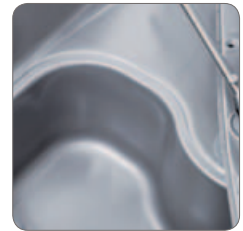
Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny kW	pojemność wanny l	pojemność bojlera l	temperatura dopływu wody °C	ciśnienie dopływu wody bar	zużycie wody na 1 cykl l	cykl mycia s	wydajność koszy/h
TT - 110 REC ABT	8	2,1	22	6	10 - 50	1,5	2	60 / 90 / 120	60 / 40 / 30



TT - 161 ABT Zmywarka kapturowa

28 800,-

- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa izolowana obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- wbudowana pompa odpływu
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- elektrozawór ciepłej wody
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu wsadowego - 46 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 420 mm, talerza - 440 mm
- **wymiary kosza: 60 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 1x na talerze
 - 1x koszyk na sztućce



Kosz na talerze
60 x 50 cm

ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

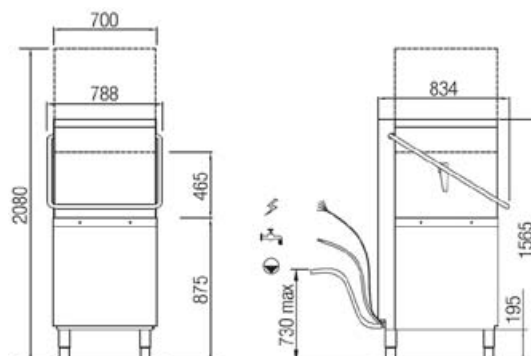
SmartButton • EvoLution • Equalizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009806	TT - 161 ABT	70 x 75,5 x 157/208	400 V / 3N / 50 Hz	11	28 800,-



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

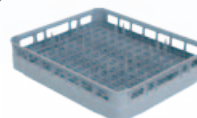
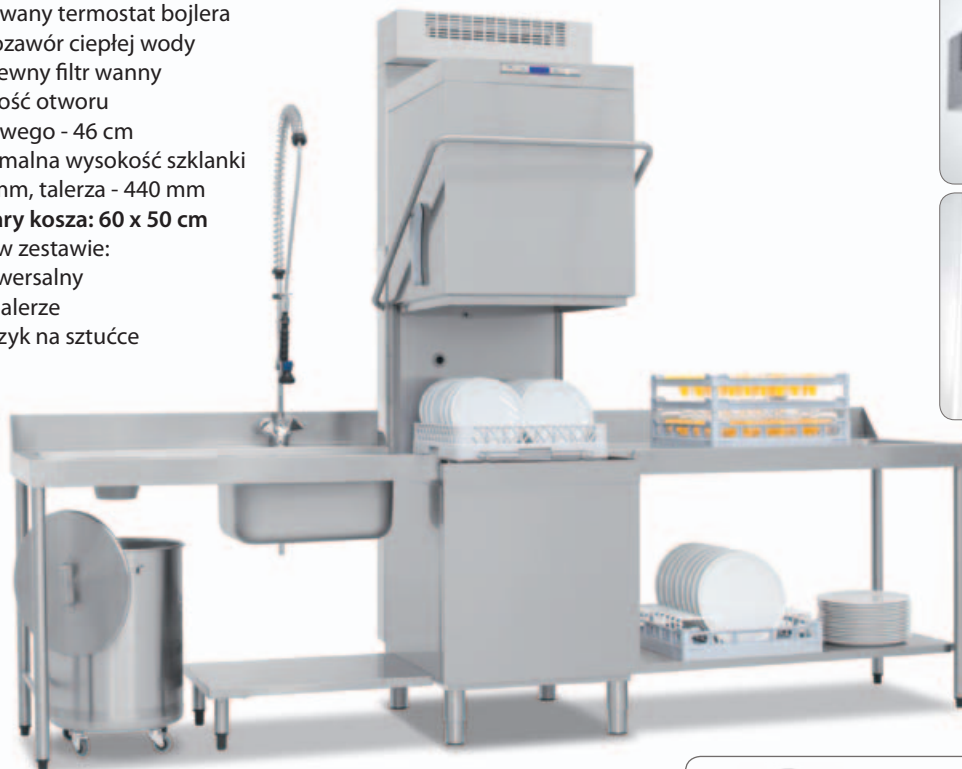
Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny kW	pojemność wanny l	pojemność bojlera l	temperatura dopływu wody °C	ciśnienie dopływu wody bar	zużycie wody na 1 cykl l	cykl mycia s	wydajność koszy/h
TT - 161 ABT	9,5	3	30	6	10 - 50	1,5	2,3	60 / 90 / 120	60 / 40 / 30



TT - 161 REC ABT Zmywarka kapturowa

37 900,-

- wykonanie nierdzewne
- dwupłaszczowa izolowana obudowa
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- wbudowana pompa odpływu
- **jednostka rekuperacyjna - oszczędność energii do 30%**
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- elektrozawór ciepłej wody
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu wsadowego - 46 cm
- maksymalna wysokość szklanki - 420 mm, talerza - 440 mm
- **wymiary kosza: 60 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
1x uniwersalny
1x na talerze
1x koszyk na sztućce



Kosz na talerze
60 x 50 cm

ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

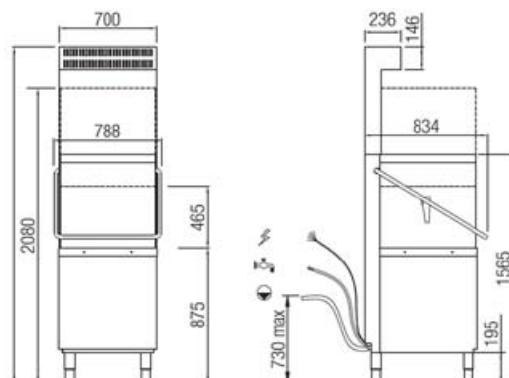
SmartButton • EvoLution • Equalizer • UltraRinse • DuoFlo • SilentPlus • TopScreen • ProGrams • ProChem • SmartClean

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00010688	TT - 161 REC ABT	70 x 75,5 x 157/218	400 V / 3N / 50 Hz	11	37 900,-



Stoły są wliczone w cenę zmywarki.

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny 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
TT - 161 REC ABT	9,5	3	30	6	10 - 50	1,5	2,3	60 / 90 / 120	60 / 40 / 30



ZMYWARKI LINII S - DO GARNKÓW

S - 95 ABT Zmywarka do garnków

17 200,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- program samoczyszczenia
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 40 cm
- 1x kosz ze stali nierdzewnej
- **wymiary kosza: 50 x 60 cm**

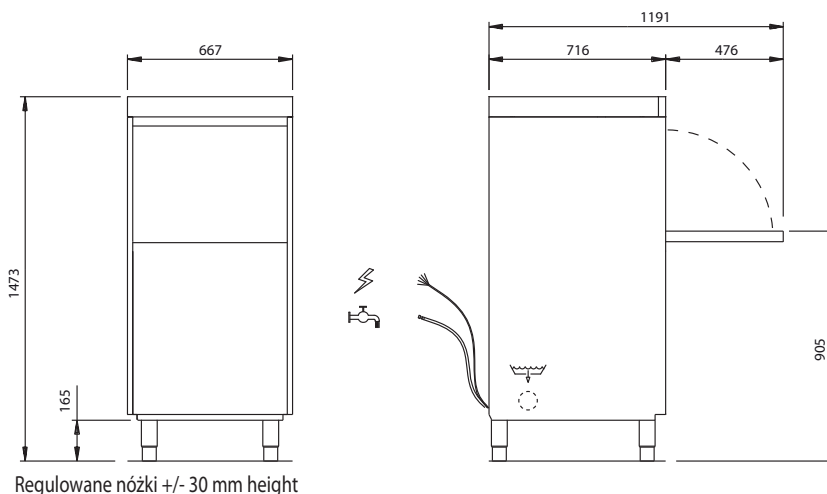


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

TopTronic • SmartClean • UltraRinse • Equalizer • SmartButton

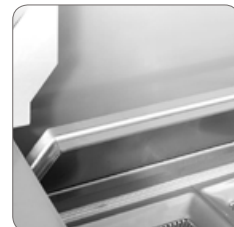
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009809	S - 95 ABT	67 x 72 x 147	400 V /3N/ 50 Hz	6,8	140	17 200,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny kW	wydajność pompy odpływu kW	pojemność wanny l	pojemność bojlera l	temperatura dopływu wody °C	zużycie wody na 1 cykl l	cykl mycia s	wydajność koszy/h
S - 95 ABT	6	2,5	0,8	20	7	15 - 50	2,5	120 - 720	30-15-10- 7-5



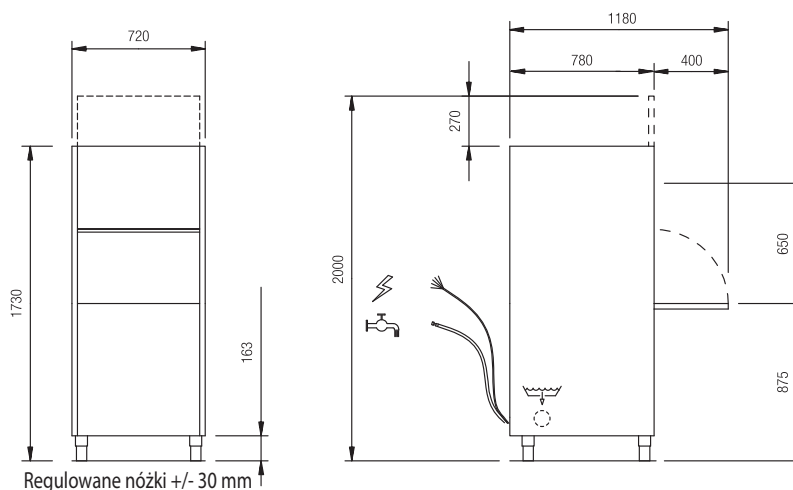
S - 105 ABT Zmywarka do garnków
25 500,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- program samoczyszczenia
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 65 cm
- 1x kosz ze stali nierdzewnej
- **wymiary kosza: 55 x 61 cm**


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE
TopTronic • SmartClean • UltraRinse • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009810	S - 105 ABT	72 x 78 x 170	400 V /3N/ 50 Hz	7,4	170	25 500,-

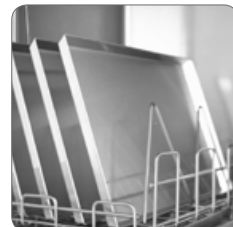
Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny kW	wydajność pompy odpływu kW	pojemność wanny l	pojemność bojlera l	temperatura dopływu wody °C	zużycie wody na 1 cykl l	cykl mycia s	wydajność koszy/h
S - 105 ABT	6	2,5	1,4	37	7	15 - 50	3	120 - 720	30-15-10-7-5



S - 155 ABT Zmywarka do garnków

28 800,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody
- kontrolki pracy i grzania
- ruchome ramiona górne i dolne
- regulowany termostat bojlera
- program samoczyszczenia
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 85 cm
- 1x kosz ze stali nierdzewnej
- wymiary kosza: 55 x 61 cm

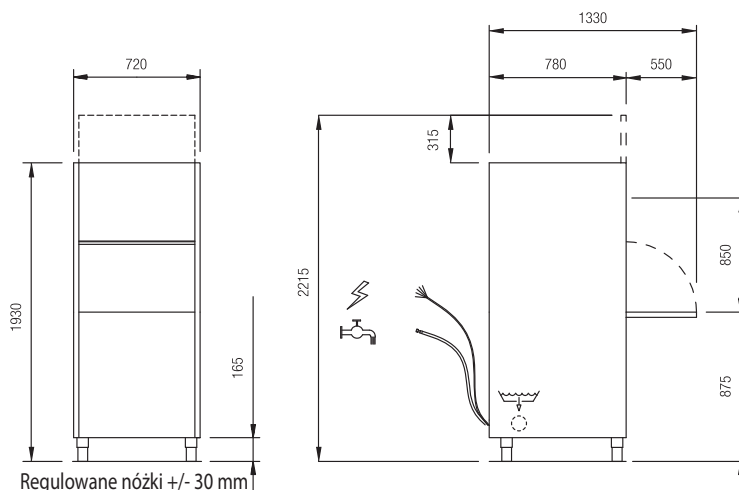


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

TopTronic • SmartClean • UltraRinse • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009811	S - 155 ABT	72 x 78 x 193	400 V /3N/ 50 Hz	8	180	28 800,-

Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny kW	wydajność pompy odpływu kW	pojemność wanny l	pojemność bojlera l	temperatura dopływu wody °C	zużycie wody na 1 cykl l	cykl mycia s	wydajność koszy/h
S - 155 ABT	6	2,5	2	37	7	15 - 50	3	120 - 720	30-15-10-7-5



S - 200 ABT Zmywarka do garnków

43 200,-

- możliwość mycia przedmiotów o wymiarach maksymalnych: 70 x 70 x 85 cm
- trójramienny moduł myjący
- nierdzewny kosz do układania garnków i pojemników
- system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie
- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody
- ruchome ramiona górne i dolne
- termometr bojlera i wanny
- program samoczyszczenia
- nierdzewny filtr wanny
- wysokość otworu drzwi - 85 cm
- 1x kosz ze stali nierdzewnej
- wymiary kosza: 70 x 70 cm

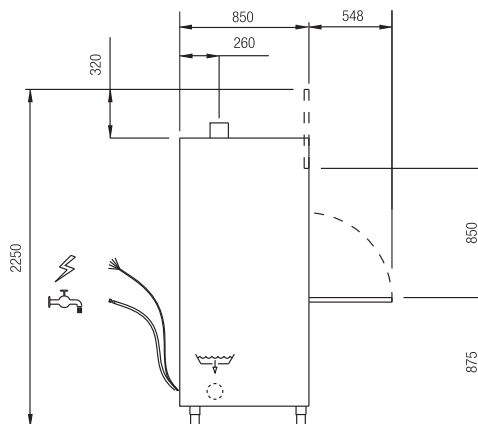
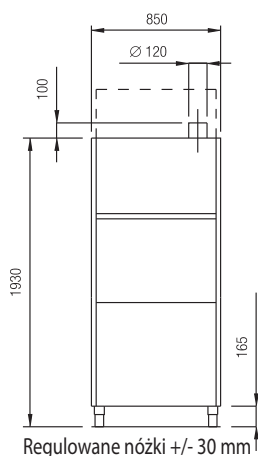


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

TopTronic • SmartClean • UltraRinse • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000147	S - 200 ABT	85 x 85 x 193	400 V /3N/ 50 Hz	11	205	43 200,-

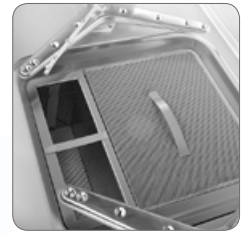
Oznaczenie	grzałka bojlera kW	grzałka wanny kW	wydajność pompy odpływu kW	pojemność wanny l	pojemność bojlera l	temperatura dopływu wody °C	ciśnienie dopływu wody bar	zużycie wody na 1 cykl l	cykl mycia s	wydajność koszy/h
S - 200 ABT	8	8	2,7	68	7	15 - 50	1 - 4	4	120 - 720	30-15-10-7-5



S - 300 ABT Zmywarka do garnków

65 900,-

- możliwość mycia przedmiotów o wymiarach maksymalnych: 132 x 70 x 85 cm
- trójramienny moduł myjący
- nierdzewny kosz do układania garnków i pojemników
- system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie
- dwie pompy systemu myjącego
- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- sterowanie elektroniczne
- termostop
- tłoczona wanna
- pompa zwiększająca ciśnienie dopływu wody
- 2x ruchome ramiona górne i dolne
- termometr bojlera i wanny
- program samoczyszczenia
- nierdzewne filtry wanny
- wysokość otworu drzwi - 85 cm
- **wymiary kosza: 132 x 70 cm**

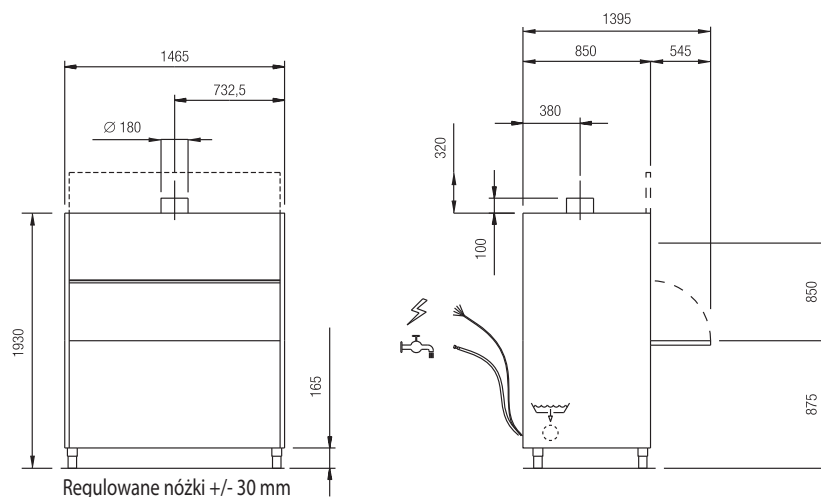


ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

TopTronic • SmartClean • UltraRinse • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000148	S - 300 ABT	146,5 x 85 x 203	400 V / 3N/ 50 Hz	15,5	350	65 900,-

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 - 300 ABT	9,5	9,5	2x 2,7	131	17	15 - 50	1 - 4	7	120 - 720	30-15-10-7-5



CT 100

Zmywarka tunelowa do szkła i naczyń

38 700,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- elektrozawór ciepłej wody
- dwustronny przesuw koszy
- automatyczny start
- możliwość montażu narożnego
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- dwie prędkości przesuwu koszy (50 i 100 k/h)
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
2x uniwersalny
1x na talerze
1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

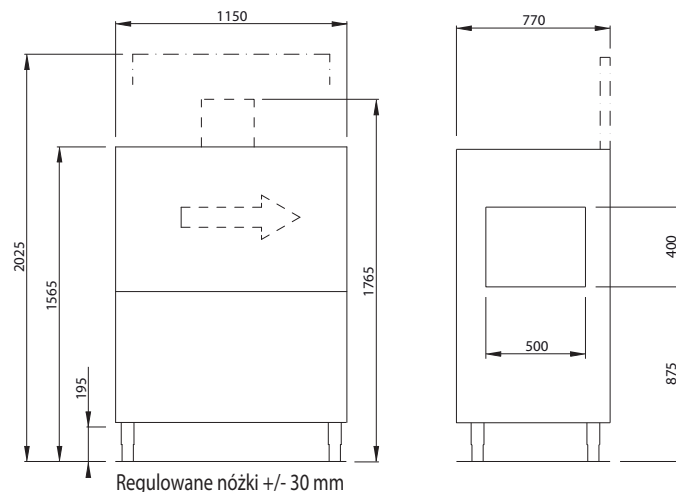
AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000149	CT 100	115 x 77 x 156	400 V /3N/ 50 Hz	13,3	38 700,-



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
CT 100	12 / 21,5	8	1,1	69	17	15 - 50	1,5 - 6	1,8	ciągły	50 / 100



ZMYWARKI LINII CT - TUNELOWE

CT 130 ABT Zmywarka tunelowa do szkła i naczyń

43 300,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- elektrozawór ciepłej wody
- podgrzewana wanna
- termometr bojlera i wanny
- automatyczny start
- trzy prędkości przesuwu koszy (50, 100 i 130 k/h)
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 3x na talerze (18)
 - 1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

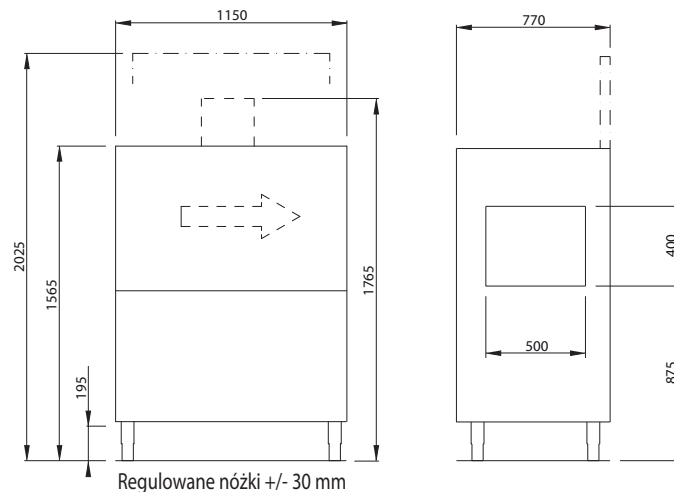
AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000150	CT 130 ABT	115 x 77 x 156	400 V /3N/ 50 Hz	17,5	43 300,-



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
CT 130 ABT	16 / 25,5	8	1,1	69	17	15 - 50	0,5 - 6	1,5	ciągły	50 / 100 / 130



CT 170 ABT Zmywarka tunelowa do szkła i naczyń

66 500,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczającego sterowany czasowo
- elektrozawór ciepłej wody
- podgrzewana wanna
- termometr bojlera i wanny
- automatyczny start
- moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- trzy prędkości przesuwu koszy (65, 130 i 170 k/h)
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 3x na talerze (18)
 - 1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

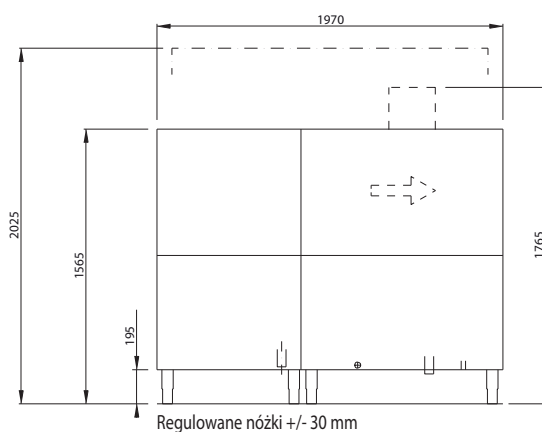
AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • EquaLizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000151	CT 170 ABT	197 x 77 x 156	400 V /3N/ 50 Hz	21,2	66 500,-

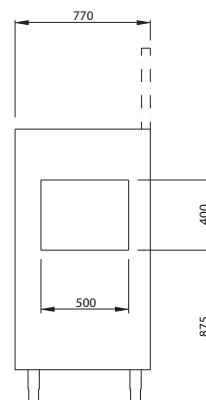


Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

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
CT 170 ABT	19 / 28,5	8	1,1	45	17	15 - 50	0,5 - 6	1,4	ciągły	65 / 130 / 170



Regulowane nóżki +/- 30 mm



ZMYWARKI LINII A - TUNELOWE HACCP

A 220 ABT Zmywarka tunelowa - HACCP

85 300,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- elektrozawór ciepłej wody
- podgrzewana wanna
- sterowanie elektroniczne
- moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- możliwość podłączenia do komputera PC w celu obserwacji parametrów pracy
- zoptymalizowany kształt stożka wodnego w komorze mycia
- szeroka przestrzeń płukania
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- trzy prędkości przesuwu koszy (85, 170 i 220 k/h)
- wysokość otworu wsadowego - 40 cm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
 - 1x uniwersalny
 - 3x na talerze (18)
 - 1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

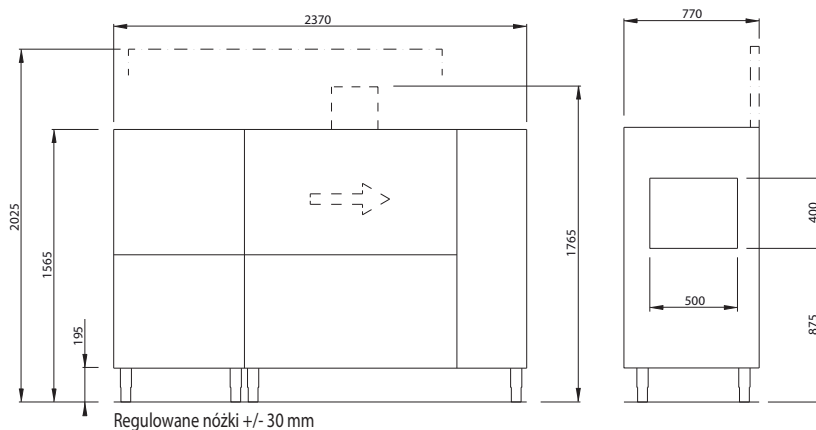
AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000152	A 220 ABT	237 x 77 x 156	400 V /3N/ 50 Hz	25,1	85 300,-



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
A 220 ABT	14 / 23,5	8	2	45	17	15 - 50	1,5 - 6	1	ciągły	85 / 170 / 220



A 280 ABT Zmywarka tunelowa - HACCP

91 800,-

- wykonanie nierdzewne
- dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo
- elektrozawór ciepłej wody
- podgrzewana wanna
- sterowanie elektroniczne
- moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- możliwość podłączenia do komputera PC w celu obserwacji parametrów pracy
- zoptymalizowany kształt stożka wodnego w komorze mycia
- szeroka przestrzeń płukania
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- trzy prędkości przesuwu koszy (110, 220 i 270 k/h)
- wysokość otworu wsadowego - 40 cm
- **wymiary kosza: 50 x 50 cm**
- kosze w zestawie:
1x uniwersalny
3x na talerze (18)
1x koszyk na sztućce



ZASTOSOWANE TECHNOLOGIE

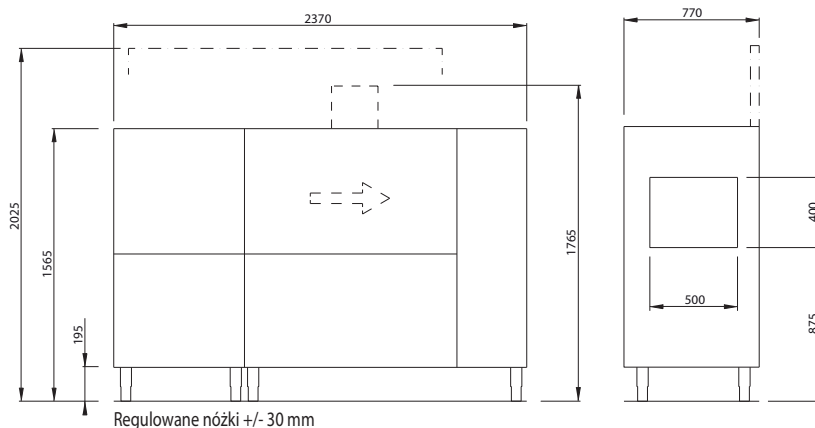
AutoTimer • IdroWash • TopTronic • SmartClean • Equalizer • SmartButton

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000153	A 280 ABT	237 x 77 x 156	400 V /3N/ 50 Hz	31,6	91 800,-



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
A 280 ABT	19 / 28,5	9,5	2	45	17	15 - 50	1,5 - 6	1	ciągły	110 / 220 / 280



AKCESORIA DO ZMYWAREK

CT - 168 Transporter rolkowy 90°

- wejściowy lub wyjściowy

7 650,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000203	CT - 168	110 x 110 x 87,5	7 650,-



CT Transportery wałeczkowe

- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000204	CT - 166	114,5 x 63 x 87,5	5 100,-
00000205	CT - 167	164,5 x 63 x 87,5	6 800,-
00000206	CT - 186	214,5 x 63 x 87,5	9 050,-



CT - 171 Transporter rolkowy 90° z podajnikiem wyjściowym

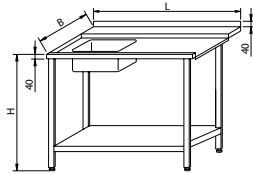
- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

13 600,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000207	CT - 171	80 x 80 x 87,5	13 600,-



RMS - 1151 Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem



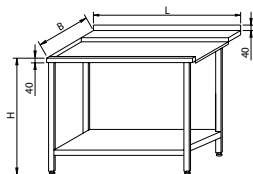
Komorą 500 x 400 x 250
Przy zamówieniu podać typ zmywarki
Dopłata:
- rolki do stołu - cena na tel.

Produkt znajdziesz również w katalogu
REDFOX
RM GASTRO GROUP



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,-

RMS - 1152 Stół wyładowczy do zmywarki



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

Produkt znajdziesz również w katalogu
REDFOX
RM GASTRO GROUP

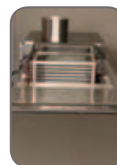


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008311	RMS - 1152 / 10	100 x wg typu zmywarki	1 259,-
00008312	RMS - 1152 / 12	120 x wg typu zmywarki	1 383,-
00008313	RMS - 1152 / 14	140 x wg typu zmywarki	1 541,-
00008314	RMS - 1152 / 16	160 x wg typu zmywarki	1 718,-

CTRC Jednostka kondensacyjna i rekuperacyjna

- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000208	CTRC	13 600,-


13 600,-
CTAV Jednostka wentylacyjna do wyciągania wilgoci

- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000209	CTAV	4 250,-


4 250,-
DTC - USB Łącze komunikacyjne USB

- zgłaszanie błędów
- pasuje do zmywarek A220, 280
- ustawianie i kontrola parametrów zmywarki przez komputer PC

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000214	DTC - USB	1 550,-


1 550,-
DTC - P Łącze komunikacyjne z pamięcią

- zgłaszanie błędów
- system rejestrujący
- pasuje do zmywarek A220, 280
- ustawianie i kontrola parametrów zmywarki przez komputer PC

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000215	DTC - P	1 900,-


1 900,-
DTC - GSM Łącze komunikacyjne z pamięcią i przesył. danych

- zgłaszanie błędów
- system rejestrujący
- transmisja danych przez GSM
- pasuje do zmywarek A220, 280
- ustawianie i kontrola parametrów zmywarki przez komputer PC

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000216	DTC - GSM	6 500,-


6 500,-
CTPWR Tunel rogowy przedmycia

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000210	CTPWR	82 x 99 x 156,5±30	8 500,-


8 500,-
CTTA Tunel suszenia

- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000211	CTTA	60 x 77 x 177,5±30	16 400,-


16 400,-
CTTAR Tunel suszenia rogowy

- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000212	CTTAR	82 x 87,9 x 177,5±30	31 700,-


31 700,-
PNK Plastikowy narożnik na kosz

- wykonany z tworzywa

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00000178	PNK	12,-


12,-

CHEMIA

RM - C RM Myjący - 12 kg

RM - C 25 RM Myjący - 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,-

1 litr GRATIS!



162,-

325,-



RM - R RM Płuczący - 10 kg

- środek nablyszczający 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,-



155,-



RM - S 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,-



95,-



RM - G RM Grill - 5 kg

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

SPOSÓB UŻYCIA:

Równomiernie polać 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,-

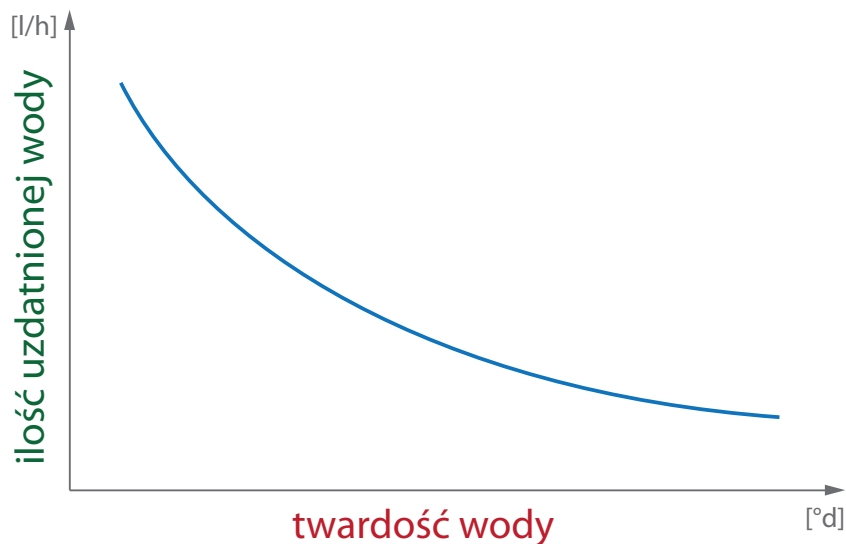


110,-



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

Pełny oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu RedFox 2014/2015 - str. 185.



RM INOX

Stoły do pracy	73
Szafki i półki	78
Meble ze zlewami	81
Stoły do zmywarek kapturowych	85
Szafy	89
Regały	91
Okapy przyścienne	94
Okapy centralne i przyścienne	95
Okapy centralne	96
Okapy nawiewno - wyciągowe	97



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.



Meble nierdzewne

- meble nierdzewne do wyposażenia obiektów gastronomicznych, szpitalnych, stołówek, barów, itd.
- w ofercie dostępne są meble o standardowych wymiarach, ale istnieje możliwość wykonania nietypowych mebli, wg indywidualnych projektów i życzeń Klienta.
- produkty wykonane ze stali nierdzewnej wg Normy Europejskiej 1.430; PN0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10
- produkty posiadają atest Państwowego Zakładu Higieny

Stoły

- wysokość wszystkich stołów 850 mm
- wykonanie szkieletowe lub korpusowe
- półka dolna lub dno szafki znajdują się 150 mm od podłoża

Blaty

- wykonane z blachy 1.4301, podklejone płytą laminowaną białą (dla blachy o grubości 1 mm) lub usztywnione profilami metalowymi (grubość blachy 2 mm)
- blaty stołów ze zlewami są wykonane z blachy o grubości 1,5 mm, wzmocnione profilami.

Nogi

- wykonane z profili 40x40x1,2 mm
- zakończone stopką regulowaną z tworzywa lub stopką nierdzewną
- nogi przy regałach wykonane z profili 30x30 mm

Korpusy

- korpusy stołów szafek lub szaf wykonane z blachy o grubości 0,8 lub 1 mm

Drzwi

- wykonane są z blachy 1.4301 o grubości 0,8 mm w formie zamkniętej (podwójne ściany o grubości 20 mm)

Kółka

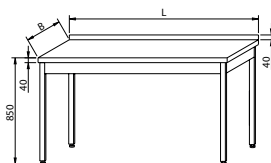
- przy stołach i regałach są koła o średnicy $\varnothing 100$ lub 125 mm (2 szt. z hamulcem)

Okapy

- wykonane w całości z blachy 1.4301 o grubości 1 mm, w formie zgrzewano-spawanej
- wyposażone w filtry tłuszczowe
- okapy poniżej długości 2900 mm wykonane są jako jeden element. Większe są skręcane.

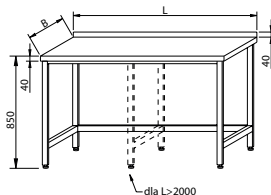
RMS - 1001 Stół przyścienny

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007972	RMS - 1001 / 6x6	60 x 60 x 85	620,-
00007973	RMS - 1001 / 8x6	80 x 60 x 85	690,-
00007974	RMS - 1001 / 10x6	100 x 60 x 85	750,-
00007975	RMS - 1001 / 12x6	120 x 60 x 85	820,-
00007976	RMS - 1001 / 6x7	60 x 70 x 85	650,-
00007977	RMS - 1001 / 8x7	80 x 70 x 85	720,-
00007978	RMS - 1001 / 10x7	100 x 70 x 85	800,-
00007979	RMS - 1001 / 12x7	120 x 70 x 85	870,-



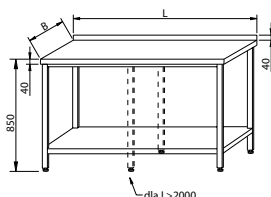
RMS - 1002 Stół przyścienny

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007980	RMS - 1002 / 6x6	60 x 60 x 85	750,-
00007981	RMS - 1002 / 8x6	80 x 60 x 85	820,-
00007982	RMS - 1002 / 10x6	100 x 60 x 85	880,-
00007983	RMS - 1002 / 12x6	120 x 60 x 85	950,-
00007984	RMS - 1002 / 14x6	140 x 60 x 85	1 050,-
00007985	RMS - 1002 / 16x6	160 x 60 x 85	1 100,-
00007986	RMS - 1002 / 6x7	60 x 70 x 85	790,-
00007987	RMS - 1002 / 8x7	80 x 70 x 85	860,-
00007988	RMS - 1002 / 10x7	100 x 70 x 85	930,-
00007989	RMS - 1002 / 12x7	120 x 70 x 85	1 050,-
00007990	RMS - 1002 / 14x7	140 x 70 x 85	1 100,-
00007991	RMS - 1002 / 16x7	160 x 70 x 85	1 150,-



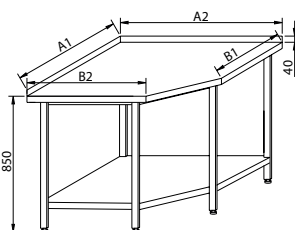
RMS - 1003 Stół przyścienny z półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007992	RMS - 1003 / 6x6	60 x 60 x 85	730,-
00007993	RMS - 1003 / 8x6	80 x 60 x 85	820,-
00007994	RMS - 1003 / 10x6	100 x 60 x 85	910,-
00007995	RMS - 1003 / 12x6	120 x 60 x 85	1 000,-
00007996	RMS - 1003 / 14x6	140 x 60 x 85	1 150,-
00007997	RMS - 1003 / 16x6	160 x 60 x 85	1 250,-
00007998	RMS - 1003 / 18x6	180 x 60 x 85	1 350,-
00007999	RMS - 1003 / 6x7	60 x 70 x 85	770,-
00008000	RMS - 1003 / 8x7	80 x 70 x 85	880,-
00008001	RMS - 1003 / 10x7	100 x 70 x 85	980,-
00008002	RMS - 1003 / 12x7	120 x 70 x 85	1 100,-
00008003	RMS - 1003 / 14x7	140 x 70 x 85	1 250,-
00008004	RMS - 1003 / 16x7	160 x 70 x 85	1 350,-
00008005	RMS - 1003 / 18x7	180 x 70 x 85	1 450,-



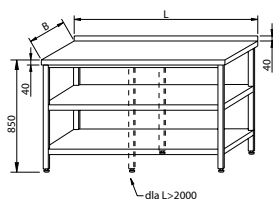
RMS - 1004 Stół przyścienny narożny

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008006	RMS - 1004 / 9x9	90 x 90 x 85	1 300,-
00008009	RMS - 1004 / 10x9	100 x 90 x 85	1 350,-
00008007	RMS - 1004 / 9x10	90 x 100 x 85	1 350,-
00008008	RMS - 1004 / 10x10	100 x 100 x 85	1 450,-



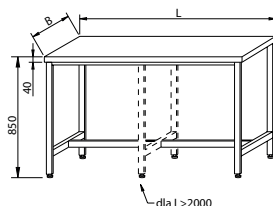
RMS - 1005 Stół przyścienny z 2-ma półkami

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008010	RMS - 1005 / 6x6	60 x 60 x 85	900,-
00008011	RMS - 1005 / 8x6	80 x 60 x 85	1 050,-
00008012	RMS - 1005 / 10x6	100 x 60 x 85	1 200,-
00008013	RMS - 1005 / 12x6	120 x 60 x 85	1 300,-
00008014	RMS - 1005 / 14x6	140 x 60 x 85	1 500,-
00008015	RMS - 1005 / 16x6	160 x 60 x 85	1 650,-
00008016	RMS - 1005 / 6x7	60 x 70 x 85	960,-
00008017	RMS - 1005 / 8x7	80 x 70 x 85	1 100,-
00008018	RMS - 1005 / 10x7	100 x 70 x 85	1 250,-
00008019	RMS - 1005 / 12x7	120 x 70 x 85	1 400,-
00008020	RMS - 1005 / 14x7	140 x 70 x 85	1 650,-
00008021	RMS - 1005 / 16x7	160 x 70 x 85	1 800,-



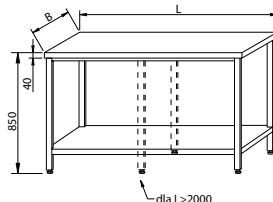
RMS - 1007 Stół centralny

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008022	RMS - 1007 / 6x6	60 x 60 x 85	880,-
00008023	RMS - 1007 / 8x6	80 x 60 x 85	960,-
00008024	RMS - 1007 / 10x6	100 x 60 x 85	1 050,-
00008025	RMS - 1007 / 12x6	120 x 60 x 85	1 150,-
00008026	RMS - 1007 / 14x6	140 x 60 x 85	1 200,-
00008027	RMS - 1007 / 16x6	160 x 60 x 85	1 300,-
00008028	RMS - 1007 / 6x7	60 x 70 x 85	930,-
00008029	RMS - 1007 / 8x7	80 x 70 x 85	1 050,-
00008030	RMS - 1007 / 10x7	100 x 70 x 85	1 100,-
00008031	RMS - 1007 / 12x7	120 x 70 x 85	1 200,-
00008032	RMS - 1007 / 14x7	140 x 70 x 85	1 250,-
00008033	RMS - 1007 / 16x7	160 x 70 x 85	1 350,-



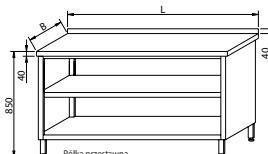
RMS - 1008 Stół centralny z półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008034	RMS - 1008 / 8x7	80 x 70 x 85	900,-
00008035	RMS - 1008 / 10x7	100 x 70 x 85	1 050,-
00008036	RMS - 1008 / 12x7	120 x 70 x 85	1 150,-
00008037	RMS - 1008 / 14x7	140 x 70 x 85	1 300,-
00008038	RMS - 1008 / 16x7	160 x 70 x 85	1 400,-
00008039	RMS - 1008 / 18x7	180 x 70 x 85	1 550,-
00008040	RMS - 1008 / 8x8	80 x 80 x 85	1 050,-
00008041	RMS - 1008 / 10x8	100 x 80 x 85	1 150,-
00008042	RMS - 1008 / 12x8	120 x 80 x 85	1 300,-
00008043	RMS - 1008 / 14x8	140 x 80 x 85	1 500,-
00008044	RMS - 1008 / 16x8	160 x 80 x 85	1 600,-
00008045	RMS - 1008 / 18x8	180 x 80 x 85	1 750,-



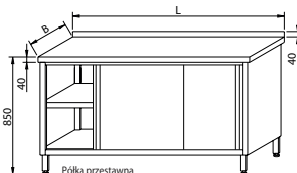
RMS - 1021 Stół przyścienny zabudowany

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008046	RMS - 1021 / 8x6	80 x 60 x 85	1 350,-
00008047	RMS - 1021 / 10x6	100 x 60 x 85	1 500,-
00008048	RMS - 1021 / 12x6	120 x 60 x 85	1 650,-
00008049	RMS - 1021 / 14x6	140 x 60 x 85	1 900,-
00008050	RMS - 1021 / 8x7	80 x 70 x 85	1 450,-
00008051	RMS - 1021 / 10x7	100 x 70 x 85	1 650,-
00008052	RMS - 1021 / 12x7	120 x 70 x 85	1 800,-
00008053	RMS - 1021 / 14x7	140 x 70 x 85	2 050,-

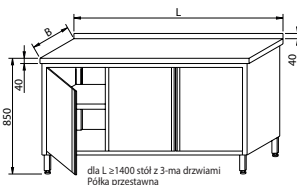


RMS - 1022 Stół przyścienny z drzwiami suwanymi

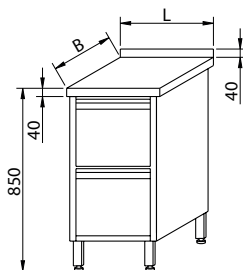
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008054	RMS - 1022 / 8x6	80 x 60 x 85	1 800,-
00008055	RMS - 1022 / 10x6	100 x 60 x 85	2 050,-
00008056	RMS - 1022 / 12x6	120 x 60 x 85	2 300,-
00008057	RMS - 1022 / 14x6	140 x 60 x 85	2 550,-
00008058	RMS - 1022 / 16x6	160 x 60 x 85	2 750,-
00008059	RMS - 1022 / 8x7	80 x 70 x 85	1 950,-
00008060	RMS - 1022 / 10x7	100 x 70 x 85	2 200,-
00008061	RMS - 1022 / 12x7	120 x 70 x 85	2 450,-
00008062	RMS - 1022 / 14x7	140 x 70 x 85	2 700,-
00008063	RMS - 1022 / 16x7	160 x 70 x 85	2 950,-

**RMS - 1023 Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi**

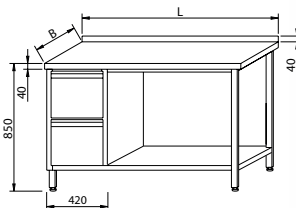
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008064	RMS - 1023 / 8x6	80 x 60 x 85	1 950,-
00008065	RMS - 1023 / 10x6	100 x 60 x 85	2 150,-
00008066	RMS - 1023 / 12x6	120 x 60 x 85	2 400,-
00008067	RMS - 1023 / 14x6	140 x 60 x 85	2 850,-
00008068	RMS - 1023 / 16x6	160 x 60 x 85	3 050,-
00008069	RMS - 1023 / 8x7	80 x 70 x 85	2 050,-
00008070	RMS - 1023 / 10x7	100 x 70 x 85	2 300,-
00008071	RMS - 1023 / 12x7	120 x 70 x 85	2 550,-
00008072	RMS - 1023 / 14x7	140 x 70 x 85	3 000,-
00008073	RMS - 1023 / 16x7	160 x 70 x 85	3 250,-

**RMS - 1024 Stół przyścienny z szufladami**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008074	RMS - 1024 / 4,5x6	45 x 60 x 85	1 500,-
00008075	RMS - 1024 / 4,5x7	45 x 70 x 85	1 600,-

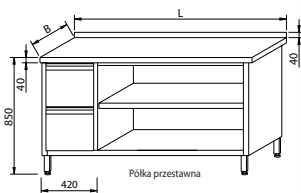
**RMS - 1026 Stół przyścienny z szufladami i z półką**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008076	RMS - 1026 / 10x6	100 x 60 x 85	1 950,-
00008077	RMS - 1026 / 12x6	120 x 60 x 85	2 050,-
00008078	RMS - 1026 / 14x6	140 x 60 x 85	2 150,-
00008079	RMS - 1026 / 10x7	100 x 70 x 85	2 100,-
00008080	RMS - 1026 / 12x7	120 x 70 x 85	2 200,-
00008081	RMS - 1026 / 14x7	140 x 70 x 85	2 300,-



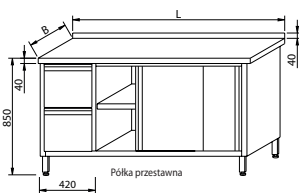
RMS - 1027 Stół przyścienny z szufladami i szafką otwartą

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008082	RMS - 1027 / 10x6	100 x 60 x 85	2 400,-
00008083	RMS - 1027 / 12x6	120 x 60 x 85	2 550,-
00008084	RMS - 1027 / 14x6	140 x 60 x 85	2 700,-
00008085	RMS - 1027 / 10x7	100 x 70 x 85	2 550,-
00008086	RMS - 1027 / 12x7	120 x 70 x 85	2 700,-
00008087	RMS - 1027 / 14x7	140 x 70 x 85	2 900,-



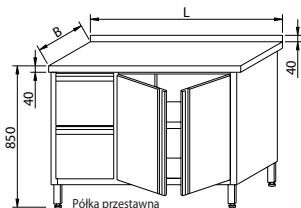
RMS - 1028 Stół przyścienny z szufladami i drzwiami suwanymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008088	RMS - 1028 / 14x6	140 x 60 x 85	3 300,-
00008089	RMS - 1028 / 16x6	160 x 60 x 85	3 550,-
00008090	RMS - 1028 / 14x7	140 x 70 x 85	3 500,-
00008091	RMS - 1028 / 16x7	160 x 70 x 85	3 700,-



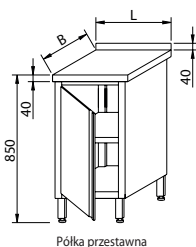
RMS - 1029 Stół przyścienny z szufladami i drzwiami skrzydłowymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008092	RMS - 1029 / 12x6	120 x 60 x 85	3 050,-
00008093	RMS - 1029 / 14x6	140 x 60 x 85	3 350,-
00008094	RMS - 1029 / 16x6	160 x 60 x 85	3 550,-
00008095	RMS - 1029 / 12x7	120 x 70 x 85	3 250,-
00008096	RMS - 1029 / 14x7	140 x 70 x 85	3 500,-
00008097	RMS - 1029 / 16x7	160 x 70 x 85	3 750,-



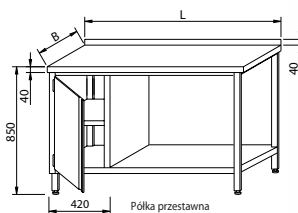
RMS - 1031 Stół przyścienny z szafką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008098	RMS - 1031 / 4,5x6	45 x 60 x 85	1 300,-
00008099	RMS - 1031 / 4,5x7	45 x 70 x 85	1 350,-



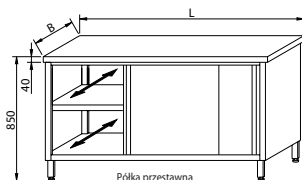
RMS - 1033 Stół przyścienny z szafką i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008100	RMS - 1033 / 10x6	100 x 60 x 85	1 700,-
00008101	RMS - 1033 / 12x6	120 x 60 x 85	1 800,-
00008102	RMS - 1033 / 14x6	140 x 60 x 85	1 950,-
00008103	RMS - 1033 / 10x7	100 x 70 x 85	1 800,-
00008104	RMS - 1033 / 12x7	120 x 70 x 85	1 900,-
00008105	RMS - 1033 / 14x7	140 x 70 x 85	2 100,-

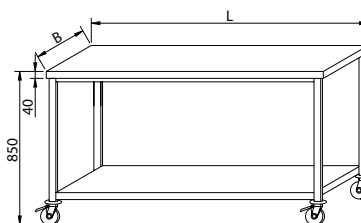


RMS - 1036 Stół przelotowy z drzwiami suwanymi

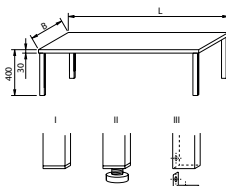
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008106	RMS - 1036 / 8x6	80 x 60 x 85	2 250,-
00008107	RMS - 1036 / 10x6	100 x 60 x 85	2 550,-
00008108	RMS - 1036 / 12x6	120 x 60 x 85	2 850,-
00008109	RMS - 1036 / 14x6	140 x 60 x 85	3 100,-
00008110	RMS - 1036 / 16x6	160 x 60 x 85	3 400,-
00008111	RMS - 1036 / 8x7	80 x 70 x 85	2 350,-
00008112	RMS - 1036 / 10x7	100 x 70 x 85	2 700,-
00008113	RMS - 1036 / 12x7	120 x 70 x 85	3 000,-
00008114	RMS - 1036 / 14x7	140 x 70 x 85	3 250,-
00008115	RMS - 1036 / 16x7	160 x 70 x 85	3 600,-

**RMS - 1041 Stół na kółkach**

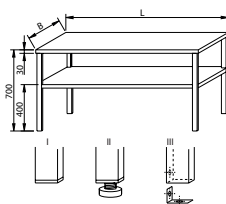
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008116	RMS - 1041 / 10x6	100 x 60 x 85	1 250,-
00008117	RMS - 1041 / 12x6	120 x 60 x 85	1 350,-
00008118	RMS - 1041 / 10x7	100 x 70 x 85	1 350,-
00008119	RMS - 1041 / 12x7	120 x 70 x 85	1 450,-

**RMN - 1061 Nadstawka nad stół**

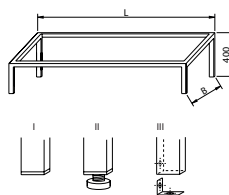
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008120	RMN - 1061 / 8x3x4	80 x 30 x 40	330,-
00008121	RMN - 1061 / 10x3x4	100 x 30 x 40	350,-
00008122	RMN - 1061 / 12x3x4	120 x 30 x 40	370,-
00008123	RMN - 1061 / 14x3x4	140 x 30 x 40	390,-
00008124	RMN - 1061 / 16x3x4	160 x 30 x 40	410,-
00008125	RMN - 1061 / 8x4x4	80 x 40 x 40	400,-
00008126	RMN - 1061 / 10x4x4	100 x 40 x 40	440,-
00008127	RMN - 1061 / 12x4x4	120 x 40 x 40	470,-
00008128	RMN - 1061 / 14x4x4	140 x 40 x 40	510,-
00008129	RMN - 1061 / 16x4x4	160 x 40 x 40	540,-

**RMN - 1062 Nadstawka podwójna nad stół**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008130	RMN - 1062 / 8x3x7	80 x 30 x 70	500,-
00008131	RMN - 1062 / 10x3x7	100 x 30 x 70	550,-
00008132	RMN - 1062 / 12x3x7	120 x 30 x 70	590,-
00008133	RMN - 1062 / 14x3x7	140 x 30 x 70	630,-
00008134	RMN - 1062 / 16x3x7	160 x 30 x 70	680,-
00008135	RMN - 1062 / 8x4x7	80 x 40 x 70	650,-
00008136	RMN - 1062 / 10x4x7	100 x 40 x 70	720,-
00008137	RMN - 1062 / 12x4x7	120 x 40 x 70	790,-
00008138	RMN - 1062 / 14x4x7	140 x 40 x 70	860,-
00008139	RMN - 1062 / 16x4x7	160 x 40 x 70	930,-

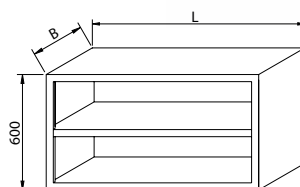
**RMN - 1065 Nadstawka na pojemniki GN 1/3**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008140	RMN - 1065 / 5,7x3,6x4	57 x 36 x 40	290,-
00008141	RMN - 1065 / 7,4x3,6x4	74,5 x 36 x 40	310,-
00008142	RMN - 1065 / 9,2x3,6x4	92,5 x 36 x 40	330,-



RMSZ - 1081 Szafka wisząca otwarta

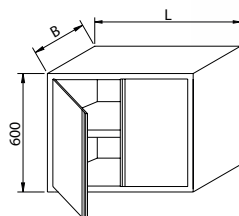
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008143	RMSZ - 1081 / 6x3x6	60 x 30 x 60	660,-
00008144	RMSZ - 1081 / 8x3x6	80 x 30 x 60	740,-
00008145	RMSZ - 1081 / 10x3x6	100 x 30 x 60	830,-
00008146	RMSZ - 1081 / 12x3x6	120 x 30 x 60	910,-
00008147	RMSZ - 1081 / 14x3x6	140 x 30 x 60	1 050,-
00008148	RMSZ - 1081 / 16x3x6	160 x 30 x 60	1 100,-
00008149	RMSZ - 1081 / 6x4x6	60 x 40 x 60	810,-
00008150	RMSZ - 1081 / 8x4x6	80 x 40 x 60	930,-
00008151	RMSZ - 1081 / 10x4x6	100 x 40 x 60	1 050,-
00008152	RMSZ - 1081 / 12x4x6	120 x 40 x 60	1 150,-
00008153	RMSZ - 1081 / 14x4x6	140 x 40 x 60	1 300,-
00008154	RMSZ - 1081 / 16x4x6	160 x 40 x 60	1 400,-



Półka przestawna

RMSZ - 1082 Szafka wisząca z drzwiami skrzydłowymi

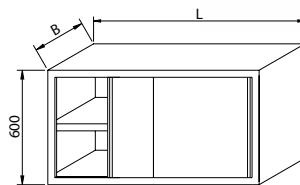
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008155	RMSZ - 1082 / 4x3x6	40 x 30 x 60	870,-
00008156	RMSZ - 1082 / 6x3x6	60 x 30 x 60	1 150,-
00008157	RMSZ - 1082 / 8x3x6	80 x 30 x 60	1 300,-
00008158	RMSZ - 1082 / 10x3x6	100 x 30 x 60	1 450,-
00008159	RMSZ - 1082 / 12x3x6	120 x 30 x 60	1 600,-
00008160	RMSZ - 1082 / 4x4x6	40 x 40 x 60	980,-
00008161	RMSZ - 1082 / 6x4x6	60 x 40 x 60	1 300,-
00008162	RMSZ - 1082 / 8x4x6	80 x 40 x 60	1 450,-
00008163	RMSZ - 1082 / 10x4x6	100 x 40 x 60	1 650,-
00008164	RMSZ - 1082 / 12x4x6	120 x 40 x 60	1 800,-



Dla L>400 szafka z 2-ma drzwiami
Półka przestawna

RMSZ - 1083 Szafka wisząca z drzwiami suwanymi

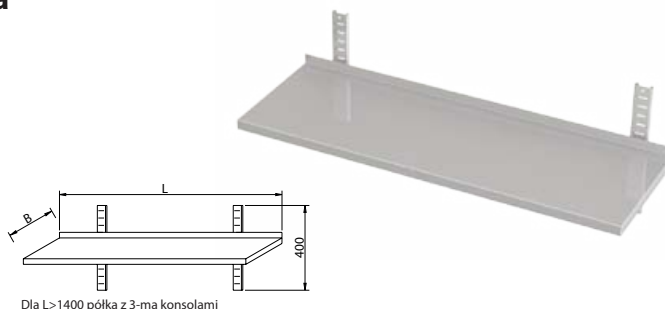
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008165	RMSZ - 1083 / 8x3x6	80 x 30 x 60	1 100,-
00008166	RMSZ - 1083 / 10x3x6	100 x 30 x 60	1 250,-
00008167	RMSZ - 1083 / 12x3x6	120 x 30 x 60	1 400,-
00008168	RMSZ - 1083 / 14x3x6	140 x 30 x 60	1 550,-
00008169	RMSZ - 1083 / 16x3x6	160 x 30 x 60	1 700,-
00008170	RMSZ - 1083 / 8x4x6	80 x 40 x 60	1 250,-
00008171	RMSZ - 1083 / 10x4x6	100 x 40 x 60	1 450,-
00008172	RMSZ - 1083 / 12x4x6	120 x 40 x 60	1 600,-
00008173	RMSZ - 1083 / 14x4x6	140 x 40 x 60	1 800,-
00008174	RMSZ - 1083 / 16x4x6	160 x 40 x 60	1 950,-



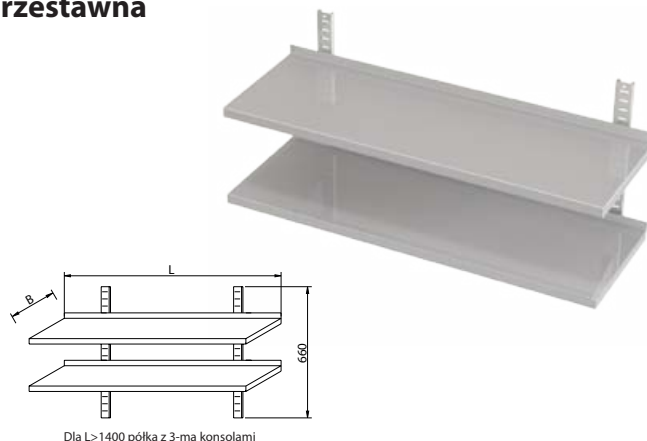
Półka przestawna

RMP - 1092 Półka wisząca przestawna

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008175	RMP - 1092 / 8x3x4	80 x 30 x 40	270,-
00008176	RMP - 1092 / 10x3x4	100 x 30 x 40	290,-
00008177	RMP - 1092 / 12x3x4	120 x 30 x 40	310,-
00008178	RMP - 1092 / 14x3x4	140 x 30 x 40	330,-
00008179	RMP - 1092 / 16x3x4	160 x 30 x 40	400,-
00008180	RMP - 1092 / 8x4x4	80 x 40 x 40	360,-
00008181	RMP - 1092 / 10x4x4	100 x 40 x 40	390,-
00008182	RMP - 1092 / 12x4x4	120 x 40 x 40	420,-
00008183	RMP - 1092 / 14x4x4	140 x 40 x 40	460,-
00008184	RMP - 1092 / 16x4x4	160 x 40 x 40	540,-

**RMP - 1093 Półka wisząca podwójna przestawna**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008185	RMP - 1093 / 8x3x6,6	80 x 30 x 66	510,-
00008186	RMP - 1093 / 10x3x6,6	100 x 30 x 66	550,-
00008187	RMP - 1093 / 12x3x6,6	120 x 30 x 66	590,-
00008188	RMP - 1093 / 14x3x6,6	140 x 30 x 66	630,-
00008189	RMP - 1093 / 16x3x6,6	160 x 30 x 66	760,-
00008190	RMP - 1093 / 8x4x6,6	80 x 40 x 66	670,-
00008191	RMP - 1093 / 10x4x6,6	100 x 40 x 66	740,-
00008192	RMP - 1093 / 12x4x6,6	120 x 40 x 66	810,-
00008193	RMP - 1093 / 14x4x6,6	140 x 40 x 66	870,-
00008194	RMP - 1093 / 16x4x6,6	160 x 40 x 66	1 050,-

**PN - 82 Półka wisząca**

- blacha o grubości 1 mm
- opakowanie zawiera materiały do montażu
- nośność półki: 50 kg, zaleca się rozłożyć ciężar na całej szerokości półki

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001345	PN - 82 / 8x2x0,4	80 x 20 x 4	200,-
00001346	PN - 102 / 10x2x0,4	100 x 20 x 4	230,-
00001347	PN - 122 / 12x2x0,4	120 x 20 x 4	250,-
00001348	PN - 142 / 14x2x0,4	140 x 20 x 4	280,-
00001349	PN - 83 / 8x3x0,4	80 x 30 x 4	240,-
00001350	PN - 103 / 10x3x0,4	100 x 30 x 4	250,-
00001351	PN - 123 / 12x3x0,4	120 x 30 x 4	280,-
00001352	PN - 143 / 14x3x0,4	140 x 30 x 4	340,-
00001353	PN - 84 / 8x4x0,4	80 x 40 x 4	280,-
00001354	PN - 104 / 10x4x0,4	100 x 40 x 4	290,-
00001355	PN - 124 / 12x4x0,4	120 x 40 x 4	330,-
00001356	PN - 144 / 14x4x0,4	140 x 40 x 4	400,-

**DPN - 60 Listwy montażowe na 2 półki****DPN - 90 Listwy montażowe na 3 półki**

- blacha nierdzewna 18/8 TL o grubości 1,5 mm
- rozstaw 50 mm do montażu półek i 3 mocowania do ściany
- zestaw zawiera 2 listwy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001373	DPN - 60	56 x 4 x 1,5	120,-
00001374	DPN - 90	86 x 4 x 1,5	160,-



120,-

160,-

PN - 54 Półka pod mikrofalówkę

220,-

- blacha o grubości 1 mm
- opakowanie zawiera materiały do montażu
- nośność półki: 50 kg, zaleca się rozłożyć ciężar na całej szerokości półki

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001357	PN - 54 / 5,5x4x0,4	55 x 40 x 4	220,-
00001358	PN - 55 / 5,5x4x0,4	55 x 50 x 4	240,-
00001359	PN - 65 / 6x5x0,4	60 x 50 x 4	260,-
00001360	PN - 75 / 7x5x0,4	70 x 50 x 4	280,-



PNK - 95 / 8x2 Półka wisząca z pojemnikami 5x GN 1/9 100

610,-

PNK - 96 / 10x2 Półka wisząca z pojemnikami 6x GN 1/9 100

700,-

PNK - 97 / 12x2 Półka wisząca z pojemnikami 7x GN 1/9 100

830,-

PNK - 64 / 8x2 Półka wisząca z pojemnikami 4x GN 1/6 100

500,-

PNK - 65 / 10x2 Półka wisząca z pojemnikami 5x GN 1/6 100

600,-

PNK - 66 / 12x2 Półka wisząca z pojemnikami 6x GN 1/6 100

690,-

PNK - 44 / 8x3 Półka wisząca z pojemnikami 4x GN 1/4 100

520,-

PNK - 45 / 10x3 Półka wisząca z pojemnikami 5x GN 1/4 100

680,-

PNK - 46 / 12x3 Półka wisząca z pojemnikami 6x GN 1/4 100

750,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001361	PNK - 95 / 8x2	80 x 20	610,-
00001362	PNK - 96 / 10x2	100 x 20	700,-
00001363	PNK - 97 / 12x2	120 x 20	830,-
00001364	PNK - 64 / 8x2	80 x 20	500,-
00001365	PNK - 65 / 10x2	100 x 20	600,-
00001366	PNK - 66 / 12x2	120 x 20	690,-
00001367	PNK - 44 / 8x3	80 x 30	520,-
00001368	PNK - 45 / 10x3	100 x 30	680,-
00001369	PNK - 46 / 12x3	120 x 30	750,-



PNK - 19 Pojemnik 1/9 - 108x176x100

90,-

PNK - 16 Pojemnik 1/6 - 162x176x100

80,-

PNK - 14 Pojemnik 1/4 - 162x265x100

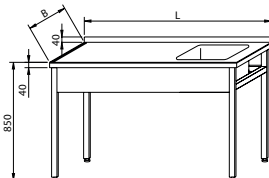
80,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001370	PNK - 19	10,8 x 17,6 x 10	90,-
00001371	PNK - 16	16,2 x 17,6 x 10	80,-
00001372	PNK - 14	16,2 x 26,5 x 10	80,-



RMS - 1101 Stół ze zlewem

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008195	RMS - 1101 / 8x6	80 x 60 x 85	1 250,-
00008196	RMS - 1101 / 10x6	100 x 60 x 85	1 350,-
00008197	RMS - 1101 / 12x6	120 x 60 x 85	1 400,-
00008198	RMS - 1101 / 14x6	140 x 60 x 85	1 550,-
00008199	RMS - 1101 / 8x7	80 x 70 x 85	1 500,-
00008200	RMS - 1101 / 10x7	100 x 70 x 85	1 600,-
00008201	RMS - 1101 / 12x7	120 x 70 x 85	1 700,-
00008202	RMS - 1101 / 14x7	140 x 70 x 85	1 850,-

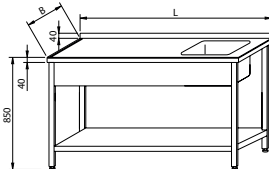


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250



RMS - 1102 Stół ze zlewem i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008203	RMS - 1102 / 8x6	80 x 60 x 85	1 350,-
00008204	RMS - 1102 / 10x6	100 x 60 x 85	1 450,-
00008205	RMS - 1102 / 12x6	120 x 60 x 85	1 600,-
00008206	RMS - 1102 / 14x6	140 x 60 x 85	1 800,-
00008207	RMS - 1102 / 16x6	160 x 60 x 85	1 900,-
00008208	RMS - 1102 / 8x7	80 x 70 x 85	1 600,-
00008209	RMS - 1102 / 10x7	100 x 70 x 85	1 750,-
00008210	RMS - 1102 / 12x7	120 x 70 x 85	1 900,-
00008211	RMS - 1102 / 14x7	140 x 70 x 85	2 100,-
00008212	RMS - 1102 / 16x7	160 x 70 x 85	2 250,-

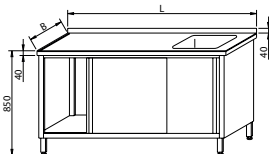


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250



RMS - 1103 Stół ze zlewem i drzwiami suwanymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008213	RMS - 1103 / 10x6	100 x 60 x 85	2 200,-
00008214	RMS - 1103 / 12x6	120 x 60 x 85	2 350,-
00008215	RMS - 1103 / 14x6	140 x 60 x 85	2 600,-
00008216	RMS - 1103 / 16x6	160 x 60 x 85	2 800,-
00008217	RMS - 1103 / 10x7	100 x 70 x 85	2 500,-
00008218	RMS - 1103 / 12x7	120 x 70 x 85	2 750,-
00008219	RMS - 1103 / 14x7	140 x 70 x 85	3 000,-
00008220	RMS - 1103 / 16x7	160 x 70 x 85	3 200,-

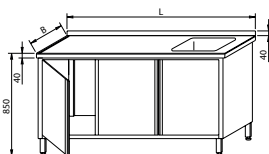


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250



RMS - 1104 Stół ze zlewem i drzwiami skrzydłowymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008221	RMS - 1104 / 10x6	100 x 60 x 85	2 350,-
00008222	RMS - 1104 / 12x6	120 x 60 x 85	2 500,-
00008223	RMS - 1104 / 14x6	140 x 60 x 85	2 900,-
00008224	RMS - 1104 / 16x6	160 x 60 x 85	3 100,-
00008225	RMS - 1104 / 10x7	100 x 70 x 85	2 650,-
00008226	RMS - 1104 / 12x7	120 x 70 x 85	2 850,-
00008227	RMS - 1104 / 14x7	140 x 70 x 85	3 300,-
00008228	RMS - 1104 / 16x7	160 x 70 x 85	3 500,-

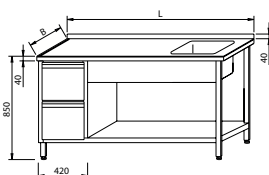


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250
Dla L >= 1400 stół z 3-ma drzwiami



RMS - 1105 Stół ze zlewem, szufladami i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008229	RMS - 1105 / 10x6	100 x 60 x 85	2 500,-
00008230	RMS - 1105 / 12x6	120 x 60 x 85	2 600,-
00008231	RMS - 1105 / 14x6	140 x 60 x 85	2 800,-
00008232	RMS - 1105 / 16x6	160 x 60 x 85	2 950,-
00008233	RMS - 1105 / 10x7	100 x 70 x 85	2 850,-
00008234	RMS - 1105 / 12x7	120 x 70 x 85	3 000,-
00008235	RMS - 1105 / 14x7	140 x 70 x 85	3 250,-
00008236	RMS - 1105 / 16x7	160 x 70 x 85	3 400,-

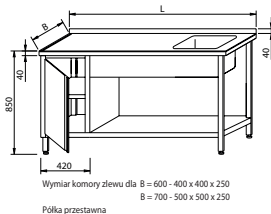


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250



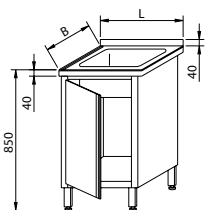
RMS - 1106 Stół ze zlewem, szafką i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008237	RMS - 1106 / 10x6	100 x 60 x 85	2 250,-
00008238	RMS - 1106 / 12x6	120 x 60 x 85	2 350,-
00008239	RMS - 1106 / 14x6	140 x 60 x 85	2 550,-
00008240	RMS - 1106 / 16x6	160 x 60 x 85	2 700,-
00008241	RMS - 1106 / 10x7	100 x 70 x 85	2 600,-
00008242	RMS - 1106 / 12x7	120 x 70 x 85	2 750,-
00008243	RMS - 1106 / 14x7	140 x 70 x 85	2 950,-
00008244	RMS - 1106 / 16x7	160 x 70 x 85	3 100,-



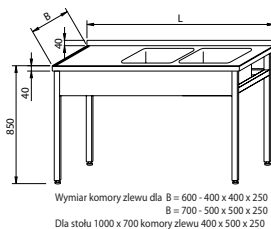
RMS - 1107 Stół ze zlewem i szafką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008245	RMS - 1107 / 5x6	50 x 60 x 85	1 700,-
00008246	RMS - 1107 / 6x6	60 x 60 x 85	1 750,-
00008247	RMS - 1107 / 5x7	50 x 70 x 85	1 900,-
00008248	RMS - 1107 / 6x7	60 x 70 x 85	2 000,-



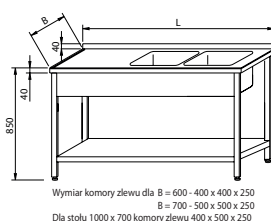
RMS - 1121 Stół z 2-ma zlewami

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008249	RMS - 1121 / 10x6	100 x 60 x 85	1 600,-
00008250	RMS - 1121 / 12x6	120 x 60 x 85	1 700,-
00008251	RMS - 1121 / 14x6	140 x 60 x 85	1 850,-
00008252	RMS - 1121 / 10x7	100 x 70 x 85	1 900,-
00008253	RMS - 1121 / 12x7	120 x 70 x 85	2 150,-
00008254	RMS - 1121 / 14x7	140 x 70 x 85	2 300,-



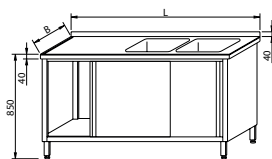
RMS - 1122 Stół z 2-ma zlewami i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008255	RMS - 1122 / 10x6	100 x 60 x 85	1 700,-
00008256	RMS - 1122 / 12x6	120 x 60 x 85	1 850,-
00008257	RMS - 1122 / 14x6	140 x 60 x 85	2 050,-
00008258	RMS - 1122 / 16x6	160 x 60 x 85	2 200,-
00008259	RMS - 1122 / 10x7	100 x 70 x 85	2 000,-
00008260	RMS - 1122 / 12x7	120 x 70 x 85	2 300,-
00008261	RMS - 1122 / 14x7	140 x 70 x 85	2 550,-
00008262	RMS - 1122 / 16x7	160 x 70 x 85	2 700,-



RMS - 1123 Stół z 2-ma zlewami i drzwiami suwanymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008263	RMS - 1123 / 10x6	100 x 60 x 85	2 450,-
00008264	RMS - 1123 / 12x6	120 x 60 x 85	2 650,-
00008265	RMS - 1123 / 14x6	140 x 60 x 85	2 900,-
00008266	RMS - 1123 / 16x6	160 x 60 x 85	3 050,-
00008267	RMS - 1123 / 10x7	100 x 70 x 85	2 800,-
00008268	RMS - 1123 / 12x7	120 x 70 x 85	3 150,-
00008269	RMS - 1123 / 14x7	140 x 70 x 85	3 400,-
00008270	RMS - 1123 / 16x7	160 x 70 x 85	3 650,-

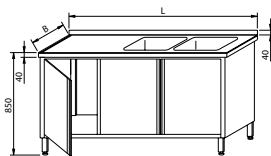


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250
Dla stołu 1000 x 700 komory zlewu 400 x 500 x 250



RMS - 1124 Stół z 2-ma zlewami i drzwiami skrzydłowymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008271	RMS - 1124 / 10x6	100 x 60 x 85	2 600,-
00008272	RMS - 1124 / 12x6	120 x 60 x 85	2 850,-
00008273	RMS - 1124 / 14x6	140 x 60 x 85	3 200,-
00008274	RMS - 1124 / 16x6	160 x 60 x 85	3 400,-
00008275	RMS - 1124 / 10x7	100 x 70 x 85	2 950,-
00008276	RMS - 1124 / 12x7	120 x 70 x 85	3 350,-
00008277	RMS - 1124 / 14x7	140 x 70 x 85	3 750,-
00008278	RMS - 1124 / 16x7	160 x 70 x 85	3 950,-

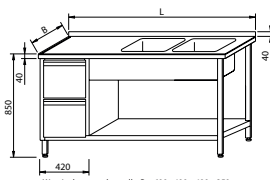


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250
Dla stołu 1000 x 700 komory zlewu 400 x 500 x 250
Dla L ≥ 1400 stół z 3-ma drzwiami



RMS - 1125 Stół z 2-ma zlewami, szufladami i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008279	RMS - 1125 / 14x6	140 x 60 x 85	3 050,-
00008280	RMS - 1125 / 16x6	160 x 60 x 85	3 200,-
00008281	RMS - 1125 / 14x7	140 x 70 x 85	3 500,-
00008282	RMS - 1125 / 16x7	160 x 70 x 85	3 750,-

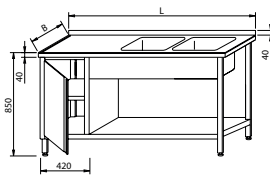


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250
Dla stołu 1400 x 700 komory zlewu 400 x 500 x 250



RMS - 1126 Stół z 2-ma zlewami, szafką i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008283	RMS - 1126 / 14x6	140 x 60 x 85	2 900,-
00008284	RMS - 1126 / 16x6	160 x 60 x 85	3 050,-
00008285	RMS - 1126 / 14x7	140 x 70 x 85	3 300,-
00008286	RMS - 1126 / 16x7	160 x 70 x 85	3 600,-

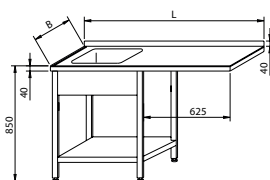


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250
Dla stołu 1400 x 700 komory zlewu 400 x 500 x 250
Półka przestawna



RMS - 1141 Stół ze zlewem i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008287	RMS - 1141 / 12x6	120 x 60 x 85	1 500,-
00008288	RMS - 1141 / 14x6	140 x 60 x 85	1 600,-
00008289	RMS - 1141 / 12x7	120 x 70 x 85	1 750,-
00008290	RMS - 1141 / 14x7	140 x 70 x 85	1 950,-

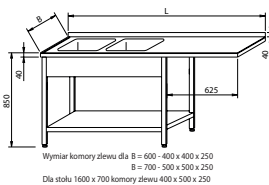


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250



RMS - 1142 Stół z 2-ma zlewami i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008291	RMS - 1142 / 16x6	160 x 60 x 85	2 100,-
00008292	RMS - 1142 / 16x7	160 x 70 x 85	2 450,-

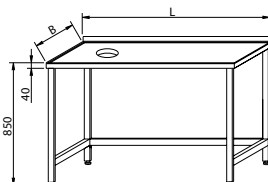


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250
Dla stołu 1600 x 700 komora zlewu 400 x 500 x 250



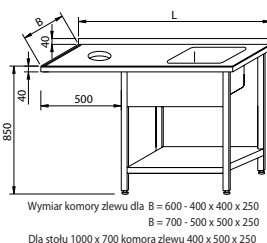
RMS - 1143 Stół z otworem na odpadki

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008293	RMS - 1143 / 10x6	100 x 60 x 85	1 100,-
00008294	RMS - 1143 / 12x6	120 x 60 x 85	1 150,-
00008295	RMS - 1143 / 10x7	100 x 70 x 85	1 200,-
00008296	RMS - 1143 / 12x7	120 x 70 x 85	1 300,-



RMS - 1144 Stół ze zlewem, otworem na odpadki i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008297	RMS - 1144 / 10x6	100 x 60 x 85	1 550,-
00008298	RMS - 1144 / 12x6	120 x 60 x 85	1 650,-
00008299	RMS - 1144 / 10x7	100 x 70 x 85	1 750,-
00008300	RMS - 1144 / 12x7	120 x 70 x 85	2 000,-

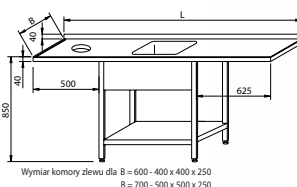


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250
Dla stołu 1000 x 700 komora zlewu 400 x 500 x 250



RMS - 1145 Stół ze zlewem, otworem na odpadki i półką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008301	RMS - 1145 / 16x6	160 x 60 x 85	1 750,-
00008302	RMS - 1145 / 18x7	180 x 70 x 85	2 250,-

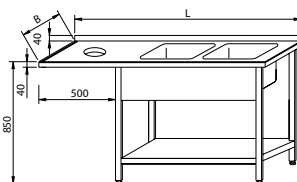


Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250



RMS - 1146 Stół z 2-ma zlewami, otworem na odpadki i półką

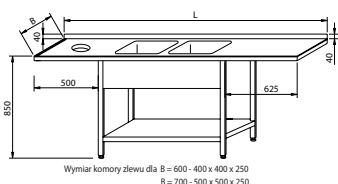
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008303	RMS - 1146 / 16x6	160 x 60 x 85	2 250,-
00008304	RMS - 1146 / 16x7	160 x 70 x 85	2 700,-



Wymiar komory zlewu dla B = 600 - 400 x 400 x 250
B = 700 - 500 x 500 x 250



RMS - 1147 Stół z 2-ma zlewami, otworem na odpadki i półką

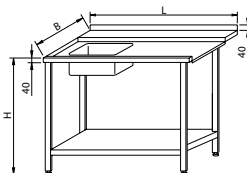


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008305	RMS - 1147 / 22x6	220 x 60 x 85	2 500,-
00008306	RMS - 1147 / 22x7	220 x 70 x 85	3 050,-

RMS - 1151 Stół załadowniczy do zmywarki ze zlewem

Produkt znajdziesz również w katalogu
REDFOX
RM GASTRO GROUP

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,-



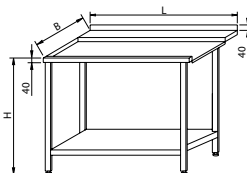
Komora 500 x 400 x 250
Przy zamówieniu podać typ zmywarki
Dopłata:
- rolki do stołu - cena na tel.



RMS - 1152 Stół wyładowniczy do zmywarki

Produkt znajdziesz również w katalogu
REDFOX
RM GASTRO GROUP

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,-

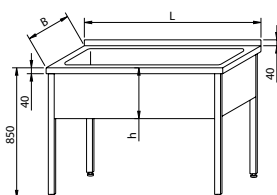


Przy zamówieniu podać typ zmywarki
Dopłata:
- rolki do stołu - cena na tel.
- wyłącznik krańcowy - cena na tel.



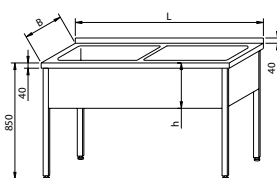
RMB - 1161 Stół z basenem

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008315	RMB - 1161 / 8x6-3	80 x 60 x 85	1 550,-
00008316	RMB - 1161 / 10x6-3	100 x 60 x 85	1 700,-
00008317	RMB - 1161 / 12x6-3	120 x 60 x 85	1 850,-
00008321	RMB - 1161 / 8x6-4	80 x 60 x 85	1 700,-
00008322	RMB - 1161 / 10x6-4	100 x 60 x 85	1 850,-
00008323	RMB - 1161 / 12x6-4	120 x 60 x 85	2 000,-
00008318	RMB - 1161 / 8x7-3	80 x 70 x 85	1 650,-
00008319	RMB - 1161 / 10x7-3	100 x 70 x 85	1 800,-
00008320	RMB - 1161 / 12x7-3	120 x 70 x 85	1 950,-
00008324	RMB - 1161 / 8x7-4	80 x 70 x 85	1 800,-
00008325	RMB - 1161 / 10x7-4	100 x 70 x 85	1 950,-
00008326	RMB - 1161 / 12x7-4	120 x 70 x 85	2 150,-



RMB - 1162 Stół z basenem 2-komorowym

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008328	RMB - 1162 / 14x6	140 x 60 x 85	2 300,-
00008329	RMB - 1162 / 16x6	160 x 60 x 85	2 450,-
00008327	RMB - 1162 / 12x6	120 x 60 x 85	2 200,-
00008331	RMB - 1162 / 14x7	140 x 70 x 85	2 600,-
00008332	RMB - 1162 / 16x7	160 x 70 x 85	2 750,-
00008330	RMB - 1162 / 12x7	120 x 70 x 85	2 400,-



UM - 01 Zlew owalny

260,-

- zlew owalny
- wymiar wanny: 34 x 25 x 11 cm
- grubość blachy: 1,2 mm
- otwór na baterię Ø26 mm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001262	UM - 01	40 x 29,5 x 14	260,-

UM - 11 Zlew owalny z mocowaniem

360,-

- zlew owalny
- wymiar wanny: 34 x 25 x 11 cm
- grubość blachy: 1,2 mm
- uchwyty do montażu na ścianie
- otwór na baterię Ø26 mm
- syfon

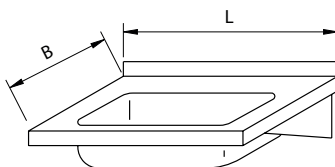


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001263	UM - 11	40 x 29,5 x 14	360,-

KUT - 172 Umywalka ścienna

540,-

- zlew owalny
- wymiar wanny: 34,5 x 25 x 11 cm
- grubość blachy: 1,2 mm
- uchwyty do montażu na ścianie



Komora 345 x 250 x 110

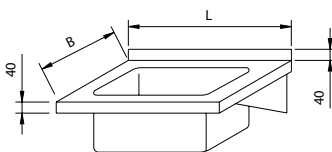


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008333	KUT - 172	40 x 38,5 x 14	540,-

KUT - 171 Umywalka ścienna

650,-

- zlew prostokątny
- wymiar wanny: 34 x 30 x 18 cm
- grubość blachy: 1,2 mm
- uchwyty do montażu na ścianie



Komora 340 x 300 x 180



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008334	KUT - 171	45 x 45 x 22	650,-

L - 1 Umywalka naścienna (komplet)

- UM 01 zlew owalny
- KOB-1 bateria kolanowa mix

610,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001264	L - 1	40 x 38,5 x 14	610,-



L - 2 Umywalka naścienna (komplet)

- UM 11 zlew owalny
- KOB-1 bateria kolanowa mix
- syfon

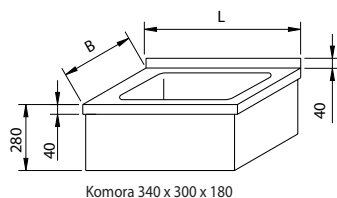
710,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001265	L - 2	45 x 45 x 22	710,-



RMU - 1173 Umywalka zabudowana

800,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008335	RMU - 1173	45 x 45 x 32	800,-



UM - 43 Zlew zabudowany z wylewką kolankową

890,-

- zabudowana tłoczona umywalka
- dźwignia wylewki
- kolanko odpływu

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001266	UM - 43	40 x 29,5 x 34	890,-



VKZ - 60 Stół ze zlewem specjalistyczny zawieszany

1 850,-

- wykonanie nierdzewne
- wersja zawieszana
- górna umywalka
- dolny zlew 40 x 40 x 20 h cm
- wersja zawieszana
- przyłącze 1 1/2"
- bateria ciepłej / zimnej wody
- ściągany nierdzewny ruszt

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001258	VKZ - 60	50 x 60 x 40	1 850,-



VKZ - 70 Stół ze zlewem specjalistyczny zawieszany

1 950,-

- wykonanie nierdzewne
- górna umywalka
- dolny zlew 50 x 40 x 20 h cm
- wersja zawieszana
- przyłącze 1 1/2"
- bateria ciepłej / zimnej wody
- ściągany nierdzewny ruszt

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001259	VKZ - 70	50 x 70 x 40	1 950,-



VKN - 60 Stół ze zlewem specjalistyczny stojący

1 950,-

- wykonanie nierdzewne
- wersja z nogami
- górna umywalka
- dolny zlew 40 x 40 x 20 h cm
- wersja zawieszana
- przyłącze 1 1/2"
- bateria ciepłej / zimnej wody
- ściągany nierdzewny ruszt

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001260	VKN - 60	50 x 60 x 85	1 950,-



VKN - 70 Stół ze zlewem specjalistyczny stojący

2 050,-

- wykonanie nierdzewne
- wersja z nogami
- górna umywalka
- dolny zlew 50 x 40 x 20 h cm
- wersja zawieszana
- przyłącze 1 1/2"
- bateria ciepłej / zimnej wody
- ściągany nierdzewny ruszt

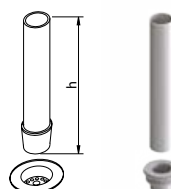
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001261	VKN - 70	50 x 70 x 85	2 050,-



RMR - 1178 Rura przelewową z gniazdem

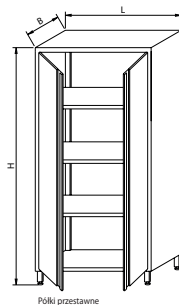
tel.

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00008336	RMR - 1178 / 15 cm	tel.
00008337	RMR - 1178 / 20 cm	tel.
00008338	RMR - 1178 / 25 cm	tel.

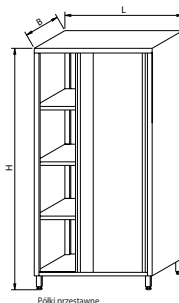


RMM - 1204 Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi

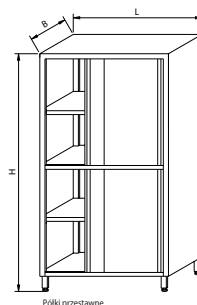
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008339	RMM - 1204 / 8x5x18	80 x 50 x 180	3 250,-
00008340	RMM - 1204 / 10x5x18	100 x 50 x 180	3 700,-
00008341	RMM - 1204 / 12x5x18	120 x 50 x 180	4 250,-
00008342	RMM - 1204 / 8x6x18	80 x 60 x 180	3 450,-
00008343	RMM - 1204 / 10x6x18	100 x 60 x 180	3 900,-
00008344	RMM - 1204 / 12x6x18	120 x 60 x 180	4 550,-
00008345	RMM - 1204 / 8x5x20	80 x 50 x 200	3 500,-
00008346	RMM - 1204 / 10x5x20	100 x 50 x 200	3 950,-
00008347	RMM - 1204 / 12x5x20	120 x 50 x 200	4 500,-
00008348	RMM - 1204 / 8x6x20	80 x 60 x 200	3 700,-
00008349	RMM - 1204 / 10x6x20	100 x 60 x 200	4 200,-
00008350	RMM - 1204 / 12x6x20	120 x 60 x 200	4 800,-

**RMM - 1205 Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008351	RMM - 1205 / 8x5x18	80 x 50 x 180	3 000,-
00008352	RMM - 1205 / 10x5x18	100 x 50 x 180	3 400,-
00008353	RMM - 1205 / 12x5x18	120 x 50 x 180	3 900,-
00008354	RMM - 1205 / 14x5x18	140 x 50 x 180	4 400,-
00008355	RMM - 1205 / 8x6x18	80 x 60 x 180	3 200,-
00008356	RMM - 1205 / 10x6x18	100 x 60 x 180	3 650,-
00008357	RMM - 1205 / 12x6x18	120 x 60 x 180	4 200,-
00008358	RMM - 1205 / 14x6x18	140 x 60 x 180	4 700,-
00008359	RMM - 1205 / 8x5x20	80 x 50 x 200	3 250,-
00008360	RMM - 1205 / 10x5x20	100 x 50 x 200	3 700,-
00008361	RMM - 1205 / 12x5x20	120 x 50 x 200	4 250,-
00008362	RMM - 1205 / 14x5x20	140 x 50 x 200	4 750,-
00008363	RMM - 1205 / 8x6x20	80 x 60 x 200	3 450,-
00008364	RMM - 1205 / 10x6x20	100 x 60 x 200	3 950,-
00008365	RMM - 1205 / 12x6x20	120 x 60 x 200	4 550,-
00008366	RMM - 1205 / 14x6x20	140 x 60 x 200	5 050,-

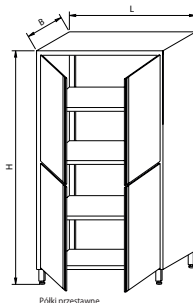
**RMM - 1206 Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008367	RMM - 1206 / 8x5x18	80 x 50 x 180	3 100,-
00008368	RMM - 1206 / 10x5x18	100 x 50 x 180	3 500,-
00008369	RMM - 1206 / 12x5x18	120 x 50 x 180	4 000,-
00008370	RMM - 1206 / 14x5x18	140 x 50 x 180	4 450,-
00008371	RMM - 1206 / 8x6x18	80 x 60 x 180	3 350,-
00008372	RMM - 1206 / 10x6x18	100 x 60 x 180	3 750,-
00008373	RMM - 1206 / 12x6x18	120 x 60 x 180	4 300,-
00008374	RMM - 1206 / 14x6x18	140 x 60 x 180	4 750,-
00008375	RMM - 1206 / 8x5x20	80 x 50 x 200	3 350,-
00008376	RMM - 1206 / 10x5x20	100 x 50 x 200	3 800,-
00008377	RMM - 1206 / 12x5x20	120 x 50 x 200	4 300,-
00008378	RMM - 1206 / 14x5x20	140 x 50 x 200	4 750,-
00008379	RMM - 1206 / 8x6x20	80 x 60 x 200	3 600,-
00008380	RMM - 1206 / 10x6x20	100 x 60 x 200	4 050,-
00008381	RMM - 1206 / 12x6x20	120 x 60 x 200	4 600,-
00008382	RMM - 1206 / 14x6x20	140 x 60 x 200	5 100,-



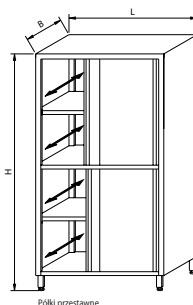
RMM - 1207 Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008383	RMM - 1207 / 8x5x18	80 x 50 x 180	3 450,-
00008384	RMM - 1207 / 10x5x18	100 x 50 x 180	3 850,-
00008385	RMM - 1207 / 12x5x18	120 x 50 x 180	4 400,-
00008386	RMM - 1207 / 8x6x18	80 x 60 x 180	3 650,-
00008387	RMM - 1207 / 10x6x18	100 x 60 x 180	4 100,-
00008388	RMM - 1207 / 12x6x18	120 x 60 x 180	4 700,-
00008389	RMM - 1207 / 8x5x20	80 x 50 x 200	3 700,-
00008390	RMM - 1207 / 10x5x20	100 x 50 x 200	4 150,-
00008391	RMM - 1207 / 12x5x20	120 x 50 x 200	4 650,-
00008392	RMM - 1207 / 8x6x20	80 x 60 x 200	3 900,-
00008393	RMM - 1207 / 10x6x20	100 x 60 x 200	4 400,-
00008394	RMM - 1207 / 12x6x20	120 x 60 x 200	4 950,-



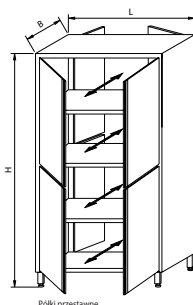
RMM - 1208 Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008395	RMM - 1208 / 8x6x18	80 x 60 x 180	3 750,-
00008396	RMM - 1208 / 10x6x18	100 x 60 x 180	4 250,-
00008397	RMM - 1208 / 12x6x18	120 x 60 x 180	4 850,-
00008398	RMM - 1208 / 14x6x18	140 x 60 x 180	5 400,-
00008399	RMM - 1208 / 8x7x18	80 x 70 x 180	4 000,-
00008400	RMM - 1208 / 10x7x18	100 x 70 x 180	4 500,-
00008401	RMM - 1208 / 12x7x18	120 x 70 x 180	5 150,-
00008402	RMM - 1208 / 14x7x18	140 x 70 x 180	5 750,-
00008403	RMM - 1208 / 8x6x20	80 x 60 x 200	4 050,-
00008404	RMM - 1208 / 10x6x20	100 x 60 x 200	4 600,-
00008405	RMM - 1208 / 12x6x20	120 x 60 x 200	5 250,-
00008406	RMM - 1208 / 14x6x20	140 x 60 x 200	5 850,-
00008407	RMM - 1208 / 8x7x20	80 x 70 x 200	4 300,-
00008408	RMM - 1208 / 10x7x20	100 x 70 x 200	4 850,-
00008409	RMM - 1208 / 12x7x20	120 x 70 x 200	5 550,-
00008410	RMM - 1208 / 14x7x20	140 x 70 x 200	6 150,-



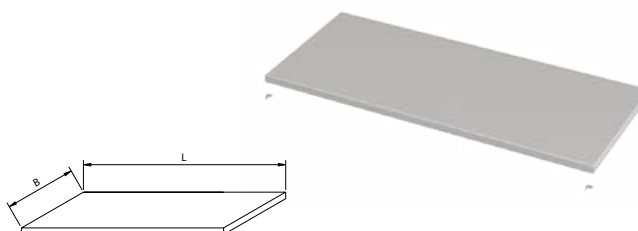
RMM - 1210 Szafa przelotowa z drzwiami skrzydłowymi

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008411	RMM - 1210 / 8x6x18	80 x 60 x 180	4 200,-
00008412	RMM - 1210 / 10x6x18	100 x 60 x 180	4 750,-
00008413	RMM - 1210 / 12x6x18	120 x 60 x 180	5 350,-
00008414	RMM - 1210 / 8x7x18	80 x 70 x 180	4 450,-
00008415	RMM - 1210 / 10x7x18	100 x 70 x 180	4 950,-
00008416	RMM - 1210 / 12x7x18	120 x 70 x 180	5 650,-
00008417	RMM - 1210 / 8x6x20	80 x 60 x 200	4 550,-
00008418	RMM - 1210 / 10x6x20	100 x 60 x 200	5 100,-
00008419	RMM - 1210 / 12x6x20	120 x 60 x 200	5 750,-
00008420	RMM - 1210 / 8x7x20	80 x 70 x 200	4 750,-
00008421	RMM - 1210 / 10x7x20	100 x 70 x 200	5 350,-
00008422	RMM - 1210 / 12x7x20	120 x 70 x 200	6 050,-



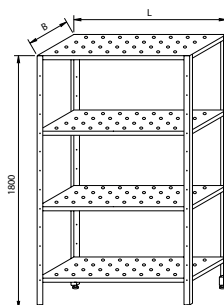
RMA - 1221 Półka do szafy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008423	RMA - 1221 / 8x6	80 x 60	260,-
00008424	RMA - 1221 / 10x6	100 x 60	300,-
00008425	RMA - 1221 / 12x6	120 x 60	340,-
00008426	RMA - 1221 / 8x7	80 x 70	280,-
00008427	RMA - 1221 / 10x7	100 x 70	330,-
00008428	RMA - 1221 / 12x7	120 x 70	380,-

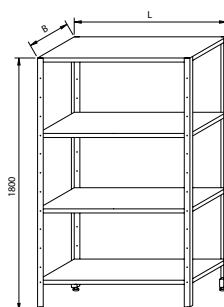


RMRS - 1311 Regał skręcany perforowany

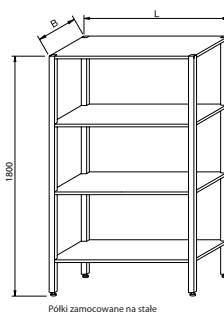
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008447	RMRS - 1311 / 8x4x18	80 x 40 x 180	960,-
00008448	RMRS - 1311 / 10x4x18	100 x 40 x 180	1 100,-
00008449	RMRS - 1311 / 12x4x18	120 x 40 x 180	1 200,-
00008450	RMRS - 1311 / 8x5x18	80 x 50 x 180	1 100,-
00008451	RMRS - 1311 / 10x5x18	100 x 50 x 180	1 200,-
00008452	RMRS - 1311 / 12x5x18	120 x 50 x 180	1 350,-

**RMRS - 1312 Regał skręcany**

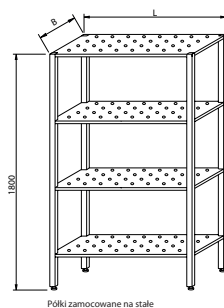
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008453	RMRS - 1312 / 8x4x18	80 x 40 x 180	940,-
00008454	RMRS - 1312 / 10x4x18	100 x 40 x 180	1 050,-
00008455	RMRS - 1312 / 12x4x18	120 x 40 x 180	1 150,-
00008456	RMRS - 1312 / 8x5x18	80 x 50 x 180	1 050,-
00008457	RMRS - 1312 / 10x5x18	100 x 50 x 180	1 200,-
00008458	RMRS - 1312 / 12x5x18	120 x 50 x 180	1 300,-

**RMRS - 1313 Regał magazynowy**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008459	RMRS - 1313 / 8x4x18	80 x 40 x 180	1 050,-
00008460	RMRS - 1313 / 10x4x18	100 x 40 x 180	1 200,-
00008461	RMRS - 1313 / 12x4x18	120 x 40 x 180	1 300,-
00008462	RMRS - 1313 / 8x5x18	80 x 50 x 180	1 150,-
00008463	RMRS - 1313 / 10x5x18	100 x 50 x 180	1 300,-
00008464	RMRS - 1313 / 12x5x18	120 x 50 x 180	1 450,-

**RMRS - 1314 Regał perforowany**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008465	RMRS - 1314 / 8x4x18	80 x 40 x 180	1 100,-
00008466	RMRS - 1314 / 10x4x18	100 x 40 x 180	1 200,-
00008467	RMRS - 1314 / 12x4x18	120 x 40 x 180	1 300,-
00008468	RMRS - 1314 / 8x5x18	80 x 50 x 180	1 200,-
00008469	RMRS - 1314 / 10x5x18	100 x 50 x 180	1 300,-
00008470	RMRS - 1314 / 12x5x18	120 x 50 x 180	1 450,-



RMRS - 1315 Regał gretingowy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008471	RMRS - 1315 / 8x4x18	80 x 40 x 180	1 500,-
00008472	RMRS - 1315 / 10x4x18	100 x 40 x 180	1 650,-
00008473	RMRS - 1315 / 12x4x18	120 x 40 x 180	1 800,-
00008474	RMRS - 1315 / 8x5x18	80 x 50 x 180	1 600,-
00008475	RMRS - 1315 / 10x5x18	100 x 50 x 180	1 750,-
00008476	RMRS - 1315 / 12x5x18	120 x 50 x 180	1 950,-

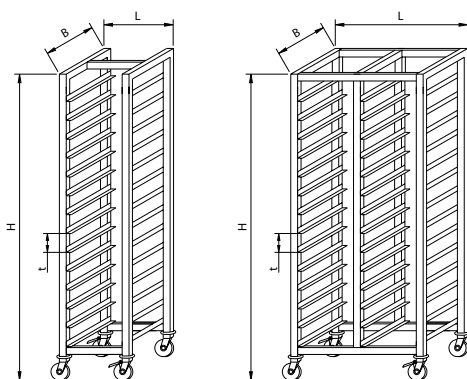


RMRJ - 1351 Regał jezdny na pojemniki GN 2/1

RMRJ - 1352 Regał jezdny na pojemniki GN 1/1

RMRJ - 1353 Regał jezdny na pojemniki 2x GN 1/1

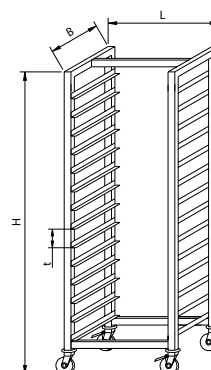
- prosty regał do transportu pojemników GN
- 14 prowadnic
- odległość między prowadnicami 11 cm
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008477	RMRJ - 1351 / 6x6,6x18	60,5 x 66 x 180	1 600,-
00008478	RMRJ - 1352 / 4x5,4x18	40 x 54 x 180	1 500,-
00008479	RMRJ - 1353 / 7,7x5,4x18	77 x 54 x 180	2 200,-

RMRJ - 1354 Regał jezdny na tace piekarnicze

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008480	RMRJ - 1354 / 4,8x6x18-0,11	48 x 60 x 180	1 700,-
00008481	RMRJ - 1354 / 6,8x6x18-0,11	68 x 60 x 180	1 750,-
00008482	RMRJ - 1354 / 8,8x6x18-0,11	88 x 60 x 180	1 800,-
00008483	RMRJ - 1354 / 4,8x6x18-0,15	48 x 60 x 180	1 600,-
00008484	RMRJ - 1354 / 6,8x6x18-0,15	68 x 60 x 180	1 600,-
00008485	RMRJ - 1354 / 8,8x6x18-0,15	88 x 60 x 180	1 650,-



RMB - 1301 Półka do regału

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008429	RMB - 1301 / 8x4	80 x 40	210,-
00008430	RMB - 1301 / 10x4	100 x 40	240,-
00008431	RMB - 1301 / 12x4	120 x 40	270,-
00008432	RMB - 1301 / 8x5	80 x 50	240,-
00008433	RMB - 1301 / 10x5	100 x 50	270,-
00008434	RMB - 1301 / 12x5	120 x 50	300,-



RMC - 1302 Półka do regału perforowana

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008435	RMC - 1302 / 8x4	80 x 40	230,-
00008436	RMC - 1302 / 10x4	100 x 40	260,-
00008437	RMC - 1302 / 12x4	120 x 40	280,-
00008438	RMC - 1302 / 8x5	80 x 50	250,-
00008439	RMC - 1302 / 10x5	100 x 50	290,-
00008440	RMC - 1302 / 12x5	120 x 50	320,-



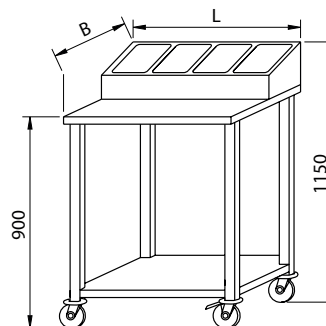
RMD - 1303 Półka do regału gretingowa

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008441	RMD - 1303 / 8x4	80 x 40	270,-
00008442	RMD - 1303 / 10x4	100 x 40	310,-
00008443	RMD - 1303 / 12x4	120 x 40	350,-
00008444	RMD - 1303 / 8x5	80 x 50	290,-
00008854	RMD - 1303 / 10x5	100 x 50	340,-
00008855	RMD - 1303 / 12x5	120 x 50	380,-



RMK - 1408 Pomocnik kelnerski

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008486	RMK - 1408 / 6,5x5x11,5	65,5 x 50 x 115	1 350,-
00008487	RMK - 1408 / 8,1x5x11,5	81,7 x 50 x 115	1 450,-
00008488	RMK - 1408 / 9,8x5x11,5	98 x 50 x 115	1 550,-



Ceny bez pojemników GN 1/4

CR Wózek kelnerski

- półki tłoczone
- konstrukcja z giętej rurki nierdzewnej
- półki wyścielone folią
- cztery kółka - dwa z hamulcem
- nośność półki 30 kg

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001870	CR - 082	80 x 50 x 85	940,-
00001872	CR - 102	100 x 50 x 85	1 050,-
00001871	CR - 083	80 x 50 x 85	1 250,-
00001873	CR - 103	100 x 50 x 85	1 350,-



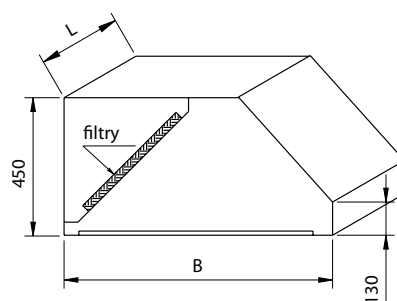
CR - 082
CR - 102



CR - 083
CR - 103

RMOP - 1502 Okap przyścienny

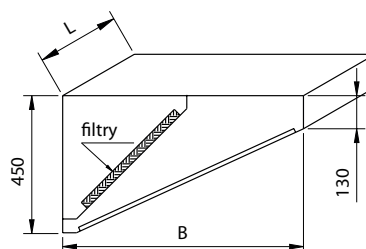
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008489	RMOP - 1502 / 12x7	120 x 70 x 45	2 250,-
00008490	RMOP - 1502 / 14x7	140 x 70 x 45	2 400,-
00008491	RMOP - 1502 / 16x7	160 x 70 x 45	2 700,-
00008492	RMOP - 1502 / 18x7	180 x 70 x 45	2 900,-
00008493	RMOP - 1502 / 20x7	200 x 70 x 45	3 050,-
00008494	RMOP - 1502 / 22x7	220 x 70 x 45	3 400,-
00008495	RMOP - 1502 / 24x7	240 x 70 x 45	3 550,-
00008496	RMOP - 1502 / 26x7	260 x 70 x 45	3 950,-
00008497	RMOP - 1502 / 12x8	120 x 80 x 45	2 300,-
00008498	RMOP - 1502 / 14x8	140 x 80 x 45	2 500,-
00008499	RMOP - 1502 / 16x8	160 x 80 x 45	2 800,-
00008500	RMOP - 1502 / 18x8	180 x 80 x 45	3 000,-
00008501	RMOP - 1502 / 20x8	200 x 80 x 45	3 150,-
00008502	RMOP - 1502 / 22x8	220 x 80 x 45	3 500,-
00008503	RMOP - 1502 / 24x8	240 x 80 x 45	3 650,-
00008504	RMOP - 1502 / 26x8	260 x 80 x 45	4 050,-
00008505	RMOP - 1502 / 12x9	120 x 90 x 45	2 400,-
00008506	RMOP - 1502 / 14x9	140 x 90 x 45	2 600,-
00008507	RMOP - 1502 / 16x9	160 x 90 x 45	2 900,-
00008508	RMOP - 1502 / 18x9	180 x 90 x 45	3 100,-
00008509	RMOP - 1502 / 20x9	200 x 90 x 45	3 300,-
00008510	RMOP - 1502 / 22x9	220 x 90 x 45	3 600,-
00008511	RMOP - 1502 / 24x9	240 x 90 x 45	3 800,-
00008512	RMOP - 1502 / 26x9	260 x 90 x 45	4 200,-
00008513	RMOP - 1502 / 12x10	120 x 100 x 45	2 500,-
00008514	RMOP - 1502 / 14x10	140 x 100 x 45	2 700,-
00008515	RMOP - 1502 / 16x10	160 x 100 x 45	3 000,-
00008516	RMOP - 1502 / 18x10	180 x 100 x 45	3 200,-
00008517	RMOP - 1502 / 20x10	200 x 100 x 45	3 400,-
00008518	RMOP - 1502 / 22x10	220 x 100 x 45	3 750,-
00008519	RMOP - 1502 / 24x10	240 x 100 x 45	4 000,-
00008520	RMOP - 1502 / 26x10	260 x 100 x 45	4 350,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
Okapy powyżej L = 2900 są skręcane
Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem

RMOP - 1503 Okap przyścienny

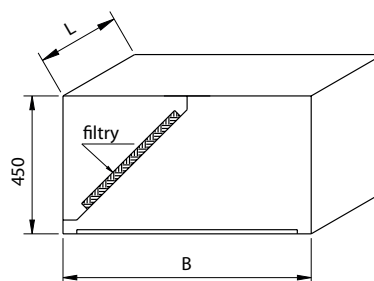
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008521	RMOP - 1503 / 12x7	120 x 70 x 45	2 150,-
00008522	RMOP - 1503 / 14x7	140 x 70 x 45	2 300,-
00008523	RMOP - 1503 / 16x7	160 x 70 x 45	2 650,-
00008524	RMOP - 1503 / 18x7	180 x 70 x 45	2 800,-
00008525	RMOP - 1503 / 20x7	200 x 70 x 45	2 950,-
00008526	RMOP - 1503 / 22x7	220 x 70 x 45	3 250,-
00008527	RMOP - 1503 / 24x7	240 x 70 x 45	3 450,-
00008528	RMOP - 1503 / 26x7	260 x 70 x 45	3 750,-
00008529	RMOP - 1503 / 12x8	120 x 80 x 45	2 250,-
00008530	RMOP - 1503 / 14x8	140 x 80 x 45	2 400,-
00008531	RMOP - 1503 / 16x8	160 x 80 x 45	2 750,-
00008532	RMOP - 1503 / 18x8	180 x 80 x 45	2 900,-
00008533	RMOP - 1503 / 20x8	200 x 80 x 45	3 050,-
00008534	RMOP - 1503 / 22x8	220 x 80 x 45	3 400,-
00008535	RMOP - 1503 / 24x8	240 x 80 x 45	3 550,-
00008536	RMOP - 1503 / 26x8	260 x 80 x 45	3 900,-
00008537	RMOP - 1503 / 12x9	120 x 90 x 45	2 350,-
00008538	RMOP - 1503 / 14x9	140 x 90 x 45	2 500,-
00008539	RMOP - 1503 / 16x9	160 x 90 x 45	2 850,-
00008540	RMOP - 1503 / 18x9	180 x 90 x 45	3 050,-
00008541	RMOP - 1503 / 20x9	200 x 90 x 45	3 200,-
00008542	RMOP - 1503 / 22x9	220 x 90 x 45	3 500,-
00008543	RMOP - 1503 / 24x9	240 x 90 x 45	3 700,-
00008544	RMOP - 1503 / 26x9	260 x 90 x 45	4 000,-
00008545	RMOP - 1503 / 12x10	120 x 100 x 45	2 450,-
00008546	RMOP - 1503 / 14x10	140 x 100 x 45	2 600,-
00008547	RMOP - 1503 / 16x10	160 x 100 x 45	2 950,-
00008548	RMOP - 1503 / 18x10	180 x 100 x 45	3 150,-
00008549	RMOP - 1503 / 20x10	200 x 100 x 45	3 300,-
00008550	RMOP - 1503 / 22x10	220 x 100 x 45	3 650,-
00008551	RMOP - 1503 / 24x10	240 x 100 x 45	3 800,-
00008552	RMOP - 1503 / 26x10	260 x 100 x 45	4 150,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
Okapy powyżej L = 2900 są skręcane
Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem

RMOP - 1504 Okap przyścienny

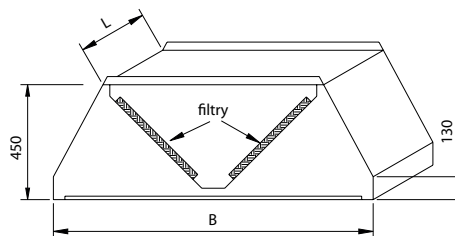
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008553	RMOP - 1504 / 12x7	120 x 70 x 45	2 300,-
00008554	RMOP - 1504 / 14x7	140 x 70 x 45	2 450,-
00008555	RMOP - 1504 / 16x7	160 x 70 x 45	2 800,-
00008556	RMOP - 1504 / 18x7	180 x 70 x 45	3 000,-
00008557	RMOP - 1504 / 20x7	200 x 70 x 45	3 150,-
00008558	RMOP - 1504 / 22x7	220 x 70 x 45	3 500,-
00008559	RMOP - 1504 / 24x7	240 x 70 x 45	3 650,-
00008560	RMOP - 1504 / 26x7	260 x 70 x 45	4 050,-
00008561	RMOP - 1504 / 12x8	120 x 80 x 45	2 350,-
00008562	RMOP - 1504 / 14x8	140 x 80 x 45	2 550,-
00008563	RMOP - 1504 / 16x8	160 x 80 x 45	2 900,-
00008564	RMOP - 1504 / 18x8	180 x 80 x 45	3 100,-
00008565	RMOP - 1504 / 20x8	200 x 80 x 45	3 250,-
00008566	RMOP - 1504 / 22x8	220 x 80 x 45	3 600,-
00008567	RMOP - 1504 / 24x8	240 x 80 x 45	3 800,-
00008568	RMOP - 1504 / 26x8	260 x 80 x 45	4 200,-
00008569	RMOP - 1504 / 12x9	120 x 90 x 45	2 450,-
00008570	RMOP - 1504 / 14x9	140 x 90 x 45	2 650,-
00008571	RMOP - 1504 / 16x9	160 x 90 x 45	3 000,-
00008572	RMOP - 1504 / 18x9	180 x 90 x 45	3 200,-
00008573	RMOP - 1504 / 20x9	200 x 90 x 45	3 400,-
00008574	RMOP - 1504 / 22x9	220 x 90 x 45	3 750,-
00008575	RMOP - 1504 / 24x9	240 x 90 x 45	3 900,-
00008576	RMOP - 1504 / 26x9	260 x 90 x 45	4 350,-
00008577	RMOP - 1504 / 12x10	120 x 100 x 45	2 550,-
00008578	RMOP - 1504 / 14x10	140 x 100 x 45	2 750,-
00008579	RMOP - 1504 / 16x10	160 x 100 x 45	3 100,-
00008580	RMOP - 1504 / 18x10	180 x 100 x 45	3 300,-
00008581	RMOP - 1504 / 20x10	200 x 100 x 45	3 500,-
00008582	RMOP - 1504 / 22x10	220 x 100 x 45	3 850,-
00008583	RMOP - 1504 / 24x10	240 x 100 x 45	4 050,-
00008584	RMOP - 1504 / 26x10	260 x 100 x 45	4 450,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
Okapy powyżej L = 2900 są skręcane
Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem

RMOC - 1511 Okap centralny

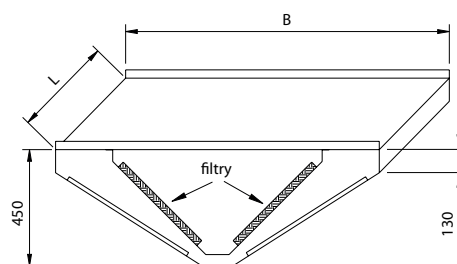
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008585	RMOC - 1511 / 12x12	120 x 120 x 45	3 450,-
00008586	RMOC - 1511 / 14x12	140 x 120 x 45	3 700,-
00008587	RMOC - 1511 / 16x12	160 x 120 x 45	4 250,-
00008588	RMOC - 1511 / 18x12	180 x 120 x 45	4 500,-
00008589	RMOC - 1511 / 20x12	200 x 120 x 45	4 750,-
00008590	RMOC - 1511 / 22x12	220 x 120 x 45	5 300,-
00008591	RMOC - 1511 / 24x12	240 x 120 x 45	5 500,-
00008592	RMOC - 1511 / 26x12	260 x 120 x 45	6 050,-
00008593	RMOC - 1511 / 12x14	120 x 140 x 45	3 650,-
00008594	RMOC - 1511 / 14x14	140 x 140 x 45	3 850,-
00008595	RMOC - 1511 / 16x14	160 x 140 x 45	4 450,-
00008596	RMOC - 1511 / 18x14	180 x 140 x 45	4 700,-
00008597	RMOC - 1511 / 20x14	200 x 140 x 45	4 950,-
00008598	RMOC - 1511 / 22x14	220 x 140 x 45	5 500,-
00008599	RMOC - 1511 / 24x14	240 x 140 x 45	5 750,-
00008600	RMOC - 1511 / 26x14	260 x 140 x 45	6 300,-
00008601	RMOC - 1511 / 12x16	120 x 160 x 45	3 750,-
00008602	RMOC - 1511 / 14x16	140 x 160 x 45	4 000,-
00008603	RMOC - 1511 / 16x16	160 x 160 x 45	4 550,-
00008604	RMOC - 1511 / 18x16	180 x 160 x 45	4 850,-
00008605	RMOC - 1511 / 20x16	200 x 160 x 45	5 100,-
00008606	RMOC - 1511 / 22x16	220 x 160 x 45	5 650,-
00008607	RMOC - 1511 / 24x16	240 x 160 x 45	5 900,-
00008608	RMOC - 1511 / 26x16	260 x 160 x 45	6 450,-
00008609	RMOC - 1511 / 12x18	120 x 180 x 45	3 900,-
00008610	RMOC - 1511 / 14x18	140 x 180 x 45	4 150,-
00008611	RMOC - 1511 / 16x18	160 x 180 x 45	4 750,-
00008612	RMOC - 1511 / 18x18	180 x 180 x 45	5 050,-
00008613	RMOC - 1511 / 20x18	200 x 180 x 45	5 300,-
00008614	RMOC - 1511 / 22x18	220 x 180 x 45	5 850,-
00008615	RMOC - 1511 / 24x18	240 x 180 x 45	6 100,-
00008616	RMOC - 1511 / 26x18	260 x 180 x 45	6 700,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
Okapy powyżej L = 2900 są skręcane
Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem

RMOC - 1512 Okap centralny

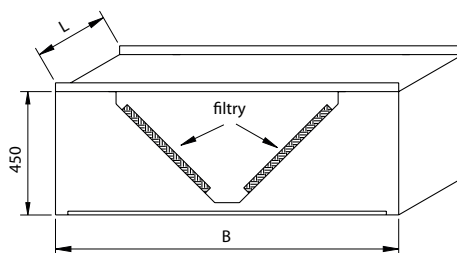
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008617	RMOC - 1512 / 12x12	120 x 120 x 45	3 700,-
00008618	RMOC - 1512 / 14x12	140 x 120 x 45	3 950,-
00008619	RMOC - 1512 / 16x12	160 x 120 x 45	4 500,-
00008620	RMOC - 1512 / 18x12	180 x 120 x 45	4 800,-
00008621	RMOC - 1512 / 20x12	200 x 120 x 45	5 000,-
00008622	RMOC - 1512 / 22x12	220 x 120 x 45	5 600,-
00008623	RMOC - 1512 / 24x12	240 x 120 x 45	5 800,-
00008624	RMOC - 1512 / 26x12	260 x 120 x 45	6 350,-
00008625	RMOC - 1512 / 12x14	120 x 140 x 45	3 900,-
00008626	RMOC - 1512 / 14x14	140 x 140 x 45	4 150,-
00008627	RMOC - 1512 / 16x14	160 x 140 x 45	4 700,-
00008628	RMOC - 1512 / 18x14	180 x 140 x 45	5 000,-
00008629	RMOC - 1512 / 20x14	200 x 140 x 45	5 200,-
00008630	RMOC - 1512 / 22x14	220 x 140 x 45	5 800,-
00008631	RMOC - 1512 / 24x14	240 x 140 x 45	6 050,-
00008632	RMOC - 1512 / 26x14	260 x 140 x 45	6 600,-
00008633	RMOC - 1512 / 12x16	120 x 160 x 45	4 100,-
00008634	RMOC - 1512 / 14x16	140 x 160 x 45	4 400,-
00008635	RMOC - 1512 / 16x16	160 x 160 x 45	4 950,-
00008636	RMOC - 1512 / 18x16	180 x 160 x 45	5 250,-
00008637	RMOC - 1512 / 20x16	200 x 160 x 45	5 550,-
00008638	RMOC - 1512 / 22x16	220 x 160 x 45	6 100,-
00008639	RMOC - 1512 / 24x16	240 x 160 x 45	6 400,-
00008640	RMOC - 1512 / 26x16	260 x 160 x 45	6 950,-
00008641	RMOC - 1512 / 12x18	120 x 180 x 45	4 250,-
00008642	RMOC - 1512 / 14x18	140 x 180 x 45	4 550,-
00008643	RMOC - 1512 / 16x18	160 x 180 x 45	5 150,-
00008644	RMOC - 1512 / 18x18	180 x 180 x 45	5 450,-
00008645	RMOC - 1512 / 20x18	200 x 180 x 45	5 750,-
00008646	RMOC - 1512 / 22x18	220 x 180 x 45	6 350,-
00008647	RMOC - 1512 / 24x18	240 x 180 x 45	6 600,-
00008648	RMOC - 1512 / 26x18	260 x 180 x 45	7 200,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
 Okapy powyżej L = 2900 są skręcane
 Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem

RMOC - 1513 Okap centralny

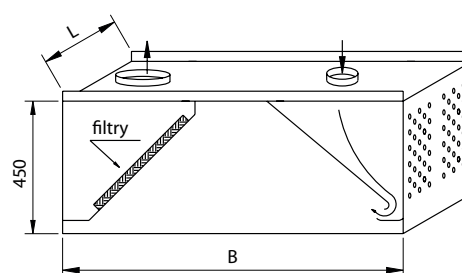
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008649	RMOC - 1513 / 12x12	120 x 120 x 45	3 550,-
00008650	RMOC - 1513 / 14x12	140 x 120 x 45	3 800,-
00008651	RMOC - 1513 / 16x12	160 x 120 x 45	4 350,-
00008652	RMOC - 1513 / 18x12	180 x 120 x 45	4 650,-
00008653	RMOC - 1513 / 20x12	200 x 120 x 45	4 900,-
00008654	RMOC - 1513 / 22x12	220 x 120 x 45	5 450,-
00008655	RMOC - 1513 / 24x12	240 x 120 x 45	5 700,-
00008656	RMOC - 1513 / 26x12	260 x 120 x 45	6 250,-
00008657	RMOC - 1513 / 12x14	120 x 140 x 45	3 700,-
00008658	RMOC - 1513 / 14x14	140 x 140 x 45	4 000,-
00008659	RMOC - 1513 / 16x14	160 x 140 x 45	4 550,-
00008660	RMOC - 1513 / 18x14	180 x 140 x 45	4 850,-
00008661	RMOC - 1513 / 20x14	200 x 140 x 45	5 100,-
00008662	RMOC - 1513 / 22x14	220 x 140 x 45	5 700,-
00008663	RMOC - 1513 / 24x14	240 x 140 x 45	5 950,-
00008664	RMOC - 1513 / 26x14	260 x 140 x 45	6 500,-
00008665	RMOC - 1513 / 12x16	120 x 160 x 45	3 900,-
00008666	RMOC - 1513 / 14x16	140 x 160 x 45	4 150,-
00008667	RMOC - 1513 / 16x16	160 x 160 x 45	4 750,-
00008668	RMOC - 1513 / 18x16	180 x 160 x 45	5 050,-
00008669	RMOC - 1513 / 20x16	200 x 160 x 45	5 300,-
00008670	RMOC - 1513 / 22x16	220 x 160 x 45	5 900,-
00008671	RMOC - 1513 / 24x16	240 x 160 x 45	6 150,-
00008672	RMOC - 1513 / 26x16	260 x 160 x 45	6 750,-
00008673	RMOC - 1513 / 12x18	120 x 180 x 45	4 050,-
00008674	RMOC - 1513 / 14x18	140 x 180 x 45	4 350,-
00008675	RMOC - 1513 / 16x18	160 x 180 x 45	4 950,-
00008676	RMOC - 1513 / 18x18	180 x 180 x 45	5 250,-
00008677	RMOC - 1513 / 20x18	200 x 180 x 45	5 500,-
00008678	RMOC - 1513 / 22x18	220 x 180 x 45	6 100,-
00008679	RMOC - 1513 / 24x18	240 x 180 x 45	6 400,-
00008680	RMOC - 1513 / 26x18	260 x 180 x 45	7 000,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
 Okapy powyżej L = 2900 są skręcane
 Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem

RMOP - 1520 Okap przyścienny nawiewno - wyciągowy

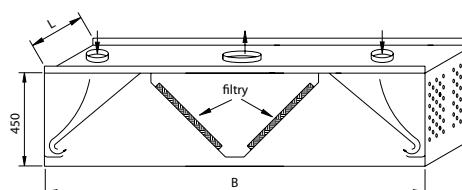
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008681	RMOP - 1520 / 14x10	140 x 100 x 45	3 550,-
00008682	RMOP - 1520 / 16x10	160 x 100 x 45	4 000,-
00008683	RMOP - 1520 / 18x10	180 x 100 x 45	4 300,-
00008684	RMOP - 1520 / 20x10	200 x 100 x 45	4 600,-
00008685	RMOP - 1520 / 22x10	220 x 100 x 45	5 000,-
00008686	RMOP - 1520 / 24x10	240 x 100 x 45	5 300,-
00008687	RMOP - 1520 / 26x10	260 x 100 x 45	5 750,-
00008688	RMOP - 1520 / 14x12	140 x 120 x 45	3 750,-
00008689	RMOP - 1520 / 16x12	160 x 120 x 45	4 250,-
00008690	RMOP - 1520 / 18x12	180 x 120 x 45	4 550,-
00008691	RMOP - 1520 / 20x12	200 x 120 x 45	4 800,-
00008692	RMOP - 1520 / 22x12	220 x 120 x 45	5 250,-
00008693	RMOP - 1520 / 24x12	240 x 120 x 45	5 550,-
00008694	RMOP - 1520 / 26x12	260 x 120 x 45	6 000,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
Okapy powyżej L = 2800 są skręcane
Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem

RMOP - 1521 Okap centralny nawiewno - wyciągowy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008695	RMOP - 1521 / 14x18	140 x 180 x 45	5 800,-
00008696	RMOP - 1521 / 16x18	160 x 180 x 45	6 550,-
00008697	RMOP - 1521 / 18x18	180 x 180 x 45	7 000,-
00008698	RMOP - 1521 / 20x18	200 x 180 x 45	7 400,-
00008699	RMOP - 1521 / 22x18	220 x 180 x 45	8 150,-
00008700	RMOP - 1521 / 24x18	240 x 180 x 45	8 600,-
00008701	RMOP - 1521 / 26x18	260 x 180 x 45	8 600,-
00008702	RMOP - 1521 / 14x20	140 x 200 x 45	6 000,-
00008703	RMOP - 1521 / 16x20	160 x 200 x 45	6 750,-
00008704	RMOP - 1521 / 18x20	180 x 200 x 45	7 250,-
00008705	RMOP - 1521 / 20x20	200 x 200 x 45	7 650,-
00008706	RMOP - 1521 / 22x20	220 x 200 x 45	8 400,-
00008707	RMOP - 1521 / 24x20	240 x 200 x 45	8 850,-
00008708	RMOP - 1521 / 26x20	260 x 200 x 45	9 600,-



W zamówieniu podać wielkość i rozmieszczenie króćców
Okapy powyżej L = 2800 są skręcane
Okap z filtrami, króćcem i oświetleniem



Kostkarki

- wydajności od 20 do 110 kg lodu na dobę
- optymalnymi temperaturami, które zapewnią maksymalną wydajność podczas pracy jest doprowadzenie wody o temperaturze 7 °C, a temperatura wokół urządzenia nie powinna przekraczać 20 °C
- kostkarki w dwóch wariantach: chłodzone wodą lub powietrzem
- kostkarki chłodzone wodą wyróżniają się lepszą wydajnością od 5% do 10% na dobę
- każde urządzenie wyposażone jest w zbiornik lodu.

proces tworzenia kostki



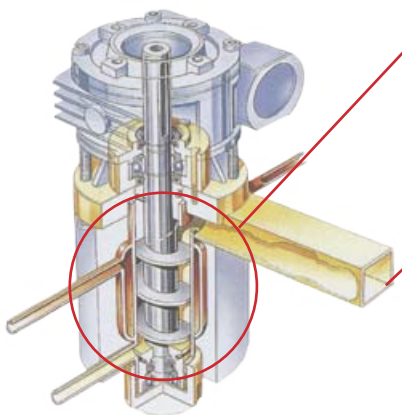
- ⚠ Przy chłodzeniu wodą wydajność dobową wzrośnie o ok. 10 %
- ⚠ Wydajność dobową jest podawana w warunkach:
 - temperatura wody 15 °C
 - temperatura otoczenia 21 °C



Łuskarki

- wydajności od 50 do 200 kg na dobę
- kruszony lód produkowany jest poprzez natrysk wody na chłodzony „walec” a następnie nożem „ślimakowym” kruszony i poprzez „lej” wsypywany do zasobnika

proces tworzenia lodu łuskanego



- ⚠ Wydajność dobową jest podawana w warunkach:
 - temperatura wody 15 °C
 - temperatura otoczenia 21 °C
- ⚠ Inne modele na zamówienie



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.

RM CHŁODNICTWO

Kostkarki do lodu	100
Łuskarki	103
Zestaw do czyszczenia kostkarek	103
Stoły chłodnicze	104
Stoły mroźnicze	105
Aksesoria do stołów	106
Szafy chłodnicze i mroźnicze	107



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.

IMC - 2104 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem

3 450,-

IMC - 2104 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

3 450,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 21 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 4 kg / 310 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006301	IMC - 2104 A	35,5 x 40,4 x 59	powietrzem	4,5	230 V / 50 Hz	0,32	3 450,-
00006302	IMC - 2104 W	35,5 x 40,4 x 59	wodą	20	230 V / 50 Hz	0,32	3 450,-

IMC - 2809 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem

4 100,-

IMC - 2809 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

4 100,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 28 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 9 kg / 530 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006242	IMC - 2809 A	39 x 46 x 69	powietrzem	5,1	230 V / 50 Hz	0,37	4 100,-
00006311	IMC - 2809 W	39 x 46 x 69	wodą	14	230 V / 50 Hz	0,37	4 100,-

IMC - 3316 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem

4 900,-

IMC - 3316 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

4 900,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 33 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 16 kg / 950 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006312	IMC - 3316 A	50 x 58 x 69	powietrzem	3,3	230 V / 50 Hz	0,37	4 900,-
00006313	IMC - 3316 W	50 x 58 x 69	wodą	13	230 V / 50 Hz	0,37	4 900,-

IMC - 4625 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem

5 350,-

IMC - 4625 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

5 350,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 46 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 25 kg / 1470 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006316	IMC - 4625 A	50 x 58 x 80	powietrzem	4	230 V / 50 Hz	0,5	5 350,-
00006341	IMC - 4625 W	50 x 58 x 80	wodą	14	230 V / 50 Hz	0,5	5 350,-

IMC - 6540 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem
IMC - 6540 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 65 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a


7 000,-
7 000,-


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006318	IMC - 6540 A	74 x 60 x 92	powietrzem	2,8	230 V / 50 Hz	0,65	7 000,-
00006319	IMC - 6540 W	74 x 60 x 92	wodą	12,8	230 V / 50 Hz	0,65	7 000,-

IMC - 8040 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem
IMC - 8040 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 80 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a


7 550,-
7 550,-


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006320	IMC - 8040 A	74 x 60 x 92	powietrzem	2,6	230 V / 50 Hz	0,8	7 550,-
00006321	IMC - 8040 W	74 x 60 x 92	wodą	14,4	230 V / 50 Hz	0,8	7 550,-

IMC - 13065 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem
IMC - 13065 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 130 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a


9 900,-
9 900,-


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006342	IMC - 13065 A	84 x 74 x 108	powietrzem	2,8	230 V / 50 Hz	1,05	9 900,-
00006325	IMC - 13065 W	84 x 74 x 108	wodą	15,3	230 V / 50 Hz	1,05	9 900,-

IMC - 15565 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem
IMC - 15565 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 155 kg na 24 h
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.
- czynnik chłodniczy: R-134a


10 800,-
10 800,-


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006326	IMC - 15565 A	84 x 74 x 108	powietrzem	2,6	230 V / 50 Hz	1,4	10 800,-
00006327	IMC - 15565 W	84 x 74 x 108	wodą	13	230 V / 50 Hz	1,4	10 800,-

KOSTKARKI DO LODU AMERYKAŃSKIEGO

N - 60 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem

5 850,-

N - 60 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

5 850,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie amerykańskiego lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- zasobnik lodu: 20 kg / 3000 kostek
- wydajność: 150 kostek/cykl



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009861	N - 60 A	54 x 60 x 80	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,43	52	5 850,-
00009862	N - 60 W	54 x 60 x 80	wodą	230 V / 50 Hz	0,43	52	5 850,-

N - 215 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem

11 500,-

N - 215 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą

11 500,-

- wykonanie nierdzewne
- drzwiczki z tworzywa ABS
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009863	N - 215 A	76,2 x 62 x 50	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	11 500,-
00009864	N - 215 W	76,2 x 62 x 50	wodą	230 V / 50 Hz	1,2	11 500,-

N - zasobnik Zasobnik do N - 215

6 750,-

- wykonanie nierdzewne
- pojemność: 200 kg



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00009865	N - zasobnik	84 x 90 x 104	80	6 750,-

N - 215 AC Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem + zasobnik

17 600,-

N - 215 AW Kostkarka do lodu chłodzona wodą + zasobnik

17 600,-

- wykonanie nierdzewne
- drzwiczki z tworzywa ABS
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zasobnika: 200 kg



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009866	N - 215 AC	84 x 90 x 155	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	17 600,-
00009867	N - 215 AW	84 x 90 x 155	wodą	230 V / 50 Hz	1,2	17 600,-

ŁUSKARKI

IMG - 9030 A Łuskarka chłodzona powietrzem**9 500,-****IMG - 9030 W Łuskarka chłodzona wodą****9 500,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- pojemność zbiornika łusek: 30 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórnich a także restauracjach, dyskotekach i barach



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006350	IMG - 9030 A	50 x 66 x 80/95	powietrzem	1	230 V / 50 Hz	0,55	9 500,-
00006351	IMG - 9030 W	50 x 66 x 80/95	wodą	6,3	230 V / 50 Hz	0,55	9 500,-

IMG - 15055 A Łuskarka chłodzona powietrzem**10 900,-****IMG - 15055 W Łuskarka chłodzona wodą****10 900,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- pojemność zbiornika łusek: 55 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórnich a także restauracjach, dyskotekach i barach



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Chłodzenie	Zużycie wody l/kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00006352	IMG - 15055 A	74 x 69 x 102/117	powietrzem	1	230 V / 50 Hz	0,65	10 900,-
00006353	IMG - 15055 W	74 x 69 x 102/117	wodą	6,4	230 V / 50 Hz	0,65	10 900,-

ZESTAW DO CZYSZCZENIA KOSTKAREK**KPS Zestaw do czyszczenia kostkarek****360,-**

W skład zestawu wchodzi:

- 1 litr środka czyszczącego i 1 litr środka dezynfekującego (czyli 60 l środka po rozcieńczeniu według instrukcji)
- gąbka i szczotka
- rękawice i okulary ochronne
- instrukcja obsługi

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00009860	KPS	360,-



SCH - 2D/N Stół chłodniczy dwudrzwiowy / blat nierdzewny

8 950,-

SCH - 2D/Z Stół chłodniczy dwudrzwiowy / blat ze zlewem

8 400,-

- wykonanie nierdzewne
- do włożenia GN 1/1
- temp. robocza - 2°C / +8°C
- max. temp. otoczenia 43°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- **większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008713	SCH - 2D/N	138 x 70 x 85		230 V / 50 Hz	0,32	118	8 950,-
00008714	SCH - 2D/Z	138 x 70 x 85	40 x 40 x 25	230 V / 50 Hz	0,32	118	8 400,-

SCH - 3D/N Stół chłodniczy trzydrzwiowy / blat nierdzewny

11 000,-

SCH - 3D/Z Stół chłodniczy trzydrzwiowy / blat ze zlewem

10 100,-

- wykonanie nierdzewne
- do włożenia GN 1/1
- temp. robocza - 2°C / +8°C
- max. temp. otoczenia 43°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- **większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008716	SCH - 3D/N	188 x 70 x 85		230 V / 50 Hz	0,38	150	11 000,-
00008717	SCH - 3D/Z	188 x 70 x 85	40 x 40 x 25	230 V / 50 Hz	0,38	150	10 100,-

SCH - 4D/N Stół chłodniczy czterodrzwiowy / blat nierdzewny

13 000,-

SCH - 4D/Z Stół chłodniczy czterodrzwiowy / blat ze zlewem

11 900,-

- wykonanie nierdzewne
- do włożenia GN 1/1
- temp. robocza - 2°C / +8°C
- max. temp. otoczenia 43°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- **większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008719	SCH - 4D/N	238 x 70 x 85		230 V / 50 Hz	0,43	178	13 000,-
00008720	SCH - 4D/Z	238 x 70 x 85	40 x 40 x 25	230 V / 50 Hz	0,43	178	11 900,-

STOŁY MROŻNICZE

SM - 2D/N Stół mroźniczy dwudrzwiowy / blat nierdzewny**9 900,-**

- wykonanie nierdzewne
- do włożenia GN 1/1
- temp. robocza - 18°C / -24°C
- max. temp. otoczenia 43°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- **większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008722	SM - 2D/N	138 x 70 x 85	230 V / 50 Hz	0,5	125	9 900,-

SM - 3D/N Stół mroźniczy trzydrzwiowy / blat nierdzewny**12 200,-**

- wykonanie nierdzewne
- do włożenia GN 1/1
- temp. robocza - 18°C / -24°C
- max. temp. otoczenia 43°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- **większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008725	SM - 3D/N	188 x 70 x 85	230 V / 50 Hz	0,55	162	12 200,-

SM - 4D/N Stół mroźniczy czterodrzwiowy / blat nierdzewny**14 300,-**

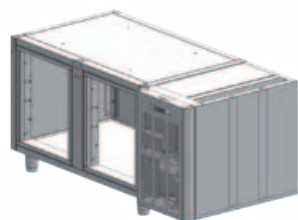
- wykonanie nierdzewne
- do włożenia GN 1/1
- temp. robocza - 18°C / -24°C
- max. temp. otoczenia 43°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- blat z tylnym rantem
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczne sterowanie
- **większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia**



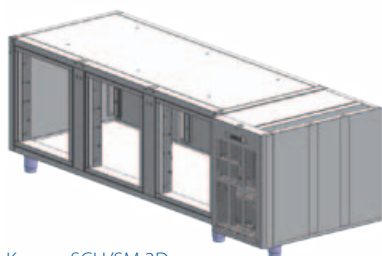
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00008728	SM - 4D/N	238 x 70 x 85	230 V / 50 Hz	0,6	190	14 300,-

AKCESORIA DO STOŁÓW

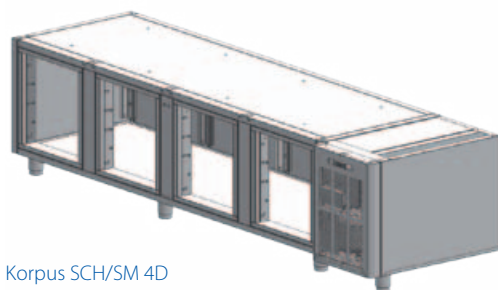
Indeks	Oznaczenie	Opis	Do stołów chłodniczych	Do stołów mroźniczych	Cena netto PLN
00009812	Korpus SCH 2D	Korpus bazowy do stołu chłodniczego SCH 2D	•		6 100,-
00009813	Korpus SM 2D	Korpus bazowy do stołu mroźniczego SM 2D		•	7 100,-
00009814	Korpus SCH 3D	Korpus bazowy do stołu chłodniczego SCH 3D	•		7 100,-
00009815	Korpus SM 3D	Korpus bazowy do stołu mroźniczego SM 3D		•	8 250,-
00009816	Korpus SCH 4D	Korpus bazowy do stołu chłodniczego SCH 4D	•		8 150,-
00009817	Korpus SM 4D	Korpus bazowy do stołu mroźniczego SM 4D		•	9 350,-
00009818	Drzwi SCH/SM	Drzwi do stołów - 1 szt.	•	•	680,-
00001469	ZS - 1212	Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2	•		2 050,-
00001470	ZS - 131313	Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 + 1/3	•		2 650,-
00008908	ZS - 2313	Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3	•		2 550,-
00009875	DHL2	Płyta z tylnym rantem do SCH 2D	•		3 600,-
00009876	DHL3	Płyta z tylnym rantem do SCH 3D	•		1 850,-
00009877	DHL4	Płyta z tylnym rantem do SCH 4D	•		2 200,-
00009878	DHL2M	Płyta z tylnym rantem do SM 2D		•	1 500,-
00009879	DHL3M	Płyta z tylnym rantem do SM 3D		•	1 950,-
00009880	DHL4M	Płyta z tylnym rantem do SM 4D		•	2 250,-
00009881	DHD2	Płyta ze zlewem do SCH 2D	•		2 100,-
00009882	DHD3	Płyta ze zlewem do SCH 3D	•		2 600,-
00009883	DHD4	Płyta ze zlewem do SCH 4D	•		2 650,-
00001471	ZSCH	Zamek do drzwi stołu	•	•	160,-
00001486	AGL	Agregat chłodzący po lewej stronie - dopłata	•	•	370,-
00001490	VL - SCH	Prowadnica rusztu	•	•	100,-
00001487	SCHN	Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3	•	•	90,-



Korpus SCH/SM 2D



Korpus SCH/SM 3D



Korpus SCH/SM 4D



Szuflady ZS - 1212



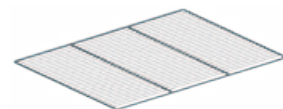
Szuflady ZS - 131313



Szuflady ZS - 2313



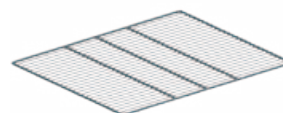
Zamek ZSCH



Ruszt SCHN

AKCESORIA DO SZAF

Indeks	Oznaczenie	Opis	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001489	LSP	Ruszt powlekany GN 2/1	65 x 53 x 3	100,-
00001488	LS	Ruszt nierdzewny GN 2/1	65 x 53 x 3	180,-
00001491	VL - LS	Prowadnica rusztów do szafy chłodniczej - 2 szt.	-	100,-
00001492	KS	Kółka - zestaw 2x z hamulcem + 2x bez hamulca	-	370,-



Ruszt LS

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

LS - 70**Szafa chłodnicza GN 2/1****8 050,-****MS - 70****Szafa mroźnicza GN 2/1****9 100,-**

- wykonanie nierdzewne
- nierdzewna komora
- 4x ruszt z prowadnicami na GN 2/1
- max. temp. otoczenia 43°C
- monoblokowa jednostka chłodząca
- drzwi z zamkiem
- drzwi prawe lub lewe
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- **LS-70: temp. robocza - 2°C / +8°C**
- **MS-70: temp. robocza - 18°C / -24°C**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001482	LS - 70	71 x 80 x 200	650	230 V / 50 Hz	0,43	150	8 050,-
00001483	MS - 70	71 x 80 x 200	650	230 V / 50 Hz	0,6	162	9 100,-

LS - 140**Szafa chłodnicza 2x GN 2/1****12 400,-****MS - 140****Szafa mroźnicza 2x GN 2/1****13 600,-**

- wykonanie nierdzewne
- nierdzewna komora
- 8x ruszt z prowadnicami na GN 2/1
- max. temp. otoczenia 43°C
- monoblokowa jednostka chłodząca
- drzwi z zamkiem
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- **LS-140: temp. robocza - 2°C / +8°C**
- **MS-140: temp. robocza - 18°C / -24°C**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001484	LS - 140	142 x 80 x 200	1400	230 V / 50 Hz	0,53	250	12 400,-
00001485	MS - 140	142 x 80 x 200	1400	230 V / 50 Hz	0,85	270	13 600,-





RM SCHŁADZARKO- -ZAMRAŻARKI SZOKOWE

Schładzarko - zamrażarki szokowe 110

Akcesoria 116



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.

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKI SZOKOWE

INS - 511**Infinity 5 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa****21 600,-**

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65
- schładzanie - 25 kg /cykl
- zamrażanie - 15 kg /cykl
- dotykowy panel sterujący z piktogramami
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R404a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowany port USB do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwiała nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- oświetlenie diodami LED komory roboczej
- kółka
- prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016785	INS - 511	79 x 77,8 x 85	230 V / 50 Hz	0,578	100	5	21 600,-

INS - 811
Infinity 8 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa
29 600,-

- pojemność: 8x GN 1/1 gł. 65
- schładzanie - 35 kg /cykl
- zamrażanie - 25 kg /cykl
- dotykowy panel sterujący z piktogramami
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R404a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowany port USB do ściągania i wgrzywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- oświetlenie diodami LED komory roboczej
- kółka
- prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016638	INS - 811	79 x 77,8 x 130	230 V / 50 Hz	0,787	126	8	29 600,-

INS - 1011 Infinity 10 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa
39 100,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65
- schładzanie - 45 kg /cykl
- zamrażanie - 30 kg /cykl
- dotykowy panel sterujący z piktogramami
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R404a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowany port USB do ściągania i wgrzywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- oświetlenie diodami LED komory roboczej
- kółka
- prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016594	INS - 1011	79 x 77,8 x 163	400 V /3N/ 50 Hz	1,59	179	10	39 100,-

INS - 1511 Infinity 15 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa
45 000,-

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- dotykowy panel sterujący z piktogramami
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R404a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowany port USB do ściągania i wgrzywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- oświetlenie diodami LED komory roboczej
- kółka
- prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016897	INS - 1511	79 x 77,8 x 198	400 V /3N/ 50 Hz	2,39	225	15	45 000,-

INS - 2011-35 Infinity 20 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa (3,5 HP - moc kompresora)

87 600,-

INS - 2011-40 Infinity 20 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa (4 HP - moc kompresora)

91 100,-

INS - 2011-35:

- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie - 80 kg /cykl
- zamrażanie - 65 kg /cykl

INS - 2011-40:

- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie - 110 kg /cykl
- zamrażanie - 95 kg /cykl
- dotykowy panel sterujący z piktogramami
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R404a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowany port USB do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwi nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- oświetlenie diodami LED komory roboczej
- kółka
- prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016898	INS - 2011-35	119 x 133,2 x 249; 118,2x45x90,1	400 V /3N/ 50 Hz	3,56	520/112	wózek 1/1	87 600,-
00016899	INS - 2011-40	119 x 133,2 x 249; 118,2x45x90,1	400 V /3N/ 50 Hz	4,18	520/120	wózek 1/1	91 100,-

INS - 4011-55 Infinity 40 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa (5,5 HP - moc kompresora)

127 400,-
INS - 4011-75 Infinity 40 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa (7,5 HP - moc kompresora)

129 400,-
INS - 4011-55:

- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie - 150 kg /cykl
- zamrażanie - 135 kg /cykl

INS - 4011-75:

- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie - 200 kg /cykl
- zamrażanie - 175 kg /cykl
- dotykowy panel sterujący z piktogramami
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R404a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowany port USB do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

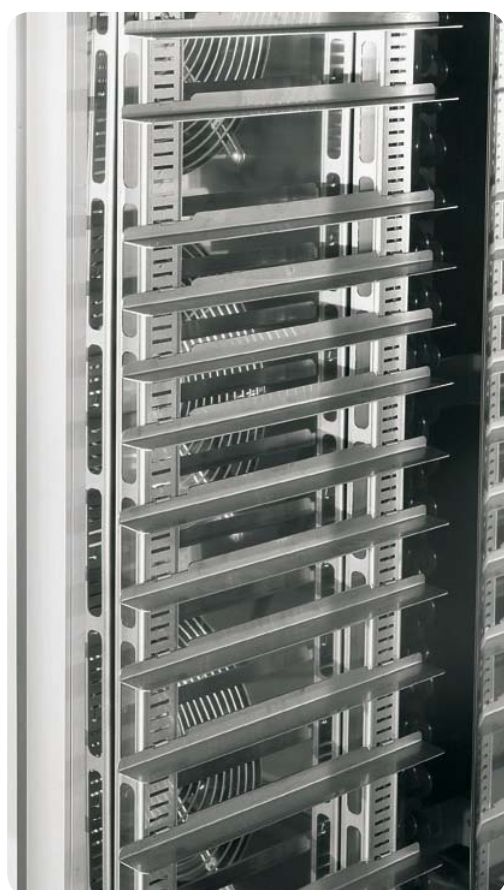
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- oświetlenie diodami LED komory roboczej
- kółka
- prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016900	INS - 4011-55	139 x 153,2 x 249; 130,2,2x45x120,1	400 V /3N/ 50 Hz	5,6	650/195	wózek 2/1	127 400,-
00016901	INS - 4011-75	139 x 153,2 x 249; 130,2,2x45x120,1	400 V /3N/ 50 Hz	7,5	650/200	wózek 2/1	129 400,-

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00016902	Podgrzewana sonda termiczna	1 450,-
00016903	Sterylizator	4 250,-
00016904	Zawór elektroniczny	2 500,-
00016905	Prawe drzwi	330,-
00016906	Oświetlenie LED	860,-
00016907	System Wifi	1 700,-
00016908	Zestaw GSM	2 700,-
00016909	Sonda do miękkiej żywności	100,-
00016910	Skrapacz wody	3 850,-
00016911	Oprogramowanie Tracer	480,-
00016912	Prowadnice EN 600x400	1 000,-
00016913	Kółka	400,-



RM PIECE

KONWEKCYJNO - PAROWE

Piece konwekcyjno - parowe	118
Piece piekarniczo - cukiernicze	136
Regeneratory i szafy utrzymujące	137
Hold-o-mat	138
Okapy wentylacyjne	139
Podstawy i akcesoria	140
Gastropojemniki	143
Pistolet do oleju	144
Uzdatniacze wody	144
Środki czyszczące	145

Pełna oferta zmiękczaczy dostępna jest w katalogu RedFox 2013 / 2014



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.

O 623 ic

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

21 500,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- możliwość połączenia 623/623: 1200,- zł
- klapka do usuwania nadmiaru pary: 1400,- zł

GRATIS!

BLUZA
KUCHARSKA
strona 145



Podstawy
pod piec

strona 140



KN - 623

konsola do montażu
pieca na ścianie

strona 140



Gastropojemniki

strona 143



Zestaw do
połączenia
urządzeń

strona 141



Środki
czyszczące

strona 144



Okapy

strona 139

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00016884	Dwustopniowe otwieranie drzwi 6/10	210,-
00003900	Klapka do odprowadzenia pary	1 700,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016884	O 623 ic	68,3 x 64,4 x 57,5	400 V / 3N / 50 Hz (230 V / 50 Hz)	4,9 (3,3)	65	6x GN 2/3	21 500,-
00009497	O 623 i AC	68,3 x 64,4 x 57,5	400 V / 3N / 50 Hz (230 V / 50 Hz)	4,9 (3,3)	65	6x GN 2/3	24 000,-

AC - wyposażony w przysic i sondę

B 623 i

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

28 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- funkcja Learn
- 1 prędkość wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- możliwość połączenia 623/623: 1200,- zł

GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
strona 145



Podstawy pod piec
strona 140



KN - 623
konsola do montażu
pieca na ścianie
strona 140



Gastropojemniki
strona 143



Zestaw do
połączenia
urządzeń
strona 141



Środki
czyszczące
strona 144



Okapy
strona 139

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003488	B 623 i	68,3 x 64,4 x 57,5	400 V / 3N / 50 Hz (230 V / 50 Hz)	4,9 (3,3)	65	6x GN 2/3	28 000,-

O 611 ic

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

26 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

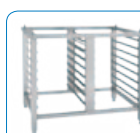
- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- możliwość połączenia 611/611 (611/1011, 611/RG): 1700,- zł
- dodatkowy zestaw przewodnic na 6x 400/600: 500,- zł

GRATIS!

BLUZA
KUCHARSKA
strona 145



Podstawy pod piec
strona 140



Gastropojemniki
strona 143



Zestaw do połączenia urządzeń
strona 141



Środki czyszczące
strona 144



Okapy
strona 139

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00016864	Sonda 1-punktowa 6/10	2 000,-
00016619	Prysznic 6/10	2 000,-
00016915	Lewe drzwi 6/10	2 550,-
00010149	Dwustopniowe otwieranie drzwi 6/10	210,-
00003900	Kłapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016916	5 szybkości wentylatora 6/10	1 750,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00011306	O 611 ic	93,3 x 86,3 x 78,6	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	natrysk	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	26 000,-
00016886	O 611 bc	93,3 x 86,3 x 78,6	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	116	bojler + natrysk	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	27 400,-
00009498	O 611 i AC	93,3 x 86,3 x 78,6	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	natrysk	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	29 500,-
00009499	O 611 b AC	93,3 x 86,3 x 78,6	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	116	bojler + natrysk	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	31 000,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę

B 611 i

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

35 900,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer pówek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zwapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zwapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczzonej wody)
- system HACCP

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- możliwość połączenia 611/611 (611/1011, 611/RG): 1700,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 6x 400/600: 500,- zł

GRATIS!

**BLUZA
KUCHARSKA**
strona 145



Podstawy pod piec
strona 140

Gastropojemniki
strona 143

Zestaw do połączenia urządzeń
strona 141

Środki czyszczące
strona 144

Okapy
strona 139

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003490	B 611 i	93,3 x 86,3 x 78,6	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	natrysk	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	35 900,-
00003492	B 611 b	93,3 x 86,3 x 78,6	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	116	bojler + natrysk	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	39 700,-

O 1011 ic Piec konwekcyjno-parowy Retigo

37 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

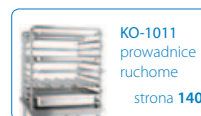
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- możliwość połączenia 611/1011 (1011/RG): 1700,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 10x 400/600: 750,- zł



Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00016864	Sonda 1-punktowa 6/10	2 000,-
00016619	Prysznic 6/10	2 000,-
00016915	Lewe drzwi 6/10	2 550,-
00010149	Dwustopniowe otwieranie drzwi 6/10	210,-
00003900	Kłapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016916	5 szybkości wentylatora 6/10	1 750,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016888	O 1011 ic	93,3 x 86,3 x 104,6	400 V / 3N / 50 Hz	17,6	132	natrysk	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	37 000,-
00016887	O 1011 bc	93,3 x 86,3 x 104,6	400 V / 3N / 50 Hz	17,6	138	bojler + natrysk	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	39 500,-
00009500	O 1011 i AC	93,3 x 86,3 x 104,6	400 V / 3N / 50 Hz	17,6	132	natrysk	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	40 500,-
00009501	O 1011 b AC	93,3 x 86,3 x 104,6	400 V / 3N / 50 Hz	17,6	138	bojler + natrysk	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	43 000,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę

B 1011 i

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

45 700,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczzonej wody)
- system HACCP

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- możliwość połączenia 611/1011 (1011/RG): 1700,- zł
- dodatkowy zestaw przewodnic na 10x 400/600: 750,- zł



retigo® Vision

 Podstawy pod piec
strona 140

 KO-1011
przewodnice
ruchome
strona 140

 VO-1011
wózek na
przewodnice
ruchome
strona 140

 System
bankietowy
strona 142

 Gastropojemniki
strona 143

 Zestaw do
połączenia
urządzeń
strona 141

 Środki
czyszczące
strona 144

 Okapy
strona 139

GRATIS!

BLUZA
KUCHARSKA
strona 145

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003494	B 1011 i	93,3 x 86,3 x 104,6	400 V / 3N / 50 Hz	17,6	132	natrysk	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	45 700,-
00003496	B 1011 b	93,3 x 86,3 x 104,6	400 V / 3N / 50 Hz	17,6	138	bojler + natrysk	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	51 900,-

O 1221 ic Piec konwekcyjno-parowy Retigo

63 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

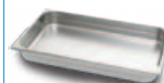
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)



VO-1221R
 dodatkowy wózek
 z prowadnicami
 cena netto: **5 990,-**



Gastropojemniki
 strona **143**



System bankietowy
 strona **142**



Środki czyszczące
 strona **144**



Okapy
 strona **139**

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00003900	Klapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016917	Sonda 1-punktowa 12/20	2 000,-
00016918	Prysznic 12/20	2 000,-
00016919	Dwustopniowe otwieranie drzwi 12/20	1 300,-
00016920	5 szybkości wentylatora 12/20	3 450,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016891	O 1221 ic	110,5 x 99,7 x 135,3	400 V / 3N / 50 Hz	35	197	natrysk	12x GN 2/1	63 000,-
00016890	O 1221 bc	110,5 x 99,7 x 135,3	400 V / 3N / 50 Hz	35	207	bojler + natrysk	12x GN 2/1	73 500,-
00009502	O 1221 i AC	110,5 x 99,7 x 135,3	400 V / 3N / 50 Hz	35	197	natrysk	12x GN 2/1	66 500,-
00009505	O 1221 b AC	110,5 x 99,7 x 135,3	400 V / 3N / 50 Hz	35	207	bojler + natrysk	12x GN 2/1	77 000,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę

B 1221 i

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

70 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczzonej wody)
- system HACCP

OPCJE

- dodatkowa sonda termiczna: 1400,- zł



retigo® Vision

VO-1221R
dodatkowy wózek z prowadnicami
cena netto: **5 990,-**

Gastropojemniki
strona **143**

System bankietowy
strona **142**

Środki czyszczące
strona **144**

Okapy
strona **139**

GRATIS!
BLUZA KUCHARSKA
strona 145

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003502	B 1221 i	110,5 x 99,7 x 135,3	400 V / 3N / 50 Hz	35	197	natrysk	12x GN 2/1	70 000,-
00003504	B 1221 b	110,5 x 99,7 x 135,3	400 V / 3N / 50 Hz	35	207	bojler + natrysk	12x GN 2/1	77 900,-

O 2011 ic Piec konwekcyjno-parowy Retigo

73 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)



VO-2011R
dodatkowy wózek
z prowadnicami
cena netto: 6 750,-



Gastropojemniki
strona 143



System
bankietowy
strona 142



Środki
czyszczące
strona 144



Okapy
strona 139



GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
strona 145

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00003900	Klapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016917	Sonda 1-punktowa 12/20	2 000,-
00016918	Prysznic 12/20	2 000,-
00016919	Dwustopniowe otwieranie drzwi 12/20	1 300,-
00016920	5 szybkości wentylatora 12/20	3 450,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016893	O 2011 ic	94,8 x 87,1 x 182,4	400 V / 3N / 50 Hz	35	221	natrysk	20x GN 1/1	73 000,-
00016892	O 2011 bc	94,8 x 87,1 x 182,4	400 V / 3N / 50 Hz	35	233	bojler + natrysk	20x GN 1/1	79 000,-
00009503	O 2011 i AC	94,8 x 87,1 x 182,4	400 V / 3N / 50 Hz	35	221	natrysk	20x GN 1/1	76 600,-
00009504	O 2011 b AC	94,8 x 87,1 x 182,4	400 V / 3N / 50 Hz	35	233	bojler + natrysk	20x GN 1/1	83 000,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę

B 2011 i

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

76 800,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczzonej wody)
- system HACCP



retigo® Vision



VO-2011R
 dodatkowy wózek
 z prowadnicami
 cena netto: **6 750,-**

GRATIS!



**BLUZA
 KUCHARSKA**
 strona 145



Gastropojemniki
 strona **143**



**System
 bankietowy**
 strona **142**



**Środki
 czyszczące**
 strona **144**



Okapy
 strona **139**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003509	B 2011 i	94,8 x 87,1 x 182,4	400 V / 3N / 50 Hz	35	221	natrysk	20x GN 1/1	76 800,-
00003511	B 2011 b	94,8 x 87,1 x 182,4	400 V / 3N / 50 Hz	35	233	bojler + natrysk	20x GN 1/1	90 000,-



O 2021 ic

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

100 500,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)



retigo® Vision



GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
strona 145

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00003900	Kłapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016917	Sonda 1-punktowa 12/20	2 000,-
00016918	Prysznic 12/20	2 000,-
00016919	Dwustopniowe otwieranie drzwi 12/20	1 300,-
00016920	5 szybkości wentylatora 12/20	3 450,-

VO-2021R
dodatkowy wózek z prowadnicami
cena netto: 11 600,-

Gastropojemniki
strona 143

System bankietowy
strona 142

Środki czyszczące
strona 144

Okapy
strona 139

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016895	O 2021 ic	110,5 x 99,6 x 181,9	400 V / 3N / 50 Hz	59,4	330	natrysk	20x GN 2/1	100 500,-
00016896	O 2021 bc	110,5 x 99,6 x 181,9	400 V / 3N / 50 Hz	59,4	344	bojler + natrysk	20x GN 2/1	108 000,-
00009506	O 2021 i AC	110,5 x 99,6 x 181,9	400 V / 3N / 50 Hz	59,4	330	natrysk	20x GN 2/1	104 000,-
00009507	O 2021 b AC	110,5 x 99,6 x 181,9	400 V / 3N / 50 Hz	59,4	344	bojler + natrysk	20x GN 2/1	112 000,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę



B 2021 i

Piec konwekcyjno-parowy Retigo

109 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczzonej wody)
- system HACCP



retigo® Vision

VO-2021R
 dodatkowy wózek z prowadnicami
 cena netto: **11 600,-**

Gastropojemniki
 strona **143**

System bankietowy
 strona **142**

Środki czyszczące
 strona **144**

Okapy
 strona **139**

GRATIS!

 BLUZA KUCHARSKA
 strona 145

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wytwarzanie pary	Pojemność GN	Cena netto PLN
00006186	B 2021 i	110,5 x 99,6 x 181,9	400 V / 3N / 50 Hz	59,4	330	natrysk	20x GN 2/1	109 000,-
00006366	B 2021 b	110,5 x 99,6 x 181,9	400 V / 3N / 50 Hz	59,4	344	bojler + natrysk	20x GN 2/1	119 000,-

O 611 igc

Piec konwekcyjno-parowy Retigo gazowy

34 300,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)

OPCJE

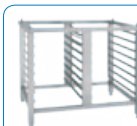
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 6x 400/600: 500,- zł
- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard) lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)



GRATIS!



**BLUZA
KUCHARSKA**
strona 145



Podstawy
pod piec
strona 140



Gastropojemniki
strona 143



Zestaw do
połączenia
urządzeń
strona 141



Środki
czyszczące
strona 144



Okapy
strona 139

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00016864	Sonda 1-punktowa 6/10	2 000,-
00016619	Prysznic 6/10	2 000,-
00016915	Lewe drzwi 6/10	2 550,-
00010149	Dwustopniowe otwieranie drzwi 6/10	210,-
00003900	Kłapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016916	5 szybkości wentylatora 6/10	1 750,-

ZAMKNIĘTA KOMORA SPALANIA

- większa sprawność, większe bezpieczeństwo
- spalanie z zachowaniem prawidłowej proporcji powietrza do gazu
- zapobiega cofaniu tlenu węgla (czadu)
- podczas instalacji pieca konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin i regulacja pieca przez autoryzowany serwis producenta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016885	O 611 igc	93,3 x 86,3 x 92,6	230 V / 50 Hz	13 ciepłna 0,3 elektryczna	G 3/4"	132	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	34 300,-
00009639	O 611 ig AC	93,3 x 86,3 x 92,6	230 V / 50 Hz	13 ciepłna 0,3 elektryczna	G 3/4"	132	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	37 300,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę

B 611 ig

Piec konwekcyjno-parowy Retigo gazowy

42 100,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer pówek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- dodatkowy zestaw przewodnic na 6x 400/600: 500,- zł
- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard) lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)



GRATIS!

BLUZA KUCHARSKA strona 145



Podstawy pod piec strona 140



Gastropojemniki strona 143



Zestaw do połączenia urządzeń strona 141



Środki czyszczące strona 144



Okapy strona 139

ZAMKNIĘTA KOMORA SPALANIA

- większa sprawność, większe bezpieczeństwo
- spalanie z zachowaniem prawidłowej proporcji powietrza do gazu
- zapobiega cofaniu tlenu węgla (czadu)
- podczas instalacji pieca konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin i regulacja pieca przez autoryzowany serwis producenta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00007483	B 611 ig	93,3 x 86,3 x 92,6	230 V / 50 Hz	13 cieplna 0,3 elektryczna	G 3/4"	132	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	42 100,-

retigo® Vision



O 1011 igc Piec konwekcyjno-parowy Retigo gazowy

44 150,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 6x 400/600: 500,- zł
- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard) lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)

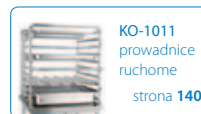
Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00016864	Sonda 1-punktowa 6/10	2 000,-
00016619	Prysznic 6/10	2 000,-
00016915	Lewe drzwi 6/10	2 550,-
00010149	Dwustopniowe otwieranie drzwi 6/10	210,-
00003900	Kłapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016916	5 szybkości wentylatora 6/10	1 750,-

ZAMKNIĘTA KOMORA SPALANIA

- większa sprawność, większe bezpieczeństwo
- spalanie z zachowaniem prawidłowej proporcji powietrza do gazu
- zapobiega cofaniu tlenu węgla (czadu)
- podczas instalacji pieca konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin i regulacja pieca przez autoryzowany serwis producenta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016889	O 1011 igc	93,3 x 86,3 x 118,6	230 V / 50 Hz	18 ciepła 0,8 elektryczna	G 3/4"	154	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	44 150,-
00009638	O 1011 ig AC	93,3 x 86,3 x 118,6	230 V / 50 Hz	18 ciepła 0,8 elektryczna	G 3/4"	154	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	47 000,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę



B 1011 ig

Piec konwekcyjno-parowy Retigo gazowy

53 500,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 6x 400/600: 500,- zł
- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard) lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)



ZAMKNIĘTA KOMORA SPALANIA

- większa sprawność, większe bezpieczeństwo
- spalanie z zachowaniem prawidłowej proporcji powietrza do gazu
- zapobiega cofaniu tlenku węgla (czadu)
- podczas instalacji pieca konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin i regulacja pieca przez autoryzowany serwis producenta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00007485	B 1011 ig	93,3 x 86,3 x 118,6	230 V / 50 Hz	18 cieplna 0,8 elektryczna	G 3/4"	154	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	53 500,-

O 2011 igc Piec konwekcyjno-parowy Retigo gazowy

83 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- mycie automatyczne
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard) lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)



VO-2011R
 dodatkowy wózek z prowadnicami
 cena netto: **6 750,-**

Gastropojemniki
 strona **143**

System bankietowy
 strona **142**

Środki czyszczące
 strona **144**

Opaký
 strona **139**

GRATIS!

BLUZA KUCHARSKA
 strona 145

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	Cena netto PLN
00003900	Klapka do odprowadzenia pary	1 700,-
00016917	Sonda 1-punktowa 12/20	2 000,-
00016918	Prysznic 12/20	2 000,-
00016919	Dwustopniowe otwieranie drzwi 12/20	1 300,-
00016920	5 szybkości wentylatora 12/20	3 450,-

ZAMKNIĘTA KOMORA SPALANIA

- większa sprawność, większe bezpieczeństwo
- spalanie z zachowaniem prawidłowej proporcji powietrza do gazu
- zapobiega cofaniu tlenu węgla (czadu)
- podczas instalacji pieca konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin i regulacja pieca przez autoryzowany serwis producenta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016894	O 2011 igc	94,8 x 87,1 x 182,4	230 V / 50 Hz	38 ciepłna 1,4 elektryczna	G 3/4"	226	20x GN 1/1 +1	83 000,-
00010365	O 2011 ig AC	94,8 x 87,1 x 182,4	230 V / 50 Hz	38 ciepłna 1,4 elektryczna	G 3/4"	226	20x GN 1/1 +1	86 000,-

AC - wyposażony w prysznic i sondę

B 2011 ig

Piec konwekcyjno-parowy Retigo gazowy

91 000,-

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu

NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- timer półtek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- klapka do usuwania nadmiaru pary

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

BEZPIECZEŃSTWO

- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczzonej wody)
- system HACCP
- dodatkowa sonda termiczna: 1400,- zł

OPCJE

- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard) lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)



VO-2011R
dodatkowy wózek z prowadnicami
cena netto: **6 750,-**

Gastropojemniki
strona **143**

System bankietowy
strona **142**

Środki czyszczące
strona **144**

Okapy
strona **139**

GRATIS!

BLUZA KUCHARSKA
strona 145

ZAMKNIĘTA KOMORA SPALANIA

- większa sprawność, większe bezpieczeństwo
- spalanie z zachowaniem prawidłowej proporcji powietrza do gazu
- zapobiega cofaniu tlenku węgla (czadu)
- podczas instalacji pieca konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin i regulacja pieca przez autoryzowany serwis producenta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Przyłącze gazu	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00010361	B 2011 ig	94,8 x 87,1 x 182,4	230 V / 50 Hz	38 cieplna 1,4 elektryczna	G 3/4"	226	20x GN 1/1 +1	91 000,-

Indeks	Opcjonalne wyposażenie pieców Retigo Vision	623	611	1011	1221	2011	2021	Cena netto PLN
00016864	Sonda 1-punktowa 6/10	•	•	•				2 000,-
00016619	Prysznic 6/10	•	•	•				2 000,-
00016915	Lewe drzwi 6/10		•	•				2 550,-
00010149	Dwustopniowe otwieranie drzwi 6/10	•	•	•				210,-
00003900	Kłapka do odprowadzenia pary	•	•	•	•	•	•	1 700,-
00016916	5 szybkości wentylatora 6/10		•	•				1 750,-
00016917	Sonda 1-punktowa 12/20				•	•	•	2 000,-
00016918	Prysznic 12/20				•	•	•	2 000,-
00016919	Dwustopniowe otwieranie drzwi 12/20				•	•	•	1 300,-
00016920	5 szybkości wentylatora 12/20				•	•	•	3 450,-
	Odwrotne otwieranie drzwi (lewe)		•	•				tel.
	Dodatkowy zestaw przewodnic na 6x 400/600		•					tel.
	Dodatkowy zestaw przewodnic na 10x 400/600			•				tel.
	Zestaw do połączenia 623/623	•						tel.
	Zestaw do połączenia 611/611 (611/1011, 1011/RG)		•	•				tel.

PIECE PIEKARNICZE

DM - 623

Piec piekarniczy Retigo 6-półkowy (GN 2/3)

27 200,-

DM - 5

Piec piekarniczy Retigo 5-półkowy

40 000,-

DM - 8

Piec piekarniczy Retigo 8-półkowy

50 900,-

- DELI MENU
- ACTIVE CLEANING - automatyczne mycie
- DELI TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- DELI AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- 5 prędkości wentylatora
- kłapka do usuwania nadmiaru pary
- standardowy rozstaw przewodnic 85 mm (DM - 623: 65 mm)
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- ECO logic - zestaw funkcji zmniejszających zużycie energii elektrycznej
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

OPCJE

- odwrotne otwieranie drzwi (tylko DM - 5 i DM - 8)
- dwustopniowe otwieranie drzwi
- dodatkowa sonda termiczna (tylko DM - 5 i DM - 8)

retigo®
Deli Master



Podstawy pod piece
strona 140



GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
strona 145

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00010689	DM - 623	68,3 x 57,5 x 64,4	230 V / 50 Hz 400 V / 3N / 50 Hz	3,3 4,9	65	6x GN 2/3	27 200,-
00010690	DM - 5	93,3 x 78,6 x 86,3	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	5x 400/600 mm	40 000,-
00010691	DM - 8	93,3 x 104,6 x 86,3	400 V / 3N / 50 Hz	17,6	138	8x 400/600 mm	50 900,-
00010692	Deli Proofer - garownik (w zestawie z DM - 5)	93,4 x 102 x 81	230 V / 50 Hz	2	40	16x 400/600 mm	47 000,-

RG 10I Regenerator z wytwornicą pary

22 900,-

- elektroniczne mikroprocesorowe sterowanie
- proste sterowanie
- higieniczna komora z zaokrąglonymi wewnętrznymi rogami
- obustronne obroty wentylatora - równomierne pieczenie
- rynna pod drzwiami zapobiega kapaniu skroplonej wody
- wyjmowana uszczelka ułatwia czyszczenie
- 4 - punktowa sonda termiczna na zamówienie
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- stopień ochrony IPX 5
- sonda: 1 190,-
- prysznic: 890,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003604	RG 10I	92 x 79 x 78,7	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	140	10x GN 1/1	22 900,-

RG 10B Regenerator z bojlerem

25 900,-

- elektroniczne mikroprocesorowe sterowanie
- proste sterowanie
- higieniczna komora z zaokrąglonymi wewnętrznymi rogami
- obustronne obroty wentylatora - równomierne pieczenie
- rynna pod drzwiami zapobiega kapaniu skroplonej wody
- wyjmowana uszczelka ułatwia czyszczenie
- 4 - punktowa sonda termiczna na zamówienie
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- stopień ochrony IPX 5
- sonda: 1 190,-
- prysznic: 890,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003605	RG 10B	92 x 79 x 78,7	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	140	10x GN 1/1	25 900,-

HC 10I Szafa utrzymująca

19 000,-

- elektroniczne mikroprocesorowe sterowanie
- proste sterowanie
- higieniczna komora z zaokrąglonymi wewnętrznymi rogami
- obustronne obroty wentylatora - równomierne pieczenie
- rynna pod drzwiami zapobiega kapaniu skroplonej wody
- wyjmowana uszczelka ułatwia czyszczenie
- 4 - punktowa sonda termiczna na zamówienie
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- stopień ochrony IPX 5
- gorące powietrze, para, system kombinowany
- ustawienie czasu od 1 min do 10 godz.
- ustawienie wilgotności 0 -100 %
- sonda: 1 190,-
- prysznic: 890,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00003603	HC 10I	92 x 79 x 78,7	230 V / 50 Hz	3,3	140	10x GN 1/1	19 000,-

Hold-o-mat Urządzenie do utrzymywania potraw

od 16 000,-

- Utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- Doskonała jakość produktu końcowego, również mięs i ryb
- Mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
- Najwyższa jakość wykonania
- Łatwy serwis
- Prosta obsługa
- Zakres temperatur od 20 aż do 120 oC
- Wysoka precyzja sondy termicznej +/- 2 °C
- Duża mobilność urządzenia – wymagają wyłącznie zasilania 1N~/220 V/50 – 60 Hz/10 A
- Minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- Zużycie energii 1 – 1.8 kW
- Dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
- Inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- Możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- Możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi



Indeks	Oznaczenie	Opis	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN - mm	Ciężar kg	Cena netto PLN
00009820	Hold-o-mat RETIGO 2/3	do użytku domowego	230 V / 50 Hz	1	3x GN GN 2/3 - 65 lub 2x GN GN 2/3 - 100	21	16 000,-
00009821	Hold-o-mat RETIGO standard	bez sondy termicznej	230 V / 50 Hz	1	3x GN 1/1 - 65 lub 2x GN 1/1 - 100	24	16 800,-
00009822	Hold-o-mat RETIGO sonda	z sondą termiczną	230 V / 50 Hz	1	3x GN 1/1 - 65 lub 2x GN 1/1 - 100	24	20 400,-
00009823	Hold-o-mat RETIGO „big”		230 V / 50 Hz	1,8	7x GN 1/1 - 65 lub 4x GN 1/1 - 100	38	26 900,-

Hold-o-mat RETIGO to proste urządzenie, które można wykorzystać na dwa sposoby:

1) Utrzymywanie potraw w odpowiedniej temperaturze i świetnej jakości końcowej

To urządzenie zostało zaprojektowane do utrzymywania potraw w odpowiednim stanie. Inteligentne rozwiązanie wewnątrz Hold-o-matu RETIGO umożliwia przy temperaturze 65–75 °C niezwykle długie utrzymywanie najróżniejszych rodzajów mięsa i ryb, ciepłych i gotowych do podania. Idealny zalecany czas utrzymywania to trzy godziny, może być jednak również dłuższy. Można by zadać pytanie: „A czy mięso nie traci w ten sposób na jakości?” Przeciwnie - jakość mięsa pozostaje taka sama, a nawet wyższa niż w przypadku świeżego mięsa prosto z grilla. Wewnątrz mięsa dochodzi do utrwalenia soku mięsnego, nie dochodzi natomiast do jego przypalenia, a tym samym do obniżenia jakości mięsa. Z technologii tej można skorzystać np. w przypadku serwowania „a la carte”. Dania zostają przygotowane przed przyjściem gości. Po osiągnięciu odpowiedniego stopnia dopieczenia umieszczane są w Hold-o-macie RETIGO, który utrzymuje ich idealną temperaturę wewnętrzną. Goście otrzymują danie najwyższej jakości.

2) Przygotowywanie dań przy niskiej temperaturze i długim czasie (pieczenie w nocy)

Wolne gotowanie przy niskiej temperaturze jest trendem, który zyskuje na popularności wśród kucharzy i oczywiście wśród przedsiębiorców prowadzących zakłady gastronomiczne. Dlaczego? To proste. Ten sposób gotowania oszczędza kucharzom czas, ponieważ jest stosowany głównie w nocy. Przedsiębiorca może natomiast znacznie zaoszczędzić dzięki wydajnej obróbce mięsa i wykorzystaniu energetycznej taryfy nocnej. Hold-o-mat RETIGO można nastawić automatycznie lub ręcznie na wolne gotowanie, aby uzyskać wymagany stopień dopieczenia i jakości produktu. Mięso gotuje się lub piecze przy bardzo niskiej, precyzyjnie utrzymywanej temperaturze. Dzięki temu dochodzi do świetnej obróbki mięsa i minimalnych strat wagi. Po takiej obróbce potrawę można podać lub utrzymywać przez wiele godzin w idealnej temperaturze i doskonałej jakości.

Praktyczne rady dotyczące wykorzystania Hold-o-matu RETIGO

Ułatw sobie pracę

- Przechowuj potrawy smażone czy pieczone. Dzięki specjalnemu odwilżaniu komory potrawy te będą zawsze chrupiące.
- Wystarczy szybko podsmażyć mięso, a następnie włożyć do Hold-o-matu RETIGO. Hold-o-mat załatwi resztę, a Twój grill będzie wolny i gotowy do innej pracy.

Wykorzystaj efektywnie swój piec konwekcyjno-parowy

- Hold-o-mat RETIGO spełnia funkcję szafy utrzymującej lub funkcję „Cook & Hold” zwiększając możliwości przerobowe pieca konwekcyjno-parowego.
- Podobnie jak w piecu konwekcyjno-parowym mięso jest przygotowywane i utrzymywane w idealnej temperaturze z minimalną stratą wagi.

Urządzenie odpowiednie zarówno na przyjęcia na miejscu, jak i do zewnętrznego cateringu

- Potrawy przygotowane w kuchni mogą być przewożone w Hold-o-macie RETIGO i podawane w żądanej temperaturze.
- Praktyczny uchwyt umożliwia bezpieczne i wygodne przenoszenie urządzenia.



OR - VENT Okap do pieców Retigo - Vision Vent

10 200,-

- kompatybilność z piecami konwekcyjno-parowymi RETIGO Vision 611 i 1011 (serią Blue i Orange)
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 220 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu

Okap kondensacyjny RETIGO Vision Vent pozwala na zachowanie komfortowego środowiska w kuchni, dzięki mocnemu wydmuchowi oraz inteligentnemu przełączaniu. Okap RETIGO Vision Vent jest przeznaczony do pracy z piecami konwekcyjno-parowymi RETIGO Vision 611 i 1011.



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Poziom hałasu dB	Maks. przepływ powietrza m ³ /h	Ciężar kg	Cena netto PLN
00006111	OR - VENT	112,9 x 110 x 51	230 V / 50 Hz	0,4	63-68	1000	60	10 200,-

OR - 1 Okap uniwersalny do pieców Retigo

2 510,-

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego Retigo 623,611,1011 na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- wyposażony w łapacze tłuszczu
- średnica króćca wyjściowego Ø 200 mm

Produkt znajdziesz również w katalogu
REDFOX
RM GASTRO GROUP



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00003595	OR - 1	100 x 110 x 51	230 V / 50 Hz	0,17	2 510,-

OR 2 - 623 Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 623

4 150,-

OR 2 - 611/1011 Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 611 / 1011

5 600,-

OR 2 - 2011 Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 2011

5 700,-

OR 2 - 1221 Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 1221

6 100,-

OR 2 - 2021 Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 2021

6 100,-

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego Retigo 623 na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej
- wyposażony w łapacze tłuszczu oraz silnik wyciągowy ze zmienną regulacją obrotów
- średnica króćca wyjściowego Ø 200 mm
- wentylator o mocy 1000 m³ /h
- regulator obrotów



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008764	OR 2 - 623	69 x 89,5 x 42	4 150,-
00003596	OR 2 - 611 / 1011	94 x 111,5 x 42	5 600,-
00007876	OR 2 - 2011	96 x 112 x 42	5 700,-
00008765	OR 2 - 1221	115 x 125 x 42	6 100,-
00008766	OR 2 - 2021	115 x 125 x 42	6 100,-

KN 623 Konsola do pieca 623

- konsola do montażu pieca na ścianie

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00003576	KN 623	430,-



430,-

ST 623 Podstawa pod piec 623 - 8 prowadnic GN 2/3

ST 1116

Podstawa pod piec 611/1011 - 16 prowadnic GN 1/1

ST 1120

Podstawa pod piec 611 - 20 prowadnic GN 1/1

- podstawa nierdzewna
- odległość między prowadnicami 65 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00003573	ST 623	67,5 x 47 x 73	1 350,-
00003569	ST 1116	83 x 58,5 x 70	1 450,-
00003570	ST 1120	83 x 58,5 x 85	1 550,-



1 350,-

1 450,-

1 550,-

KO 1011 Kosz ruchomy na GN do Retigo Vision 1011

- prowadnice ruchome do pieca 1011
- umożliwiają wyjeżdżanie z pieca na ruchomy wózek VO 1011

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00003497	KO 1011	2 550,-



2 550,-

VO 1011 Vision wózek do ruchomych prowadnic

- wózek ruchomy na prowadnice KO 1011

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00003498	VO 1011	2 950,-



2 950,-

PK 1011 Prowadnice na kosz do pieca Retigo Vision 611/1011

- stelaż do umieszczenia w komorze pieca, umożliwiający wjechanie wózkiem z prowadnicami

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00006474	PK 1011	250,-

250,-

R 2021 Rampa wjazdowa do pieca 2021

- rampa wjazdowa do pieca 2021 (dla wózka VO 2021)

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007758	R 2021	60,5 x 99,5 x 18,5	3 350,-



3 350,-

HACCP Zestaw HACCP

Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00003608	HACCP	2 000,-

2 000,-

Zestawy pieców RETIGO VISION

- cena obejmuje dopłatę za komponenty umożliwiające ustawienie jednego urządzenia na drugim (podstawa, dodatkowy kominek, nierdzewne połączenie między urządzeniami)
- zestawy można wykonać w konfiguracji z prawymi albo lewymi drzwiami (tylko w urządzeniu 611 i 1011)
- wysokość zestawu jest mierzona od poziomu podłogi do najwyższej półki

	Kod	Cena
	HA07-1002	1 450 zł
Wysokość zestawu (do najwyższej półki)	Z podstawą*	1799 mm
	Bez podstawy	1071 mm

	Kod	Cena
	HA07-1003	2 050 zł
Wysokość zestawu (do najwyższej półki)	Z podstawą	1590 mm
	Bez podstawy	1457 mm

	Kod	Cena
	HA07-1005	2 050 zł
Wysokość zestawu (do najwyższej półki)	Z podstawą	1558 mm
	Bez podstawy	1427 mm

* - Podstawa ST 623 nie jest w cenie zestawu

	Konfiguracja	Kod	Cena
	Prawe drzwi	HA07-1000	2 050 zł
	Lewe drzwi	HA07-1000/L	2 050 zł
Wysokość zestawu (do najwyższej półki)	Z podstawą	1576 mm	
	Bez podstawy	1443 mm	

	Konfiguracja	Kod	Cena
	Prawe drzwi	HA07-1001	2 050 zł
	Lewe drzwi	HA07-1001/L	2 050 zł
Wysokość zestawu (do najwyższej półki)	Z podstawą	1835 mm	
	Bez podstawy	1700 mm	





System bankietowy RETIGO

- systemy bankietowe są do dyspozycji tylko w modelach 1011, 1221, 2011, 2021 (Blue i Orange).
- system bankietowy składa się z kosza bankietowego (1011) albo z wózków bankietowych (1221, 2011, 2021) i pokrowca termoizolacyjnego do utrzymywania temperatury produktów.

Wózek bankietowy z prowadnicami

Wielkość pieca		Typ	Odległość między półkami (mm)	Ø talerza (cm)/ ilość talerzy	Kod	Cena
1011		KO 1011B-29	65	30/29	HC99-3200	4 050 zł
		KO 1011B-24	80	30/24	HC99-3700	3 750 zł
1221		VO 1221B-70	65	30/70	HC99-3000	7 050 zł
		VO 1221B-60	80	30/60	HC99-3800	6 450 zł
2011		VO 2011B-59	65	30/59	HC99-2800	6 650 zł
		VO 2011B-48	80	30/48	HC99-3900	6 200 zł
2021		VO 2021B-118	65	30/118	HC99-4500	9 050 zł
		VO 2021B-96	80	30/96	HC99-4600	8 650 zł

Pokrowce termoizolacyjne

Typ		Kod	Cena
TO 1011B - na prowadnice KO 1011B i KO 1011R		OA05-0001	2 600 zł
TO 1221B - na wózek bankietowy VO 1221B		OA05-0015	3 950 zł
TO 1221R - na wózek z prowadnicami VO 1221R		OA05-0014	3 950 zł
TO 2011B - na wózek bankietowy VO 2011B		OA05-0003	4 300 zł
TO 2011R - na wózek z prowadnicami VO 2011R		OA05-0013	4 300 zł
TO 2021B - na wózek bankietowy VO 2021B		OA05-0017	4 900 zł
TO 2021R - na wózek z prowadnicami VO 2021R		OA05-0016	4 900 zł

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Nazwa	Cena netto PLN
00001657	GN - 2/1-20	65 x 53 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	103,-
00001658	GN - 2/1-40	65 x 53 x 4	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	114,-
00001659	GN - 2/1-65	65 x 53 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	123,-
00001660	GN - 2/1-100	65 x 53 x 10	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	162,-
00001663	GN - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	46,-
00001664	GN - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	56,-
00001665	GN - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	68,-
00001666	GN - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	78,-
00001669	GN - 2/3-20	35,2 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	34,-
00001670	GN - 2/3-40	35,2 x 32,5 x 4	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	44,-
00001671	GN - 2/3-65	35,2 x 32,5 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	48,-
00001672	GN - 2/3-100	35,2 x 32,5 x 10	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	61,-
00001751	GND - 2/1-20	65 x 53 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	110,-
00001752	GND - 2/1-40	65 x 53 x 4	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	121,-
00001753	GND - 2/1-65	65 x 53 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	140,-
00001754	GND - 2/1-100	65 x 53 x 10	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	231,-
00001757	GND - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	54,-
00001758	GND - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	60,-
00001759	GND - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	71,-
00001760	GND - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	109,-
00001763	GND - 2/3-20	35,2 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	40,-
00001764	GND - 2/3-40	35,2 x 32,5 x 4	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	50,-
00001765	GND - 2/3-65	35,2 x 32,5 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	56,-
00001766	GND - 2/3-100	35,2 x 32,5 x 10	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	81,-
00005997	AL 1/1	53 x 32,5 x 2	Blacha aluminiowa perforowana	125,-
00004682	PL 4/6	40 x 60 x 1,2	Blacha aluminiowa perforowana	142,-
00001796	GNS - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	47,-
00001797	GNS - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	53,-
00001798	GNS - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	56,-
00007845	GNSR - 1/1-20	53 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	142,-
00007846	GNSR - 1/1-40	53 x 32,5 x 4	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	161,-
00007847	GNSR - 1/1-65	53 x 32,5 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	171,-
00005994	GNSR - 1/1-100	53 x 32,5 x 10	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	209,-
00004680	GNSR - 2/3-40	35,2 x 32,5 x 4	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	138,-
00005995	GNSR - 2/1-40	65 x 53 x 4	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	228,-
00005996	GNSR - 2/1-65	65 x 53 x 6,5	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	253,-
00004679	GNSC - 2/3	35,2 x 32,5 x 2	Blacha cukiernicza emaliowana	119,-
00004678	GNSC - 1/1	53 x 32,5 x 2	Blacha cukiernicza emaliowana	148,-
00004684	CSPL 4/6	40 x 60 x 1,2	Blacha emaliowana 4/6 otwarta z jednej strony	177,-
00004683	SPL 4/6 - 12	40 x 60 x 1,2	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	177,-
00004681	SPL 4/6 - 40	40 x 60 x 4	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	225,-
00005993	RS 1/1	53 x 32,5 x 1,5	Retigo Snack RS 1/1	305,-
00001799	GN - 1/1 TJ	53 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon do jajek	172,-
00001800	GN - 1/1 TP	53 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon płaski	172,-
00001801	GN - 1/1 TR	53 x 32,5 x 2	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon ryflowany	172,-
00005992	RGR 2/3	35,2 x 32,5 x 1	Retigo Grill RGR	582,-
00005991	RGR 1/1	53 x 32,5 x 1	Retigo Grill RGR	658,-
00001815	R - 2/3	35,2 x 32,5 x 0,5	Ruszt płaski	66,-
00001814	R - 1/1	53 x 32,5 x 0,5	Ruszt płaski	69,-
00001816	R - 2/1	65 x 53 x 0,5	Ruszt płaski	109,-
00001820	GRK - 2/3	35,2 x 32,5 x 13	Ruszt do kurczaków	106,-
00001819	GRK - 1/1	53 x 32,5 x 13	Ruszt do kurczaków	117,-
00001817	K - 1/1	53 x 32,5 x 5	Kosz na frytki GN 1/1	203,-
00006254	KNP - 2/3-3	35,2 x 32,5 x 6	Blacha na knedle	257,-
00005857	KNP - 1/1-3	53 x 32,5 x 6	Blacha na knedle	314,-
00005858	KNP - 1/1-5	53 x 32,5 x 6	Blacha na knedle	343,-

Pełny oferta pojemników gastronomicznych dostępna jest w katalogu RedFox 2014/2015 - str. 37.

GUN 25 Pistolet do oleju Retigo

1 250,-

- specjalny spryskiwacz do mechanicznego natryskiwania oleju np. na pojemniki GN
- zdecydowanie przyspiesza i ułatwia pracę
- prędkość rozpylania (wody): 280 g/min
- maksymalne ciśnienie: 160 bar
- głowica spryskująca wykonana ze stali nierdzewnej
- długość przewodu elektrycznego: 2,5 m



Indeks	Oznaczenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc W	Waga kg	Pojemność ml	Cena netto PLN
00007599	GUN 25	230 V / 50 Hz	60	1,4	700	1 250,-

UZDATNIACZE WODY

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]				
			10°	15°	20°	30°	40°
0000751	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°
0000735	LT - 8	przepływowy	1200	1000	900	700	500
0000732	LT - 12	przepływowy	1900	1500	1350	1050	750
0000733	LT - 16	przepływowy	2500	2100	1800	1400	1000
0000734	LT - 20	przepływowy	3500	3000	2600	2100	1500
0000741	LTP - 8	przepływowy z bypassem	1200	1000	900	700	500
0000742	LTP - 12	przepływowy z bypassem	1900	1500	1350	1050	750
0000743	LTP - 16	przepływowy z bypassem	2500	2100	1800	1400	1000
0000745	LTP - 20	przepływowy z bypassem	3500	3000	2600	2100	1500

Pełny oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu RedFox 2014/2015 - str. 185.

ŚRODKI CZYSZCZĄCE

Nazwa	Przeznaczenie	Kod	Cena
Retigo Active Cleaner (40 x 100 g)	proszek czyszczący do automatycznego mycia VISION	OA11-0031	220,-
Retigo Acive Descaler (25 x 100 g)	środek odwapniający do komory pieca	OA11-0034	154,-
Retigo Manual Cleaner (6 kg)	środek do mycia ręcznego	OA11-0027	180,-
Retigo Manual Cleaner (12 kg)		OA11-0028	340,-
Retigo Cleaning (12 kg)	płyn do mycia automatycznego		360,-
Retigo Rinsing (10 kg)	płyn do płukania automatycznego		300,-
Strip-A-Way Special (0,5 l)	środek odwapniający do bojlera	OA11-0014	80,-
Strip-A-Way Special (10 l)		OA11-0011	1 500,-
Purex K (10 kg)	do usuwania tłuszczu	OA11-0001	190,-
Purex K (5 kg)		OA11-0002	110,-
Puron K (1,3 kg)	do usuwania kamienia wodnego	OA11-0003	40,-

GRATIS przy zakupie pieca

Bluza kucharska z charakterem

- stójka przedłużona, lamowana kolorową wypustką
- cięcia wzdłuż bluzy nadają ciekawy kształt sylwetce
- rękawy długie z wywijanymi mankietami
- mankiety drukowane cyfrowo
- system podwijania rękawów
- tkanina o wysokich parametrach użytkowych
- wyjątkowa przewiewność i trwałość tkaniny



Szkolenie kulinarne

500,-

Gotowanie to pasja nie tylko modna ale i niezwykle praktyczna! Nasi Ekspersi Kulinarni oferują cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji - od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie czy gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe szkoły tematyczne (Boże Narodzenie, Walentynki, Wesela itp.) Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dla wszystkich!



PREZENTACJA RETIGO VISION

- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach - charakterystyka poszczególnych systemów
- Easy-Cooking - programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:

- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady-galantyny
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa, jarzyny

Poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjściu z pieca.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA

- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI

- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji - koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

DODATKOWE FUNKCJE

- łącze USB - wczytywanie, programowanie
- programy mycia

Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.

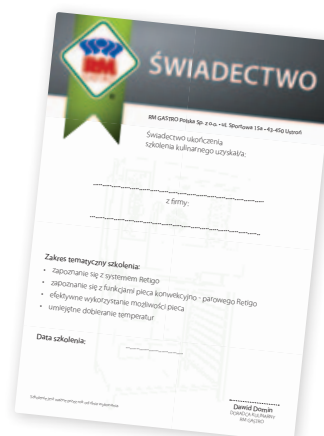
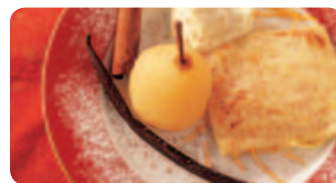


TABELA PORÓWNAWCZA

Dokładny opis funkcji pieca konwekcyjno-parowego **RETIGO VISION**, jego wszystkich możliwości i akcesoriów, który ułatwi Państwu najtrafniejszy wybór odpowiedniego typu urządzenia.

Parametry	i - iniekcja		b - bojler		Parametry	i - iniekcja		b - bojler		
	Blue Vision	Orange Vision	Blue Vision	Orange Vision		Blue Vision	Orange Vision	Blue Vision	Orange Vision	
Funkcje specjalne					BCS (boiler control syst.)			●	●	
Easy Cooking	●		●		SDS (system serwisowo - diagnost)	●	●	●	●	
Vision Touch	●	●	●	●	CCS (calcium control syst.)			●	●	
Vision Agent	●		●		Energy logic	●	●	●	●	
Systemy obróbki termicznej					łącze USB	●	●	●	●	
Gorące pow. 30 - 300 °C	●	●	●	●	łącze LAN	●	●	●	●	
Kombinacja 50 - 300 °C	●	●	●	●	Charakterystyka					
Para 99 - 130 °C	●	●	●	●	Półokrągła szyba zewn.	●	●	●	●	
Specjalne systemy obróbki termicznej					Wykonanie elektryczne	●	●	●	●	
Regeneracja	●	●	●	●	Bezpośredni natrysk	●	●	●	●	
Pieczenie niskotemp.	●		●		Bojler			●	●	
Delta T pieczenia/gotow	●		●		Elektroniczne mikroprocesorowe sterow.	●	●	●	●	
Cook & Hold	●		●		Higieniczna komora got.	●	●	●	●	
System bankietowy	●	●	●	●	Oświetlenie halogenowe	●	●	●	●	
Pieczenie nocne	●		●		Podwójna szyba drzwi	●	●	●	●	
Funkcje pomocnicze					Wanienka do odprowadzania skroplin	●	●	●	●	
Nawilżanie manualne	●	●	●	●	Wyjmowana uszczelka	●	●	●	●	
Pieć prędkości wentylat.	●		●		Odwrotne otw. drzwi*	○	○	○	○	
Dwukierunk.obroty went.	●	●	●	●	Dwustop. otwierania drzwi	●	●	●	●	
Taktowanie wentylatora	●		●		Prysznic do łatwego czyszczenia	●	○	●	○	
Klapka do usuwania pary	●	○	●	○	Wykonanie IPX 5	●	●	●	●	
Sonda termiczna	●	○	●	○	Dodatkowa prowadnica**	●	●	●	●	
Druga sonda termiczna	○		○		Zestaw HACCP	●	○	●	○	
Autoklima (kontrola nasycenia pary)	●		●		Akcesoria					
Szybkie chłodzenie komory	●	●	●	●	MODELE	623	611	1011	1221	2011
Automatyczny przedgrzew/schłodzenie	●	●	●	●	Wózek z prowadnicami	●	●	○	●	●
QV (quick view) - szybki podgląd programu	●		●		Prowadnice na GN	●	●	●		
Czasowe sterow. półek	●		●		Wózek z prowadn. na s. b.			○	○	○
Funkcja Learn	●		●		Pokrowce termoizolacyjne			○	○	○
Automatyczny start	●	●	●	●	Podstawa nierdzewna	○	○	○		
FanStop - szybkie zatrzymanie wentylatora	●		●		Konsola do 623	○				
Systemy operacyjne					Gastropojemniki	○	○	○	○	○
1000 progr. po 20 kroków	●		●		Gastropojemniki Emal	○	○	○	○	○
5 progr. po 5 kroków		○		○	Gastropojemniki Teflon.	○	○	○	○	○
99 progr. po 9 kroków		●		●	Blachy Cukiernicze	○	○	○	○	○
Progr. obróbki term.	●	●	●	●	Ruszty na kurczaki	○	○	○	○	○
Wyśw. nazwy programu	●		●		Pojemniki na knedliki	○	○	○	○	○
Active Cleaning	●	○	●	○	Folia teflonowa	○	○	○	○	○
WSS-water saving system	●	●	●	●	Uzdatnianiacze wody	○	○	○	○	○
ACM (automatic capacity management)	●	●	●	●	Środki czyszczące	○	○	○	○	○

objaśnienie: ● - wyposażenie standardowe

○ - wyposażenie dodatkowe

* - tylko w modelu 611 i 1011

** - nie dotyczy modelu 623

Do każdego pieca konwekcyjno-parowego dodajemy gratis: środki myjące, zestaw do instalacji, instrukcję użytkownika.

Najważniejsze atuty:

- Zasilanie gazowe lub elektryczne.
- Różne warianty wielkości modułów.
- Możliwość higienicznego łączenia modułów za pomocą listew kryjących.
- Wykonanie nierdzewne.
- Estetyczne wykończenia na najwyższym poziomie.
- Wybór spośród ok. 100 modeli.
- Duża różnorodność modułów.
- Kuchnie z palnikami o mocach 3,5 kW i 5,5 kW.
- Maksymalne wykorzystanie powierzchni modułów.
- Budowa modułów umożliwia dowolne ułożenie linii (w kształcie litery L lub U).
- **NOWOŚĆ:** możliwość zakupu piekarnika z drzwiami szklanymi w tej samej cenie!



opcja: szklane drzwi piekarnika



nowoczesny design



Informacje techniczne

Konstrukcja linii LOTUS umożliwia prosty montaż z możliwością ustawienia linii przy ścianie lub w środku jako centralny blok grzewczy. Dzięki przemysłowej konstrukcji możliwe jest ustawienie ciągu w kształcie litery „L” lub „U”. Takie rozwiązanie uzyskujemy przez zastosowanie modułów narożnych. Wszystkie moduły posiadają boczną krawędź, która zapobiega wnikaniu resztek produktów pomiędzy ściany. Jako dopełnienie można zainstalować listwy kryjące, które łączą ciąg w jedną całość i doskonale zamykają boczne przestrzenie.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne regulowane nogi, które umożliwiają dokładne ustawienie i wypoziomowanie urządzenia.

Trzpienie w pojedynczych modułach TOP służą do ułożenia urządzenia na podstawie i zabezpieczają przed przypadkowym przesunięciem.

Wszystkie gazowe modele mają zainstalowane dysze na gaz ziemny, dodatkowo są dołączone dysze na propan - butan.

Zapalenie palników gazowych odbywa się za pomocą mechanicznego urządzenia piezoelektrycznego bądź elektrycznego.

Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń. Elektryczne przyłącze znajduje się pod tylnym panelem, gaz podłącza się do rurki z gwintem o średnicy 1/2".

Linia

RM GASTRO 600

	gazowe / elektryczne
Kuchnie z piekarnikiem	150 / 153
Kuchnie	152 / 154
Frytownice	156 / 157
Podgrzewacz frytek	158
Urządzenia sous-vide, marynowarka	159
Patelnie	160
Bemary	161
Płyty grillowe	162 / 164
Makaroniarki	166 / 167
Grille	168 / 169
Płyty robocze i piekarnik elektryczny	172
Zlewy i moduł narożny	173
Podstawy	174
Akcesoria	175



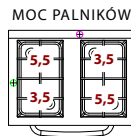
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM

CF4 - 68 GEM Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

8 350,-

- palniki dwukoronowe
- piekarnik nierdzewny statyczny
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi

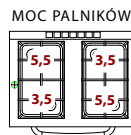


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00000669	CF4 - 68 GEM	80 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	18	15480	2,62	97	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	statyczny GN 1/1	8 350,-

CF4 - 68 G Kuchnia gazowa z piekarnikiem

9 550,-

- palniki dwukoronowe
- piekarnik gazowy z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi

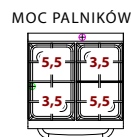


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00000672	CF4 - 68 G	80 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	22	18920	0,015	97	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	z grillem GN 1/1	9 550,-

CFM4 - 66 GEM Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektr. konwekcyjnym

9 350,-

- palniki dwukoronowe
- piekarnik konwekcyjny z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 46 x 37 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika

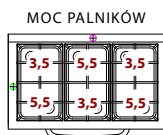


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00000670	CFM4 - 66 GEM	60 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	18	15480	3,05	70	2x 3.5 kW 2x 5.5 kW	konwekcyjny z grillem GN 1/1	9 350,-

CF6 - 610 GEM Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

9 850,-

- palniki dwukoronowe
- piekarnik elektryczny
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi

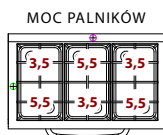


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00000671	CF6 - 610 GEM	100 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	27	23193	2,62	106	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW	statyczny GN 1/1	9 850,-

CF6 - 610 G Kuchnia gazowa

10 300,-

- palniki dwukoronowe
- piekarnik gazowy z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi

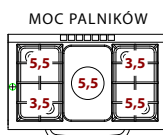


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00000673	CF6 - 610 G	100 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	31	26660	0,015	106	3x 3.5 kW 3x 5.5 kW	z grillem GN 1/1	10 300,-

TPF4 - 610 G Kuchnia gazowa z płytą żeliwną

14 400,-

- palniki dwukoronowe
- płyta żeliwna
- piekarnik nierdzewny gazowy z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi



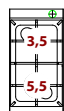
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Cena netto PLN
00000674	TPF4 - 610 G	100 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	27,5	23650	0,015	165	2x 3.5 kW 2x 5.5 kW 1x palnik 5.5 kW (płyta żeliwna)	z grillem GN 1/1	14 400,-

PCT - 63 G Kuchnia gazowa top

3 400,-

- palniki dwukoronowe
- osobne sterowanie
- piezozapalanie
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

MOC PALNIKÓW



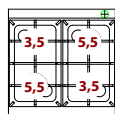
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00000625	PCT - 63 G	30 x 60 x 28	9	7740	20	1x 3.5 kW 1x 5.5 kW	3 400,-

PCT - 66 G Kuchnia gazowa top

5 350,-

- palniki dwukoronowe
- osobne sterowanie
- piezozapalanie
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00000626	PCT - 66 G	60 x 60 x 28	18	15480	31	2x 3.5 kW 2x 5.5 kW	5 350,-

TPT - 64 G Kuchnia żeliwna top

5 550,-

- 1x palnik 5.5 kW
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- piezozapalanie
- możliwość używania każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

MOC PALNIKÓW



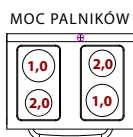
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000627	TPT - 64 G	40 x 60 x 28	39 x 50	5,5	4730	54	5 550,-

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM

CF4 - 68 ET Kuchnia elektryczna

8 050,-

- 4x płyta grzewcza (2x szybkogrzejna)
- piekarnik nierdzewny statyczny, wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi

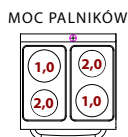


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Piekarnik	Cena netto PLN
00000666	CF4 - 68 ET	80 x 60 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	8,62	2,62	91	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	stacyjny GN 1/1	8 050,-

CFM4 - 66 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym

9 150,-

- 4x płyta grzewcza (2x szybkogrzejna)
- piekarnik konwekcyjny z grilllem
- wymiar piekarnika w cm: 46 x 37 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika

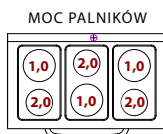


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Piekarnik	Cena netto PLN
00000667	CFM4 - 66 ET	60 x 60 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	9,05	3,05	70	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	konwekcyjny z grilllem GN 1/1	9 150,-

CF6 - 610 ET Kuchnia elektryczna

9 300,-

- 6x płyta grzewcza (3x szybkogrzejna)
- piekarnik nierdzewny statyczny, wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Piekarnik	Cena netto PLN
00000668	CF6 - 610 ET	100 x 60 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	11,62	2,62	95	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm	stacyjny GN 1/1	9 300,-

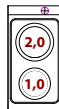
KUCHNIE ELEKTRYCZNE

PCT - 63 ET Kuchnia elektryczna top

2 350,-

- 2x płyta grzejna (1x szybkogrzejna)
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- trójfazowa

MOC PALNIKÓW



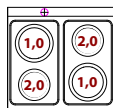
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000576	PCT - 63 ET	30 x 60 x 28	400 V / 3N / 50 Hz	3,0	16	1x 1,0 kW, Ø 15 cm 1x 2,0 kW, Ø 18 cm	2 350,-

PCT - 66 ET Kuchnia elektryczna top

3 750,-

- 4x płyta grzejna (2x szybkogrzejna)
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- trójfazowa

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000577	PCT - 66 ET	60 x 60 x 28	400 V / 3N / 50 Hz	6,0	27	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	3 750,-

KUCHNIE CERAMICZNE

CFMC4 - 66 ET Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem konwekcyjnym

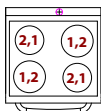
14 100,-

- piekarnik konwekcyjny z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 46 x 37 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika

PIEKARNIK KONWEKCYJNY



MOC PALNIKÓW



GRATIS!

BLUZA
KUCHARSKA

strona 145



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Piekarnik	Cena netto PLN
00000675	CFMC4 - 66 ET	60 x 60 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	3	70	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 2,1 kW, Ø 18 cm	konwekcyjny z grillem GN 1/1	14 100,-

PCCT - 63 ET Kuchnia ceramiczna top

6 500,-

- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- trójfazowa
- 2 pola grzewcze
- wymiary płyty: 25 x 47 cm

MOC PALNIKÓW



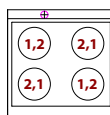
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000578	PCCT - 63 ET	30 x 60 x 28	230 V / 50 Hz, 400 V / 3N / 50 Hz	3,3	19	1x 1,2 kW 1x 2,1 kW	6 500,-

PCCT - 66 ET Kuchnia ceramiczna top

9 450,-

- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- trójfazowa
- 4 pola grzewcze
- wymiary płyty: 55 x 47 cm

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000579	PCCT - 66 ET	60 x 60 x 28	400 V / 3N / 50 Hz	6,6	26	2x 1,2 kW 2x 2,1 kW	9 450,-

KUCHNIE INDUKCYJNE

PCIT - 64 ET Kuchnia indukcyjna top

17 500,-

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- trójfazowa
- jedno pole Ø 30 cm
- wymiary płyty: 35 x 47 cm

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000580	PCIT - 64 ET	40 x 60 x 28	400 V / 3N / 50 Hz	5,0	23	1x 5,0 kW, Ø 30 cm	17 500,-

PCIWT - 64 ET Kuchnia indukcyjna WOK top

18 500,-

- umożliwia przygotowanie dań kuchni orientalnej
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- trójfazowa
- jedno pole Ø 30 cm

MOC PALNIKÓW

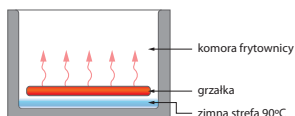


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000581	PCIWT - 64 ET	40 x 60 x 28	400 V / 3N / 50 Hz	5,0	23	1x 5,0 kW, Ø 30 cm	18 500,-

F8T - 63 G Frytownica pojedyncza gazowa top

4 900,-

- frytownica gazowa
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- wysoki kominek zapewnia efektywne spalanie
- komora o wymiarach: 22 x 27,5 x 22 h
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- kosz o wymiarach: 20 x 24 x 9 h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

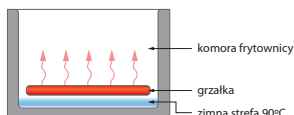


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000663	F8T - 63 G	30 x 60 x 28	8	6	5160	23	4 900,-

F2/8T - 66 G Frytownica podwójna gazowa top

8 600,-

- frytownica gazowa
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- wysoki kominek zapewnia efektywne spalanie
- komora o wymiarach: 22 x 27,5 x 22 h
- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem
- 2x kosz o wymiarach: 20 x 24 x 9 h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

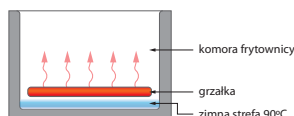


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000664	F2/8T - 66 G	60 x 60 x 28	2x 8	6 + 6	10320	41	8 600,-

F13 - 64 G Frytownica pojedyncza gazowa na podstawie

7 900,-

- frytownica gazowa
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- komora o wymiarach: 32,5 x 31,5 x 36 h
- kosz o wymiarach: 30 x 27,5 x 12 h
- odpływ do podstawy
- nierdzewny pojemnik z filtrem na olej



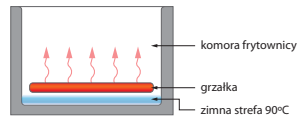
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000665	F13 - 64 G	40 x 60 x 90	13	10,5	9020	60	7 900,-

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

F10T - 63 EM Frytownica pojedyncza elektryczna top

3 600,-

- frytownica elektryczna
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- komora o wymiarach: 22 x 35 x 23 h
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- kosz o wymiarach: 20 x 30 x 10 h
- grzałka obrotowa
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



obrotowa grzałka

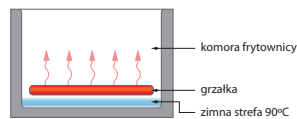


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000620	F10T - 63 EM	30 x 60 x 28	10	230 V / 50 Hz	4,0	20	3 600,-

F10T - 63 ET Frytownica pojedyncza elektryczna top

4 150,-

- frytownica elektryczna trójfazowa
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- komora o wymiarach: 22 x 35 x 23 h
- kran spustowy z zabezpieczeniem kosz o wymiarach: 20 x 30 x 10 h
- grzałka obrotowa
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



obrotowa grzałka

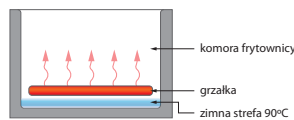


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000622	F10T - 63 ET	30 x 60 x 28	10	400 V / 3N / 50 Hz	7,15	21	4 150,-

F2/10T - 66 EM Frytownica podwójna elektryczna top

6 250,-

- frytownica elektryczna
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- komora o wymiarach: 22 x 35 x 23 h
- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem
- 2x kosz o wymiarach: 20 x 30 x 10 h
- grzałka obrotowa
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



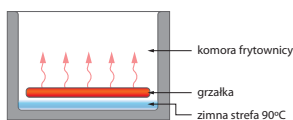
obrotowa grzałka



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000621	F2/10T - 66 EM	60 x 60 x 28	2x 10	230 V / 50 Hz	4,0 + 4,0	34	6 250,-

F2/10T - 66 ET Frytownica podwójna elektryczna top
7 250,-

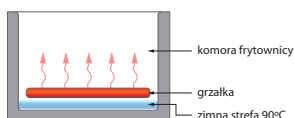
- frytownica elektryczna trójfazowa
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- komora o wymiarach: 22 x 35 x 23 h
- 2x kran spustowy z zabezpieczeniem
- kosz o wymiarach: 20 x 30 x 10 h
- grzałka obrotowa
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową


obrotowa grzałka


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000623	F2/10T - 66 ET	60 x 60 x 28	2x 10	400 V / 3N / 50 Hz	7,15 + 7,15	37	7 250,-

F13 - 64 ET Frytownica pojedyncza elektryczna na podstawie
7 050,-

- frytownica elektryczna trójfazowa
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- komora o wymiarach: 24 x 35 x 32 h
- kosz o wymiarach: 21 x 30 x 12 h
- grzałka obrotowa
- odpływ do podstawy
- nierdzewny pojemnik z filtrem na olej


obrotowa grzałka


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000624	F13 - 64 ET	40 x 60 x 28	13	400 V / 3N / 50 Hz	11,95	52	7 050,-

BST - 64 EM Podgrzewacz frytek
5 100,-

- zintegrowana lampa infra
- wanna GN 2/3 - 150 mm h
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000585	BST - 64 EM	40 x 60 x 28	230 V / 50 Hz	1,47	22	GN 2/3 - 150 mm	5 100,-

URZĄDZENIA SOUS-VIDE

CSVT - 66 EM Urządzenie Sous-vide

12 800,-

- nowoczesne urządzenie nadążające za trendami niskotemperaturowej obróbki potraw
- zaletą Sous-vide jest perfekcyjnie przygotowana potrawa posiadająca naturalny smak, aromat oraz konsystencję, przy jednoczesnym zachowaniu pełnej wartości odżywczej
- szczególnie dobre rezultaty można osiągnąć przy obróbce mięsa i ryb - mięso jest smaczne, delikatne i wilgotne, czego często nie da się osiągnąć przy tradycyjnym pieczeniu lub smażeniu na patelni
- nie dochodzi do mieszania smaków (jak np. w piekarniku)
- dzięki Sous-vide minimalizuje się straty wagi potrawy - dowiedziono, że nie są większe niż 5%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009824	CSVT - 66 EM	60 x 60 x 28	51 x 31 x 18	20	230 V / 50 Hz	2,4	42	1	0 - 90	12 800,-

MARYNOWARKA

MR - 12 L Marynowarka

11 800,-

- samodzielne urządzenie służące do marynowania mięsa za pomocą ultradźwięków
- w takim procesie marynata przenika mocno w głąb mięsa, przez co jest ono delikatniejsze i smaczniejsze
- proces marynowania jest bardzo szybki - trwa ok. 10 -15 minut i zwiększa wagę mięsa o 7 - 15%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość wanien	Cena netto PLN
00009830	MR - 12 L	26,5 x 32,5 x 38	24 x 30 x 20	12	230 V / 50 Hz	0,3	1	11 800,-

Więcej informacji w dziale **RM Lotus Gastro Sous-vide System** - str. 250

MARYNOWANIE

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

GOTOWANIE
NISKOTEMPERATUROWE

PATELNIĘ GAZOWE

BRT - 66 G Patelnia gazowa

- masywna wyciągana nierdzewna wanna
- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozpraszanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



6 600,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000655	BRT - 66 G	60 x 60 x 28	50,5 x 41 x 10	20	6,9	5930	46	6 600,-

BRF - 64 G Patelnia multifunkcyjna gazowa

- stała nierdzewna wanna
- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozpraszanie ciepła
- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania



10 500,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000656	BRF - 64 G	40 x 60 x 90	30 x 42 x 10	12	6	5160	75	10 500,-

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE

BRT - 66 ET Patelnia elektryczna

- masywna wyciągana nierdzewna wanna
- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozpraszanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



4 950,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000586	BRT - 66 ET	60 x 60 x 28	50,5 x 41 x 10	20	400 V / 3N / 50 Hz	6	45	4 950,-

BRF - 64 ET Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- stała nierdzewna wanna
- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozpraszanie ciepła
- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania

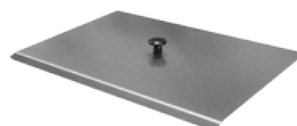


9 800,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000588	BRF - 64 ET	40 x 60 x 28	30 x 42 x 10	12	400 V / 3N / 50 Hz	3,3	75	9 800,-

BRT / BRF Pokrywa do BRT / BRF

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000587	BRT - P	51 x 42 x 5	3	450,-
00000589	BRF - P	33 x 45 x 5	2	440,-



BEMARY GAZOWE

BMT - 64 G Bemar wodny gazowy top

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/2 + 1/3 - 150 mm h
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000658	BMT - 64 G	40 x 60 x 28	2,5	2150	26	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	4 200,-

4 200,-

**BMT - 66 G Bemar wodny gazowy top**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/1 + 2x 1/4 150 mm h
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000659	BMT - 66 G	60 x 60 x 28	4,5	3870	28	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm	5 050,-

5 050,-



BEMARY ELEKTRYCZNE

BMT - 63 EM Bemar wodny elektryczny top

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/2 + 1/4 150 mm h
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000582	BMT - 63 EM	30 x 60 x 28	230 V / 50 Hz	0,65	17	GN 1/2 + GN 1/4 - 150 mm	2 700,-

2 700,-

**BMT - 64 EM Bemar wodny elektryczny top**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/2 + 1/3 - 150 mm h
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000583	BMT - 64 EM	40 x 60 x 28	230 V / 50 Hz	0,65	21	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	3 050,-

3 050,-

**BMT - 66 EM Bemar wodny elektryczny top**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/1 + 2x 1/4 - 150 mm h
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000584	BMT - 66 EM	60 x 60 x 28	230 V / 50 Hz	1,35	23	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm	3 400,-

3 400,-



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

FTLT - 64 G	Płyta grillowa gazowa gładka	4 000,-
FTRT - 64 G	Płyta grillowa gazowa ryflowana	4 400,-
FTLT - 64 GS	Płyta grillowa gazowa gładka chromowana	5 250,-
FTRT - 64 GS	Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana	5 850,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000630	FTLT - 64 G	40 x 60 x 28	39,5 x 45	6	5160	47	gładka	4 000,-
00000631	FTRT - 64 G	40 x 60 x 28	39,5 x 45	6	5160	47	ryflowana	4 400,-
00000632	FTLT - 64 GS	40 x 60 x 28	39,5 x 45	6	5160	47	gładka chromowana	5 250,-
00000633	FTRT - 64 GS	40 x 60 x 28	39,5 x 45	6	5160	47	ryflowana chromowana	5 850,-

FTLT - 66 G	Płyta grillowa gazowa gładka	5 650,-
FTRT - 66 G	Płyta grillowa gazowa ryflowana	6 700,-
FTLRT - 66 G	Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana	6 050,-
FTLT - 66 GS	Płyta grillowa gazowa gładka chromowana	7 500,-
FTRT - 66 GS	Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana	8 600,-
FTLRT - 66 GS	Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana chrom.	8 050,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000634	FTLT - 66 G	60 x 60 x 28	59,5 x 45	9	7740	65	gładka	5 650,-
00000635	FTRT - 66 G	60 x 60 x 28	59,5 x 45	9	7740	65	ryflowana	6 700,-
00000636	FTLRT - 66 G	60 x 60 x 28	59,5 x 45	9	7740	65	½ gładka - ½ ryflowana	6 050,-
00000637	FTLT - 66 GS	60 x 60 x 28	59,5 x 45	9	7740	65	gładka chromowana	7 500,-
00000638	FTRT - 66 GS	60 x 60 x 28	59,5 x 45	9	7740	65	ryflowana chromowana	8 600,-
00000639	FTLRT - 66 GS	60 x 60 x 28	59,5 x 45	9	7740	65	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	8 050,-

FTLT - 68 G	Płyta grillowa gazowa gładka	7 800,-
FTRT - 68 G	Płyta grillowa gazowa ryflowana	8 950,-
FTLRT - 68 G	Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana	8 350,-
FTLT - 68 GS	Płyta grillowa gazowa gładka chromowana	10 100,-
FTRT - 68 GS	Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana	11 200,-
FTLRT - 68 GS	Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana chrom.	10 700,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000640	FTLT - 68 G	80 x 60 x 28	79,5 x 45	6 + 6	10320	83	gładka	7 800,-
00000641	FTRT - 68 G	80 x 60 x 28	79,5 x 45	6 + 6	10320	83	ryflowana	8 950,-
00000642	FTLRT - 68 G	80 x 60 x 28	79,5 x 45	6 + 6	10320	83	½ gładka - ½ ryflowana	8 350,-
00000643	FTLT - 68 GS	80 x 60 x 28	79,5 x 45	6 + 6	10320	83	gładka chromowana	10 100,-
00000644	FTRT - 68 GS	80 x 60 x 28	79,5 x 45	6 + 6	10320	83	ryflowana chromowana	11 200,-
00000645	FTLRT - 68 GS	80 x 60 x 28	79,5 x 45	6 + 6	10320	83	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	10 700,-

FTLT - 610 G	Płyta grillowa gazowa gładka	9 750,-
FTRT - 610 G	Płyta grillowa gazowa ryflowana	11 200,-
FTLRT - 610 G	Płyta grillowa gazowa 3/5 gładka - 2/5 ryflowana	10 500,-
FTLT - 610 GS	Płyta grillowa gazowa gładka chromowana	12 500,-
FTRT - 610 GS	Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana	14 000,-
FTLRT - 610 GS	Płyta grillowa gazowa 3/5 gładka - 2/5 ryflowana chromowana	13 300,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000646	FTLT - 610 G	100 x 60 x 28	99,5 x 45	6 + 9	12900	89	gładka	9 750,-
00000647	FTRT - 610 G	100 x 60 x 28	99,5 x 45	6 + 9	12900	89	ryflowana	11 200,-
00000648	FTLRT - 610 G	100 x 60 x 28	99,5 x 45	6 + 9	12900	89	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	10 500,-
00000649	FTLT - 610 GS	100 x 60 x 28	99,5 x 45	6 + 9	12900	89	gładka chromowana	12 500,-
00000650	FTRT - 610 GS	100 x 60 x 28	99,5 x 45	6 + 9	12900	89	ryflowana chromowana	14 000,-
00000651	FTLRT - 610 GS	100 x 60 x 28	99,5 x 45	6 + 9	12900	89	3/5 gładka - 2/5 ryflowana chromowana	13 300,-

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

FTLT - 64 ET	Płyta grillowa elektryczna gładka	3 700,-
FTRT - 64 ET	Płyta grillowa elektryczna ryflowana	4 300,-
FTLT - 64 ETS	Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana	5 050,-
FTRT - 64 ETS	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana	5 550,-
FTCT - 64 ET	Płyta grillowa elektryczna ceramiczna	6 950,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



FTCT - 64 ET, FTCT - 66 ET
płyta ceramiczna

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000590	FTLT - 64 ET	40 x 60 x 28	39,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	gładka	3 700,-
00000591	FTRT - 64 ET	40 x 60 x 28	39,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	ryflowana	4 300,-
00000592	FTLT - 64 ETS	40 x 60 x 28	39,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	gładka chromowana	5 050,-
00000593	FTRT - 64 ETS	40 x 60 x 28	39,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	49	ryflowana chromowana	5 550,-
00000612	FTCT - 64 ET	40 x 60 x 28	39,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	2,2	24	ceramiczna	6 950,-

FTLT - 66 ET	Płyta grillowa elektryczna gładka	4 950,-
FTRT - 66 ET	Płyta grillowa elektryczna ryflowana	6 050,-
FTLRT - 66 ET	Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana	5 400,-
FTLT - 66 ETS	Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana	6 750,-
FTRT - 66 ETS	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana	7 950,-
FTLRT - 66 ETS	Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chrom.	7 400,-
FTCT - 66 ET	Płyta grillowa elektryczna ceramiczna	10 100,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000594	FTLT - 66 ET	60 x 60 x 28	59,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,75	66	gładka	4 950,-
00000595	FTRT - 66 ET	60 x 60 x 28	59,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,75	66	ryflowana	6 050,-
00000596	FTLRT - 66 ET	60 x 60 x 28	59,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,75	66	½ gładka - ½ ryflowana	5 400,-
00000597	FTLT - 66 ETS	60 x 60 x 28	59,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,75	66	gładka chromowana	6 750,-
00000598	FTRT - 66 ETS	60 x 60 x 28	59,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,75	66	ryflowana chromowana	7 950,-
00000599	FTLRT - 66 ETS	60 x 60 x 28	59,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	6,75	66	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	7 400,-
00000613	FTCT - 66 ET	60 x 60 x 28	59,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	3,3	35	ceramiczna	10 100,-

FTLT - 68 ET	Płyta grillowa elektryczna gładka	7 100,-
FTRT - 68 ET	Płyta grillowa elektryczna ryflowana	8 100,-
FTLRT - 68 ET	Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana	7 650,-
FTLT - 68 ETS	Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana	9 000,-
FTRT - 68 ETS	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana	10 300,-
FTLRT - 68 ETS	Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana	9 700,-

- 2x osobne sterowanie
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudności czarnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzyswieraalna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000600	FTLT - 68 ET	80 x 60 x 28	79,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	81	gładka	7 100,-
00000601	FTRT - 68 ET	80 x 60 x 28	79,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	81	ryflowana	8 100,-
00000602	FTLRT - 68 ET	80 x 60 x 28	79,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	81	½ gładka - ½ ryflowana	7 650,-
00000603	FTLT - 68 ETS	80 x 60 x 28	79,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	81	gładka chromowana	9 000,-
00000604	FTRT - 68 ETS	80 x 60 x 28	79,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	81	ryflowana chromowana	10 300,-
00000605	FTLRT - 68 ETS	80 x 60 x 28	79,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	81	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	9 700,-

FTLT - 610 ET	Płyta grillowa elektryczna gładka	8 100,-
FTRT - 610 ET	Płyta grillowa elektryczna ryflowana	9 850,-
FTLRT - 610 ET	Płyta grillowa elektryczna 3/5 gładka - 2/5 ryflowana	9 200,-
FTLT - 610 ETS	Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana	10 700,-
FTRT - 610 ETS	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana	12 700,-
FTLRT - 610 ETS	Płyta grillowa elektr. 3/5 gładka - 2/5 ryflowana chrom.	11 800,-

- 2x osobne sterowanie
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudności czarnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzyswieraalna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000606	FTLT - 610 ET	100 x 60 x 28	99,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 6,75	88	gładka	8 100,-
00000607	FTRT - 610 ET	100 x 60 x 28	99,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 6,75	88	ryflowana	9 850,-
00000608	FTLRT - 610 ET	100 x 60 x 28	99,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 6,75	88	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	9 200,-
00000609	FTLT - 610 ETS	100 x 60 x 28	99,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 6,75	88	gładka chromowana	10 700,-
00000610	FTRT - 610 ETS	100 x 60 x 28	99,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 6,75	88	ryflowana chromowana	12 700,-
00000611	FTLRT - 610 ETS	100 x 60 x 28	99,5 x 45	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 6,75	88	3/5 gładka - 2/5 ryflowana chromowana	11 800,-

MAKARONIARKI GAZOWE

CPT - 64 G **Urządzenie do gotowania makaronu gazowe top**

6 700,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- wanna o wymiarach: 31 x 33,5 x 18 h - na GN 2/3
- **czujnik poziomu wody**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000660	CPT - 64 G	40 x 60 x 28	31 x 33,5 x 18	6	5160	30	GN 2/3	6 700,-

CPT - 66 G **Urządzenie do gotowania makaronu gazowe top**

7 900,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- wanna o wymiarach: 51 x 31 x 18 h - na GN 1/1
- **termostat zabezpieczający**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000661	CPT - 66 G	60 x 60 x 28	51 x 31 x 18	9	7740	45	GN 1/1	7 900,-

CP - 66 G **Urządzenie do gotowania makaronu gazowe**

13 200,-

- automatyczne napszczenie
- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie
- wanna o wymiarach: 51 x 30,7 x 32,7 h - 40 litrów
- **czujnik poziomu wody**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Pojemność l	Cena netto PLN
00000662	CP - 66 G	60 x 60 x 90	51 x 30,7 x 32,7	230 V / 50 Hz	13,9 + 0,02 el.	11940	84	40	13 200,-

MAKARONIARKI ELEKTRYCZNE

CPT - 64 ET **Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne top****5 250,-**

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- kwasoodporne zabezpieczenie grzałek
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- wanna o wymiarach: 31 x 33,5 x 22 h - na GN 2/3
- czujnik poziomu wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wannы cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000617	CPT - 64 ET	40 x 60 x 28	31 x 33,5 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	5	27	GN 2/3	5 250,-

CPT - 66 ET **Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne top****7 050,-**

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- kwasoodporne zabezpieczenie grzałek
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- wanna o wymiarach: 51 x 31 x 22 h - na GN 1/1
- czujnik poziomu wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wannы cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000618	CPT - 66 ET	60 x 60 x 28	51 x 31 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	7,5	42	GN 1/1	7 050,-

CP - 66 ET **Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne****12 400,-**

- automatyczne napełnianie
- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- kwasoodporne zabezpieczenie grzałek
- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie
- wanna o wymiarach: 51 x 30,7 x 32,7 h - 40 litrów



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wannы cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność l	Cena netto PLN
00000619	CP - 66 ET	60 x 60 x 28	51 x 30,7 x 32,7	400 V / 3N / 50 Hz	13,5	81	40	12 400,-

CWT - 64 G Grill lawowy gazowy top

6 350,-

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 5 kg
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000652	CWT - 64 G	40 x 60 x 28	38 x 42,5	5,8	4988	41	6 350,-

CWT - 66 G Grill lawowy gazowy top

8 800,-

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 10 kg
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000653	CWT - 66 G	60 x 60 x 28	58 x 42,5	8,9	7654	58	8 800,-

CWT - 68 G Grill lawowy gazowy top

9 200,-

- regulowany poziomy rusztów
- urządzenie dostarczane z rusztami do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- 2x piezzo zapalanie
- 2x szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 10 kg
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000654	CWT - 68 G	80 x 60 x 28	2x 38 x 42,5	11,6	9976	62	9 200,-

GRILLE WODNE ELEKTRYCZNE

CWT - 64 ET Grill wodny elektryczny top**5 900,-**

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000614	CWT - 64 ET	40 x 60 x 28	38 x 42,5	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	36	5 900,-

CWT - 66 ET Grill wodny elektryczny top**8 000,-**

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000615	CWT - 66 ET	60 x 60 x 28	58 x 42,5	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	48	8 000,-

CWT - 68 ET Grill wodny elektryczny top**8 300,-**

- regulowany poziomy rusztów
- urządzenie dostarczane z rusztami do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- 2x szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000616	CWT - 68 ET	80 x 60 x 28	2x 38 x 42,5	400 V / 3N / 50 Hz	4,8 + 4,8	52	8 300,-

KUCHNIE GAZOWE WOK

PC2 - 68 G WOK Kuchnia gazowa WOK z szafką

8 250,-

- 2x specjalny palnik przystosowany do patelni wok
- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- ruszt WOK w cenie 470,-



Podstawa nie jest wliczona w cenę urządzenia!



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Ilość palników	Cena netto PLN
00000566	PC2 - 68 G WOK	80 x 60 x 90	17	14620	2x 10 kW	8 250,-

CF2 - 68 GEM WOK Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym

10 700,-

- 2x specjalny palnik przystosowany do patelni wok
- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- piekarnik nierdzewny statyczny o mocy 3,05 kW
- wymiar piekarnika w cm: 68 x 38 x 34 h
- ruszt WOK w cenie 470,-



GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
strona 145



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Ilość palników	Cena netto PLN
00006012	CF2 - 68 GEM WOK	80 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	17	14620	1x 7 kW 1x 10 kW	10 700,-

PC3 - 612 G WOK Kuchnia gazowa WOK z szafką

11 500,-

- 3x specjalny palnik przystosowany do patelni wok
- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- ruszt WOK w cenie 470,-



Podstawa nie jest wliczona w cenę urządzenia!



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Ilość palników	Cena netto PLN
00000567	PC3 - 612 G WOK	120 x 60 x 90	27	23220	3x 10 kW	11 500,-

CF3 - 612 GEMV WOK Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektr. i szafką**13 300,-**

- 3x specjalny palnik przystosowany do patelni wok
- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- piekarnik nierdzewny statyczny o mocy 3,05 kW
- wymiar piekarnika w cm: 68 x 38 x 34 h
- szafka po prawej stronie
- ruszt WOK w cenie 470,-

**GRATIS!**BLUZA
KUCHARSKA

strona 145

Możliwość dokupienia
specjalnego zestawu WOK
na palnik 10 kW

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Ilość palników	Cena netto PLN
00006013	CF3 - 612 GEMV WOK	120 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	27	23220	1x 7 kW 2x 10 kW	13 300,-

AKCESORIA WOK**KIT WOK** Palnik WOK - komplet**1 250,-**

- do stosowania z palnikami o mocy 10 kW linii 900 i linii 600 POWER
- idealny dla obiektu gastronomicznego mieszczącego 80 osób
- w skład kompletu wchodzi:
 - specjalna korona palnika** - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW
 - nakładka na ruszt żeliwny** - jej kształt zapewnia optymalne rozprzowanie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00009829	KIT WOK	Ø 26 x 16 h	5	1 250,-

Ruszt WOK Nakładka na ruszt palnika**470,-**

- wykonanie nierdzewne
- do stosowania z rusztami linii 600



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000220	Ruszt WOK	Ø 22,5 x 3,5 h	2	470,-

PŁYTY ROBOCZE

PLT - 63 Płyta robocza

1 600,-

PLT - 64 Płyta robocza

1 700,-

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000568	PLT - 63	30 x 60 x 28	15	1 600,-
00000569	PLT - 64	40 x 60 x 28	22	1 700,-



PLT - 66 Płyta robocza

2 350,-

PLT - 68 Płyta robocza

2 850,-

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000570	PLT - 66	60 x 60 x 28	25	2 350,-
00000571	PLT - 68	80 x 60 x 28	38	2 850,-



PLA - 68 Moduł rogowy

4 800,-

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka zamknięta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000691	PLA - 68	80 x 80 x 90	50	4 800,-



PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

MFM - 68 EM Piekarnik elektryczny - podstawa TOP

8 300,-

MFM - 610 EM Piekarnik elektryczny - podstawa TOP

9 100,-

- możliwe zastosowanie jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- w przypadku użycia jako urządzenie wolnostojące bez modułu TOP można zakupić pokrywę maskującą górną ścianę piekarnika (CMF - 68 E lub CMF - 610 E)
- standardowo z drzwiami nierdzewnymi, drzwi szklane na zamówienie



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009825	MFM - 68 EM	80 x 57,5 x 57	46 x 36 x 35	230 V / 50 Hz	3,05	51	8 300,-
00009826	MFM - 610 EM	100 x 57,5 x 57	64 x 39 x 35	230 V / 50 Hz	3,05	59	9 100,-
00009827	CMF - 68 E	80 x 54 x 2,8	-	-	-	4	720,-
00009828	CMF - 610 E	100 x 54 x 2,8	-	-	-	4	840,-

ZLEWY

LAT - 64 Zlew z baterią

- wymiar zlewu w cm: 29 x 35 x 14 h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000572	LAT - 64	40 x 60 x 28	20	3 350,-



3 350,-

LAT - 68 Podwójny zlew z baterią

- 2x zlew
- wymiar zlewu w cm: 29 x 35 x 14h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000573	LAT - 68	80 x 60 x 28	32	4 750,-



4 750,-

LAT - 610DX Zlew z baterią z płytą z lewej strony

- wymiar zlewu w cm: 29 x 35 x 14h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000574	LAT - 610DX	100 x 60 x 28	36	4 050,-



4 050,-

LAT - 610SX Zlew z baterią z płytą z prawej strony

- wymiar zlewu w cm: 29 x 35 x 14h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000575	LAT - 610SX	100 x 60 x 28	36	4 050,-



4 050,-

LAA - 68 Moduł rogowy ze zlewem

- bateria
- zlew w cm: 50 x 40 x 20 h
- szafka zamknięta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000690	LAA - 68	80 x 80 x 90	50	5 750,-



5 750,-

PODSTAWY OTWARTE

S Podstawa otwarta

od 780,-

- podstawa otwarta
- konstrukcja wykonana z solidnych rur
- półka odkładcza na akcesoria

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000676	S - 63	30 x 60 x 57	18	780,-
00000677	S - 64	40 x 60 x 57	19	780,-
00000678	S - 66	60 x 60 x 57	23	890,-
00000679	S - 68	80 x 60 x 57	26	990,-
00000680	S - 610	100 x 60 x 57	29	1 050,-



PODSTAWY Z SZAFKĄ

M Podstawa z szafką otwartą

od 1 150,-

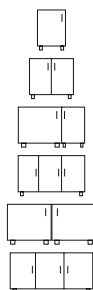
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000681	M - 63	30 x 60 x 57	13	1 150,-
00000682	M - 64	40 x 60 x 57	15	1 300,-
00000683	M - 66	60 x 60 x 57	18	1 350,-
00000684	M - 67	70 x 60 x 57	20	1 650,-
00000685	M - 68	80 x 60 x 57	22	1 750,-
00000686	M - 69	90 x 60 x 57	23	2 150,-
00000687	M - 610	100 x 60 x 57	24	4 400,-



MP Podstawa z drzwiami

od 1 700,-

Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
MP - 63	30 x 60 x 57	1 700,-
MP - 64	40 x 60 x 57	1 900,-
MP - 66	60 x 60 x 57	1 900,-
MP - 67	70 x 60 x 57	2 250,-
MP - 68	80 x 60 x 57	2 950,-
MP - 69	90 x 60 x 57	3 850,-
MP - 610	100 x 60 x 57	4 100,-



MC Podstawa z szufladami

od 2 950,-

Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
MC - 64	40 x 60 x 57	2 950,-
MC - 66	60 x 60 x 57	3 200,-
MC - 68	80 x 60 x 57	5 000,-



MPC - 68 Podstawa z drzwiami i szufladami

4 150,-

Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
MPC - 68	80 x 60 x 57	4 150,-



AKCESORIA

P - 63 DX / SX Drzwi 30

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000700	P - 63 DX	29,5 x 2,5 x 47,5	3	590,-
00000702	P - 63 SX	29,5 x 2,5 x 47,5	3	590,-

590,-

P - 64 DX / SX Drzwi 40

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000701	P - 64 DX	39,5 x 2,5 x 47,5	3,5	600,-
00000703	P - 64 SX	39,5 x 2,5 x 47,5	3,5	600,-

600,-

C - 64 Szuflada 40**C - 66 Szuflada 60**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000695	C - 64	39,5 x 56 x 47	8	2 050,-
00000696	C - 66	59,5 x 56 x 47	14	2 400,-

2 050,-

2 400,-

R - 63 Półka 30**R - 64 Półka 40****R - 66 Półka 60**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000697	R - 63	25 x 48 x 2	1,5	340,-
00000698	R - 64	35 x 48 x 2	2	370,-
00000699	R - 66	45 x 48 x 2	3	410,-

340,-

370,-

410,-

PRF Płyta grillowa ryflowana**PLF Płyta grillowa gładka**

- na kuchnię z dwoma palnikami

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000689	PRF	50 x 29 x 3	13	970,-
00000688	PLF	50 x 29 x 3	13	680,-

970,-

680,-

CG - 60 Listwa kryjąca

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000692	CG - 60	53 x 0,7 x 2	0,1	70,-

70,-

SIA - 7/9 Łącznik nóg

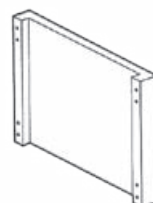
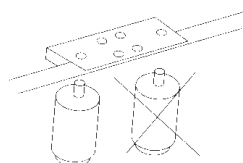
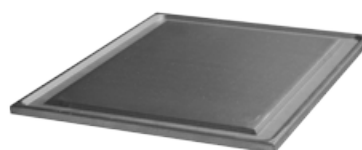
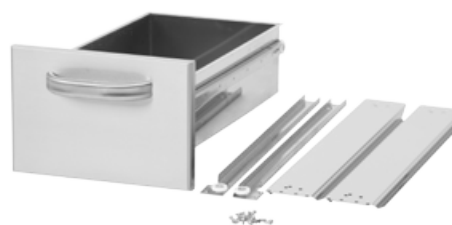
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000694	SIA - 7/9	17 x 9 x 2	2	200,-

200,-

D - 6 Ścianka działowa

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000693	D - 6	5 x 48 x 38	2	460,-

460,-



GR

Redukcja krzyżowa

40,-

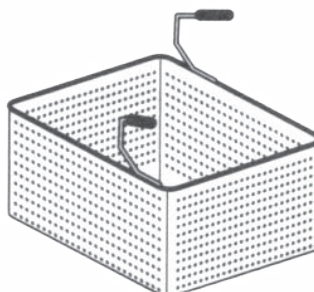
Indeks	Oznaczenie	Waga kg	Cena netto PLN
00002724	GR	0,2	40,-



KOSZE DO MAKARONIAREK

Kosz E, 1/4	Kosz E, 1/4 do Cp /14x16x15 h	470,-
Kosz C, 1/3	Kosz C, 1/3 do CP / 15x29x15 h	500,-
Kosz H, 1/4	Kosz H, 1/4 do CP /12x29x20 h	510,-
Kosz D, 1/4	Kosz D, 1/4 do CP /12x29x15 h	520,-
Kosz G, 1/3	Kosz G, 1/3 do CP /16x29x20 h	520,-
Kosz B, 2/3	Kosz B, 2/3 do CP /29x29x15 h	610,-
Kosz A, 1/1	Kosz A, 1/1 do CP /49x29x15 h	830,-
Kosz F, 1/1	Kosz F, 1/1 do CP /49x29x20 h	980,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00002806	Kosz E, 1/4	14 x 16 x 15	470,-
00002802	Kosz C, 1/3	15 x 29 x 15	500,-
00002808	Kosz H, 1/4	12 x 29 x 20	510,-
00002805	Kosz D, 1/4	12 x 29 x 15	520,-
00002811	Kosz G, 1/3	16 x 29 x 20	520,-
00002804	Kosz B, 2/3	29 x 29 x 15	610,-
00002803	Kosz A, 1/1	49 x 29 x 15	830,-
00002807	Kosz F, 1/1	49 x 29 x 20	980,-



Linia

RM GASTRO 700

	gazowe / elektryczne
Kuchnie z piekarnikiem	179 / 184
Kuchnie	182 / 188
Frytownice	192 / 194
Podgrzewacz frytek	193
Patelnie	196 / 197
Bemary	206
Płyty grillowe	199 / 201
Makaroniarki	204 / 205
Grille	207
Płyty robocze	209
Akcesoria	210



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.

Najważniejsze atuty:

- Solidna konstrukcja z blachy o grubości 1,5 mm oraz masywne nierdzewne ruszty.
- Zaokrąglenie rogów dla łatwego utrzymania czystości.
- Moc elektrycznych płyt grzejnych 2,6 kW.
- Wybór pomiędzy płytami grzejnymi okrągłymi i kwadratowymi.
- Moc palników gazowych 3,5, 5,5 i 7,5 kW, regulowana w całym zakresie.
- Palniki z płomieniem zewnętrznym i wewnętrznym.
- Tłoczone piekarniki ze stali nierdzewnej.
- Maksymalny rozmiar piekarnika 3x GN 1/1.
- Łączenie modułów za pomocą listew kryjących.
- Kuchnie żeliwne o szerokości 80 i 120 cm.
- Wszystkie moduły zintegrowane z podstawami.
- Dzięki specjalnej konstrukcji istnieje możliwość połączenia linii Super 700 i 900 w centralny moduł grzewczy.



PIEKARNIK KONWEKCYJNY

w modelach:

CFV4 - 78 GE/P
 CFV6 - 712 GEV/P
 CFV4 - 78 ET
 CFVQ4 - 78 ET
 CFV6 - 712 ETV
 CFVQ6 - 712 ETV
 CFCV4-78 ET
 TPFV - 78 ET



Masywna konstrukcja palników gazowych

Palniki gazowe o maksymalnej

- mocy zależnie od typu:
- 3,5 i 5,5 kW z zewnętrznym płomieniem
 - 7,5 kW z płomieniem wewnętrznym i zewnętrznym - zapewniają maksymalne grzanie powierzchni naczyń

Palniki są wyposażone w stałą świeczkę. Ich solidna konstrukcja zapewnia długą żywotność, a prosta konstrukcja ułatwia czyszczenie.



Kształt pokrętki sterującego

Ergonomiczna budowa pokrętki - z masywnym uchwytem - umożliwia łatwą i precyzyjną obsługę, nawet z zabrudzonymi rękami.

Idealna konstrukcja pokrętki zapewnia odpowiednią i dokładną regulację oraz łatwe ustawianie.



Zaokrąglenia krawędzi

Przy konstrukcji wszystkich modułów zadbano o wyeliminowanie wszystkich ostrych krawędzi. Zapewnia to łatwe czyszczenie wszystkich powierzchni roboczych.



CF4 - 78 G/P Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

12 000,-

CF4 - 78 GE/P Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

12 000,-

CFV4 - 78 GE/P Kuchnia gazowa z piek. elektr. konwekcyjnym GN 1/1

14 500,-

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie
- 1x ruszt w piekarniku



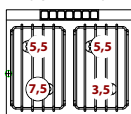
- CF4 - 78 G/P - piekarnik gazowy na GN 2/1
- CF4 - 78 GE/P - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- CFV4 - 78 GE/P - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1

PIEKARNIK KONWEKCYJNY



CFV4 - 78 GE/P

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000966	CF4 - 78 G/P	80 x 70 x 90		29,3	25198	7,3	138	1x 3,5 kW 2x 5,5 kW 1x 7,5 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	12 000,-
00000969	CF4 - 78 GE/P	80 x 70 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	22	18920	5	132	1x 3,5 kW 2x 5,5 kW 1x 7,5 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	12 000,-
00008740	CFV4 - 78 GE/P	80 x 70 x 90	400 V / 3N / 50 Hz lub 230 V / 50 Hz	22		5,32	132	1x 3,5 kW 2x 5,5 kW 1x 7,5 kW	68 x 36 x 34	GN 1/1	14 500,-

CF6 - 712 GV/P Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

15 900,-

CF6 - 712 GETV/P Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

15 900,-

CFV6 - 712 GEV/P Kuchnia gazowa z piek. elektr. konwekcyjnym GN 1/1

18 800,-

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie
- 1x ruszt w piekarniku
- 1x szafka z drzwiami



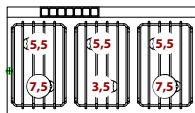
- CF6 - 712 GV/P - piekarnik gazowy na GN 2/1
- CF6 - 712 GETV/P - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- CFV6 - 712 GEV/P - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1

PIEKARNIK KONWEKCYJNY



CFV6 - 712 GEV/P

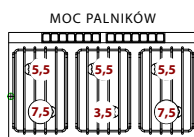
MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000968	CF6 - 712 GV/P	120 x 70 x 90		42,3	36378	7,3	178	1x 3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	15 900,-
00000970	CF6 - 712 GETV/P	120 x 70 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	35	30100	5	177	1x 3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	15 900,-
00008741	CFV6 - 712 GEV/P	120 x 70 x 90	400 V / 3N / 50 Hz lub 230 V / 50 Hz	35	30100	5,32	177	1x 3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	68 x 36 x 34	GN 1/1	18 800,-

CF6 - 712 G/P Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 3x GN 1/1
17 800,-
CF6 - 712 GE/P Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 3x GN 1/1
17 800,-

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie
- 1x ruszt w piekarniku
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - cena: 800,-
- CF6 - 712 G/P - piekarnik gazowy na 3x GN 1/1
- CF6 - 712 GE/P - piekarnik elektryczny na 3x GN 1/1



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000967	CF6 - 712 G/P	120 x 70 x 90		46	39560	11	197	1x 3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	108 x 55 x 34	3x GN 1/1	17 800,-
00000971	CF6 - 712 GE/P	120 x 70 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	35	30100	6,9	190	1x 3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	108 x 55 x 34	3x GN 1/1	17 800,-

TPF - 78 G Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1
12 500,-
TPF - 78 GE Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektr. GN 2/1
12 700,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- 1x ruszt w piekarniku
- TPF - 78 G - piekarnik gazowy na GN 2/1
- TPF - 78 GE - piekarnik elektryczny na GN 2/1



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000972	TPF - 78 G	80 x 70 x 90	77 x 57	230 V / 50 Hz	19,3	16600	7,3	169	żeliwna	1x12 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	12 500,-
00000973	TPF - 78 GE	80 x 70 x 90	77 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	12	10320	5	170	żeliwna	1x12 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	12 700,-

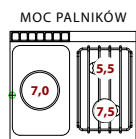
TPF2 - 78 G/P Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

13 700,-

TPF2 - 78 GE/P Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektr. GN 2/1

13 700,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku
- TPF2 - 78 G/P - piekarnik gazowy na GN 2/1
- TPF2 - 78 GE/P - piekarnik elektryczny na GN 2/1



GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
rozmiar 145



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000974	TPF2 - 78 G/P	80 x 70 x 90	37 x 57		27,3	23478	7,3	165	1x 5,5 kW 1x 7,5 kW	żeliwna	1x 7,0 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	13 700,-
00000975	TPF2 - 78 GE/P	80 x 70 x 90	37 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	20	17200	5	166	1x 5,5 kW 1x 7,5 kW	żeliwna	1x 7,0 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	13 700,-

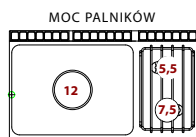
TPF2 - 712 GV/P Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

17 400,-

TPF2 - 712 GEV/P Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektr. GN 2/1

17 400,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- 1x szafka z drzwiami
- TPF2 - 712 GV/P - piekarnik gazowy na GN 2/1
- TPF2 - 712 GEV/P - piekarnik elektryczny na GN 2/1



GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
rozmiar 145



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000976	TPF2 - 712 GV/P	120 x 70 x 90	77 x 57		32,3	27778	7,3	227	1x 7,5 kW 1x 5,5 kW	żeliwna	1x 12 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	17 400,-
00000977	TPF2 - 712 GEV/P	120 x 70 x 90	77 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	25	21500	5	227	1x 7,5 kW 1x 5,5 kW	żeliwna	1x 12 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	17 400,-

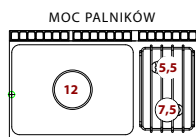
TPF2 - 712 G/P Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem gaz. 3x GN 1/1

19 400,-

TPF2 - 712 GE/P Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektr. 3x GN 1/1

19 400,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - **cena: 800,-**
- TPF2 - 712 G/P - piekarnik gazowy na 3x GN 1/1
- TPF2 - 712 GE/P - piekarnik elektryczny na 3x GN 1/1



GRATIS!
BLUZA
KUCHARSKA
rozmiar 145



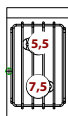
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000978	TPF2 - 712 G/P	120 x 70 x 90	77 x 57		36	30960	11	209	1x 7,5 kW 1x 5,5 kW	żeliwna	1x 12 kW	108 x 55 x 34	3x GN 1/1	19 400,-
00000979	TPF2 - 712 GE/P	120 x 70 x 90	77 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	25	21500	6,9	209	1x 7,5 kW 1x 5,5 kW	żeliwna	1x 12 kW	108 x 55 x 34	3x GN 1/1	19 400,-

KUCHNIE GAZOWE Z SZAFKĄ

PC - 74 G/P Kuchnia gazowa z szafką

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwi pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00000912	PC - 74 G/P	40 x 70 x 90	13	11180	63	1x 5,5 kW 1x 7,5 kW	5 050,-



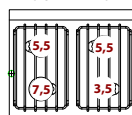
5 050,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PC - 78 G/P Kuchnia gazowa z szafką

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwi pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00000913	PC - 78 G/P	80 x 70 x 90	22	18920	76	1x 3,5 kW 1x 7,5 kW 2x 5,5 kW	7 800,-



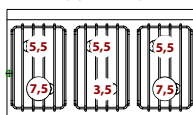
7 800,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PC - 712 G/P Kuchnia gazowa z szafką

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwi pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00000914	PC - 712 G/P	120 x 70 x 90	35	30100	126	1x 3,5 kW 2x 7,5 kW 3x 5,5 kW	11 300,-



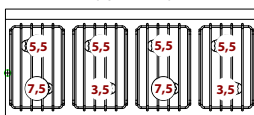
11 300,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PC - 716 G/P Kuchnia gazowa z szafką

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwi pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00000915	PC - 716 G/P	160 x 70 x 90	44	37840	152	2x 3,5 kW 2x 7,5 kW 4x 5,5 kW	15 900,-



15 900,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

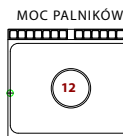
TP - 78 G Kuchnia żeliwna gazowa z szafką

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- szafka otwarta



8 050,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000916	TP - 78 G	80 x 70 x 90	77 x 57	12	10320	121	żeliwna	12,0 kW	8 050,-

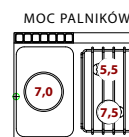
TP2 - 78 G/P Kuchnia żeliwna gazowa z szafką

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta



8 550,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000917	TP2 - 78 G/P	80 x 70 x 90	37 x 57	20	17200	115	1x 5,5kW 1x 7,5kW	żeliwna	7,0 kW	8 550,-

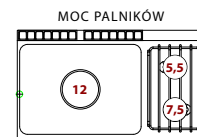
TP2 - 712 G/P Kuchnia żeliwna gazowa z szafką

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta



12 400,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000918	TP2 - 712 G/P	120 x 70 x 90	77 x 57	230 V / 50 Hz	25	21500	157	1x 5,5 kW 1x 7,5 kW	żeliwna	12,0 kW	12 400,-

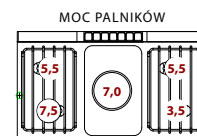
TP4 - 712 G/P Kuchnia żeliwna gazowa z szafką

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta



12 700,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00006022	TP4 - 712 G/P	120 x 70 x 90	37 x 57	230 V / 50 Hz	29	24940	154	1x 3,5 kW 2x 5,5 kW 1x 7,5 kW	okrągła	7,0 kW	12 700,-

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM
CF4 - 78 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1
10 400,-
CFV4 - 78 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1
12 600,-

- płyty szybkogrzejne
- 1x specjalny nierdzewny ruszt w piekarniku
- CF4 - 78 ET - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- CFV4 - 78 ET - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1

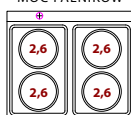


PIEKARNIK KONWEKCYJNY



CFV4 - 78 ET

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000958	CF4 - 78 ET	80 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,4	5	112	okrągła	4x 2,6 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	10 400,-
00008742	CFV4 - 78 ET	80 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,72	5	112	okrągła	4x 2,6 kW	68 x 36 x 34	GN1/1	12 600,-

CFQ4 - 78 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1
13 400,-
CFVQ4 - 78 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1
15 700,-

- płyty szybkogrzejne
- 1x specjalny nierdzewny ruszt w piekarniku
- piekarnik konwekcyjny elektryczny na GN 2/1
- CFQ4 - 78 ET - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- CFVQ4 - 78 ET - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1

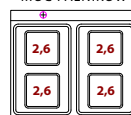


PIEKARNIK KONWEKCYJNY



CFVQ4 - 78 ET

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000959	CFQ4 - 78 ET	80 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,4	5	120	kwadratowa	4x 2,6 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	13 400,-
00008744	CFVQ4 - 78 ET	80 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,72	5	122	kwadratowa	4x 2,6 kW	68 x 36 x 34	GN 1/1	15 700,-

CF6 - 712 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1

14 400,-

CFV6 - 712 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1

16 200,-

- płyty szybkogrzejne
- 1x specjalny nierdzewny ruszt w piekarniku
- 1x szafka z drzwiami
- CF6 - 712 ETV - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- CFV6 - 712 ETV - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1

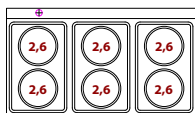


PIEKARNIK KONWEKCYJNY



CFV6 - 712 GE/P

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000962	CF6 - 712 ETV	120 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	20,6	5	134	okrągła	6x 2,6 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	14 400,-
00008743	CFV6 - 712 ETV	120 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	20,92	5	134	okrągła	6x 2,6 kW	68 x 36 x 34	GN 1/1	16 200,-

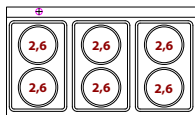
CF6 - 712 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1

16 700,-

- płyty szybkogrzejne
- 1x specjalny nierdzewny ruszt w piekarniku
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96 x 45 x 5 cm - cena: 800,-



MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000964	CF6 - 712 ET	120 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	22,5	6,9	136	okrągła	6x 2,6 kW	108 x 55 x 34	3x GN 1/1	16 700,-

CFQ6 - 712 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1
18 500,-
CFVQ6 - 712 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1
21 100,-

- płyty szybkogrzejne
- 1x szafka z drzwiami
- CFQ6 - 712 ETV - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- CFVQ6 - 712 ETV - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1

GRATIS!
 BLUZA
 KUCHARSKA
strona 145


PIEKARNIK KONWEKCYJNY


CFVQ6 - 712 ETV

MOC PALNIKÓW

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000963	CFQ6 - 712 ETV	120 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	20,6	5	146	kwadratowa	6x 2,6 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	18 500,-
00008745	CFVQ6 - 712 ETV	120 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	20,92	5	146	kwadratowa	6x 2,6 kW	68 x 36 x 34	GN 1/1	21 100,-

CFQ6 - 712 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1
20 400,-

- płyty szybkogrzejne
- 1x ruszt w piekarniku
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96 x 45 x 5 cm - cena: 800,-

GRATIS!
 BLUZA
 KUCHARSKA
strona 145


MOC PALNIKÓW

2,6	2,6	2,6
2,6	2,6	2,6



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000965	CFQ6 - 712 ET	120 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	22,5	6,9	148	kwadratowa	6x 2,6 kW	108 x 55 x 34	3x GN 1/1	20 400,-

KUCHNIE ELEKTRYCZNE ŻELIWNE

TPF - 78 ET Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem GN 2/1

17 300,-

TPFV - 78 ET Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem GN 1/1

17 900,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyta żeliwna
- 1x ruszt w piekarniku
- specjalny nierdzewny ruszt
- TPF - 78 ET - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- TPFV - 78 ET - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1



PIEKARNIK KONWEKCYJNY



TPFV - 78 ET

MOC PALNIKÓW

2,5	2,5
2,5	2,5



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000961	TPF - 78 ET	80 x 70 x 90	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	15	5	170	żeliwna	4x 2,5 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	17 300,-
00008747	TPFV - 78 ET	80 x 70 x 90	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	15,32	5	170	żeliwna	4x 2,5 kW	68 x 36 x 34	GN 1/1	17 900,-

TP - 78 ET Kuchnia żeliwna elektryczna z szafką

14 400,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW

2,5	2,5
2,5	2,5



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000865	TP - 78 ET	80 x 70 x 90	77 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	10	121	żeliwna	4x 2,5 kW	14 400,-

KUCHNIA CERAMICZNA Z PIEKARNIEM

CFC4-78 ET Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem GN 2/1

18 000,-

CFCV4-78 ET Kuchnia elektr. ceramiczna z piek. konwekcyjnym GN 1/1

18 000,-

- elektryczna trójfazowa
- płyta ceramiczna 75 x 57
- 4 x powierzchnia grzejna 2,4 kW
- CFC4 - 78 ET - piekarnik elektryczny na GN 2/1
- CFCV4 - 78 ET - piekarnik **konwekcyjny** elektryczny na GN 1/1

PIEKARNIK KONWEKCYJNY



CFCV4 - 78 ET

MOC PALNIKÓW

2,5	2,5
2,5	2,5



GRATIS!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Piekarnik	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000960	CFC4-78 ET	80 x 70 x 90	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	15	5	107	kwadratowa	4x 2,5 kW	68 x 55 x 34	GN 2/1	18 000,-
00008746	CFCV4-78 ET	80 x 70 x 90	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	15,32	5	107	kwadratowa	4x 2,5 kW	68 x 36 x 34	GN 1/1	18 000,-

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z SZAFKĄ

PC - 74 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



4 150,-

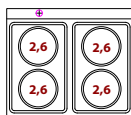
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000856	PC - 74 ET	40 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	42	okrągła	2x 2,6 kW	4 150,-

PC - 78 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



6 700,-

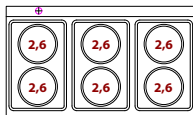
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000861	PC - 78 ET	80 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	68	okrągła	4x 2,6 kW	6 700,-

PC - 712 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



10 700,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000866	PC - 712 ET	120 x 70 x 90	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,6	88	okrągła	6x 2,6 kW	10 700,-

PCQ - 74 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

5 550,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000857	PCQ - 74 ET	40 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	46	kwadratowa	2x 2,6 kW	5 550,-

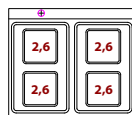
PCQ - 78 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

9 900,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000862	PCQ - 78 ET	80 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	71	kwadratowa	4x 2,6 kW	9 900,-

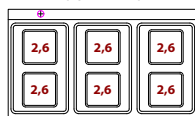
PCQ - 712 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

15 000,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000867	PCQ - 712 ET	120 x 70 x 90	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,6	103	kwadratowa	6x 2,6 kW	15 000,-

KUCHNIE CERAMICZNE Z SZAFKĄ

PCC - 74 ET Kuchnia elektryczna ceramiczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

8 050,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000858	PCC - 74 ET	40 x 70 x 90	35 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	5	41	ceramiczna	2x 2,5 kW	8 050,-

PCC - 78 ET Kuchnia elektryczna ceramiczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

12 600,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



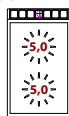
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000863	PCC - 78 ET	80 x 70 x 90	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	10	66	ceramiczna	4x 2,5 kW	12 600,-

KUCHNIE INDUKCYJNE Z SZAFKĄ

PCI - 74 ET Kuchnia elektryczna indukcyjna z szafką

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



26 200,-

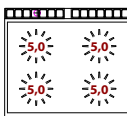
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000859	PCI - 74 ET	40 x 70 x 90	35 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	10	40	indukcyjna	2x 5,0 kW	26 200,-

PCI - 78 ET Kuchnia elektryczna indukcyjna z szafką

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



50 000,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000864	PCI - 78 ET	80 x 70 x 90	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	20	70	indukcyjna	4x 5,0 kW	50 000,-

PCIW - 74 ET Kuchnia elektryczna indukcyjna WOK z szafką

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkoegrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW



27 800,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

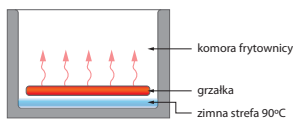
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000860	PCIW - 74 ET	40 x 70 x 90	Ø 30	400 V / 3N / 50 Hz	5	38	indukcyjna	5,0 kW	27 800,-

FRYTOWNICE GAZOWE

F13 - 74 G Frytownica pojedyncza gazowa

8 100,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- wydajność 10 kg/h

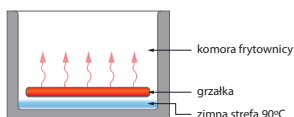


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Cena netto PLN
00000949	F13 - 74 G	40 x 70 x 90	24 x 35 x 38	13	9,3	8000	60	1	1x 21 x 30 x 12	8 100,-

F18 - 74 G Frytownica pojedyncza gazowa

8 650,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- wydajność 15 kg/h

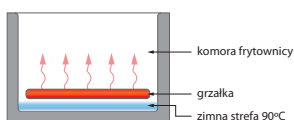


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Cena netto PLN
00000950	F18 - 74 G	40 x 70 x 90	33 x 38 x 38	18	13,5	11610	65	1	1x 30 x 33 x 12	8 650,-

F2/13 - 78 G Frytownica podwójna gazowa

12 900,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- 2x pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- wydajność 20 kg/h

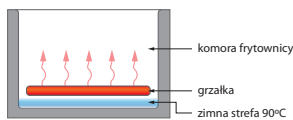


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Sterowanie	Cena netto PLN
00000951	F2/13 - 78 G	80 x 70 x 90	24 x 35 x 38	2 x 13	18,6	16000	101	2	2x 21 x 30 x 12	osobne	12 900,-

F2/18 - 78 G Frytownica podwójna gazowa

14 500,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- 2x pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- wydajność 30 kg/h

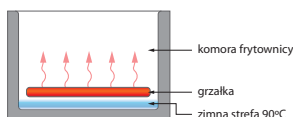


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość waniei	Ilość koszy	Sterowanie	Cena netto PLN
00000952	F2/18 - 78 G	80 x 70 x 90	33 x 38 x 38	2x 18	27	23220	111	2	2x 30 x 33 x 12	osobne	14 500,-

F45 - 78 G Frytownica o dużej pojemności gazowa

16 800,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- wydajność 40 kg/h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość waniei	Ilość koszy	Cena netto PLN
00008791	F45 - 78 G	80 x 70 x 90	70 x 38 x 38	45	44	37840	110	1	1x 65 x 33 x 17	16 800,-

BS - 74 EM Podgrzewacz frytek

6 800,-

- jednofazowy z lampą infra
- perforowana wkładka na dno
- cena bez drzwi

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



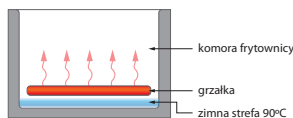
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000868	BS - 74 EM	40 x 70 x 90	30,5 x 51 x 16,5	230 V / 50 Hz	1,47	42	6 800,-

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

F13 - 74 ET Frytownica pojedyncza elektryczna

7 150,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie
- wydajność 10 kg/h



obrotowa grzałka

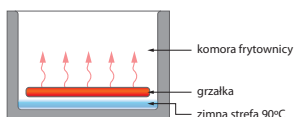


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Cena netto PLN
00000874	F13 - 74 ET	40 x 70 x 90	24 x 35 x 38	13	400 V / 3N / 50 Hz	11,95	54	1	1x 21 x 30 x 12	7 150,-

F18 - 74 ET Frytownica pojedyncza elektryczna

7 800,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie
- wydajność 15 kg/h



obrotowa grzałka

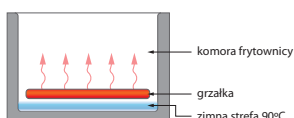


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Cena netto PLN
00000875	F18 - 74 ET	40 x 70 x 90	31 x 34 x 33	18	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	57	1	1x 28 x 29 x 15	7 800,-

F2/8 - 74 ET Frytownica podwójna elektryczna

10 400,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie
- wydajność 15 kg/h



obrotowa grzałka

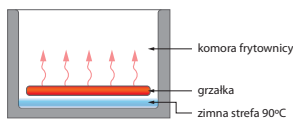


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Sterowanie	Cena netto PLN
00000876	F2/8 - 74 ET	40 x 70 x 90	14,8 x 35 x 32,7	2x 8	400 V / 3N / 50 Hz	12	59	2	2x 12 x 30 x 15	osobne	10 400,-

F2/13 - 78 ET Frytownica podwójna elektryczna

10 400,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- 2x pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie
- wydajność 20 kg/h



obrotowa grzałka

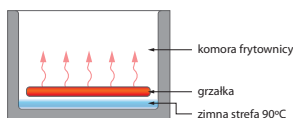


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Sterowanie	Cena netto PLN
00000877	F2/13 - 78 ET	80 x 70 x 90	24 x 35 x 38	2 x 13	400 V / 3N / 50 Hz	23,9	95	2	2x 21 x 30 x 12	osobne	10 400,-

F2/18 - 78 ET Frytownica podwójna elektryczna

11 700,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- 2x pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie
- wydajność 30 kg/h



obrotowa grzałka

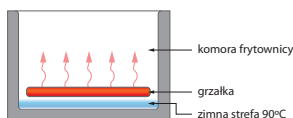


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Sterowanie	Cena netto PLN
00000878	F2/18 - 78 ET	80 x 70 x 90	31 x 34 x 33	2 x 18	400 V / 3N / 50 Hz	31,8	97	2	2x 28 x 29 x 15	osobne	11 700,-

F45 - 78 ET Frytownica o dużej pojemności elektryczna

13 900,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- wydajność 40 kg/h



obrotowa grzałka



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Cena netto PLN
00008790	F45 - 78 ET	80 x 70 x 90	70 x 38 x 38	45	400 V / 3N / 50 Hz	40	96	1	1x 65 x 33 x 17	13 900,-

BR50 - 78 G Patelnia gazowa uchylna
13 500,-

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000919	BR50 - 78 G	80 x 70 x 90	50	12	10320	133	13 500,-


BR50 - 78 G/N Patelnia gazowa uchylna
14 500,-

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000920	BR50 - 78 G/N	80 x 70 x 90	50	12	10320	133	14 500,-


BRM50 - 78 G Patelnia gazowa uchylna
18 000,-

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000921	BRM50 - 78 G	80 x 70 x 90	50	12	10320	139	18 000,-


BRM50 - 78 G/N Patelnia gazowa uchylna
19 100,-

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000922	BRM50 - 78 G/N	80 x 70 x 90	50	12	10320	139	19 100,-



PATELNIĘ GAZOWE MULTIFUNKCYJNE

BRF - 74 G Patelnia multifunkcyjna

- nierdzewna wanna
- dobre rozprawianie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000923	BRF - 74 G	40 x 70 x 90	30 x 51 x 10	11	6,95	5970	79	12 200,-

12 200,-



BRF - 78 G Patelnia gazowa multifunkcyjna

- nierdzewna wanna
- dobre rozprawianie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000924	BRF - 78 G	80 x 70 x 90	70 x 51 x 10	28	13,9	11940	129	18 800,-

18 800,-



PATELNIĘ ELEKTRYCZNE UCHYLNE

BR50 - 78 ET Patelnia elektryczna uchylna

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprawianie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000879	BR50 - 78 ET	80 x 70 x 90	50	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	133	12 300,-

12 300,-



BR50 - 78 ET/N Patelnia elektryczna uchylna

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprawianie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000880	BR50 - 78 ET/N	80 x 70 x 90	50	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	133	13 400,-

13 400,-



BRM50 - 78 ET Patelnia elektryczna uchylna
16 900,-

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000881	BRM50 - 78 ET	80 x 70 x 90	50	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	135	16 900,-


BRM50 - 78 ET/N Patelnia elektryczna uchylna
18 000,-

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000882	BRM50 - 78 ET/N	80 x 70 x 90	50	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	135	18 000,-


PATELNIĘ ELEKTRYCZNE MULTIFUNKCYJNE
BRF - 74 ET Patelnia elektryczna multifunkcyjna
11 400,-

- nierdzewna wanna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetale dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000883	BRF - 74 ET	40 x 70 x 90	30 x 51 x 10	11	400 V / 3N / 50 Hz	4	79	11 400,-


BRF - 78 ET Patelnia elektryczna multifunkcyjna
17 200,-

- nierdzewna wanna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetale dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000884	BRF - 78 ET	80 x 70 x 90	70 x 51 x 10	28	400 V / 3N / 50 Hz	8	126	17 200,-



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

- FTL - 74 G** Płyta grillowa gazowa gładka
FTR - 74 G Płyta grillowa gazowa ryflowana
FTL - 74 GS Płyta grillowa gazowa gładka chromowana
FTR - 74 GS Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana

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

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

6 450,-

6 950,-

7 650,-

8 250,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000925	FTL - 74 G	40 x 70 x 90	39 x 52,2	7	6020	69	gładka	6 450,-
00000926	FTR - 74 G	40 x 70 x 90	39 x 52,2	7	6020	69	ryflowana	6 950,-
00000927	FTL - 74 GS	40 x 70 x 90	39 x 52,2	7	6020	69	gładka chromowana	7 650,-
00000928	FTR - 74 GS	40 x 70 x 90	39 x 52,2	7	6020	69	ryflowana chromowana	8 250,-


- FTL - 76 G** Płyta grillowa gazowa gładka
FTR - 76 G Płyta grillowa gazowa ryflowana
FTLR - 76 G Płyta grillowa gazowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana
FTL - 76 GS Płyta grillowa gazowa gładka chromowana
FTR - 76 GS Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana
FTLR - 76 GS Płyta grillowa gazowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana chrom.

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

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

7 800,-

8 500,-

8 100,-

9 350,-

9 900,-

9 800,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000929	FTL - 76 G	60 x 70 x 90	59 x 52,2	10,5	9030	83	gładka	7 800,-
00000932	FTR - 76 G	60 x 70 x 90	59 x 52,2	10,5	9030	83	ryflowana	8 500,-
00000930	FTLR - 76 G	60 x 70 x 90	59 x 52,2	10,5	9030	83	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	8 100,-
00000931	FTL - 76 GS	60 x 70 x 90	59 x 52,2	10,5	9030	83	gładka chromowana	9 350,-
00000934	FTR - 76 GS	60 x 70 x 90	59 x 52,2	10,5	9030	83	ryflowana chromowana	9 900,-
00000933	FTLR - 76 GS	60 x 70 x 90	59 x 52,2	10,5	9030	83	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	9 800,-

- FTL - 78 G** **Płyta grillowa gazowa gładka**
- FTR - 78 G** **Płyta grillowa gazowa ryflowana**
- FTLR - 78 G** **Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana**
- FTL - 78 GS** **Płyta grillowa gazowa gładka chromowana**
- FTR - 78 GS** **Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana**
- FTLR - 78 GS** **Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana chrom.**

10 900,-
11 900,-
11 200,-
13 900,-
15 100,-
14 500,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Sterowanie	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000935	FTL - 78 G	80 x 70 x 90	79 x 52,2	14	12040	114	osobne	gładka	2	10 900,-
00000937	FTR - 78 G	80 x 70 x 90	79 x 52,2	14	12040	114	osobne	ryflowana	2	11 900,-
00000936	FTLR - 78 G	80 x 70 x 90	79 x 52,2	14	12040	114	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	2	11 200,-
00000938	FTL - 78 GS	80 x 70 x 90	79 x 52,2	14	12040	114	osobne	gładka chromowana	2	13 900,-
00000940	FTR - 78 GS	80 x 70 x 90	79 x 52,2	14	12040	114	osobne	ryflowana chromowana	2	15 100,-
00000939	FTLR - 78 GS	80 x 70 x 90	79 x 52,2	14	12040	114	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	2	14 500,-

- FTL - 712 G** **Płyta grillowa gazowa gładka**
- FTR - 712 G** **Płyta grillowa gazowa ryflowana**
- FTLR - 712 G** **Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana**
- FTL - 712 GS** **Płyta grillowa gazowa gładka chromowana**
- FTR - 712 GS** **Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana**
- FTLR - 712 GS** **Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana chrom.**

15 800,-
17 900,-
16 800,-
19 100,-
21 300,-
20 100,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Sterowanie	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000941	FTL - 712 G	120 x 70 x 90	119 x 52,2	21	18060	154	osobne	gładka	2	15 800,-
00000944	FTR - 712 G	120 x 70 x 90	119 x 52,2	21	18060	154	osobne	ryflowana	2	17 900,-
00000943	FTLR - 712 G	120 x 70 x 90	119 x 52,2	21	18060	154	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	2	16 800,-
00000942	FTL - 712 GS	120 x 70 x 90	119 x 52,2	21	18060	154	osobne	gładka chromowana	2	19 100,-
00000946	FTR - 712 GS	120 x 70 x 90	119 x 52,2	21	18060	154	osobne	ryflowana chromowana	2	21 300,-
00000945	FTLR - 712 GS	120 x 70 x 90	119 x 52,2	21	18060	154	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	2	20 100,-

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

- FTL - 74 ET** Płyta grillowa elektryczna gładka
FTR - 74 ET Płyta grillowa elektryczna ryflowana
FTL - 74 ETS Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana
FTR - 74 ETS Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana

6 000,-

6 700,-

7 400,-

7 950,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościieralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000885	FTL - 74 ET	40 x 70 x 90	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	64	gładka	6 000,-
00000886	FTR - 74 ET	40 x 70 x 90	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	64	ryflowana	6 700,-
00000887	FTL - 74 ETS	40 x 70 x 90	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	64	gładka chromowana	7 400,-
00000888	FTR - 74 ETS	40 x 70 x 90	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	64	ryflowana chromowana	7 950,-

- FTL - 76 ET** Płyta grillowa elektryczna gładka
FTR - 76 ET Płyta grillowa elektryczna ryflowana
FTLR - 76 ET Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana
FTL - 76 ETS Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana
FTR - 76 ETS Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana
FTLR - 76 ETS Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana

7 500,-

8 100,-

7 500,-

8 950,-


9 550,-

9 250,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościieralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000889	FTL - 76 ET	60 x 70 x 90	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	6	78	gładka	7 500,-
00000890	FTR - 76 ET	60 x 70 x 90	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	6	78	ryflowana	8 100,-
00000891	FTLR - 76 ET	60 x 70 x 90	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	6	78	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	7 500,-
00000892	FTL - 76 ETS	60 x 70 x 90	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	6	78	gładka chromowana	8 950,-
00000894	FTR - 76 ETS	60 x 70 x 90	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	6	78	ryflowana chromowana	9 550,-
00000893	FTLR - 76 ETS	60 x 70 x 90	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	6	78	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	9 250,-

- FTL - 78 ET** **Płyta grillowa elektryczna gładka**
- FTR - 78 ET** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana**
- FTLR - 78 ET** **Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana**
- FTL - 78 ETS** **Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana**
- FTR - 78 ETS** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana**
- FTLR - 78 ETS** **Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana**

9 250,-
10 200,-
9 650,-
11 100,-
12 100,-
11 500,-

- 2x osobne sterowanie
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Sterowanie	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000898	FTL - 78 ET	80 x 70 x 90	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	9	110	osobne	gładka	2	9 250,-
00000897	FTR - 78 ET	80 x 70 x 90	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	9	110	osobne	ryflowana	2	10 200,-
00000895	FTLR - 78 ET	80 x 70 x 90	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	9	110	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	2	9 650,-
00000899	FTL - 78 ETS	80 x 70 x 90	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	9	110	osobne	gładka chromowana	2	11 100,-
00000900	FTR - 78 ETS	80 x 70 x 90	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	9	110	osobne	ryflowana chromowana	2	12 100,-
00000896	FTLR - 78 ETS	80 x 70 x 90	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	9	110	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	2	11 500,-

- FTL - 712 ET** **Płyta grillowa elektryczna gładka**
- FTR - 712 ET** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana**
- FTLR - 712 ET** **Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana**
- FTL - 712 ETS** **Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana**
- FTR - 712 ETS** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana**
- FTLR - 712 ETS** **Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana**

15 300,-
17 300,-
16 400,-
18 600,-
20 900,-
19 800,-

- 2x osobne sterowanie
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii




Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Sterowanie	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000901	FTL - 712 ET	120 x 70 x 90	119 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	14,8	150	osobne	gładka	2	15 300,-
00000903	FTR - 712 ET	120 x 70 x 90	119 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	14,8	150	osobne	ryflowana	2	17 300,-
00000902	FTLR - 712 ET	120 x 70 x 90	119 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	14,8	150	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	2	16 400,-
00000904	FTL - 712 ETS	120 x 70 x 90	119 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	14,8	150	osobne	gładka chromowana	2	18 600,-
00000906	FTR - 712 ETS	120 x 70 x 90	119 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	14,8	150	osobne	ryflowana chromowana	2	20 900,-
00000905	FTLR - 712 ETS	120 x 70 x 90	119 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	14,8	150	osobne	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	2	19 800,-

PŁYTY GRILLOWE CERAMICZNE

FTC - 74 ET Płyta grillowa elektryczna ceramiczna

- płyta robocza ceramiczna
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

10 700,-
 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00000907	FTC - 74 ET	40 x 70 x 90	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	2,7	62	ceramiczna	10 700,-

FTC - 78 ET Płyta grillowa elektryczna ceramiczna

- płyta robocza ceramiczna
- 2 strefy grzewcze
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

14 900,-
 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Sterowanie	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00000908	FTC - 78 ET	80 x 70 x 90	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	5,4	110	osobne	ceramiczna	2	14 900,-

MAKARONIARKI GAZOWE
CP - 74 G Urządzenie do gotowania makaronu gazowe
10 700,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- czujnik poziomu wody

CPA - 74 G:

- automatyczne napełnianie wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000955	CP - 74 G	40 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 32,7 GN 2/3	25	230 V / 50 Hz	9,5 + 0,02 el.	8160	61	10 700,-
00017005	CPA - 74 G	40 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 32,7 GN 2/3	25	230 V / 50 Hz	9,5 + 0,035 el.	8160	61	12 700,-

CP - 76 G Urządzenie do gotowania makaronu gazowe
13 800,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- czujnik poziomu wody

CPA - 76 G:

- automatyczne napełnianie wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000956	CP - 76 G	60 x 70 x 90	51 x 30,7 x 32,7 GN 1/1	40	230 V / 50 Hz	13,95 + 0,02 el.	11997	80	13 800,-
00017006	CPA - 76 G	60 x 70 x 90	51 x 30,7 x 32,7 GN 1/1	40	230 V / 50 Hz	13,95 + 0,035 el.	11997	80	13 700,-

CP - 78 G Urządzenie do gotowania makaronu gazowe
16 200,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- czujnik poziomu wody

CPA - 78 G:

- automatyczne napełnianie wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość waniei	Sterowanie	Cena netto PLN
00000957	CP - 78 G	80 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 32,7 GN 2/3	25 + 25	230 V / 50 Hz	19 + 0,04 el.	16320	103	2	osobne	16 200,-
00017007	CPA - 78 G	80 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 32,7 GN 2/3	25 + 25	230 V / 50 Hz	19 + 0,07 el.	16320	103	2	osobne	20 200,-

MAKARONIARKI ELEKTRYCZNE

CP - 74 ET Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

8 850,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu

CPA - 74 ET:

- **automatyczne napełnianie wody**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000871	CP - 74 ET	40 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 32,7 GN 2/3	25	400 V / 3N / 50 Hz	7,8	48	8 850,-
00017000	CPA - 74 ET	40 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 32,7 GN 2/3	25	400 V / 3N / 50 Hz	7,8	48	11 500,-

CP - 76 ET Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

13 600,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu

CPA - 76 ET:

- **automatyczne napełnianie wody**

! Kosze do CP - możliwe kombinacje ułożenia w wannie:

- F Kosz 49 x 29 x 20 h
- G Kosz 16 x 29 x 20 h
- H Kosz 11,5 x 29 x 20 h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000872	CP - 76 ET	60 x 70 x 90	51 x 30,7 x 32,7 GN 1/1	40	400 V / 3N / 50 Hz	13,5	78	13 600,-
00017001	CPA - 76 ET	60 x 70 x 90	51 x 30,7 x 32,7 GN 1/1	40	400 V / 3N / 50 Hz	13,5	78	14 100,-

CP - 78 ET Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

14 900,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu

CPA - 78 ET:

- **automatyczne napełnianie wody**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00000873	CP - 78 ET	80 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 30 GN 2/3	25 + 25	400 V / 3N / 50 Hz	15,6	82	2	osobne	14 900,-
00017002	CPA - 78 ET	80 x 70 x 90	30,5 x 33,5 x 30 GN 2/3	25 + 25	400 V / 3N / 50 Hz	15,6	82	2	osobne	18 200,-

! Kosze do CP - możliwe kombinacje ułożenia w wannie:

- A Kosz 1/1
- B Kosz 2/4
- C Kosz 1/4
- D Kosz 1/6



! Oferta cenowa na str. 212

BEMARY GAZOWE
BM - 74 G Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu


5 450,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000953	BM - 74 G	40 x 70 x 90	GN 1/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	3,5	3010	49	1	1x GN 1/1	5 450,-

BM - 78 G Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu


8 750,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000954	BM - 78 G	80 x 70 x 90	GN 2/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	6,5	5590	68	1	2x GN 1/1	8 750,-

BEMARY ELEKTRYCZNE
BM - 74 EM Bemar elektryczny

- jednofazowy
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu


4 950,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000869	BM - 74 EM	40 x 70 x 90	GN 1/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	1,1	41	1	1x GN 1/1	4 950,-

BM - 78 EM Bemar elektryczny

- jednofazowy
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu


7 050,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000870	BM - 78 EM	80 x 70 x 90	GN 2/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	2,2	61	1	2x GN 1/1	7 050,-

GRILLE LAWOWE GAZOWE

CW - 74 G Grill lawowy gazowy

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 10 kg

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000947	CW - 74 G	40 x 70 x 90	38 x 52	9	7740	61	7 700,-



7 700,-

CW - 78 G Grill lawowy gazowy

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 15 kg

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Sterowanie	Cena netto PLN
00000948	CW - 78 G	80 x 70 x 90	2x 38 x 52	18	15480	104	osobne	11 000,-



11 000,-

GRILLE ELEKTRYCZNE

CW - 74 ET Grill elektryczny

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000909	CW - 74 ET	40 x 70 x 90	38 x 52	400 V / 3N / 50 Hz	6	62	7 600,-



7 600,-

CW - 78 ET Grill elektryczny

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Sterowanie	Cena netto PLN
00000910	CW - 78 ET	80 x 70 x 90	2x 38 x 52	400 V / 3N / 50 Hz	12	94	osobne	10 400,-



10 400,-

PI50 - 78 G Kocioł gazowy 50 l**24 100,-**

- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00000981	PI50 - 78 G	80 x 70 x 90	Ø 40 x 45	50	10	8600	120	24 100,-

KOCIOŁ ELEKTRYCZNY**PI50 - 78 ET Kocioł elektryczny 50 l****24 100,-**

- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000980	PI50 - 78 ET	80 x 70 x 90	Ø 40 x 45	50	400 V / 3N / 50 Hz	8	120	24 100,-

PŁYTY ROBOCZE

PL - 72 Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000844	PL - 72	20 x 70 x 90	30	2 100,-



2 100,-

PL - 74 Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada na GN 1/1 głębokość 150 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000845	PL - 74	40 x 70 x 90	45	3 450,-



3 450,-

PL - 76 Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada 49 x 50 x 150 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000846	PL - 76	60 x 70 x 90	56	4 950,-



4 950,-

PL - 78 Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada na 2x GN 1/1 głębokość 150 mm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000847	PL - 78	80 x 70 x 90	67	5 650,-



5 650,-

LA - 74 Zlew z baterią

- bateria dźwigniowa

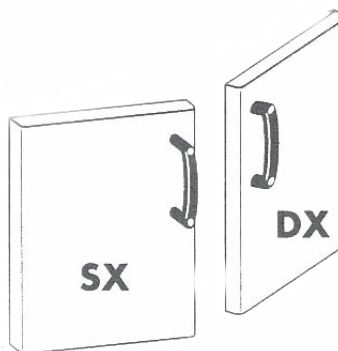
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000848	LA - 74	40 x 70 x 90	30 x 35 x 15	45	4 500,-



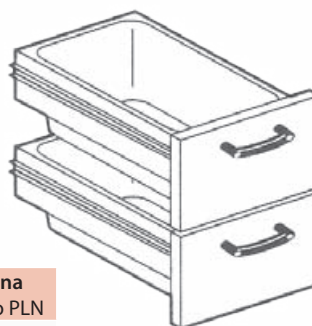
4 500,-

P - 73/93 DX Drzwi 300 prawe
590,-
P - 73/93 SX Drzwi 300 lewe
590,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000849	P - 73/93 DX	29,5 x 2,5 x 47,5	3	590,-
00000850	P - 73/93 SX	29,5 x 2,5 x 47,5	3	590,-


P - 74/94 DX Drzwi 400 prawe
620,-
P - 74/94 SX Drzwi 400 lewe
620,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000851	P - 74/94 DX	39,5 x 2,5 x 47,5	3,5	620,-
00000852	P - 74/94 SX	39,5 x 2,5 x 47,5	3,5	620,-


C - 74 Szuflady 400
2 600,-
C - 76 Szuflady 600
3 200,-
C - 78 Szuflady 800
3 150,-

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000853	C - 74	39,5 x 56 x 47,5	18	2x GN 1/1 - 150	2 600,-
00000854	C - 76	59,5 x 56 x 47,5	22	-	3 200,-
00000855	C - 78	79,5 x 56 x 47,5	26	4x GN 1/1 - 150	3 150,-

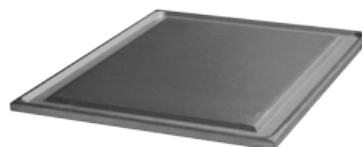
R - 74 Półka 400
390,-
R - 76 Półka 600
430,-
R - 78 Półka 800
480,-

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000997	R - 74	35 x 59 x 2	2	390,-
00000998	R - 76	60 x 59 x 2	3	430,-
00000999	R - 78	75 x 59 x 2	3,5	480,-


PLF Płyta gładka

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000983	PLF	35 x 27 x 3	9	590,-
00000984	PLF/2	35 x 57 x 3	18	1 150,-


PRF Płyta ryflowana

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000985	PRF	35 x 27 x 3	9	780,-
00000986	PRF/2	35 x 57 x 3	18	1 550,-

PT - 74 Prowadnice blach
1 350,-

- do piekarników
- rozstaw prowadnic 7 cm

Indeks	Oznaczenie	Waga kg	Cena netto PLN
00000987	PT - 74	2,5	1 350,-

M - 800 **Nadstawka kominka 800**
M - 1200 **Nadstawka kominka 1200**

1 700,-

2 300,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000988	M - 800	80 x 7 x 80	14	1 700,-
00000989	M - 1200	120 x 7 x 80	21	2 300,-

CA - 800 **Nadstawka kominka 800**
CA - 1200 **Nadstawka kominka 1200**

2 600,-

3 350,-

• z klapką

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000990	CA - 800	80 x 18 x 100	17,5	2 600,-
00000991	CA - 1200	120 x 18 x 100	25,5	3 350,-

M - 50 **Mikser do PI,PD 50**

5 650,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000994	M - 50	29 x 43 x 72	230 V / 50 Hz	0,18	9	5 650,-

CA - 15 **Komin**

990,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000995	CA - 15	Ø 15	7	990,-

D - 7 **Przegroda**

500,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00000996	D - 7	5 x 59 x 42	2,5	500,-

CG - 7 **Listwa kryjąca**

110,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001000	CG - 7	0,7 x 62 x 1,2	0,12	110,-

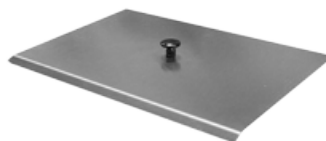


P/BRF - 74 **Pokrywa do patelni BRF-74**
P/BRF - 78 **Pokrywa do patelni BRF-78**

430,-

600,-

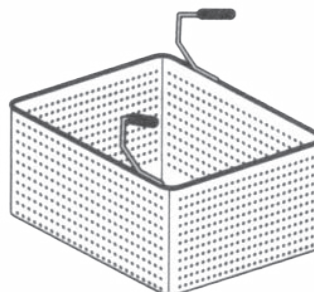
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001001	P/BRF - 74	32 x 53 x 5	2	430,-
00001002	P/BRF - 78	72 x 53 x 5	4	600,-



KOSZE DO MAKARONIAREK

C - 716	Kosz C - 716, D 1/6 do CP / 14x10x20h	320,-
C - 714	Kosz C - 714, C 1/4 do CP / 14x16x20h	330,-
C - 712	Kosz C - 712, B 1/2 do CP / 14x32x20h	430,-
C - 723	Kosz C - 723, A 2/3 do CP / 29x32x20h	690,-

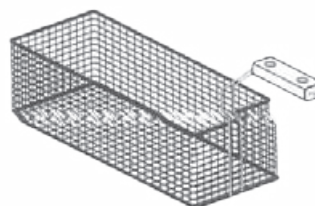
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00002967	C - 716	14 x 10 x 20	320,-
00003061	C - 714	14 x 16 x 20	330,-
00002965	C - 712	14 x 32 x 20	430,-
00002968	C - 723	29 x 32 x 20	690,-


KOSZE DO FRYTOWNIC

F - 71213	Kosz F - 71213 / 1/2 do F13 / 10x30x12h	290,-
F - 71218	Kosz F - 71218 / 1/2 do F18 / 14x33x12h	300,-

- kosz do smażenia frytek
- wykonany ze specjalnej stali

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00003056	F - 71213	10 x 30 x 12	290,-
00002868	F - 71218	14 x 33 x 12	300,-

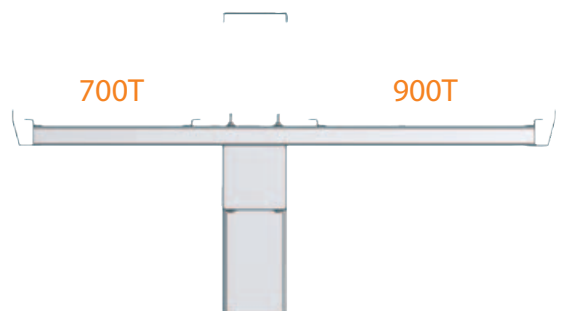
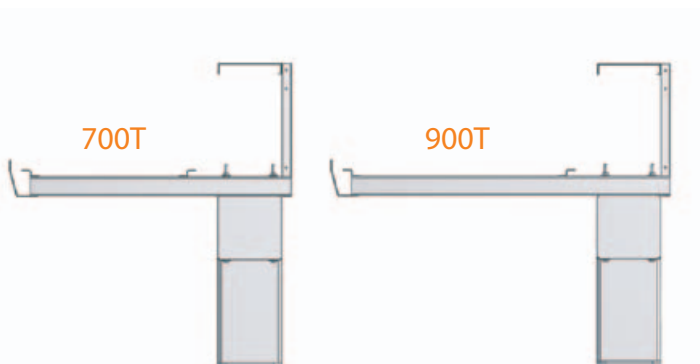
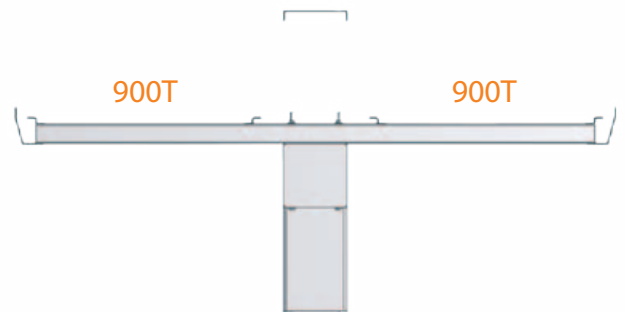
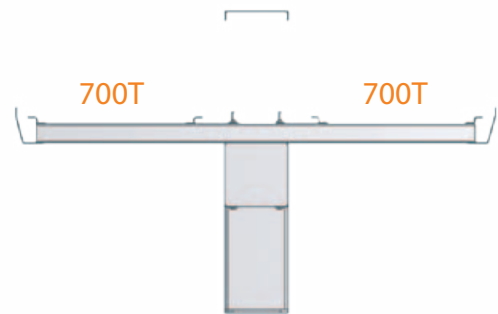


Cantilever

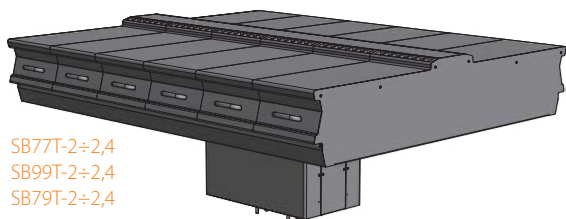


Lekkość i wytrzymałość

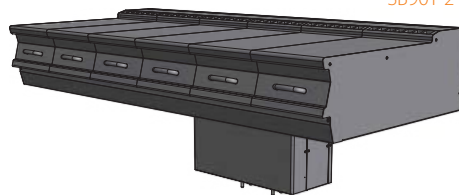
Z pomocą systemu Cantilever RM GASTRO łączy wszystkie najlepsze rozwiązania dla restauracji. To technologia która maksymalizują jakość oraz piękno każdej kuchni. Cantilever zapewnia pełną dowolność kompozycji, pozwalając ułożyć kluczowe urządzenia w postaci wyspy centralnej lub pod ścianą. Konstrukcje wspornikowe z jedną lub dwiema nogami, proste lub z półką, są zaprojektowane w sposób zapewniający ergonomię i maksymalną niezawodność. Cantilever pomaga utrzymać kuchnię w czystości, eliminując niepotrzebne przeszkody i ułatwiając konserwację urządzeń. Wysoce estetyczny system Cantilever pozwala projektantom na wyrażenie swoich pomysłów przez łączenie funkcjonalności i stylu, w kreatywności ograniczonej jedynie wyobraźnią.



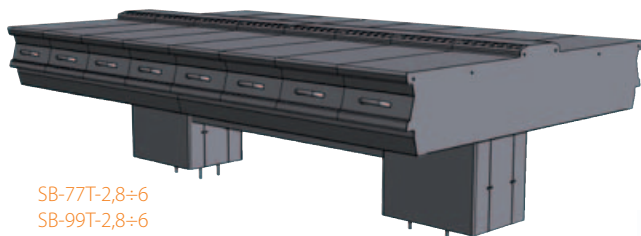
W modułach wspornikowych montowana jest 1 noga o szerokości 2 - 2,4 m lub 2 nogi o szerokości (rozstawie) 2,8 - 6 m.



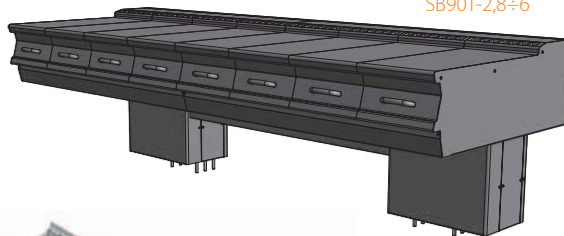
SB77T-2÷2,4
SB99T-2÷2,4
SB79T-2÷2,4



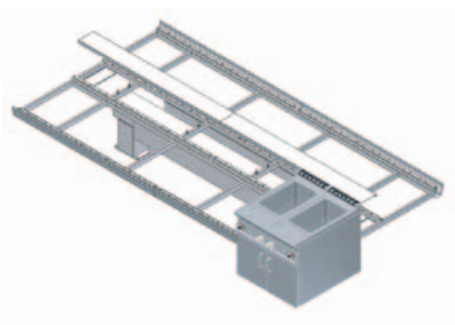
SB70T-2÷2,4
SB90T-2÷2,4



SB-77T-2,8÷6
SB-99T-2,8÷6
SB-79T-2,8÷6



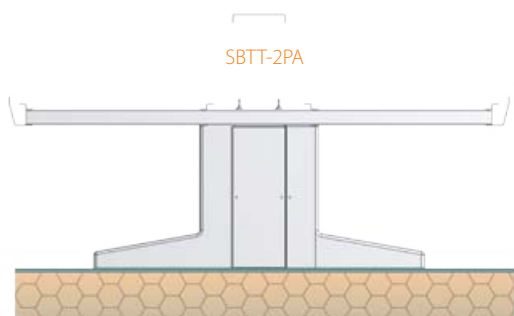
SB70T-2,8÷6
SB90T-2,8÷6



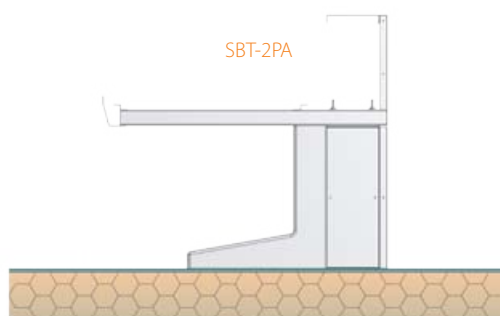
Dopłata za montaż urządzenia z podstawą.

Konstrukcje z jedną nogą są kompletne i powinny być postawione na ziemi.
Tylko konstrukcje z dwoma nogami posiadają następujące opcje montażu:

Dwie nogi w strukturze wolnostojącej.

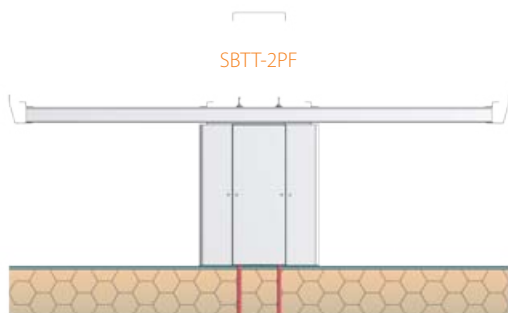


SBTT-2PA

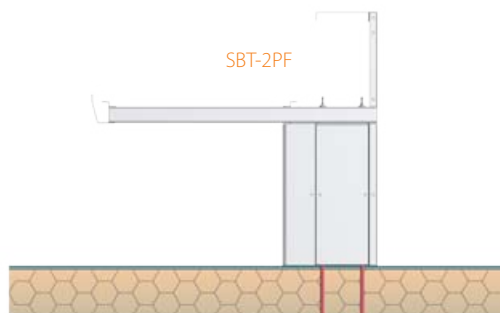


SBT-2PA

Dwie nogi montowane do podłoża.


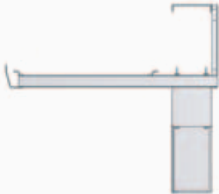

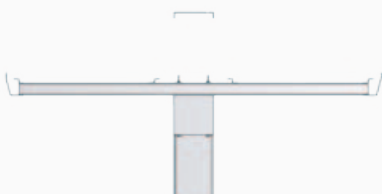



SBTT-2PF



SBT-2PF

Ilustracja	Kod	Do linii	Oznaczenie	Cena netto PLN
Płyta boczna zamykająca dla urządzeń TOP				
	01799002	90T-90T	SB99T-F	1 090,-
	01777002	70T-70T	SB77T-F	950,-
	01779001	70T-90TSX	SB79T-FSX	1 020,-
	01779000	70T-90TDX	SB79T-FDX	1 020,-
	01709001	90TSX	SB90T-FSX	810,-
	01709000	90TDX	SB90T-FDX	810,-
	01707001	70TSX	SB70T-FSX	750,-
	01707000	70TDX	SB70T-FDX	750,-
Płyta boczna zamykająca dla urządzeń na podstawie				
	01699002	90-90	SB99-F	1 770,-
	01677002	70-70	SB77-F	1 490,-
	01679001	70-90SX	SB79-FSX	1 630,-
	01679000	70-90DX	SB79-FDX	1 630,-
	01609001	90SX	SB90-FSX	1 180,-
	01609000	90DX	SB90-FDX	1 180,-
	01607001	70SX	SB70-FSX	1 070,-
	01607000	70DX	SB70-FDX	1 070,-
Płyta boczna zamykająca dla urządzeń TOP + na podstawie				
	01899001	90T-90SX	SB99TM-FSX	1 470,-
	01899000	90T-90DX	SB99TM-FDX	1 470,-
	01877001	70T-70SX	SB77TM-FSX	1 270,-
	01877000	70T-70DX	SB77TM-FDX	1 270,-
	01879001	70T-90SX	SB79TM-FSX	1 440,-
	01879000	70T-90DX	SB79TM-FDX	1 440,-
	01877001	90T-70SX	SB97TM-FSX	1 270,-
	01877000	90T-70DX	SB97TM-FDX	1 270,-
Płyta boczna zamykająca z półką dla urządzeń TOP				
	01799012	90T-90T	SB99T-FP	2 170,-
	01777012	70T-70T	SB77T-FP	1 970,-
	01779011	70T-90TSX	SB79T-FPSX	2 070,-
	01779010	70T-90TDX	SB79T-FPDX	2 070,-
	01609011	90TSX	SB90T-FPSX	2 130,-
	01609010	90TDX	SB90T-FPDX	2 130,-
	01607011	70TSX	SB70T-FPSX	1 980,-
	01607010	70TDX	SB70T-FPDX	1 980,-
Płyta boczna zamykająca z półką dla urządzeń na podstawie				
	01699012	90-90	SB99-FP	2 850,-
	01677012	70-70	SB77-FP	2 510,-
	01679011	70-90SX	SB79-FPSX	2 670,-
	01679010	70-90DX	SB79-FPDX	2 670,-
	01609011	90SX	SB90-FPSX	2 130,-
	01609010	90DX	SB90-FPDX	2 130,-
	01607011	70SX	SB70-FPSX	1 980,-
	01607010	70DX	SB70-FPDX	1 980,-
Płyta boczna zamykająca z półką dla urządzeń TOP + na podstawie				
	01899011	90T-90SX	SB99TM-FPSX	2 560,-
	01899010	70T-70DX	SB99TM-FPDX	2 560,-
	01877011	70T-90SX	SB77TM-FPSX	2 290,-
	01877010	70T-90DX	SB77TM-FPDX	2 290,-
	01879011	70T-90SX	SB79TM-FPSX	2 530,-
	01879010	70T-90DX	SB79TM-FPDX	2 530,-
	01897011	90T-70SX	SB97TM-FPSX	2 260,-
	01897010	90T-70DX	SB97TM-FPDX	2 260,-

Linia	Kod	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
<p>70T</p> 	01507200	SBT70T-2,0	200x93,8x90	10 800,-
	01507240	SBT70T-2,4	240x93,8x90	11 600,-
	01507280	SBT70T-2,8	280x93,8x90	16 300,-
	01507320	SBT70T-3,2	320x93,8x90	17 100,-
	01507360	SBT70T-3,6	360x93,8x90	17 900,-
	01507400	SBT70T-4,0	400x93,8x90	18 700,-
	01507440	SBT70T-4,4	440x93,8x90	19 500,-
	01507480	SBT70T-4,8	480x93,8x90	20 300,-
	01507520	SBT70T-5,2	520x93,8x90	21 100,-
	01507560	SBT70T-5,6	560x93,8x90	21 900,-
	01507600	SBT70T-6,0	600x93,8x90	22 700,-
<p>90T</p> 	01509200	SB90T-2,0	200x113,8x90	10 800,-
	01509240	SB90T-2,4	240x113,8x90	11 600,-
	01509280	SB90T-2,8	280x113,8x90	16 300,-
	01509320	SB90T-3,2	320x113,8x90	17 100,-
	01509360	SB90T-3,6	360x113,8x90	17 900,-
	01509400	SB90T-4,0	400x113,8x90	18 700,-
	01509440	SB90T-4,4	440x113,8x90	19 500,-
	01509480	SB90T-4,8	480x113,8x90	20 300,-
	01509520	SB90T-5,2	520x113,8x90	21 100,-
	01509560	SB90T-5,6	560x113,8x90	21 900,-
	01509600	SB90T-6,0	600x113,8x90	22 700,-
<p>70T 70T</p> 	01577200	SB77T-2,0	200x160x90	11 900,-
	01577240	SB77T-2,4	240x160x90	13 000,-
	01577280	SB77T-2,8	280x160x90	17 900,-
	01577320	SB77T-3,2	320x160x90	18 900,-
	01577360	SB77T-3,6	360x160x90	20 000,-
	01577400	SB77T-4,0	400x160x90	21 000,-
	01577440	SB77T-4,4	440x160x90	22 100,-
	01577480	SB77T-4,8	480x160x90	23 100,-
	01577520	SB77T-5,2	520x160x90	24 200,-
	01577560	SB77T-5,6	560x160x90	25 200,-
	01577600	SB77T-6,0	600x160x90	26 300,-
<p>90T 90T</p> 	01599200	SB99T-2,0	200x200x90	11 900,-
	01599240	SB99T-2,4	240x200x90	13 000,-
	01599280	SB99T-2,8	280x200x90	17 900,-
	01599320	SB99T-3,2	320x200x90	18 900,-
	01599360	SB99T-3,6	360x200x90	20 000,-
	01599400	SB99T-4,0	400x200x90	21 000,-
	01599440	SB99T-4,4	440x200x90	22 100,-
	01599480	SB99T-4,8	480x200x90	23 100,-
	01599520	SB99T-5,2	520x200x90	24 200,-
	01599560	SB99T-5,6	560x200x90	25 200,-
	01599600	SB99T-6,0	600x200x90	26 300,-
<p>70T 90T</p> 	01579200	SB79T-2,0	200x180x90	11 900,-
	01579240	SB79T-2,4	240x180x90	13 000,-
	01579280	SB79T-2,8	280x180x90	17 900,-
	01579320	SB79T-3,2	320x180x90	18 900,-
	01579360	SB79T-3,6	360x180x90	20 000,-
	01579400	SB79T-4,0	400x180x90	21 000,-
	01579440	SB79T-4,4	440x180x90	22 100,-
	01579480	SB79T-4,8	480x180x90	23 100,-
	01579520	SB79T-5,2	520x180x90	24 200,-
	01579560	SB79T-5,6	560x180x90	25 200,-
	01579600	SB79T-6,0	600x180x90	26 300,-

Kod	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
1902000	SBTT-2PA	60x120x53	3 950,-
1902001	SBT-2PA	60x73,8x53	3 420,-

Linia

RM GASTRO 700 TOP

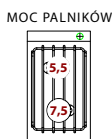
		gazowe / elektryczne
Kuchnie	218 / 220
Frytownice	224 / 225
Podgrzewacz frytek	225
Urządzenia sous-vide, marynowarka	226
Płyty grillowe	227 / 228
Makaroniarki	230 / 231
Bemary	231
Grille	232
Piekarnik elektryczny	233
Płyty robocze	234
Podstawy	235
Listwy łączące	235



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.

PCT - 74 G/P Kuchnia gazowa

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie

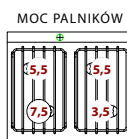


4 200,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001184	PCT - 74 G/P	40 x 70 x 28	13	11180	60	1x 5,5 kW, 1x 7,5 kW	4 200,-

PCT - 78 G/P Kuchnia gazowa

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie

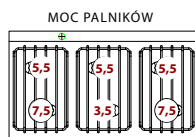


7 150,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001185	PCT - 78 G/P	80 x 70 x 28	22	18920	73	1x 3,5 kW, 2x 5,5 kW, 1x 7,5kW	7 150,-

PCT - 712 G/P Kuchnia gazowa

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie

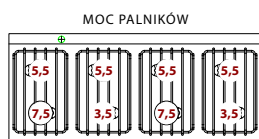


10 000,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001186	PCT - 712 G/P	120 x 70 x 28	35	30100	119	1x 3,5 kW, 3x 5,5 kW, 2x 7,5kW	10 000,-

PCT - 716 G/P Kuchnia gazowa

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezoo zapalanie



14 100,-

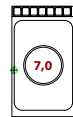
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001187	PCT - 716 G/P	160 x 70 x 28	44	37840	146	2x 3,5 kW, 4x 5,5 kW, 2x 7,5kW	14 100,-

TPT - 74 G Kuchnia żeliwna gazowa

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- szafka otwarta


5 600,-

MOC PALNIKÓW



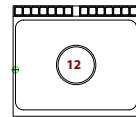
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001188	TPT - 74 G	40 x 70 x 28	37 x 57	7	6020	60	1x 7,0 kW	żeliwna	5 600,-

TPT - 78 G Kuchnia żeliwna gazowa

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- szafka otwarta


7 550,-

MOC PALNIKÓW



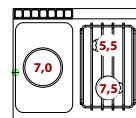
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001189	TPT - 78 G	80 x 70 x 28	77 x 57	12	10320	158	1x 12 kW	żeliwna	7 550,-

TP2T - 78 G/P Kuchnia żeliwna gazowa

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji


8 800,-

MOC PALNIKÓW



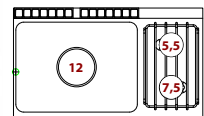
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001190	TP2T - 78 G/P	80 x 70 x 28	37 x 57	20	17200	125	1x 7,0 kW, 1x 5,5kW, 1x 7,5kW	żeliwna	8 800,-

TP2T - 712 G/P Kuchnia żeliwna gazowa

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji


11 200,-

MOC PALNIKÓW



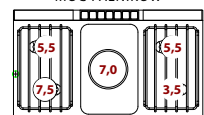
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001191	TP2T - 712 G/P	120 x 70 x 28	77 x 57	25	21500	149	1x 12,0 kW, 1x 5,5 kW, 1x 7,5 kW	żeliwna	11 200,-

TP4T - 712 G/P Kuchnia żeliwna gazowa

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji


12 500,-

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001192	TP4T - 712 G/P	120 x 70 x 28	37 x 57	29	24940	175	1x 7,0 kW, 1x 3,5kW, 2x 5,5 kW, 1x 7,5 kW	żeliwna	12 500,-

PCT - 74 ET Kuchnia elektryczna

2 900,-

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- płyta szybkogrzejna

MOC PALNIKÓW



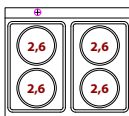
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001148	PCT - 74 ET	40 x 70 x 28	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	26	okrągła	2x 2,6 kW	2 900,-

PCT - 78 ET Kuchnia elektryczna

4 900,-

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- płyty szybkogrzejne

MOC PALNIKÓW



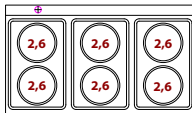
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001153	PCT - 78 ET	80 x 70 x 28	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	63	okrągła	4x 2,6 kW	4 900,-

PCT - 712 ET Kuchnia elektryczna

8 600,-

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- płyty szybkogrzejne

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001157	PCT - 712 ET	120 x 70 x 28	Ø 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,6	82	okrągła	6x 2,6 kW	8 600,-

PCQT - 74 ET Kuchnia elektryczna

4 500,-

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- płyta szybkogrzejna

MOĆ PALNIKÓW



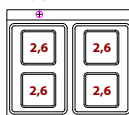
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001149	PCQT - 74 ET	40 x 70 x 28	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	30	kwadratowa	2x 2,6 kW	4 500,-

PCQT - 78 ET Kuchnia elektryczna

8 200,-

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- płyta szybkogrzejna

MOĆ PALNIKÓW



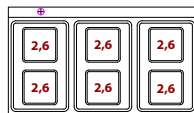
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001154	PCQT - 78 ET	80 x 70 x 28	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	66	kwadratowa	4x 2,6 kW	8 200,-

PCQT - 712 ET Kuchnia elektryczna

12 800,-

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- płyta szybkogrzejna

MOĆ PALNIKÓW

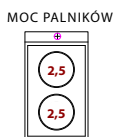


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001158	PCQT - 712 ET	120 x 70 x 28	22 x 22	400 V / 3N / 50 Hz	15,6	97	kwadratowa	6x 2,6 kW	12 800,-

PCCT - 74 ET Kuchnia elektryczna ceramiczna

6 350,-

- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001150	PCCT - 74 ET	40 x 70 x 28	35 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	5	35	ceramiczna	2x 2,5 kW	6 350,-

PCCT - 78 ET Kuchnia elektryczna ceramiczna

10 900,-

- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



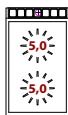
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001155	PCCT - 78 ET	80 x 70 x 28	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	10	62	ceramiczna	4x 2,5 kW	10 900,-

KUCHNIE INDUKCYJNE

PCIT - 74 ET Kuchnia elektryczna indukcyjna**25 100,-**

- łatwe utrzymanie w czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkoogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

MOC PALNIKÓW

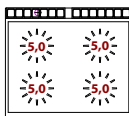


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001151	PCIT - 74 ET	40 x 70 x 28	35 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	10	34	indukcyjna	2x 5,0 kW	25 100,-

PCIT - 78 ET Kuchnia elektryczna indukcyjna**48 700,-**

- łatwe utrzymanie w czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkoogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001156	PCIT - 78 ET	80 x 70 x 28	75 x 57	400 V / 3N / 50 Hz	20	66	indukcyjna	4x 5,0 kW	48 700,-

PCIWT - 74 ET Kuchnia elektryczna indukcyjna WOK**25 900,-**

- łatwe utrzymanie w czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- płyty szybkoogrzejne
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

MOC PALNIKÓW

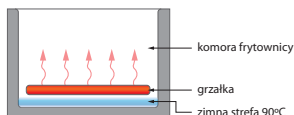


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001152	PCIWT - 74 ET	40 x 70 x 28	Ø 30	400 V / 3N / 50 Hz	5	32	indukcyjna	5,0 kW	25 900,-

F13T - 74 G Frytownica pojedyncza gazowa

7 250,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- wydajność 10 kg/h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

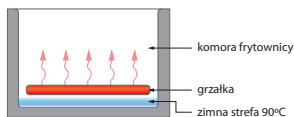


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość waniei	Ilość koszy	Cena netto PLN
00001213	F13T - 74 G	40 x 70 x 28	31,5 x 34,5 x 22,5	13	12	10320	55	1	1x 28 x 29 x 10	7 250,-

F2/13T - 78 G Frytownica podwójna gazowa

11 300,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- wydajność 20 kg/h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



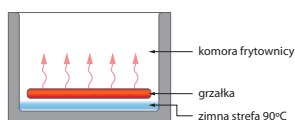
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość waniei	Ilość koszy	Sterowanie	Cena netto PLN
00001214	F2/13T - 78 G	80 x 70 x 28	31,5 x 34,5 x 22,5	2x 13	24	20640	81	2	2x 28 x 29 x 10	osobne	11 300,-

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

F13T - 74 ET Frytownica pojedyncza elektryczna

6 400,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- wydajność 10 kg/h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



obrotowa grzałka

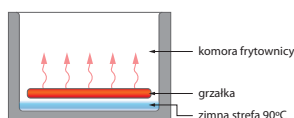


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Cena netto PLN
00001182	F13T - 74 ET	40 x 70 x 28	30,5 x 34 x 22,5	13	400 V / 3N / 50 Hz	9,75	48	1	1x 28 x 29 x 10	6 400,-

F2/13T - 78 ET Frytownica podwójna elektryczna

9 900,-

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- wydajność 20 kg/h
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



obrotowa grzałka



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Ilość koszy	Sterowanie	Cena netto PLN
00001183	F2/13T - 78 ET	80 x 70 x 28	30,5 x 34 x 22,5	2x 13	400 V / 3N / 50 Hz	19,5	75	2	2x 28 x 29 x 10	osobne	9 900,-

PODGRZEWACZ FRYTEK

BST - 74 EM Podgrzewacz frytek

5 650,-

- jednofazowy z lampą infra
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Cena netto PLN
00001161	BST - 74 EM	40 x 70 x 28	30,5 x 51 x 16,5 h	230 V / 50 Hz	1,47	36	1	5 650,-

URZĄDZENIA SOUS-VIDE

CSVT - 76 ET Urządzenie Sous-vide

13 300,-

- nowoczesne urządzenie nadążające za trendami niskotemperaturowej obróbki potraw
- zaletą Sous-vide jest perfekcyjnie przygotowana potrawa posiadająca naturalny smak, aromat oraz konsystencję, przy jednoczesnym zachowaniu pełnej wartości odżywczej
- szczególnie dobre rezultaty można osiągnąć przy obróbce mięsa i ryb - mięso jest smaczne, delikatne i wilgotne, czego często nie da się osiągnąć przy tradycyjnym pieczeniu lub smażeniu na patelni
- nie dochodzi do mieszania smaków (jak np. w piekarniku)
- dzięki Sous-vide minimalizuje się straty wagi potrawy - dowiedziono, że nie są większe niż 5%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009346	CSVT - 76 ET	60 x 70 x 28	51 x 31 x 18	20	230 V / 50 Hz	2,4	42	1	0 - 90	13 300,-

MARYNOWARKA

MR - 12 L Marynowarka

11 800,-

- samodzielne urządzenie służące do marynowania mięsa za pomocą ultradźwięków
- w takim procesie marynata przenika mocno w głąb mięsa, przez co jest ono delikatniejsze i smaczniejsze
- proces marynowania jest bardzo szybki - trwa ok. 10 -15 minut i zwiększa wagę mięsa o 7 - 15%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość wanien	Cena netto PLN
00009830	MR - 12 L	26,5 x 32,5 x 38	24 x 30 x 20	12	230 V / 50 Hz	0,3	1	11 800,-

Więcej informacji w dziale **RM Lotus Gastro Sous-vide System** - str. 250

MARYNOWANIE

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

GOTOWANIE
NISKOTEMPERATUROWE



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

FTLT - 74 G	Płyta grillowa gazowa gładka	5 400,-
FTRT - 74 G	Płyta grillowa gazowa ryflowana	5 850,-
FTLT - 74 GS	Płyta grillowa gazowa gładka chromowana	6 700,-
FTRT - 74 GS	Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana	7 150,-

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

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001195	FTLT - 74 G	40 x 70 x 28	39 x 52,2	7	6020	63	gładka	5 400,-
00001196	FTRT - 74 G	40 x 70 x 28	39 x 52,2	7	6020	63	ryflowana	5 850,-
00001197	FTLT - 74 GS	40 x 70 x 28	39 x 52,2	7	6020	63	gładka chromowana	6 700,-
00001198	FTRT - 74 GS	40 x 70 x 28	39 x 52,2	7	6020	63	ryflowana chromowana	7 150,-

FTLT - 76 G	Płyta grillowa gazowa gładka	6 550,-
FTRT - 76 G	Płyta grillowa gazowa ryflowana	7 500,-
FTLRT - 76 G	Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana	7 050,-
FTLT - 76 GS	Płyta grillowa gazowa gładka chromowana	8 150,-
FTRT - 76 GS	Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana	8 950,-
FTLRT - 76 GS	Płyta grillowa gaz. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana	8 500,-

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

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001199	FTLT - 76 G	60 x 70 x 28	59 x 52,2	10,5	9030	68	gładka	6 550,-
00001201	FTRT - 76 G	60 x 70 x 28	59 x 52,2	10,5	9030	68	ryflowana	7 500,-
00001200	FTLRT - 76 G	60 x 70 x 28	59 x 52,2	10,5	9030	68	½ gładka - ½ ryflowana	7 050,-
00001202	FTLT - 76 GS	60 x 70 x 28	59 x 52,2	10,5	9030	68	gładka chromowana	8 150,-
00001204	FTRT - 76 GS	60 x 70 x 28	59 x 52,2	10,5	9030	68	ryflowana chromowana	8 950,-
00001203	FTLRT - 76 GS	60 x 70 x 28	59 x 52,2	10,5	9030	68	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	8 500,-

FTLT - 78 G	Płyta grillowa gazowa gładka	9 650,-
FTRT - 78 G	Płyta grillowa gazowa ryflowana	10 700,-
FTLRT - 78 G	Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana	10 100,-
FTLT - 78 GS	Płyta grillowa gazowa gładka chromowana	12 400,-
FTRT - 78 GS	Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana	13 200,-
FTLRT - 78 GS	Płyta grillowa gaz. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana	13 100,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Sterowanie	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001205	FTLT - 78 G	80 x 70 x 28	79 x 52,2	14	12040	108	osobne	gładka	2	9 650,-
00001207	FTRT - 78 G	80 x 70 x 28	79 x 52,2	14	12040	108	osobne	ryflowana	2	10 700,-
00001206	FTLRT - 78 G	80 x 70 x 28	79 x 52,2	14	12040	108	osobne	½ gładka - ½ ryflowana	2	10 100,-
00001208	FTLT - 78 GS	80 x 70 x 28	79 x 52,2	14	12040	108	osobne	gładka chromowana	2	12 400,-
00001210	FTRT - 78 GS	80 x 70 x 28	79 x 52,2	14	12040	108	osobne	ryflowana chromowana	2	13 200,-
00001209	FTLRT - 78 GS	80 x 70 x 28	79 x 52,2	14	12040	108	osobne	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	2	13 100,-

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

FTLT - 74 ET	Płyta grillowa elektryczna gładka	5 200,-
FTRT - 74 ET	Płyta grillowa elektryczna ryflowana	5 650,-
FTLT - 74 ETS	Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana	6 200,-
FTRT - 74 ETS	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana	6 650,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001162	FTLT - 74 ET	40 x 70 x 28	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	5,55	58	gładka	5 200,-
00001163	FTRT - 74 ET	40 x 70 x 28	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	5,55	58	ryflowana	5 650,-
00001164	FTLT - 74 ETS	40 x 70 x 28	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	5,55	58	gładka chromowana	6 200,-
00001165	FTRT - 74 ETS	40 x 70 x 28	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	5,55	58	ryflowana chromowana	6 650,-

FTLT - 76 ET	Płyta grillowa elektryczna gładka	6 100,-
FTRT - 76 ET	Płyta grillowa elektryczna ryflowana	6 800,-
FTLRT - 76 ET	Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana	6 450,-
FTLT - 76 ETS	Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana	7 600,-
FTRT - 76 ETS	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana	8 400,-
FTLRT - 76 ETS	Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana	7 950,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001166	FTLT - 76 ET	60 x 70 x 28	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	7,4	67	gładka	6 100,-
00001168	FTRT - 76 ET	60 x 70 x 28	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	7,4	67	ryflowana	6 800,-
00001167	FTLRT - 76 ET	60 x 70 x 28	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	7,4	67	½ gładka - ½ ryflowana	6 450,-
00001169	FTLT - 76 ETS	60 x 70 x 28	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	7,4	67	gładka chromowana	7 600,-
00001171	FTRT - 76 ETS	60 x 70 x 28	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	7,4	67	ryflowana chromowana	8 400,-
00001170	FTLRT - 76 ETS	60 x 70 x 28	59 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	7,4	67	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	7 950,-

FTLT - 78 ET	Płyta grillowa elektryczna gładka	7 900,-
FTRT - 78 ET	Płyta grillowa elektryczna ryflowana	8 950,-
FTLRT - 78 ET	Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana	8 400,-
FTLT - 78 ETS	Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana	9 650,-
FTRT - 78 ETS	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana	10 800,-
FTLRT - 78 ETS	Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana	10 300,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Sterowanie	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001172	FTLT - 78 ET	80 x 70 x 28	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	11,1	103	osobne	gładka	2	7 900,-
00001174	FTRT - 78 ET	80 x 70 x 28	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	11,1	103	osobne	ryflowana	2	8 950,-
00001173	FTLRT - 78 ET	80 x 70 x 28	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	11,1	103	osobne	½ gładka - ½ ryflowana	2	8 400,-
00001175	FTLT - 78 ETS	80 x 70 x 28	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	11,1	103	osobne	gładka chromowana	2	9 650,-
00001177	FTRT - 78 ETS	80 x 70 x 28	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	11,1	103	osobne	ryflowana chromowana	2	10 800,-
00001176	FTLRT - 78 ETS	80 x 70 x 28	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	11,1	103	osobne	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	2	10 300,-

PŁYTY GRILLOWE CERAMICZNE

FTCT - 74 ET Płyta grillowa elektryczna ceramiczna

- płyta robocza ceramiczna
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz



6 900,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001178	FTCT - 74 ET	40 x 70 x 28	39 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	2,7	56	ceramiczna	6 900,-

FTCT - 78 ET Płyta grillowa elektryczna ceramiczna

- płyta robocza ceramiczna
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x osobne sterowanie



10 400,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001179	FTCT - 78 ET	80 x 70 x 28	79 x 52,2	400 V / 3N / 50 Hz	5,4	103	ceramiczna	2	10 400,-

MAKARONIARKI GAZOWE

CPT - 74 G Makaroniarka gazowa

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **termostat zabezpieczający**



6 350,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00017008	CPT - 74 G	40 x 70 x 28	31 x 33,5 x 18 GN 2/3	13	6,0	5160	38	6 350,-

CPT - 76 G Makaroniarka gazowa

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **termostat zabezpieczający**

7 500,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00017009	CPT - 76 G	60 x 70 x 28	51 x 31 x 18 GN 1/1	19	9,0	7740	49	7 500,-

MAKARONIARKI ELEKTRYCZNE

CPT - 74 ET Makaroniarka elektryczna

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- czujnik poziomu wody



6 050,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00017003	CPT - 74 ET	40 x 70 x 28	31 x 33,5 x 22 GN 2/3	17	400 V / 3N / 50 Hz	5,0	35	6 050,-

CPT - 76 ET Makaroniarka elektryczna

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- czujnik poziomu wody

6 950,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00017004	CPT - 76 ET	60 x 70 x 28	51 x 31 x 22 GN 1/1	25	400 V / 3N / 50 Hz	7,5	45	6 950,-

BEMARY GAZOWE

BMT - 74 G Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

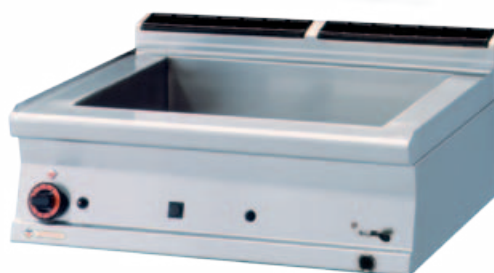


4 750,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001193	BMT - 74 G	40 x 70 x 28	GN 1/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	3,5	3010	43	1	1 x GN 1/1	4 750,-

BMT - 78 G Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



7 150,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001194	BMT - 78 G	80 x 70 x 28	GN 2/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	6,5	5590	61	1	2 x GN 1/1	7 150,-

BEMARY ELEKTRYCZNE

BMT - 74 EM Bemar elektryczny

3 850,-

- jednofazowy
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001159	BMT - 74 EM	40 x 70 x 28	GN 1/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	1,1	35	1	1 x GN 1/1	3 850,-

BMT - 78 EM Bemar elektryczny

5 750,-

- jednofazowy
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001160	BMT - 78 EM	80 x 70 x 28	GN 2/1 głębokość 15 cm	230 V / 50 Hz	2,2	54	1	2 x GN 1/1	5 750,-

GRILLE LAWOWE GAZOWE

CWT - 74 G Grill lawowy gazowy

6 900,-

- regulowany poziom rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6 kg
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001211	CWT - 74 G	40 x 70 x 28	38 x 52	9	7740	56	6 900,-

CWT - 78 G Grill lawowy gazowy

9 650,-

- regulowany poziom rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6 kg
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Sterowanie	Cena netto PLN
00001212	CWT - 78 G	80 x 70 x 28	2x 38 x 52	18	15480	97	osobne	9 650,-

GRILLE ELEKTRYCZNE

CWT - 74 ET Grill elektryczny

- regulowany poziom rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6 kg
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



6 450,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001180	CWT - 74 ET	40 x 70 x 28	38 x 52	400 V / 3N / 50 Hz	6	57	6 450,-

CWT - 78 ET Grill elektryczny

- 2x płyta grzewcza
- regulowany poziom rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6 kg
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



9 100,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Sterowanie	Cena netto PLN
00001181	CWT - 78 ET	80 x 70 x 28	2x 38 x 52	400 V / 3N / 50 Hz	12	87	osobne	9 100,-

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

MFV - 78 ET Piekarnik elektryczny GN 1/1 - podstawa TOP

10 200,-

CPF - 78 E Moduł maskujący piekarnik elektryczny GN 1/1 - podstawa TOP

700,-

- możliwe zastosowanie jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- w przypadku użycia jako urządzenie wolnostojące bez modułu TOP można zakupić pokrywę maskującą górną ścianę piekarnika (CPF - 78 E)



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009886	MFV - 78 ET	80 x 68,2 x 57	68 x 36 x 34	400 V / 3N / 50 Hz	5,32	55	4x GN 1/1	10 200,-
00009887	CPF - 78 E	80 x 64 x 2,8	-	-	-	5	-	700,-

PLT - 72 Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001143	PLT - 72	20 x 70 x 28	15	1 650,-



1 650,-

PLT - 74 Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada na GN 1/1 głębokość 15 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001144	PLT - 74	40 x 70 x 28	26	2 400,-



2 400,-

PLT - 76 Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada nierdzewna 49 x 50 x 15 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001145	PLT - 76	60 x 70 x 28	36	3 350,-



3 350,-

PLT - 78 Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada na 2x GN 1/1 głębokość 15 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001146	PLT - 78	80 x 70 x 28	43	3 450,-



3 450,-

LAT - 74 Zlew z baterią

- bateria dźwigniowa

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001147	LAT - 74	40 x 70 x 28	30 x 35 x 15 h	22	3 300,-



3 300,-

PODSTAWY OTWARTE

- S - 74** **Podstawa otwarta**
- S - 76** **Podstawa otwarta**
- S - 78** **Podstawa otwarta**
- S - 712** **Podstawa otwarta**

800,-

890,-

960,-

1 150,-

- konstrukcja wykonana z profilu 40 x 40 mm
- półka odkładacza na akcesoria



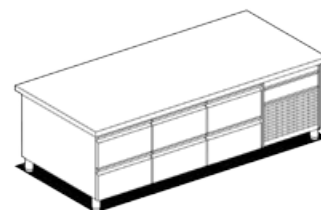
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00006020	S - 74	40 x 59 x 57	10	800,-
00006021	S - 76	60 x 59 x 57	15	890,-
00003617	S - 78	80 x 59 x 57		960,-
00003618	S - 712	120 x 59 x 57		1 150,-

PODSTAWY CHŁODNICZE

- MFB - 180** **Podstawa chłodnicza z szufladami**

18 100,-

- 6 szuflad
- temperatura: -2 do +8 °C

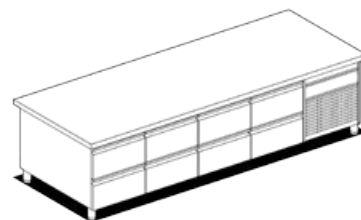


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00001215	MFB - 180	180 x 70 x 60	230 V / 50 Hz	0,3	132	-2 do +8	18 100,-

- MFB - 220** **Podstawa chłodnicza z szufladami**

21 400,-

- 8 szuflad
- temperatura: -2 do +8 °C

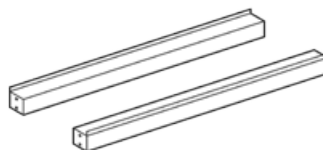


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00001216	MFB - 220	220 x 70 x 60	230 V / 50 Hz	0,6	155	-2 do +8	21 400,-

LISTWY ŁĄCZĄCE

- TSP** **Listwy łączące**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00001217	TSP - 4	40 x 6 x 6	640,-
00001218	TSP - 6	60 x 6 x 6	730,-
00001219	TSP - 8	80 x 6 x 6	820,-
00001220	TSP - 10	100 x 6 x 6	910,-
00001221	TSP - 12	120 x 6 x 6	980,-
00001222	TSP - 14	140 x 6 x 6	1 100,-
00001223	TSP - 16	160 x 6 x 6	1 150,-
00001224	TSP - 18	180 x 6 x 6	1 250,-
00001225	TSP - 20	200 x 6 x 6	1 350,-



Drop-in



Dopasowanie do każdej wielkości

Linia RM GASTRO składająca się z urządzeń gazowych i elektrycznych wpuszczanych w blat. Wykonywana ze stali nierdzewnej satynowanej z chromowanymi dodatkami, zachowująca charakterystyczną dla RM GASTRO funkcjonalność i estetykę. W jej skład wchodzi wszystkie urządzenia potrzebne do zaspokojenia wszelkich kuchennych potrzeb: jednostki gotujące, indukcyjne, smażące, patelnie, frytownice i wiele innych.



Najważniejsze atuty:

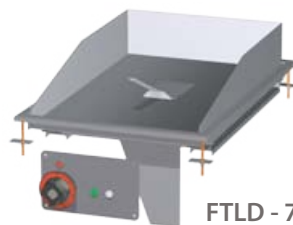
- Większość modułów w wariantach elektrycznym i gazowym.
- Moduły o różnych wielkościach do wyboru.
- Solidna nierdzewna konstrukcja oraz masywne nierdzewne ruszty.
- Moc palników gazowych 3,5, 5,5 i 7,5 kW, regulowana w całym zakresie.
- Maksymalne wykorzystanie przestrzeni na obszar roboczy modułu.
- Wybór z około 60 modeli.



F18D - 74ET



PCD - 74ET



FTLD - 74ET

Informacje techniczne

Konstrukcja modułów DROP-IN odpowiada linii RM GASTRO 700.

Płyty robocze mogą być wykonane z różnych materiałów, np. nierdzewne lub granitowe.

Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne pozwalają na stworzenie linii urządzeń przy ścianie lub w postaci centralnego bloku grzewczego. Można także ustawić ciąg w kształcie litery „L” lub „U”.

Wszystkie moduły posiadają boczną krawędź, która zapobiega wnikaniu resztek produktów pomiędzy ściany.

Nowoczesny wygląd odpowiadający wyższym standardom pozwala na uzupełnienie wyposażenia kuchni o urządzenia z linii 600, 700 i 900 przy zachowaniu jednakowego stylu wizualnego.

Wszystkie gazowe modele mają zainstalowane dysze na gaz ziemny, dodatkowo są dołączone dysze na propan - butan.



Linia

RM GASTRO 700 DROP-IN

Kuchnie elektryczne	240
Kuchnie indukcyjne	241
Kuchnie gazowe	242
Płyty grilowe	243
Frytownice	245
Podgrzewacz frytek	246
Makaroniarki	246
Bemary	247
Patelnie	247
Akcesoria	247



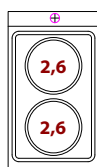
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

PCD - 74 ET Kuchnia stołowa elektryczna

2 350,-

- trójfazowa
- 2x okrągła płyta grzewcza: 2,6 kW

MOC PALNIKÓW



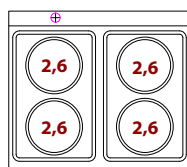
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016711	PCD - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	19	2x 2,6 kW	okrągła ø 22 cm	2 350,-

PCD - 78 ET Kuchnia stołowa elektryczna

3 650,-

- trójfazowa
- 4x okrągła płyta grzewcza: 2,6 kW

MOC PALNIKÓW



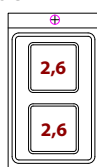
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016712	PCD - 78 ET	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	38	4x 2,6 kW	okrągła ø 22 cm	3 650,-

PCQD - 74 ET Kuchnia stołowa elektryczna

4 650,-

- trójfazowa
- 2x kwadratowa płyta grzewcza: 2,6 kW

MOC PALNIKÓW



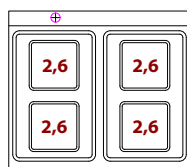
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016713	PCQD - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	19	2x 2,6 kW	kwadratowa 22 x 22 cm	4 650,-

PCQD - 78 ET Kuchnia stołowa elektryczna

8 150,-

- trójfazowa
- 4x kwadratowa płyta grzewcza: 2,6 kW

MOC PALNIKÓW

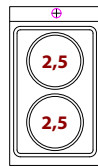


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016714	PCQD - 78 ET	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	38	4x 2,6 kW	kwadratowa 22 x 22 cm	8 150,-

PCCD - 74 ET Kuchnia stołowa ceramiczna
4 950,-

- trójfazowa
- 2x powierzchnia grzejna: 2,5 kW

MOC PALNIKÓW

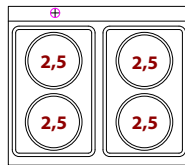


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016717	PCCD - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5	12	2x 2,5 kW	ceramiczna	4 950,-

PCCD - 78 ET Kuchnia stołowa ceramiczna
7 350,-

- trójfazowa
- 4x powierzchnia grzejna: 2,5 kW

MOC PALNIKÓW

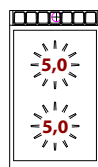


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016718	PCCD - 78 ET	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10	40	4x 2,5 kW	ceramiczna	7 350,-

KUCHNIE INDUKCYJNE
PCID - 74 ET Kuchnia stołowa indukcyjna
27 600,-
PCID - 74 ETD Kuchnia stołowa indukcyjna z cyfrowym sterowaniem
29 700,-

- trójfazowa
- 2x powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- wymiary płyty w cm: 35 x 57

MOC PALNIKÓW

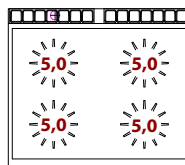


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Sterowanie	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016719	PCID - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10	20	2x 5 kW		indukcyjna	27 600,-
00016726	PCID - 74 ETD	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10	20	2x 5 kW	cyfrowe	indukcyjna	29 700,-

PCID - 78 ET Kuchnia stołowa indukcyjna
51 700,-
PCID - 78 ETD Kuchnia stołowa indukcyjna z cyfrowym sterowaniem
55 800,-

- trójfazowa
- 4x powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- wymiary płyty w cm: 75 x 57

MOC PALNIKÓW

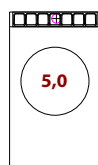


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Sterowanie	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016720	PCID - 78 ET	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	20	40	4x 5 kW		indukcyjna	51 700,-
00016727	PCID - 78 ETD	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	20	40	4x 5 kW	cyfrowe	indukcyjna	55 800,-

PCIWD - 74 ET Kuchnia stołowa indukcyjna WOK
20 800,-
PCIWD - 74 ETD Kuchnia stołowa indukcyjna WOK z cyfrowym sterowaniem
21 800,-

- trójfazowa
- 1x powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- średnica płyty: 30 cm

MOC PALNIKÓW

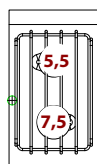


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Sterowanie	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00016728	PCIWD - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5	20	1x 5 kW		indukcyjna	20 800,-
00016729	PCIWD - 74 ETD	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5	20	1x 5 kW	cyfrowe	indukcyjna	21 800,-

KUCHNIE GAZOWE
PCD - 74 G Kuchnia stołowa gazowa
4 300,-

- 1x palnik 5,5 kW
- 1x palnik 7,5 kW
- niezależne sterowanie
- piezoo zapalanie

MOC PALNIKÓW

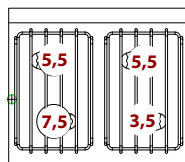


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00016715	PCD - 74 G	40 x 60 x 11	13	11167	20	5,5 + 7,5 kW	4 300,-

PCD - 78 G Kuchnia stołowa gazowa
8 050,-

- 1x palnik 3,5 kW
- 2x palnik 5,5 kW
- 1x palnik 7,5 kW
- niezależne sterowanie
- piezoo zapalanie

MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00016716	PCD - 78 G	80 x 60 x 11	22	18898	40	3,5 + 2x 5,5 + 7,5 kW	8 050,-

PŁYTY GRILOWE

- FTLD - 74 ET** **Płyta grillowa gładka** 4 500,-
- FTLD - 74 ETS** **Płyta grillowa gładka chromowana** 5 600,-
- FTRD - 74 ET** **Płyta grillowa ryflowana** 4 500,-
- FTRD - 74 ETS** **Płyta grillowa ryflowana chromowana** 5 850,-

- trójfazowa
- szuflada na tłuszcz
- płyta gładka
- regulacja temperatury



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016730	FTLD - 74 ET	40 x 60 x 22	35,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	30	gładka	50 - 300	4 500,-
00016731	FTLD - 74 ETS	40 x 60 x 22	35,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	30	gładka chromowana	50 - 300	5 600,-
00016732	FTRD - 74 ET	40 x 60 x 22	35,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	30	ryflowana	50 - 300	4 500,-
00016733	FTRD - 74 ETS	40 x 60 x 22	35,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5	30	ryflowana chromowana	50 - 300	5 850,-

- FTLD - 76 ET** **Płyta grillowa gładka** 5 750,-
- FTLD - 76 ETS** **Płyta grillowa gładka chromowana** 7 500,-
- FTLRD - 76 ET** **Płyta grillowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana** 6 000,-
- FTLRD - 76 ETS** **Płyta grillowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana** 7 800,-
- FTRD - 76 ET** **Płyta grillowa ryflowana** 6 150,-
- FTRD - 76 ETS** **Płyta grillowa ryflowana chromowana** 7 950,-

- trójfazowa
- szuflada na tłuszcz
- płyta gładka
- 2x regulacja temperatury



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016734	FTLD - 76 ET	60 x 60 x 22	55,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	6	45	gładka	50 - 300	5 750,-
00016735	FTLD - 76 ETS	60 x 60 x 22	55,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	6	45	gładka chromowana	50 - 300	7 500,-
00016736	FTLRD - 76 ET	60 x 60 x 22	55,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	6	45	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	50 - 300	6 000,-
00016737	FTLRD - 76 ETS	60 x 60 x 22	55,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	6	45	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	50 - 300	7 800,-
00016738	FTRD - 76 ET	60 x 60 x 22	55,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	6	45	ryflowana	50 - 300	6 150,-
00016739	FTRD - 76 ETS	60 x 60 x 22	55,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	6	45	ryflowana chromowana	50 - 300	7 950,-

- FTLD - 78 ET** **Płyta grillowa gładka**
- FTLD - 78 ETS** **Płyta grillowa gładka chromowana**
- FTLRD - 78 ET** **Płyta grillowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana**
- FTLRD - 78 ETS** **Płyta grillowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana**
- FTRD - 78 ET** **Płyta grillowa ryflowana**
- FTRD - 78 ETS** **Płyta grillowa ryflowana chromowana**

7 050,-
9 550,-
7 300,-
10 100,-
7 450,-
9 950,-

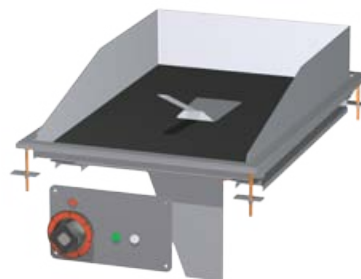
- trójfazowa
- szuflada na tłuszcz
- płyta gładka
- 2x regulacja temperatury



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016740	FTLD - 78 ET	80 x 60 x 22	75,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	60	gładka	50 - 300	7 050,-
00016741	FTLD - 78 ETS	80 x 60 x 22	75,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	60	gładka chromowana	50 - 300	9 550,-
00016742	FTLRD - 78 ET	80 x 60 x 22	75,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	60	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	50 - 300	7 300,-
00016743	FTLRD - 78 ETS	80 x 60 x 22	75,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	60	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	50 - 300	10 100,-
00016744	FTRD - 78 ET	80 x 60 x 22	75,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	60	ryflowana	50 - 300	7 450,-
00016745	FTRD - 78 ETS	80 x 60 x 22	75,6 x 55	400 V / 3N / 50 Hz	4,5 + 4,5	60	ryflowana chromowana	50 - 300	9 950,-

FTCD - 74 EM Płyta grillowa ceramiczna
6 100,-

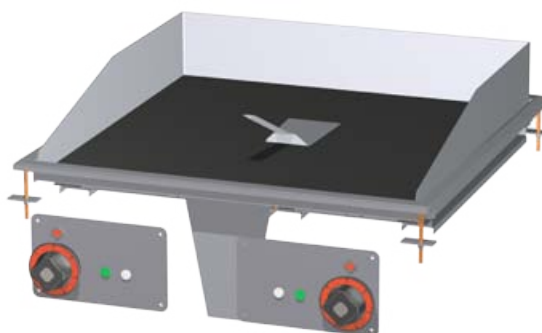
- trójfazowa
- szuflada na tłuszcz
- płyta ceramiczna
- regulacja temperatury



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016746	FTCD - 74 EM	40 x 60 x 22	36 x 49	230 V / 50 Hz	2,6	30	ceramiczna	50 - 300	6 100,-

FTCD - 76 ET Płyta grillowa ceramiczna
9 750,-

- trójfazowa
- szuflada na tłuszcz
- płyta ceramiczna
- 2x regulacja temperatury



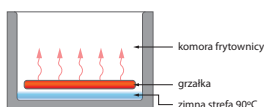
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016747	FTCD - 76 ET	60 x 60 x 22	56 x 49	400 V / 3N / 50 Hz	4,1	45	ceramiczna	50 - 300	9 750,-

FRYTOWNICE

F10D - 74 ET Frytownica elektryczna

5 250,-

- trójfazowa
- pojemność wanny: 10 l
- wymiary kosza: 20 x 30 x 10 h
- wydajność: 10 kg/h

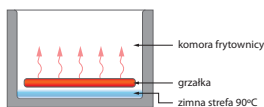


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016752	F10D - 74 ET	40 x 60 x 46	22 x 35 x 23	10	400 V / 3N / 50 Hz	7,15	20	1	50 - 190	5 250,-

F2/10D - 76 ET Frytownica podwójna elektryczna

9 600,-

- trójfazowa
- pojemność wanny: 2x 10 l
- 2x wymiary kosza: 20 x 30 x 10 h
- wydajność: 20 kg/h

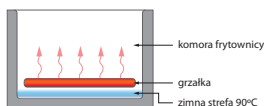


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016753	F2/10D - 76 ET	60 x 60 x 46	22 x 35 x 23	10 + 10	400 V / 3N / 50 Hz	7,15 + 7,15	32	2	50 - 190	9 600,-

F18D - 74 ET Frytownica elektryczna

7 650,-

- trójfazowa
- pojemność wanny: 18 l
- wymiary kosza: 28 x 29 x 15 h
- wydajność: 15 kg/h

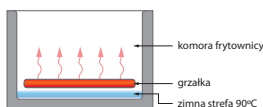


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016754	F18D - 74 ET	40 x 60 x 46	31 x 34 x 33	18	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	30	1	50 - 190	7 650,-

F2/8D - 74 ET Frytownica podwójna elektryczna

9 450,-

- trójfazowa
- pojemność wanny: 2x 8 l
- 2x wymiary kosza: 12 x 30 x 15 h
- wydajność: 12 kg/h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00016755	F2/8D - 74 ET	40 x 60 x 46	14,8 x 35 x 32,7	8 + 8	400 V / 3N / 50 Hz	6 + 6	30	2	50 - 190	9 450,-

PODGRZEWACZ FRYTEK

BSD - 74 EM Podgrzewacz frytek elektryczny

3 850,-

- jednofazowy
- zintegrowana górna lampa infra z grzałką
- wanna o wymiarach 30,5 x 51 x 16,5 cm h
- podwójna perforowana wkładka



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016749	BSD - 74 EM	40 x 60 x 25	30,5 x 51 x 16,5	230 V / 50 Hz	1,47	20	1	GN 2/3	3 850,-

MAKARONIARKI

CPD - 74 ET Makaroniarka elektryczna

7 500,-

- trójfazowa
- wymiary wanny w cm: 30,5 x 33,5 x 32,7 h
- GN 2/3
- pojemność wanny: 25 l
- zawór spustowy



Koszki do CPD nie są wliczone w cenę urządzenia. Oferta cenowa na str. 249. Możliwe kombinacje ułożenia w wannie:

- (A) Kosz 1/1
- (B) Kosz 2/4
- (C) Kosz 1/4
- (D) Kosz 1/6



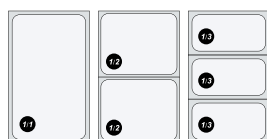
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016751	CPD - 74 ET	40 x 60 x 66	30,5x33,5x32,7	25	400 V / 3N / 50 Hz	7,8	22	1	50 - 110	GN 2/3	7 500,-

BEMARY

BMD - 74 EM Bemar wodny elektryczny

3 450,-

- jednofazowy
- wanna na GN 1/1 - 150
- zawór spustowy



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00016748	BMD - 74 EM	40 x 60 x 30	30,5 x 51 x 16,5	230 V / 50 Hz	1,1	18	1	50 - 90	GN 1/2 + GN 1/3	3 450,-

PATELNIIE

BRFD - 74 ET Patelnia multifunkcyjna elektryczna

8 500,-

- trójfazowa
- wymiary wanny w cm: 30 x 51 x 10 h
- wanna nierdzewna
- zawór spustowy



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Cena netto PLN
00016750	BRFD - 74 ET	40 x 60 x 39	30 x 51 x 10	400 V / 3N / 50 Hz	4	45	1	8 500,-

AKCESORIA

LAD - 74 Moduł neutralny ze zlewem

3 000,-

- wymiary zlewu w cm: 34 x 34 x 20 h
- bateria

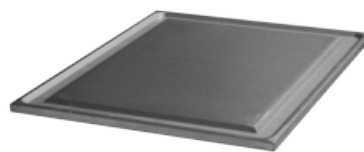


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Waga kg	Ilość wanien	Cena netto PLN
00016756	LAD - 74	40 x 60 x 35	34 x 34 x 20	15	1	3 000,-

PLF Płyta gładka na ruszt żeliwny
620,-
PLF/2 Płyta gładka na ruszt żeliwny - podwójna
1 250,-

- płyta gładka
- na żeliwny ruszt
- płyta 35 x 27 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00016758	PLF	35 x 27	9	gładka	620,-
00016759	PLF/2	35 x 57	18	gładka	1 250,-


PRF Płyta ryflowana na ruszt żeliwny
830,-
PRF/2 Płyta ryflowana na ruszt żeliwny - podwójna
1 350,-

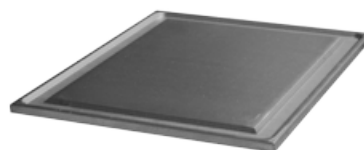
- płyta ryflowana
- na żeliwny ruszt
- płyta 35 x 27 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00016760	PRF	35 x 27	9	ryflowana	830,-
00016761	PRF/2	35 x 57	18	ryflowana	1 350,-

PLFT/7 Płyta gładka na ruszt nierdzewny
620,-
PLFT/72 Płyta gładka na ruszt nierdzewny - podwójna
1 250,-

- płyta gładka
- na nierdzewny ruszt
- płyta 35 x 27 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016762	PLFT/7	35 x 27	9	620,-
00016763	PLFT/72	35 x 57	18	1 250,-

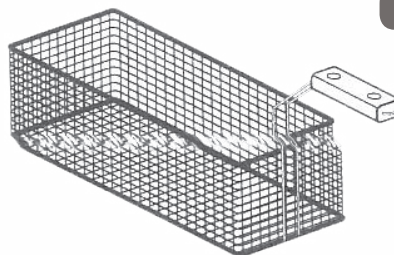

PRFT/7 Płyta ryflowana na ruszt nierdzewny
830,-
PRFT/72 Płyta ryflowana na ruszt nierdzewny - podwójna
1 350,-

- płyta ryflowana
- na nierdzewny ruszt
- płyta 35 x 27 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016764	PRFT/7	35 x 27	9	830,-
00016765	PRFT/72	35 x 57	18	1 350,-

Kosz 1/2 Kosz 1/2 do frytownicy F - 18
250,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016767	Kosz 1/2	13,5 x 29 x 15	0,8	250,-


Pokrywa BRFD Pokrywa do BRFD - 74
460,-

- do BRFD - 74ET

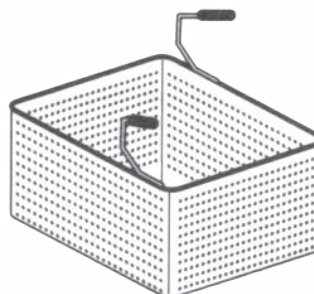
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016768	Pokrywa BRFD	32 x 53 x 5	2	460,-



Kosz A - 1/1	Kosz 1/1 do CPD - 64
Kosz B - 2/4	Kosz 2/4 do CPD - 64
Kosz B - 1/2	Kosz 1/2 do CPD - 64
Kosz C - 1/4	Kosz 1/4 do CPD - 64
Kosz D - 1/6	Kosz 1/6 do CPD - 64


590,-
760,-
380,-
290,-
270,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00016769	Kosz A - 1/1	29 x 32 x 20	2	590,-
00016770	Kosz B - 2/4	14 x 32 x 20	1,5	760,-
00016771	Kosz B - 1/2	29 x 16 x 20	0,7	380,-
00016772	Kosz C - 1/4	14 x 16 x 20	1	290,-
00016773	Kosz D - 1/6	14 x 10 x 20	0,7	270,-



MP - DROPIN Podstawa komplet

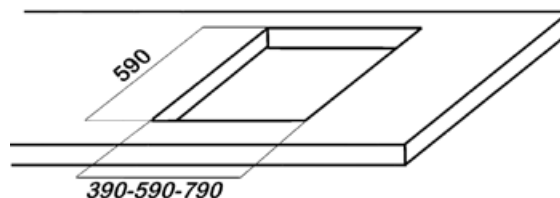
- podstawa z drzwiami
- komplet z przednim panelem i nierdzewną płytą do 2,4 m
- cena za 1 m bez drzwi



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00016774	MP - DROPIN	100 x 70 x 86	na zamówienie

1TP - DROPIN Otwór na urządzenie

- otwór w górnej płycie do włożenia urządzenia



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00016775	1TP - DROPIN	39/59/79 x 59	na zamówienie

ZB - DROPIN Płyta przednia

- płyta przednia
- cena za 1 m

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00016776	ZB - DROPIN	100 x 1 x 12	na zamówienie

Sous-vide RM GASTRO

Technika Sous-vide- z języka franc. – pakowane próżniowo, produkty pakowane w woreczek próżniowy, które są następnie powoli gotowane w wodzie w stabilnej i dokładnie kontrolowanej temperaturze.

Dzięki eliminacji powietrza, w woreczku próżniowym redukuje rozwój bakterii tlenowych i znacznie opóźnia proces psucia zawartości.

Gotowanie w niskich temperaturach przynosi wymierne korzyści:

1. minimalna strata wilgotności i wagi
2. zachowanie smaku oraz aromatu, ponieważ substancje rozpuszczalne w wodzie nie wydostają się z produktu.
3. smak jest mocniejszy, kolor bardziej intensywny
4. składniki pokarmowe, sole mineralne i witaminy są zachowane, ponieważ minerały rozpuszczalne w wodzie nie wyciekają do gotującej się wody.
5. badania wykazały, że technika sous vide bardziej zachowuje witaminy w porównaniu do tradycyjnego gotowania (również gotowania na parze)
6. Można również gotować produkty bezpośrednio w tłuszczu - Confit

Podstawowe korzyści to wyrazisty smak, soczystość i miękkość.

Ponieważ technika sous vide wymaga precyzyjnej kontroli czasu oraz temperatury, dzięki zastosowaniu właściwego wyposażenia, ryzyko ludzkiego błędu jest wyeliminowane! Produkty gastronomiczne marki Lotus oferują użytkownikom niespotykaną dokładność w kontroli temperatury = 0,02°C

Technika Sous-vide pozwala na zmaksymalizowanie wcześniejszego przygotowania. Zakładając, że pokarm jest szybko schłodzony po zakończeniu gotowania, może być bezpiecznie przechowywane aż do momentu spożycia.

Sous-vide to także zminimalizowanie odpadów, co sprawia, że technika ta jest jedną z najbardziej opłacalnych i oszczędnych metod gotowania.

Korzyści płynące z Sous-vide:

1. zminimalizowanie odpadów dzięki wcześniejszemu przygotowaniu kontrolowanych porcji
2. minimalne utraty składników podczas gotowania
3. tańsze kawałki mięsa mogą być używane, ponieważ technika Sous-vide niebywale zwiększa miękkość
4. dużo niższe zużycie energii w porównaniu do tradycyjnych piekarników czy kuchenek gazowych
5. brak użycia gazu to także niższa temperatura w kuchni oraz zminimalizowane ryzyko pożaru
6. duża różnorodność produktów może być podgrzewanych jednocześnie w tym samym urządzeniu, co redukuje czas czyszczenia
7. prosta obsługa - nawet niewykwalifikowany personel jest w stanie obsługiwać urządzenie.
8. planowanie pracy, przygotowanie oraz gotowanie pozwala na szybsze przygotowanie posiłków.
9. zaoszczędzona ilość czasu daje możliwość lepszego rozwoju pracy, kreatywności co prowadzi do większej satysfakcji i zysków.

Procedury

Gotując techniką Sous-vidé, niezbędne jest opracowanie procedur, aby upewnić się, że podjęto wszelkie należne kroki w celu zminimalizowania ryzyka powstania bakterii tlenowych.

1. należy wybierać wysokiej jakości składniki, których pochodzenie jest nam znane
2. należy oddzielić pokarm gotowany od surowego
3. należy ustalić minimalne temperatury gotowania mięsa i ryb
4. należy przestrzegać przydatności do spożycia składników
5. należy rozważyć użycie sterylnych rękawiczek podczas napełniania woreczków

Temperatury gotowania

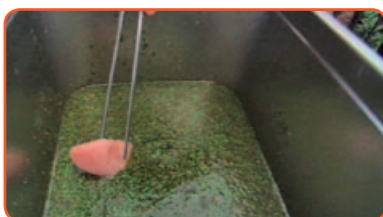
Zaleca się, aby temperatury gotowania nie przekraczały 65 °C, aby umożliwić pasteryzację. Należy jednak upewnić się, że temperatura samego pokarmu została osiągnięta. W tym celu można użyć cyfrowego termometru oraz czujnika temperatury podczas próbnego gotowania.

Idealne temperatury gotowania nie powinny zatem przekraczać 70 °C, aby nie utracić wilgotności, soczystości oraz smaku. Gotowanie w ten sposób jest idealne do pośredniego spożycia pokarmu, gdyż znacznie wydłuża okres przechowywania.

CYRKULATOR RM GASTRO

Urządzenie do linii grzewczej Sous-vidé RM GASTRO, idealne do nowoczesnej kuchni, serwującej smaczne i nowatorskie rozwiązania i technologie w kuchni. Precyzyjny SYSTEM cyrkulacji wody i utrzymania temperatury z minimalnym zawahaniem > 0,02 °C, pozwala na przygotowanie bardzo skomplikowanych produktów i dań techniką Sous-vidé.

Bezpośrednie gotowanie, czyli takie, po którym pokarm będzie spożyty, może być przeprowadzone w niskich temperaturach, gdyż ryzyko powstania bakterii jest znikome, ponieważ czas, w którym składniki pozostają w strefie ryzyka jest minimalny. Nie zmienia to jednak faktu, że powinny być one najwyższej jakości i tak świeże, jak tylko to możliwe.



Temperatury gotowania potraw sous-vide

Mięsa - wołowina, baranina, wieprzowina

Rare (krwiste)	Medium rare (średnio krwiste)	Medium (średnie)	Medium well (średnie+)	Well (wypieczone)
49 °C	56,5 °C	60 °C	65 °C	71 °C

Drób - kurczak, indyk, kaczka

Białe mięso, medium rare (tylko kaczka)	Białe mięso, medium (cały drób)	Ciemne mięso (cały drób)
52 °C	60 - 63 °C	60 °C

Ryby

Rare (krwiste)	Medium (średnie)	Medium (średnie+)
47 °C	52 °C	60 °C

Warzywa/owoce - 84 - 87 °C

Uwaga: surowe lub niepasteryzowane jedzenie nie może być serwowane dla bardzo wrażliwych osób z obniżoną odpornością. Ze względów bezpieczeństwa żywność nie powinna być przechowywana w temperaturze między 5 °C i 54,5 °C dłużej niż cztery godziny.



Zalecany czas gotowania i temperatura

Minimalny/maksymalny czas gotowania jedzenia zaczyna się od temperatury lodówki.
Pomiar grubości odnosi się do grubości próżniowo zamkniętego opakowania.

Produkt	Grubość mm	Temperatura °C	Czas minimalny h	Czas maksymalny h
Wołowina lub baranina: schab, polędwica, rostbef, antrykot, kotlety jagnięce, udziec jagnięcy				
Wołowina, baranina	25	56,5 lub wyższa	1	4
Wołowina, baranina	50	56,5 lub wyższa	2	4
Wołowina lub baranina, porcjowane/cięte: pieczeń, mostek, udziec, udziec jagnięcy, bizon, dziczyzna				
Bizon, dziczyzna	38*	56,5 lub wyższa	8 - 10	12 - 24
Pieczeń, udziec jagnięcy	70	56,5 lub wyższa	10	10 - 24
Żeberka	50*	80	24	48 - 72
Krzyżowa i mostek	25*	56,5 lub wyższa	8 - 10	24 - 30
Wieprzowina miękka: polędwiczka wieprzowa, żeberka przednie				
Polędwiczka	38*	56,5 lub wyższa	90 min	6 - 8
Żeberka przednie		74	4 - 8	12
Wieprzowina cięta z kością: kotlety, pieczeń, żebra z boczkiem				
Kotlet	25	56,5 lub wyższa	2 - 4	6 - 8
Kotlet	50*	56,5 lub wyższa	4 - 6	8 - 10
Karczek	70*	71 - 80	12	30
Żebra z boczkiem	70*	71 - 80	12	30
Drób				
Pierś z kurczaka z kostką	50	63,5 lub wyższa	2,5	4 - 6
Pierś z kurczaka b/k	25	63,5 lub wyższa	1	2 - 4
Udo z kurczaka		71 - 80	12	30
Przepiórka	25	71 - 80	6	8
Indyk / udko kacze		80	8	10
Confit	70	80	8	18
Pierś kaczki	25	56,5 lub wyższa	2,5	6 - 8
Ryby i owoce morza				
Chude ryby	12,3	48 - 52 (podgrzać do serwowania)	25 - 40 min	**
Tłuste ryby	25	48 - 52 (podgrzać do serwowania)	40 - 50 min	**
Homar	25	60	45 min	**
Przegrzebki	25	60	40 - 60 min	**
Krewetki	tygrysie lub jumbo	60	30 min	**
Warzywa okopowe: buraki, marchew, seler, ziemniaki, pasternak, rzepa				
	do 50	84	1 - 2	4
Miękkie warzywa: szparagi, brokuły, kalafior, bakłażan, kukurydza, cebula, groszek, koper włoski				
	do 50	84	45 min	1,5
Twarde owoce: jabłko, gruszka				
	do 50	84	45 min	2
Miękkie owoce: brzoskwinie, śliwki, papaja, nektarynka, truskawka, mango				
	do 50	84	30 min	1
Jajka kurze średnie (jeśli gotowane w skorupce nie pakować vacuum)				
Gotowane na miękko (krótko)		75	15 min	18 min
Gotowane na miękko (powoli)		63,5	45 min	1,5
Gotowane na twardo		71	45 min	1,5
Jajecznicza (vacuum)		75	20 min	**
Jajka pasteryzowane		57	1,25	2

**dłuższy czas gotowania może spowodować zbyt miękką strukturę produktu

MARYNOWANIE



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE



GOTOWANIE
NISKOTEMPERATUROWE



Urządzenie do marynowania ultradźwiękami MR-12L

- Pierwsze w Polsce urządzenie marynujące za pomocą ultradźwięków.
- Nowoczesna technologia, dająca perfekcyjne i szybkie efekty.
- Czas marynowania 10 - 15 min!
- Marynata wnika głęboko, nasycając produkt aromatem. Nie niszczy struktury produktu.
- O doskonałej efektywności świadczy przyrost wagi produktu 7 - 15%

W urządzeniu można marynować różne rodzaje mięs i warzyw. Marynata głęboko wnika w strukturę produktu w ciągu 10-15 minut od rozpoczęcia procesu.

Zważ produkt przed marynowaniem i po jego zakończeniu.

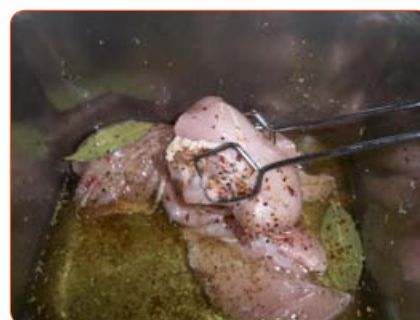
Zaleca się napełnianie wanny wodą o temperaturze pokojowej i dodanie do niej przypraw, naturalnych produktów aromatyzujących, oliwy z oliwek, roztopionego masła.

Marynatę wystarczy wymieszać i zanurzyć w niej produkty spożywcze. Teraz wybierz czas marynowania i naciśnij przycisk OK.

Dzięki falom ultradźwiękowym marynata wnika równomiernie i głęboko w produkt nie naruszając jednocześnie jego struktury.

Gdy ustawiony czas upłynie wyciągnij produkt i połóż na wadze. Średni przyrost masy po marynowaniu ultradźwiękami wynosi 10%.

Voilà! Mięso jest gotowe do smażenia, pieczenia lub grillowania!



Opisane urządzenia znajdziesz w katalogu RM GASTRO:

Marynowarka MR-12L - str. 195, 226

Pakowarki próżniowe serii VBN - str. 10

Urządzenia Sous-vide - linia 600 - CSVT - 66 EM - str. 159

Urządzenia Sous-vide - linia 700 - CSVT - 76 ET - str. 226

Linia

RM GASTRO 900

	gazowe / elektryczne
Kuchnie z piekarnikiem	257 / 264
Kuchnie	259 / 269
Frytownice	273 / 274
Patelnie	276 / 278
Płyty grillowe	281 / 282
Makaroniarki	284 / 285
Bemary	286
Grille	287
Kotły	288 / 289
Płyty robocze	290
Akcesoria	291



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.

Najważniejsze atuty:

- Solidna konstrukcja z blachy o grubości 2 mm.
- Zaokrąglone krawędzie, bezpieczne podczas użytkowania i czyszczenia.
- Moc palników elektrycznych 3,5 kW i 4 kW.
- Moc palników gazowych 4, 7 i 10 kW, regulowanych w całym zakresie.
- Piekarnik na 3 x GN 1/1, wymiar piekarnika: 108 x 73 x 34 cm.
- Unikalna konstrukcja palnika, maksymalna sprawność i wydajność.
- Maksymalny wymiar koszy do gotowania makaronu.
- Wyjątkowo stabilna konstrukcja.
- Nowa, specjalna powierzchnia rusztów zwiększa wytrzymałość i żywotność.
- Dzięki specjalnej konstrukcji istnieje możliwość połączenia linii 900 i 700 w centralny moduł grzewczy.



Największy dostępny na rynku piekarnik

W kuchniach o szerokości 120 cm znajduje się 6 palników gazowych lub elektrycznych - płyty okrągłe lub kwadratowe oraz największy dostępny piekarnik.

Wsad do piekarnika 3 x GN 1/1. Powierzchnia robocza rusztu piekarnika: 100 x 70 cm (głębokość)



Wyjątkowa konstrukcja rusztu

Nowa, masywna konstrukcja rusztu zapewnia wytrzymałość na czynniki cieplne i mechaniczne. Nowy sposób malowania rusztów maksymalnie zwiększa wytrzymałość powierzchni. Taki sposób wykonania ułatwia czyszczenie i zapewnia estetyczny wygląd.



Zaokrąglenia krawędzi

Podczas konstrukcji wszystkich modeli zadbano, aby wyeliminować wszystkie ostre krawędzie. Takie rozwiązanie minimalizuje gromadzenie się tłuszczu i zanieczyszczeń w krawędziach oraz zwiększa bezpieczeństwo pracy.



KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM

CF4 - 98 G Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

13 500,-

CF4 - 98 GE Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

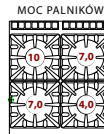
13 600,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h
- ruszt palnika w cm: 39 x 36
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwyty (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - **cena: 800,-**
- CF4 - 98 G - piekarnik gazowy na GN 2/1
- CF4 - 98 GE - piekarnik elektryczny na GN 2/1



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001080	CF4 - 98 G	80 x 90 x 90	67 x 71	230 V / 50 Hz	36,5	31390	8,5	166	1x 4,0 kW 2x 7,0 kW 1x 10 kW	13 500,-
00001083	CF4 - 98 GE	80 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	28	24080	6,7	164	1x 4,0 kW 2x 7,0 kW 1x 10 kW	13 600,-

CF6 - 912 GV Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1 i szafką

18 200,-

CF6 - 912 GEV Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektr. GN 2/1 i szafką

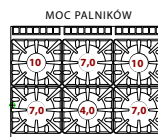
18 300,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h
- ruszt palnika w cm: 39 x 36
- szafka z drzwiami
- CF6 - 912 GV - piekarnik gazowy na GN 2/1
- CF6 - 912 GEV - piekarnik elektryczny na GN 2/1



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

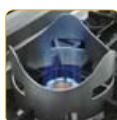
str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001081	CF6 - 912 GV	120 x 90 x 90	67 x 71	230 V / 50 Hz	53,5	46010	8,5	230	1x 4,0 kW 3x 7,0 kW 2x 10 kW	18 200,-
00001084	CF6 - 912 GEV	120 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	45	38700	6,7	228	1x 4,0 kW 3x 7,0 kW 2x 10 kW	18 300,-

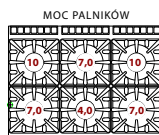
CF6 - 912 G Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 3x GN 1/1
19 500,-
CF6 - 912 GE Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 3x GN 1/1
19 600,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- wymiar piekarnika w cm: 108 x 73 x 34 h
- ruszt palnika w cm: 39 x 36
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwyty (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - **cena: 800,-**
- CF6 - 912 G - piekarnik gazowy na 3x GN 1/1
- CF6 - 912 GE - piekarnik elektryczny na 3x GN 1/1



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

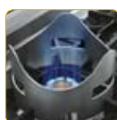
str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001082	CF6 - 912 G	120 x 90 x 90	100 x 72	230 V / 50 Hz	58	49820	13,5	236	1x 4,0 kW 3x 7,0 kW 2x 10 kW	19 500,-
00001085	CF6 - 912 GE	120 x 90 x 90	100 x 72	400 V / 3N / 50 Hz	45	38700	9,2	230	1x 4,0 kW 3x 7,0 kW 2x 10 kW	19 600,-

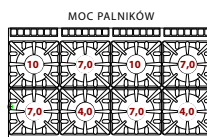
CF8 - 916 G Kuchnia gazowa z dwoma piekarnikami gazowymi GN 2/1
26 600,-
CF8 - 916 GE Kuchnia gazowa z dwoma piekarnikami elektr. GN 2/1
26 600,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- 2x piekarnik na GN 2/1
- piekarnik elektryczny
- wymiar piekarnika w cm: 2x 68,5 x 73 x 34 h
- ruszt palnika w cm: 39 x 36
- CF8 - 916 G - 2x piekarnik gazowy na GN 2/1
- CF8 - 916 GE - 2x piekarnik elektryczny na GN 2/1



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001087	CF8 - 916 G	160 x 90 x 90	2x 67 x 71	230 V / 50 Hz	73	62780	2x 8,5	318	2x 4,0 kW 4x 7,0 kW 2x 10 kW	26 600,-
00001088	CF8 - 916 GE	160 x 90 x 90	2x 67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	56	48160	2x 6,7	312	2x 4,0 kW 4x 7,0 kW 2x 10 kW	26 600,-

CF8 - 916 GV Kuchnia gazowa z piekarnikiem gaz. 3x GN 1/1 i szafką

25 300,-

CF8 - 916 GEV Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektr. 3x GN 1/1 i szafką

25 200,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- wymiar piekarnika w cm: 108 x 73 x 34 h
- ruszt palnika w cm: 39 x 36
- szafka z drzwiami
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytyami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - cena: 800,-
- CF8 - 916 GV - piekarnik gazowy na 3x GN 1/1
- CF8 - 916 GEV - piekarnik elektryczny na 3x GN 1/1



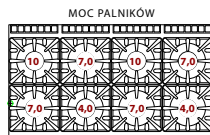
GRATIS!

BLUZA
KUCHARSKA
strona 145



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001089	CF8 - 916 GV	160 x 90 x 90	100 x 72	230 V / 50 Hz	69	59270	13,5	309	2x 4,0 kW 4x 7,0 kW 2x 10 kW	25 300,-
00001086	CF8 - 916 GEV	160 x 90 x 90	100 x 72	400 V / 3N / 50 Hz	56	48160	9,2	299	2x 4,0 kW 4x 7,0 kW 2x 10 kW	25 200,-

KUCHNIE GAZOWE Z SZAFKĄ

PC - 94 G Kuchnia gazowa z szafką

6 100,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292


MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001073	PC - 94 G	40 x 90 x 90	11	9460	71	1x 4,0 kW 1x 7,0 kW	6 100,-

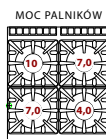
PC - 98 G Kuchnia gazowa z szafką
9 650,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW


str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001074	PC - 98 G	80 x 90 x 90	28	24080	100	1x 4,0 kW 2x 7,0 kW 1x 10 kW	9 650,-

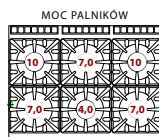
PC - 912 G Kuchnia gazowa z szafką
13 700,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW


str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001075	PC - 912 G	120 x 90 x 90	45	38700	142	1x 4,0 kW 3x 7,0 kW 2x 10 kW	13 700,-

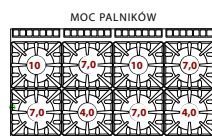
PC - 916 G Kuchnia gazowa z szafką
18 100,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001076	PC - 916 G	160 x 90 x 90	56	48160	182	2x 4,0 kW 4x 7,0 kW 2x 10 kW	18 100,-

KUCHNIE ŻELIWNE Z PIEKARNIKIEM

TPF - 98 G Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowym GN 2/1

14 700,-

TPF - 98 GE Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

15 000,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h
- 1x płyta żeliwna 12,0 kW
- TPF - 98 G - piekarnik gazowy na GN 2/1
- TPF - 98 GE - piekarnik elektryczny na GN 2/1

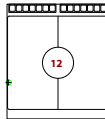


GRATIS!

BLUZA
KUCHARSKA
strona 145



MOC PALNIKÓW



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001090	TPF - 98 G	80 x 90 x 90	67 x 71	230 V / 50 Hz	20,5	17630	8,5	194	1x 12 kW	żeliwna 77 x 73 cm	12 kW	14 700,-
00001091	TPF - 98 GE	80 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	12	10320	6,7	196	1x 12 kW	żeliwna 77 x 73 cm	12 kW	15 000,-

TPF2 - 98 G Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowym GN 2/1

14 700,-

TPF2 - 98 GE Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

15 000,-

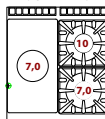
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h
- 1x płyta żeliwna 12,0 kW
- TPF2 - 98 G - piekarnik gazowy na GN 2/1
- TPF2 - 98 GE - piekarnik elektryczny na GN 2/1



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292

MOC PALNIKÓW



GRATIS!

BLUZA
KUCHARSKA
strona 145



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001092	TPF2 - 98 G	80 x 90 x 90	67 x 71	230 V / 50 Hz	32,5	27950	8,5	181	1x 7 kW 1x 7 kW 1x 10 kW	żeliwna 37 x 73 cm	7 kW	14 700,-
00001093	TPF2 - 98 GE	80 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	24	20640	6,7	191	1x 7 kW 1x 7 kW 1x 10 kW	żeliwna 37 x 73 cm	7 kW	15 000,-

TPF2 - 912 GV Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowym GN 2/1 i szafką

20 000,-

TPF2 - 912 GEV Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektr. GN 2/1 i szafką

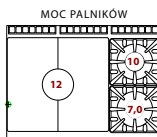
20 000,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h
- 1x płyta żeliwna 12,0 kW
- szafka z drzwiami
- TPF2 - 912 GV - piekarnik gazowy na GN 2/1
- TPF2 - 912 GEV - piekarnik elektryczny na GN 2/1



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001094	TPF2 - 912 GV	120 x 90 x 90	67 x 71	230 V / 50 Hz	37,5	32250	8,5	254	1x 12 kW 1x 7 kW 1x 10 kW	żeliwna 77 x 73 cm	12 kW	20 000,-
00001095	TPF2 - 912 GEV	120 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	29	24940	6,7	250	1x 12 kW 1x 7 kW 1x 10 kW	żeliwna 77 x 73 cm	12 kW	20 000,-

TPF2 - 912 G Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowym 3x GN 1/1

21 700,-

TPF2 - 912 GE Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym 3x GN 1/1

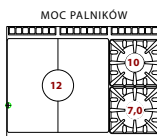
21 700,-

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- wymiar piekarnika w cm: 108 x 73 x 34 h
- 1x płyta żeliwna 12,0 kW
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwyty (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - cena: 800,-
- TPF2 - 912 G - piekarnik gazowy na 3x GN 1/1
- TPF2 - 912 GE - piekarnik elektryczny na 3x GN 1/1



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292

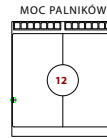


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001096	TPF2 - 912 G	120 x 90 x 90	100 x 72	230 V / 50 Hz	42	36080	13,5	264	1x 12 kW 1x 7 kW 1x 10 kW	żeliwna 77 x 73 cm	12 kW	21 700,-
00001097	TPF2 - 912 GE	120 x 90 x 90	100 x 72	400 V / 3N / 50 Hz	29	24940	9,2	260	1x 12 kW 1x 7 kW 1x 10 kW	żeliwna 77 x 73 cm	12 kW	21 700,-

KUCHNIE ŻELIWNE Z SZAFKĄ

TP - 98 G Kuchnia żeliwna z szafką

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- szafka otwarta



10 500,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001077	TP - 98 G	80 x 90 x 90	12	10320	144	1x 12 kW	10 500,-

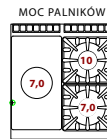
TP2 - 98 G Kuchnia żeliwna z szafką

- 1x płyta żeliwna
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292



10 600,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001078	TP2 - 98 G	80 x 90 x 90	24	20640	139	1x 7 kW 1x 10 kW 1x 7 kW	10 600,-

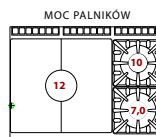
TP2 - 912 G Kuchnia żeliwna z szafką

- 1x płyta żeliwna
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta



Możliwość dokupienia specjalnego zestawu WOK na palnik 10 kW

str. 292



15 100,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



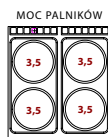
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00001079	TP2 - 912 G	120 x 90 x 90	29	24940	166	1x 12 kW 1x 10 kW 1x 7 kW	15 100,-

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM

CF4 - 98 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1

14 600,-

- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001023	CF4 - 98 ET	80 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	20,7	6,7	142	4x okrągła Ø 31,5 cm	4x 3,5 kW	14 600,-

CF6 - 912 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 i szafką

20 000,-

- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h
- szafka z drzwiami



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001027	CF6 - 912 ETV	120 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	27,7	6,7	200	6x okrągła Ø 31,5 cm	6x 3,5 kW	20 000,-

CF6 - 912 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1

22 900,-

- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na 3x GN 1/1
- wymiar piekarnika w cm: 108 x 73 x 34 h
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96 x 45 x 5 cm - cena: 800,-

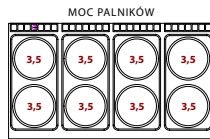


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001029	CF6 - 912 ET	120 x 90 x 90	100 x 72	400 V / 3N / 50 Hz	30,2	9,2	206	6x okrągła Ø 31,5 cm	6x 3,5 kW	22 900,-

CF8 - 916 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 2x GN 2/1

27 700,-

- elektryczna trójfazowa
- 2x piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h

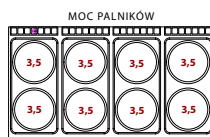


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001031	CF8 - 916 ET	160 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	41,4	2x 6,7	246	8x okrągła Ø 31,5 cm	8x 3,5 kW	27 700,-

CF8 - 916 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1 i szafką

29 600,-

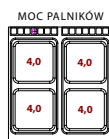
- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na 3x GN 1/1
- wymiar piekarnika w cm: 108 x 73 x 34 h
- szafka z drzwiami
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96 x 45 x 5 cm - cena: 800,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001033	CF8 - 916 ETV	160 x 90 x 90	100 x 72	400 V / 3N / 50 Hz	37,2	9,2	234	8x okrągła Ø 31,5 cm	8x 3,5 kW	29 600,-

CFQ4 - 98 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1
18 500,-

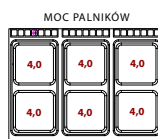
- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001024	CFQ4 - 98 ET	80 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	22,7	6,7	150	4x kwadratowa 32 x 32 cm	4x 4 kW	18 500,-

CFQ6 - 912 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 i szafką
25 500,-

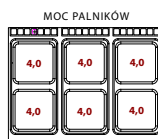
- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h
- szafka z drzwiami



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001028	CFQ6 - 912 ETV	120 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	30,7	6,7	212	6x kwadratowa 32 x 32 cm	6x 4 kW	25 500,-

CFQ6 - 912 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1
28 400,-

- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na 3x GN 1/1
- wymiar piekarnika w cm: 108 x 73 x 34 h
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytem (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - cena: 800,-

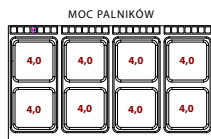


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001030	CFQ6 - 912 ET	120 x 90 x 90	100 x 72	400 V / 3N / 50 Hz	33,2	9,2	218	6x kwadratowa 32 x 32 cm	6x 4 kW	28 400,-

CFQ8 - 916 ET Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 2x GN 2/1

34 600,-

- elektryczna trójfazowa
- 2x piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h

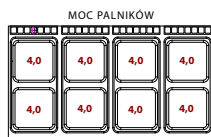


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001032	CFQ8 - 916 ET	160 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	45,4	2x 6,7	266	8x kwadratowa 32 x 32 cm	8x 4 kW	34 600,-

CFQ8 - 916 ETV Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1 i szafką

38 100,-

- elektryczna trójfazowa
- piekarnik na 3x GN 1/1
- wymiar piekarnika w cm: 108 x 73 x 34 h
- szafka z drzwiami
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar 96x45x5 cm - cena: 800,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001034	CFQ8 - 916 ETV	160 x 90 x 90	100 x 72	400 V / 3N / 50 Hz	41,2	9,2	254	8x kwadratowa 32 x 32 cm	8x 4 kW	38 100,-

KUCHNIA ŻELIWNA Z PIEKARNIKIEM

TPF - 98 ET Kuchnia żeliwna z piekarnikiem GN 2/1

22 900,-

- elektryczna trójfazowa
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h



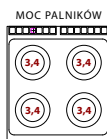
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001026	TPF - 98 ET	80 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	20,3	6,7	180	żeliwna 70 x 68 cm	4x 3,4 kW	22 900,-

KUCHNIA CERAMICZNA Z PIEKARNIKIEM

CFC4 - 98 ET Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem GN 2/1

21 600,-

- elektryczna trójfazowa
- łatwe utrzymanie w czystości
- piekarnik na GN 2/1
- wymiar piekarnika w cm: 68,5 x 73 x 34 h



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc piekarnika kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001025	CFC4 - 98 ET	80 x 90 x 90	67 x 71	400 V / 3N / 50 Hz	20,3	6,7	130	ceramiczna 75 x 75 cm	4x 3,4 kW	21 600,-

KUCHNIA GAZOWA WODNA Z PIEKARNIKIEM

CFA4 - 98 G Kuchnia wodna gazowa z piekarnikiem 2x GN 2/1

18 900,-

- specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- wymiar piekarnika w cm: 68 x 73 x 34 h
- piekarnik gazowy na GN 2/1
- zawór do napełniania wody

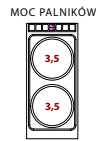


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Moc piekarnika kW	Waga kg	Ilość palników	Cena netto PLN
00009832	CFA4 - 98 G	80 x 90 x 90	67 x 73	230 V / 50 Hz	36,5	31390	8,5	166	2x 8,5 kW 2x 5,5 kW	18 900,-

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z SZAFKĄ

PC - 94 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoogrzejne
- szafka otwarta



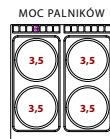
5 350,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001009	PC - 94 ET	40 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	7	53	2x 3,5 kW, Ø 31,5	5 350,-

PC - 98 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoogrzejne
- szafka otwarta



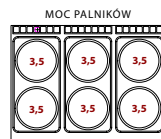
10 500,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001014	PC - 98 ET	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	14	86	4x 3,5 kW, Ø 31,5	10 500,-

PC - 912 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoogrzejne
- szafka otwarta



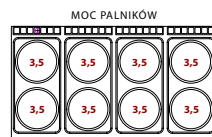
13 500,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001019	PC - 912 ET	120 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	21	114	6x 3,5 kW, Ø 31,5	13 500,-

PC - 916 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkoogrzejne
- szafka otwarta



16 900,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001021	PC - 916 ET	160 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	28	154	8x 3,5 kW, Ø 31,5	16 900,-

PCQ - 94 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW


7 400,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001010	PCQ - 94 ET	40 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	8	57	2x 4 kW, 32 x 32 cm	7 400,-

PCQ - 98 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW


13 600,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001015	PCQ - 98 ET	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	16	94	4x 4 kW, 32 x 32 cm	13 600,-

PCQ - 912 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW


18 800,-

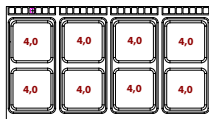
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001020	PCQ - 912 ET	120 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	24	129	6x 4 kW, 32 x 32 cm	18 800,-

PCQ - 916 ET Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

MOC PALNIKÓW


24 600,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001022	PCQ - 916 ET	160 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	32	170	8x 4 kW, 32 x 32 cm	24 600,-

KUCHNIE CERAMICZNE Z SZAFKĄ

PCC - 94 ET Kuchnia ceramiczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- łatwe utrzymanie w czystości

MOC PALNIKÓW



9 900,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001011	PCC - 94 ET	40 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	48	2x 3,4 kW, 35,2 x 77 cm	9 900,-

PCC - 98 ET Kuchnia ceramiczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- łatwe utrzymanie w czystości

MOC PALNIKÓW



16 200,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

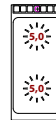
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001016	PCC - 98 ET	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	13,6	74	4x 3,4 kW, 75,2 x 77 cm	16 200,-

KUCHNIE INDUKCYJNE Z SZAFKĄ

PCI - 94 ET Kuchnia indukcyjna z szafką

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości

MOC PALNIKÓW



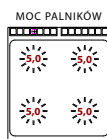
29 300,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001012	PCI - 94 ET	40 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	10	57	2x 5 kW, 35,2 x 77 cm	29 300,-

PCI - 98 ET Kuchnia indukcyjna z szafką

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości

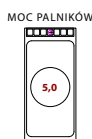

53 900,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001017	PCI - 98 ET	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	20	94	4x 5 kW, 75 x 77 cm	53 900,-

PCIW - 94 ET Kuchnia indukcyjna WOK z szafką

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości


29 300,-

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001013	PCIW - 94 ET	40 x 90 x 90	5	53	1x 5 kW, Ø 30 cm	29 300,-

KUCHNIA ŻELIWNA Z SZAFKĄ
TP - 98 ET Kuchnia żeliwna z szafką

- elektryczna trójfazowa
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie każdej średnicy garnków, patelni, rondli
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości


18 100,-

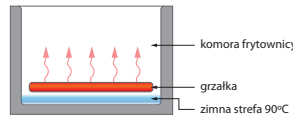
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Płyta grzewcza	Cena netto PLN
00001018	TP - 98 ET	80 x 90 x 90	400 V / 3N / 50 Hz	13,6	114	4x 3,4 kW, 70 x 68 cm	18 100,-

FRYTOWNICE GAZOWE

F18 - 94 G Frytownica pojedyncza gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 1x wanna
- pokrywa wanny
- 1x kosz
- wymiar kosza: 21 x 45 x 15 h

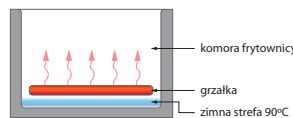


10 200,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001115	F18 - 94 G	40 x 90 x 90	24 x 51 x 44	18	230 V / 50 Hz	15	12900	69	10 200,-

F25 - 94 G Frytownica pojedyncza gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 1x wanna
- pokrywa wanny
- 2x kosz
- wymiar kosza: 13,5 x 45 x 15 h

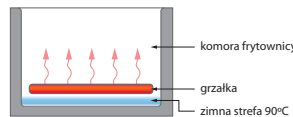


11 100,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001116	F25 - 94 G	40 x 90 x 90	31 x 51 x 44	25	230 V / 50 Hz	20	17200	75	11 100,-

F2/18 - 98 G Frytownica podwójna gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 2x wanna
- osobne sterowanie grzałek
- pokrywa wanny
- 2x kosz
- wymiar kosza: 21 x 45 x 15 h

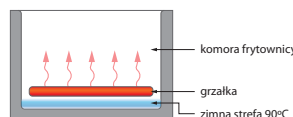


15 900,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001117	F2/18 - 98 G	80 x 90 x 90	2x 24 x 51 x 44	2x 18	230 V / 50 Hz	30	25770	116	15 900,-

F2/25 - 98 G Frytownica podwójna gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 2x wanna
- osobne sterowanie grzałek
- pokrywa wanny
- 4x kosz
- wymiar kosza: 13,5 x 45 x 15 h



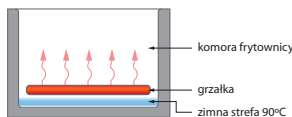
17 700,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001118	F2/25 - 98 G	80 x 90 x 90	2x 31 x 51 x 44	2x 25	230 V / 50 Hz	40	34360	126	17 700,-

F18 - 94 ET Frytownica pojedyncza elektryczna

9 100,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 1x wanna
- pokrywa wanny
- obrotowa grzałka
- 1x kosz
- wymiar kosza: 28 x 29 x 15 h



obrotowa grzałka

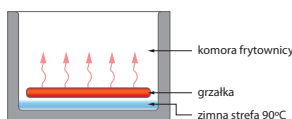


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość komór	Ilość koszy	Cena netto PLN
00001054	F18 - 94 ET	40 x 90 x 90	31 x 34 x 33	18	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	63	1	1	9 100,-

F2/8 - 94 ET Frytownica podwójna elektryczna

11 900,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 2x wanna
- osobne sterowanie grzałek
- pokrywa wanny
- obrotowa grzałka
- 2x kosz
- wymiar kosza: 12 x 30 x 15 h



obrotowa grzałka

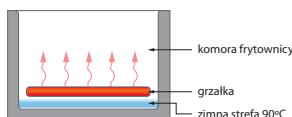


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość komór	Ilość koszy	Cena netto PLN
00001055	F2/8 - 94 ET	40 x 90 x 90	2x 14,8 x 35 x 32,7	2x 8	400 V / 3N / 50 Hz	12	63	2	2	11 900,-

F25 - 94 ET Frytownica pojedyncza elektryczna

10 100,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 1x wanna
- pokrywa wanny
- obrotowa grzałka
- 2x kosz
- wymiar kosza: 13,5 x 45 x 15 h



obrotowa grzałka

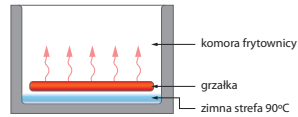


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość komór	Ilość koszy	Cena netto PLN
00001056	F25 - 94 ET	40 x 90 x 90	31 x 51 x 33	25	400 V / 3N / 50 Hz	22	66	1	2	10 100,-

F2/18 - 98 ET Frytownica podwójna elektryczna

13 900,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 2x wanna
- osobne sterowanie grzałek
- pokrywa wanny
- obrotowa grzałka
- 2x kosz
- wymiar kosza: 28 x 29 x 15 h



obrotowa grzałka

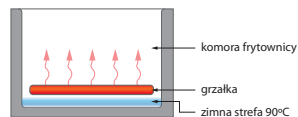


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość komór	Ilość koszy	Cena netto PLN
00001057	F2/18 - 98 ET	80 x 90 x 90	2x 31 x 34 x 33	2x 18	400 V / 3N / 50 Hz	31,8	106	2	2	13 900,-

F2/25 - 98 ET Frytownica podwójna elektryczna

15 500,-

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 2x wanna
- osobne sterowanie grzałek
- pokrywa wanny
- obrotowa grzałka
- 4x kosz
- wymiar kosza: 13,5 x 45 x 15 h



obrotowa grzałka



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Ilość komór	Ilość koszy	Cena netto PLN
00001058	F2/25 - 98 ET	80 x 90 x 90	2x 31 x 51 x 33	2x 25	400 V / 3N / 50 Hz	44	114	2	4	15 500,-

BR80 - 98 G Patelnia gazowa uchylna

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001119	BR80 - 98 G	80 x 90 x 90	80	22	18920	159	15 000,-


15 000,-
BR80 - 98 G/N Patelnia gazowa uchylna

- wanna wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczonej do kontaktu z żywnością, dno o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001120	BR80 - 98 G/N	80 x 90 x 90	80	22	18920	159	16 900,-


16 900,-
BRM80 - 98 G Patelnia gazowa uchylna

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001123	BRM80 - 98 G	80 x 90 x 90	80	230 V / 50 Hz	22	18920	165	19 700,-


19 700,-
BRM80 - 98 G/N Patelnia gazowa uchylna

- wanna wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczonej do kontaktu z żywnością, dno o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001124	BRM80 - 98 G/N	80 x 90 x 90	80	230 V / 50 Hz	22	18920	165	21 600,-


21 600,-

BR120 - 912 G Patelnia gazowa uchylna

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

20 700,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001121	BR120 - 912 G	120 x 90 x 90	120	30	25800	208	20 700,-

BR120 - 912 G/N Patelnia gazowa uchylna

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

23 300,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001122	BR120 - 912 G/N	120 x 90 x 90	120	30	25800	208	23 300,-

BRM120 - 912 G Patelnia gazowa uchylna

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

24 600,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001125	BRM120 - 912 G	120 x 90 x 90	120	230 V / 50 Hz	30	25800	214	24 600,-

BRM120 - 912 G/N Patelnia gazowa uchylna

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

27 300,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001126	BRM120 - 912 G/N	120 x 90 x 90	120	230 V / 50 Hz	30	25800	214	27 300,-

PATELNIĘ GAZOWE MULTIFUNKCYJNE

BRF - 94 G Patelnia gazowa multifunkcyjna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprawdanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy



13 200,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001127	BRF - 94 G	40 x 90 x 90	30 x 68 x 10	9	7740	79	13 200,-

BRF - 98 G Patelnia gazowa multifunkcyjna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprawdanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy



19 800,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001128	BRF - 98 G	80 x 90 x 90	70 x 68 x 10	18	15480	129	19 800,-

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE MULTIFUNKCYJNE

BRF - 94 ET Patelnia elektryczna multifunkcyjna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprawdanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy



11 900,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001067	BRF - 94 ET	40 x 90 x 90	30 x 68 x 10	16	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	79	11 900,-

BRF - 98 ET Patelnia elektryczna multifunkcyjna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprawdanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy



17 300,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001068	BRF - 98 ET	80 x 90 x 90	70 x 68 x 10	40	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	126	17 300,-

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE UCHYLNE

BR80 - 98 ET Patelnia elektryczna uchylna

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001059	BR80 - 98 ET	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	12	156	13 900,-



13 900,-

BR80 - 98 ET/N Patelnia elektryczna uchylna

- wanna wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczonej do kontaktu z żywnością, dno o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001060	BR80 - 98 ET/N	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	12	156	15 900,-



15 900,-

BRM80 - 98 ET Patelnia elektryczna uchylna

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001061	BRM80 - 98 ET	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	12,1	162	18 600,-



18 600,-

BRM80 - 98 ET/N Patelnia elektryczna uchylna

- wanna wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304, przeznaczonej do kontaktu z żywnością, dno o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001062	BRM80 - 98 ET/N	80 x 90 x 90	80	400 V / 3N / 50 Hz	12,1	162	20 500,-



20 500,-

BR120 - 912 ET Patelnia elektryczna uchylna
19 300,-

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001063	BR120 - 912 ET	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	205	19 300,-

BR120 - 912 ET/N Patelnia elektryczna uchylna
21 800,-

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie
- zawór do napełniania wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001064	BR120 - 912 ET/N	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	205	21 800,-

BRM120 - 912 ET Patelnia elektryczna uchylna
23 200,-

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001065	BRM120 - 912 ET	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	211	23 200,-

BRM120 - 912 ET/N Patelnia elektryczna uchylna
25 700,-

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno o gr. 16 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nowy, udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne elektryczne uchylanie
- zawór do napełniania wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001066	BRM120 - 912 ET/N	120 x 90 x 90	120	400 V / 3N / 50 Hz	18	211	25 700,-

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

- FTL - 94 G** **Płyta grillowa gazowa gładka**
- FTR - 94 G** **Płyta grillowa gazowa ryflowana**
- FTL - 94 GS** **Płyta grillowa gazowa gładka chromowana**
- FTR - 94 GS** **Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana**

7 700,-

7 950,-

9 100,-

9 750,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001103	FTL - 94 G	40 x 90 x 90	36 x 68	9	7740	81	gładka	7 700,-
00001104	FTR - 94 G	40 x 90 x 90	36 x 68	9	7740	81	ryflowana	7 950,-
00001105	FTL - 94 GS	40 x 90 x 90	36 x 68	9	7740	81	gładka chromowana	9 100,-
00001106	FTR - 94 GS	40 x 90 x 90	36 x 68	9	7740	81	ryflowana chromowana	9 750,-

- FTL - 98 G** **Płyta grillowa gazowa gładka**
- FTR - 98 G** **Płyta grillowa gazowa ryflowana**
- FTLR - 98 G** **Płyta grillowa gazowa ½ gładka - ½ ryflowana**
- FTL - 98 GS** **Płyta grillowa gazowa gładka chromowana**
- FTR - 98 GS** **Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana**
- FTLR - 98 GS** **Płyta grillowa gaz. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana**

12 000,-

13 400,-

12 300,-

14 600,-

16 400,-

15 800,-

- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001107	FTL - 98 G	80 x 90 x 90	76 x 68	18	15480	134	gładka	12 000,-
00001109	FTR - 98 G	80 x 90 x 90	76 x 68	18	15480	134	ryflowana	13 400,-
00001108	FTLR - 98 G	80 x 90 x 90	76 x 68	18	15480	134	½ gładka - ½ ryflowana	12 300,-
00001110	FTL - 98 GS	80 x 90 x 90	76 x 68	18	15480	134	gładka chromowana	14 600,-
00001112	FTR - 98 GS	80 x 90 x 90	76 x 68	18	15480	134	ryflowana chromowana	16 400,-
00001111	FTLR - 98 GS	80 x 90 x 90	76 x 68	18	15480	134	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	15 800,-

PLYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

- FTL - 94 ET** **Płyta grillowa elektryczna gładka**
- FTR - 94 ET** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana**
- FTL - 94 ETS** **Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana**
- FTR - 94 ETS** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana**

7 800,-

8 500,-

9 450,-

9 900,-

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudności czarnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzwywieraalna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001042	FTL - 94 ET	40 x 90 x 90	36 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	7,5	79	gładka	7 800,-
00001043	FTR - 94 ET	40 x 90 x 90	36 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	7,5	79	ryflowana	8 500,-
00001044	FTL - 94 ETS	40 x 90 x 90	36 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	7,5	79	gładka chromowana	9 450,-
00001045	FTR - 94 ETS	40 x 90 x 90	36 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	7,5	79	ryflowana chromowana	9 900,-

- FTL - 98 ET** **Płyta grillowa elektryczna gładka**
- FTR - 98 ET** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana**
- FTLR - 98 ET** **Płyta grillowa elektryczna ½ gładka - ½ ryflowana**
- FTL - 98 ETS** **Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana**
- FTR - 98 ETS** **Płyta grillowa elektryczna ryflowana chromowana**
- FTLR - 98 ETS** **Płyta grillowa elektr. ½ gładka - ½ ryflowana chromowana**

11 200,-

12 600,-

11 900,-

13 400,-

14 600,-

14 100,-

- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudności czarnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzwywieraalna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001046	FTL - 98 ET	80 x 90 x 90	76 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	15	126	gładka	11 200,-
00001048	FTR - 98 ET	80 x 90 x 90	76 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	15	126	ryflowana	12 600,-
00001047	FTLR - 98 ET	80 x 90 x 90	76 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	15	126	½ gładka - ½ ryflowana	11 900,-
00001050	FTL - 98 ETS	80 x 90 x 90	76 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	15	126	gładka chromowana	13 400,-
00001051	FTR - 98 ETS	80 x 90 x 90	76 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	15	126	ryflowana chromowana	14 600,-
00001049	FTLR - 98 ETS	80 x 90 x 90	76 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	15	126	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	14 100,-

PŁYTY GRILLOWE CERAMICZNE

FTC - 94 ET Płyta grillowa elektryczna ceramiczna

- płyta robocza ceramiczna
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

11 100,-


 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001052	FTC - 94 ET	40 x 90 x 90	36 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	3,5	78	ceramiczna	11 100,-

FTC - 98 ET Płyta grillowa elektryczna ceramiczna

- płyta robocza ceramiczna
- higiena i komfort pracy
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x osobne sterowanie
- 2x płyta grzejna

18 000,-

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary płyty cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena netto PLN
00001053	FTC - 98 ET	80 x 90 x 90	76 x 68	400 V / 3N / 50 Hz	7	109	ceramiczna	18 000,-

MAKARONIARKI GAZOWE

CP - 94 G Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

10 900,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy w dnie
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- czujnik poziomu wody

CPA - 94 G:

- automatyczne napełnianie wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001100	CP - 94 G	40 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	40	230 V / 50 Hz	13,95 + 0,02 el.	11997	68	10 900,-
00017012	CPA - 94 G	40 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	40	230 V / 50 Hz	13,95 + 0,02 el.	11997	68	13 200,-

CP - 98 G Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

18 400,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy w dnie
- 2x osobne sterowanie
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- czujnik poziomu wody

CPA - 98 G:

- automatyczne napełnianie wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001101	CP - 98 G	80 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	2x 40	230 V / 50 Hz	27,9 + 0,04 el.	23994	116	18 400,-
00017013	CPA - 98 G	80 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	2x 40	230 V / 50 Hz	27,9 + 0,04 el.	23994	116	22 600,-

CPB - 98 G Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

17 200,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy w dnie
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- czujnik poziomu wody



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001102	CPB - 98 G	80 x 90 x 90	62 x 50,9 x 32,7 GN 2/1	80	230 V / 50 Hz	31,5 + 0,02 el.	20060	116	17 200,-

MAKARONIARKI ELEKTRYCZNE

CP - 94 ET Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

10 700,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy w dnie
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 ET:

- **automatyczne napełnianie wody**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001037	CP - 94 ET	40 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	40	400 V / 3N / 50 Hz	13,5	57	10 700,-
00017010	CPA - 94 ET	40 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	40	400 V / 3N / 50 Hz	13,5	57	13 400,-

CP - 98 ET Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

17 700,-

- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy w dnie
- 2x osobne sterowanie
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 98 ET:

- **automatyczne napełnianie wody**



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001038	CP - 98 ET	80 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	2x 40	400 V / 3N / 50 Hz	27	98	17 700,-
00017011	CPA - 98 ET	80 x 90 x 90	30,7 x 50,9 x 32,7 GN 1/1	2x 40	400 V / 3N / 50 Hz	27	98	22 900,-

CPB - 98 ET Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

16 700,-

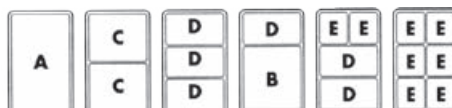
- komora wykonana z kwasoodpornej stali
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy w dnie
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wanny cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001039	CPB - 98 ET	80 x 90 x 90	62 x 50,9 x 32,7 GN 2/1	80	400 V / 3N / 50 Hz	27	93	16 700,-

! Kosze do CP - możliwe kombinacje ułożenia w wannie:

- A GN 1/1
- B GN 2/3
- C GN 1/2
- D GN 1/3
- E GN 1/6



Oferta cenowa na str. 292

BEMARY GAZOWE
BM - 94 G Bemar wodny gazowy
7 050,-

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- szafka otwarta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001098	BM - 94 G	40 x 90 x 90	3,5	3010	56	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	7 050,-


BM - 98 G Bemar wodny gazowy
10 100,-

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- szafka otwarta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001099	BM - 98 G	80 x 90 x 90	6,5	5590	81	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm	10 100,-


BEMARY ELEKTRYCZNE
BM - 94EM Bemar wodny elektryczny
6 700,-

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- szafka otwarta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001035	BM - 94EM	40 x 90 x 90	230 V / 50 Hz	1,5	52	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	6 700,-


BM - 98 EM Bemar wodny elektryczny
8 950,-

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- szafka otwarta

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00001036	BM - 98 EM	80 x 90 x 90	230 V / 50 Hz	3	76	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm	8 950,-



GRILLE LAWOWE GAZOWE

CW - 94 G Grill lawowy gazowy

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 15 kg

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001113	CW - 94 G	40 x 90 x 90	38 x 66	12	10320	77	9 650,-



9 650,-

CW - 98 G Grill lawowy gazowy

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 20 kg

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00001114	CW - 98 G	80 x 90 x 90	2x 38 x 66	24	20640	131	13 400,-



13 400,-

GRILLE ELEKTRYCZNE

CW - 94 ET Grill elektryczny

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001040	CW - 94 ET	40 x 90 x 90	38 x 66	400 V / 3N / 50 Hz	7,8	71	8 950,-



8 950,-

CW - 98 ET Grill elektryczny

- regulowany poziomy rusztu
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00001041	CW - 98 ET	80 x 90 x 90	2x 38 x 66	400 V / 3N / 50 Hz	15,6	109	12 100,-



12 100,-

BI100 - 98 G Kocioł gazowy 100 l

20 800,-

BI150 - 98 G Kocioł gazowy 150 l

21 800,-

- grzanie pośrednie
- średnica kotła w cm: 60 x 42 h (54 h)
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system **ENERGY LOGIC** - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- 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	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00007764	BI100 - 98 G	80 x 90 x 90	100	230 V / 50 Hz	24	20640	131	20 800,-
00007692	BI150 - 98 G	80 x 90 x 90	150	230 V / 50 Hz	24	20640	135	21 800,-

BIA100 - 98 G Kocioł gazowy 100 l ciśnieniowy

24 700,-

BIA150 - 98 G Kocioł gazowy 150 l ciśnieniowy

25 500,-

- **autoklaw - kocioł ciśnieniowy**
- **grzanie pośrednie**
- średnica kotła w cm: 60 x 42 h (54 h)
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system **ENERGY LOGIC** - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- 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	Moc kcal/h	Waga kg	Cena netto PLN
00008748	BIA100 - 98 G	80 x 90 x 90	100	230 V / 50 Hz	24	20640	131	24 700,-
00008749	BIA150 - 98 G	80 x 90 x 90	150	230 V / 50 Hz	24	20640	135	25 500,-

KOTŁY ELEKTRYCZNE

BI100 - 98 ET Kocioł elektryczny 100 l

20 300,-

BI150 - 98 ET Kocioł elektryczny 150 l

20 700,-

- grzanie pośrednie
- średnica kotła w cm: 60 x 42 h (54 h)
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system **ENERGY LOGIC** - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- 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
00007635	BI100 - 98 ET	80 x 90 x 90	100	400 V / 3N / 50 Hz	12	107	20 300,-
00007670	BI150 - 98 ET	80 x 90 x 90	150	400 V / 3N / 50 Hz	16	110	20 700,-

BIA100 - 98 ET Kocioł elektryczny 100 l ciśnieniowy

23 900,-

BIA150 - 98 ET Kocioł elektryczny 150 l ciśnieniowy

24 400,-

- **autoklaw - kocioł ciśnieniowy**
- **grzanie pośrednie**
- średnica kotła w cm: 60 x 42 h (54 h)
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system **ENERGY LOGIC** - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- 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
00008750	BIA100 - 98 ET	80 x 90 x 90	100	400 V / 3N / 50 Hz	12	107	23 900,-
00008751	BIA150 - 98 ET	80 x 90 x 90	150	400 V / 3N / 50 Hz	16	110	24 400,-

PL - 94 Płyta robocza z szufladą

3 800,-

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada na GN 1/1
- głębokość robocza 15 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001003	PL - 94	40 x 90 x 90	54	3 800,-

PL - 96 Płyta robocza z szufladą

5 300,-

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- wymiary szuflady: 49,5 x 50 x 15
- głębokość robocza 15 cm

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00009831	PL - 96	60 x 90 x 90	70	5 300,-

PL - 98 Płyta robocza z szufladą

6 250,-

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szuflada na 2x GN 1/1
- głębokość robocza 15 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001004	PL - 98	80 x 90 x 90	82	6 250,-

AKCESORIA

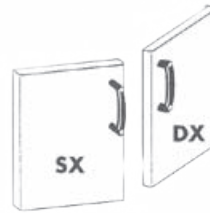
P - 94 DX Drzwi 400 prawe

640,-

P - 94 SX Drzwi 400 lewe

640,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001005	P - 94 DX	39,5 x 2,5 x 47,5	4	640,-
00001006	P - 94 SX	39,5 x 2,5 x 47,5	4	640,-



C - 94 Szuflady 400

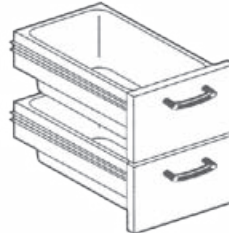
2 300,-

C - 98 Szuflady 800

3 250,-

- 2x szuflada o szerokości 40 cm
- pojemność: 2x GN 1/1 150 h

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001007	C - 94	39,5 x 56 x 47,5	18	2 300,-
00001008	C - 98	79,5 x 56 x 47,5	26	3 250,-

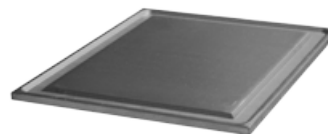


PLF/9 Płyta gładka

600,-

- gładka
- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001135	PLF/9	36 x 39 x 3	11	600,-



PRF/9 Płyta ryflowana

780,-

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001136	PRF/9	36 x 39 x 3	11	780,-

PT - 7 Prowadnice blach

1 650,-

Indeks	Oznaczenie	Waga kg	Cena netto PLN
00001137	PT - 7	2,5	1 650,-

M - 400 Nadstawka kominka 400

1 150,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001138	M - 400	40 x 7 x 95	8	1 150,-

CA - 400 Nadstawka kominka 400

2 050,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001139	CA - 400	40 x 18 x 120	8	2 050,-

TPC - 9 Listwa boczna

210,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001141	TPC - 9	1,5 x 90 x 5	1	210,-



TPA - 9 Listwa boczna

210,-

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00001140	TPA - 9	1,5 x 90 x 5	1	210,-

KIT WOK Palnik WOK - komplet

1 250,-

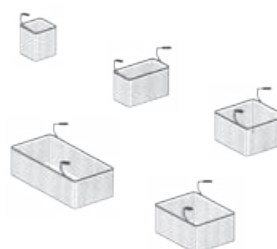
- do stosowania z palnikami o mocy 10 kW linii 900 i linii 600 POWER
- idealny dla obiektu gastronomicznego mieszczącego 80 osób
- w skład kompletu wchodzi:
 - specjalna korona palnika** - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW
 - nakładka na ruszt żeliwny** - jej kształt zapewnia optymalne rozprzowanie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00009829	KIT WOK	Ø 26 x 16 h	5	1 250,-

KOSZE DO MAKARONIAREK

- C - 714** Kosz C - 714, 1/4 do CP /14x16x20h
- C - 713** Kosz C - 713, 1/3 do CP /29x16x20h
- C - 912** Kosz C - 912, 1/2 do CP /24x29x20h
- C - 911** Kosz C - 911 A, 1/1 do CP /29x49x20h
- C - 723** Kosz C - 723, 2/3 do CP /29x32x20h



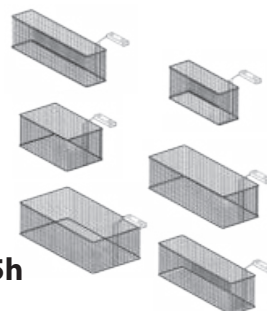
- 330,-
- 470,-
- 550,-
- 880,-
- 690,-

- kosz do makaroniarki

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Waga kg	Cena netto PLN
00003061	C - 714	14 x 16 x 20	0,72	330,-
00002966	C - 713	29 x 16 x 20	0,7	470,-
00003060	C - 912	24 x 29 x 20	1	550,-
00003059	C - 911	29 x 49 x 20	2	880,-
00002968	C - 723	29 x 32 x 20	1,5	690,-

KOSZE DO FRYTOWNIC

- F - 12 G** Kosz F - 12 G, 1/2 do F-18G /10x45x15h
- F - 12 E** Kosz F - 12 E, 1/2 do F18 E /13,5x29x15h
- F - 11 E** Kosz F - 11 E, 1/1 do F-18 E /28x29x15h
- F - 11 G** Kosz F - 11 G, 1/1 do F18-G /21x45x15h
- F - 11 EG** Kosz F - 11 EG, 1/1 do F-25EG /28x45x15h
- F - 12 EG** Kosz F - 12 EG, 1/2 do F-25EG /13,5x45x15h



- 300,-
- 310,-
- 420,-
- 440,-
- 480,-
- 270,-

- kosz do frytownicy

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00003034	F - 12 G	10 x 45 x 15	300,-
00003036	F - 12 E	13,5 x 29 x 15	310,-
00003035	F - 11 E	28 x 29 x 15	420,-
00003037	F - 11 G	21 x 45 x 15	440,-
00003038	F - 11 EG	28 x 45 x 15	480,-
00003039	F - 12 EG	13,5 x 45 x 15	270,-

Marine System

Urządzenia RM GASTRO dedykowane dla jednostek morskich, wyposażone w podstawy lub jako moduły TOP, wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Dostępne są w głębokościach 60, 70 i 90 cm w postaci modułów w standardzie Lotus.

- Szafki wyposażone są w magnesy zapobiegające niespodziewanemu otwieraniu.
- Moduły wyposażone w uchwyty przeciwdziałające przemieszczaniu się przedmiotów.
- Frytownice wykonane zgodnie ze standardem SOLAS.



Regulowane uchwyty garnków we wszystkich kuchniach



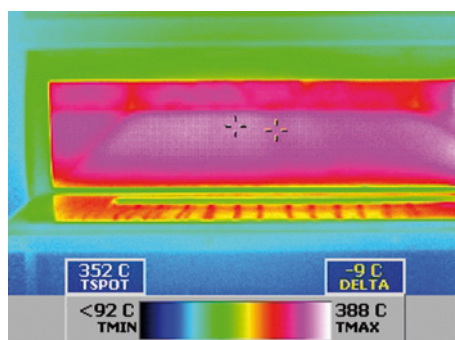
Nóżki z flanszą służącą mocowaniu urządzenia do podłogi



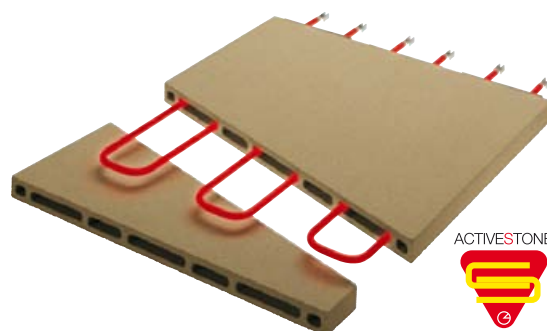
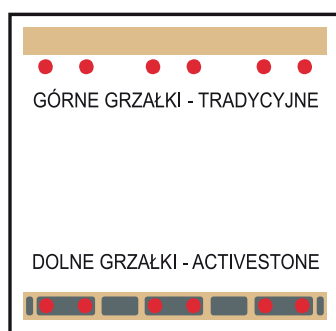
Innowacyjna technologia

Activestone®

25 % mniejsze zużycie energii,
dzięki nowemu systemowi izolacji oraz Activestone®.



Badanie termograficzne w komorze ogrzewanej Activestone®: obraz podkreśla doskonałe rozproszczenie ciepła i krótszy czas osiągnięcia żądanej temperatury.



Cyfrowe sterowanie

Piece są zaprojektowane i wykonane, aby pracować z najwyższą wydajnością i efektywnością, zużywając jednocześnie minimum energii i oszczędzając maksimum czasu (szybkie nagrzewanie, łatwy dostęp do wszystkich części = łatwa konserwacja i czyszczenie).

1. Front ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej, pojedyncze lub podwójne komory na 4 - 18 ciast. Wymiar powierzchni roboczej jest wielokrotnością 35 cm.
2. Termostat regulacji temperatury, niezależny dla górnych i dolnych grzałek. Dla ułatwienia pracy piecze wyposażone są w cyfrowy termometr oraz elektroniczny panel sterowania umożliwiające między innymi zaprogramowania opóźnionego startu, zakończenia pieczenia dla każdej komory z osobna i dwa programy pracy.
3. Izolowany panel sterowania gwarantuje niezawodną pracę i funkcjonalność. Wentylator chłodzący zwiększa dodatkowo komfort pracy.
4. Komory pieczenia o wysokości 15 cm wykonane ze stali pokrytej aluminium. Dno i górna część komory wykonane z płyt Activestone® certyfikowanych do pracy z żywnością.
5. Stalowe drzwi z szybą, nienagrzewające się uchwyty
6. Podwójne oświetlenie komory pieczenia (poza modelem 4- i 8-półkowym), manualne otwieranie klapki odprowadzania pary.



RM PIZZA SYSTEM

Piece do pizzy	296
Podstawy pod piece do pizzy	300
Miksery spiralne	301
Wałkownice	301
Wytłaczarki	302

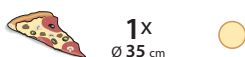


Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

FP - 38R Piec do pizzy jednopoziomowy

1 700,-

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- wersja RS - regulacja temperatury do 400 °C

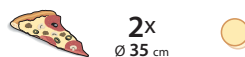


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007944	FP - 38R	57 x 47 x 25	41 x 37 x 9	1x Ø35	230 V / 50 Hz	2	50 - 300	1 700,-
00008784	FP - 38RS	57 x 47 x 25	41 x 37 x 9	1x Ø35	230 V / 50 Hz	2	50 - 400	1 950,-

FP - 68R Piec do pizzy dwupoziomowy

3 100,-

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałek komory dolnej (grzałka dolna i górna)
- niezależne sterowanie grzałek komory górnej (grzałka dolna i górna)
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- wersja RS - regulacja temperatury do 400 °C



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007946	FP - 68R	57 x 47 x 45	41 x 37 x 9	2x Ø35	230 V / 50 Hz	3,4	50 - 300	3 100,-
00008785	FP - 68RS	57 x 47 x 45	41 x 37 x 9	2x Ø35	230 V / 50 Hz	3,4	50 - 400	3 650,-

TN - 38/90 Piec do pizzy tunelowy

18 200,-

- odpowiedni do pieczenia pizzy, tostów, podgrzewania kanapek i podobnych produktów
- wykonanie nierdzewne
- łatwe czyszczenie
- pas transportowy - siatka ze stali nierdzewnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- regulacja prędkości przesuwu pizzy



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009833	TN - 38/90	165 x 66 x 38	90 x 38 x 7,5	Ø35	400 V / 3N / 50 Hz	14,45	50 - 350	18 200,-

PC - 46 Płyta utrzymująca do pizzy

1 450,-

- ceramiczna płyta robocza
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- wykonanie nierdzewne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00000480	PC - 46	44 x 66 x 7	230 V / 50 Hz	0,35	60 - 90	1 450,-

DS - PYR - 4 Piec do pizzy jednopoziomowy

8 600,-

- płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm
- 6x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 6x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



4x
Ø 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009719	DS - PYR - 4	109 x 101 x 40	70 x 70 x 15	4x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	6,6	105	50 - 450	8 600,-

DS - PYR - 6 Piec do pizzy jednopoziomowy

10 200,-

- płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm
- 6x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 6x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



6x
Ø 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009834	DS - PYR - 6	109 x 136 x 40	70 x 105 x 15	6x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	8,88	141	50 - 450	10 200,-

DS - PYR - 6L Piec do pizzy jednopoziomowy

11 400,-

- płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm
- 9x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 9x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



6x
Ø 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00007949	DS - PYR - 6L	144 x 101 x 40	105 x 70 x 15	6x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	9	148	50 - 450	11 400,-

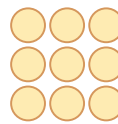
DS - PYR - 9 Piec do pizzy jednopoziomowy

13 500,-

- płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm
- 9x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 9x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



9x
Ø 35 cm



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009835	DS - PYR - 9	144 x 136 x 40	105 x 105 x 15	9x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	13,32	198	50 - 450	13 500,-

DS - PYR - 8 Piec do pizzy dwupoziomowy
15 400,-

- ActiveStone - płyty szamotowe dolne o grubości 22 mm w każdej komorze
- 6x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 6x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009575	DS - PYR - 8	109 x 101 x 72	70 x 70 x 15	8x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	13,2	175	50 - 450	15 400,-

DS - PYR - 12 Piec do pizzy dwupoziomowy
18 000,-

- ActiveStone - płyty szamotowe dolne o grubości 22 mm w każdej komorze
- 6x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 6x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009836	DS - PYR - 12	109 x 136 x 72	70 x 105 x 15	12x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	17,76	225	50 - 450	18 000,-

DS - PYR - 12L Piec do pizzy dwupoziomowy
19 400,-

- ActiveStone - płyty szamotowe dolne o grubości 22 mm w każdej komorze
- 9x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 9x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009720	DS - PYR - 12L	144 x 101 x 72	105 x 70 x 15	12x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	18	236	50 - 450	19 400,-

DS - PYR - 18 Piec do pizzy dwupoziomowy
22 500,-

- ActiveStone - płyty szamotowe dolne o grubości 22 mm w każdej komorze
- 9x grzałka w płycie szamotowej dolnej
- płyty szamotowe górne tradycyjne
- 9x grzałka pod płytą górną
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych - do 450 °C
- oświetlenie wewnętrzne



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009837	DS - PYR - 18	144 x 136 x 72	105 x 105 x 15	18x Ø35	400 V /3N/ 50 Hz	26,64	301	50 - 450	22 500,-

FL - 4 Piec do pizzy gazowy - Flame 4

14 300,-

- płyta szamatowa o grubości 20 mm
- manualny termostat + elektroniczny wyświetlacz temperatury
- **szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji**
- **specjalna izolacja - niskie starty ciepła**
- **precyzyjny dobór temperatury pieczenia**
- **szybkie pieczenie pizzy - wysokiej jakości chrupiące ciasto**
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- przeszklone drzwi
- oświetlenie wewnętrzne
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przegrzanie pieca



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009838	FL - 4	113 x 123 x 47	70 x 70 x 15	4x Ø35	230 V / 50 Hz	14	145	50 - 420	14 300,-

FL - 6 Piec do pizzy gazowy - Flame 6

16 000,-

- płyta szamatowa o grubości 20 mm
- manualny termostat + elektroniczny wyświetlacz temperatury
- **szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji**
- **specjalna izolacja - niskie starty ciepła**
- **precyzyjny dobór temperatury pieczenia**
- **szybkie pieczenie pizzy - wysokiej jakości chrupiące ciasto**
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- przeszklone drzwi
- oświetlenie wewnętrzne
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przegrzanie pieca

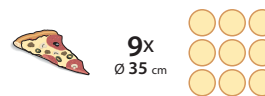


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009839	FL - 6	113 x 159 x 47	70 x 105 x 15	6x Ø35	230 V / 50 Hz	20	160	50 - 420	16 000,-

FL - 9 Piec do pizzy gazowy - Flame 9

19 700,-

- płyta szamatowa o grubości 20 mm
- manualny termostat + elektroniczny wyświetlacz temperatury
- **szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji**
- **specjalna izolacja - niskie starty ciepła**
- **precyzyjny dobór temperatury pieczenia**
- **szybkie pieczenie pizzy - wysokiej jakości chrupiące ciasto**
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- przeszklone drzwi
- oświetlenie wewnętrzne
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przegrzanie pieca



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność szt.	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C	Cena netto PLN
00009840	FL - 9	148 x 160 x 47	105 x 105 x 15	9x Ø35	230 V / 50 Hz	29	190	50 - 420	19 700,-

SN/DS - PYR Podstawy nierdzewne pod piec do pizzy

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007958	SN/DS - PYR - 4	106 x 85 x 105	1 100,-
00007959	SN/DS - PYR - 6	106 x 120 x 105	1 250,-
00007960	SN/DS - PYR - 6S	141 x 85 x 105	1 350,-
00007961	SN/DS - PYR - 9	141 x 120 x 105	1 450,-
00009841	SN/DS - PYR - 8	106 x 85 x 85	1 100,-
00009842	SN/DS - PYR - 12	106 x 120 x 85	1 250,-
00009843	SN/DS - PYR - 12S	141 x 85 x 85	1 350,-
00009844	SN/DS - PYR - 18	141 x 120 x 85	1 450,-


SZ/DS - PYR Podstawy zabudowane pod piec do pizzy

- solidna zabudowana konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- półka z możliwością regulacji wysokości położenia

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007962	SZ/DS - PYR - 4	106 x 85 x 105	2 900,-
00007963	SZ/DS - PYR - 6	106 x 120 x 105	3 150,-
00007964	SZ/DS - PYR - 6S	141 x 85 x 105	3 450,-
00007965	SZ/DS - PYR - 9	141 x 120 x 105	3 850,-
00009845	SZ/DS - PYR - 8	106 x 85 x 85	1 100,-
00009846	SZ/DS - PYR - 12	106 x 120 x 85	1 250,-
00009847	SZ/DS - PYR - 12S	141 x 85 x 85	1 350,-
00009848	SZ/DS - PYR - 18	141 x 120 x 85	1 450,-

SN/FL Podstawy nierdzewne pod piec do pizzy gazowy

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008775	SN/FL - 4	113 x 89 x 105	2 050,-
00008776	SN/FL - 6	113 x 124 x 105	2 650,-
00008777	SN/FL - 9	142 x 124 x 105	1 850,-
00009849	SN/FL - 44	113 x 89 x 85	2 050,-
00009850	SN/FL - 66	113 x 124 x 85	2 650,-
00009851	SN/FL - 99	142 x 124 x 85	1 850,-


SZ/FL Podstawy zabudowane pod piec do pizzy gazowy

- solidna zabudowana konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- półka z możliwością regulacji wysokości położenia

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00008779	SZ/FL - 4	113 x 89 x 105	tel.
00008781	SZ/FL - 6	113 x 124 x 105	tel.
00008782	SZ/FL - 9	142 x 124 x 105	tel.
00009852	SZ/FL - 44	113 x 89 x 85	tel.
00009853	SZ/FL - 66	113 x 124 x 85	tel.
00009854	SZ/FL - 99	142 x 124 x 85	tel.

MIKSERY SPIRALNE

Mikser spiralny

- wyjmowana dzieża
- unoszone ramię
- **ruchome kółka - dwa z hamulcem**
- timer + przycisk STOP

od 5 850,-



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary misy cm	Pojemność l	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009666	TRQ - 17	35 x 69 x 62	Ø 31,7 x 21 h	15	12	230 V / 50 Hz	0,9	80	5 850,-
00009671	TRQ - 17/400V	35 x 69 x 62	Ø 31,7 x 21 h	15	12	400 V / 3N/ 50 Hz	0,75	80	5 850,-
00009672	TRQ - 22	39 x 71,5 x 62	Ø 36 x 21 h	20	18	230 V / 50 Hz	0,9	85	6 150,-
00009674	TRQ - 22/400V	39 x 71,5 x 62	Ø 36 x 21 h	20	18	400 V / 3N/ 50 Hz	0,75	85	6 150,-
00009676	TRQ - 33/400V	43 x 78 x 71	Ø 40 x 26 h	33	25	400 V / 3N/ 50 Hz	1,1	115	7 500,-
00009677	TRQ - 42/400V	48 x 83,8 x 71	Ø 45,2 x 21 h	40	38	400 V / 3N/ 50 Hz	1,5	130	8 550,-
00009679	TRQ - 53/400V	53 x 87,8 x 71	Ø 50 x 27 h	50	44	400 V / 3N/ 50 Hz	1,5	140	9 300,-

WAŁKOWNICE

DL-30

Wałkownica

4 150,-

- średnica pizzy: 14 - 30 cm
- waga pizzy: 80 - 210 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009855	DL-30	42 x 45 x 65	230 V / 50 Hz	0,375	35	4 150,-

DL-40 Wałkownica
4 600,-

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 80 - 400 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009856	DL-40	52 x 45 x 71	230 V / 50 Hz	0,375	45	4 600,-

DL-40P Wałkownica
4 950,-

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 100 - 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równoległe
- sterowanie przyciskiem nożnym



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009857	DL-40P	52 x 45 x 75	230 V / 50 Hz	0,375	45	4 950,-

WYTŁACZARKI
PFC - 33 Wytłaczarka - Ø 33 cm
15 500,-
PFC - 45 Wytłaczarka - Ø 45 cm
18 700,-

- średnica pizzy: 33 cm
- waga pizzy: 100 - 270 g
- tłoczenie mechaniczne
- podgrzewana płyta robocza
- regulacja temperatury



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009858	PFC - 33	56 x 43 x 75	400 V / 3N/ 50 Hz	3,6	100	15 500,-
00009859	PFC - 45	67 x 55 x 86	400 V / 3N/ 50 Hz	5,6	130	18 700,-



Półka z tworzywa - prostota demontażu i mycia w zmywarce



Rozstaw półek umożliwia umieszczanie GN-ów



Wielofunkcyjność zastosowania



Połączenie narożnika



Specjalna półka na okrągłe akcesoria



Specjalna półka na butelki



Bardzo prosty montaż oraz demontaż listew



Maksymalne wykorzystanie półek



Możliwość zamontowania kółek z hamulcem lub bez

Wyślij do nas zapytanie a projekt i dokładną wycenę chłodni lub zaplecza magazynowego wykonamy **GRATIS!**



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.

Dowolne ustawienie

System pozwala na ustawienie regału w kształcie L lub U. Przy konstruowaniu regału w formie L i U konieczny jest moduł narożny, który można zainstalować bez konieczności demontażu postawionych wcześniej regałów.

Modułowa konstrukcja

Dzięki modułowemu wykonaniu możliwe jest dołączenie dalszej części segmentów i w ten sposób zwiększenie przestrzeni regału. Jeśli zachodzi potrzeba regał można w prosty sposób zdemontować i powtórnie złożyć.

W przypadku zainteresowania systemem rogowym prosimy o kontakt telefoniczny. Zaproponujemy najlepsze rozwiązania i wyliczymy cenę.

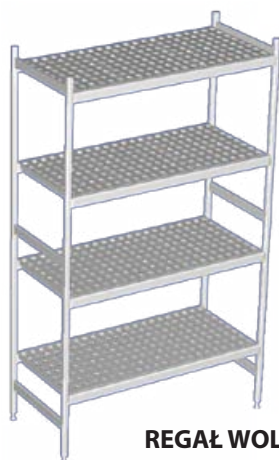
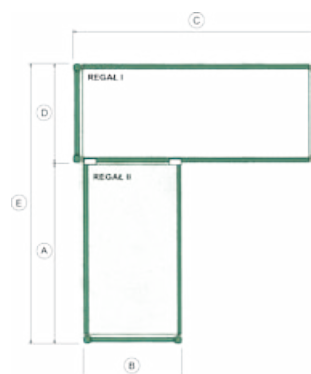
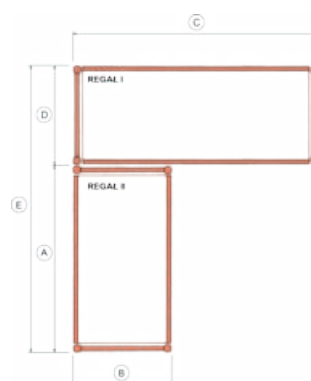
Przykładowe wyliczenie cen i wymiarów zestawu dwóch regałów ustawionych w rogu pomieszczenia.

Seria 577, 4 półki, wysokość 2000 mm.

Dwa regały postawione obok siebie	Cena netto PLN
regał I - 1596 x 577 x 2000 mm	1 560,-
regał II - 1038 x 577 x 2000 mm	+ 1 256,-
łącznie	= 2 816,-

Połączenie dwóch regałów za pomocą modułu narożnego wpływa na zwiększenie stabilności. Przy takim połączeniu - zamianie nogi na zestawy łączące - wymiar E (rys.) zmniejsza się o 2,5 cm. Daje to możliwość lepszego dopasowania zestawu regałów w pomieszczeniach.

Dwa regały połączone razem	Cena netto PLN
2 regały	2 816,-
1 noga	- 268,-
4 zestawy łączące - dla regału 4-półkowego	+ 200,-
łącznie	= 2 748,-



REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

- nogi: 2 kpl.
- półki



REGAŁ NAROŻNY

- nogi: 1 kpl.
- półki
- moduł narożny do każdej półki

Noga 373

Indeks	Oznaczenie	Szerokość mm	Cena netto PLN
00001581	N373	32	218,-

Półka 373

Indeks	Oznaczenie	Szerokość mm	Cena netto PLN
00001584	P532 - 373	532	115,-
00001585	P620 - 373	620	125,-
00001586	P708 - 373	708	131,-
00001587	P798 - 373	798	145,-
00001588	P886 - 373	886	152,-
00001589	P974 - 373	974	160,-
00001590	P1062 - 373	1062	168,-
00001591	P1152 - 373	1152	185,-
00001592	P1240 - 373	1240	194,-
00001593	P1330 - 373	1330	210,-
00001594	P1505 - 373	1505	224,-

Moduł narożny 373

Indeks	Oznaczenie	Szerokość mm	Cena netto PLN
00001634	MN - 373	6	50,-

Noga 577

Indeks	Oznaczenie	Szerokość mm	Cena netto PLN
00001609	N577	32	247,-

Półka 577

Indeks	Oznaczenie	Szerokość mm	Cena netto PLN
00001612	P532 - 577	532	128,-
00001613	P620 - 577	620	136,-
00001614	P708 - 577	708	145,-
00001615	P798 - 577	798	162,-
00001616	P886 - 577	886	172,-
00001617	P974 - 577	974	180,-
00001618	P1062 - 577	1062	187,-
00001619	P1152 - 577	1152	210,-
00001620	P1240 - 577	1240	220,-
00001621	P1330 - 577	1330	239,-
00001622	P1505 - 577	1505	256,-

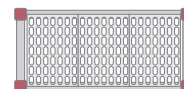
Moduł narożny 577

Indeks	Oznaczenie	Szerokość mm	Cena netto PLN
00001638	MN - 577	6	50,-



Regały wolnostojące

- zestawy z dwoma podporami (dwie strony regału)
- wysokość: 1700 mm

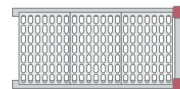


Seria 373 mm, h-1700 mm				
Długość [mm]	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	781,-	1.	896,-	62.
684	811,-	2.	936,-	63.
772	829,-	3.	960,-	64.
862	871,-	4.	1 016,-	65.
950	892,-	5.	1 044,-	66.
1038	916,-	6.	1 076,-	67.
1126	940,-	7.	1 108,-	68.
1216	991,-	8.	1 176,-	69.
1304	1 018,-	9.	1 212,-	70.
1394	1 066,-	10.	1 276,-	71.
1569	1 108,-	11.	1 332,-	72.
1602	1 479,-	12.	1 754,-	73.
1690	1 509,-	13.	1 794,-	74.
1778	1 527,-	14.	1 818,-	75.
1868	1 569,-	15.	1 874,-	76.
1956	1 590,-	16.	1 902,-	77.
2044	1 614,-	17.	1 934,-	78.
2132	1 638,-	18.	1 966,-	79.
2222	1 689,-	19.	2 034,-	80.
2310	1 716,-	20.	2 070,-	81.
2400	1 764,-	21.	2 134,-	82.
2575	1 806,-	22.	2 190,-	83.
2663	1 830,-	23.	2 222,-	84.
2753	1 881,-	24.	2 290,-	85.
2841	1 908,-	25.	2 326,-	86.
2931	1 956,-	26.	2 390,-	87.
3106	1 998,-	27.	2 446,-	88.
3138	2 336,-	28.	2 824,-	89.
3226	2 360,-	29.	2 856,-	90.
3314	2 384,-	30.	2 888,-	91.
3404	2 435,-	31.	2 956,-	92.
3492	2 462,-	32.	2 992,-	93.
3582	2 510,-	33.	3 056,-	94.
3672	2 564,-	34.	3 128,-	95.
3762	2 612,-	35.	3 192,-	96.
3848	2 618,-	36.	3 200,-	97.
3938	2 666,-	37.	3 264,-	98.
4028	2 714,-	38.	3 328,-	99.
4118	2 762,-	39.	3 392,-	100.
4200	2 720,-	40.	3 336,-	101.
4290	2 771,-	41.	3 404,-	102.
4378	2 798,-	42.	3 440,-	103.
4468	2 846,-	43.	3 504,-	104.
4502	3 211,-	44.	3 918,-	105.
4590	3 235,-	45.	3 950,-	106.
4678	3 259,-	46.	3 982,-	107.
4768	3 310,-	47.	4 050,-	108.
4856	3 337,-	48.	4 086,-	109.
4946	3 385,-	49.	4 150,-	110.
5032	3 391,-	50.	4 158,-	111.
5120	3 418,-	51.	4 194,-	112.
5210	3 466,-	52.	4 258,-	113.
5302	3 535,-	53.	4 350,-	114.
5390	3 562,-	54.	4 386,-	115.
5480	3 610,-	55.	4 450,-	116.
5561	3 562,-	56.	4 386,-	117.
5649	3 586,-	57.	4 418,-	118.
5737	3 610,-	58.	4 450,-	119.
5827	3 661,-	59.	4 518,-	120.
5915	3 688,-	60.	4 554,-	121.
6005	3 736,-	61.	4 618,-	122.

Seria 577 mm, h-1700 mm				
Długość [mm]	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	878,-	123.	1 006,-	184.
684	902,-	124.	1 038,-	185.
772	929,-	125.	1 074,-	186.
862	980,-	126.	1 142,-	187.
950	1 010,-	127.	1 182,-	188.
1038	1 034,-	128.	1 214,-	189.
1126	1 055,-	129.	1 242,-	190.
1216	1 124,-	130.	1 334,-	191.
1304	1 154,-	131.	1 374,-	192.
1394	1 211,-	132.	1 450,-	193.
1569	1 262,-	133.	1 518,-	194.
1602	1 665,-	134.	1 973,-	195.
1690	1 689,-	135.	2 005,-	196.
1778	1 716,-	136.	2 041,-	197.
1868	1 767,-	137.	2 109,-	198.
1956	1 797,-	138.	2 149,-	199.
2044	1 821,-	139.	2 181,-	200.
2132	1 842,-	140.	2 209,-	201.
2222	1 911,-	141.	2 301,-	202.
2310	1 941,-	142.	2 341,-	203.
2400	1 998,-	143.	2 417,-	204.
2575	2 049,-	144.	2 485,-	205.
2663	2 070,-	145.	2 513,-	206.
2753	2 139,-	146.	2 605,-	207.
2841	2 169,-	147.	2 645,-	208.
2931	2 226,-	148.	2 721,-	209.
3106	2 277,-	149.	2 789,-	210.
3138	2 629,-	150.	3 176,-	211.
3226	2 650,-	151.	3 204,-	212.
3314	2 671,-	152.	3 232,-	213.
3404	2 740,-	153.	3 324,-	214.
3492	2 770,-	154.	3 364,-	215.
3582	2 827,-	155.	3 440,-	216.
3672	2 908,-	156.	3 548,-	217.
3762	2 965,-	157.	3 624,-	218.
3848	2 968,-	158.	3 628,-	219.
3938	3 025,-	159.	3 704,-	220.
4028	3 082,-	160.	3 780,-	221.
4118	3 139,-	161.	3 856,-	222.
4200	3 085,-	162.	3 784,-	223.
4290	3 154,-	163.	3 876,-	224.
4378	3 184,-	164.	3 916,-	225.
4468	3 241,-	165.	3 992,-	226.
4502	3 641,-	166.	4 443,-	227.
4590	3 665,-	167.	4 475,-	228.
4678	3 686,-	168.	4 503,-	229.
4768	3 755,-	169.	4 595,-	230.
4856	3 785,-	170.	4 635,-	231.
4946	3 842,-	171.	4 711,-	232.
5032	3 845,-	172.	4 715,-	233.
5120	3 875,-	173.	4 755,-	234.
5210	3 932,-	174.	4 831,-	235.
5302	4 016,-	175.	4 943,-	236.
5390	4 046,-	176.	4 983,-	237.
5480	4 103,-	177.	5 059,-	238.
5561	4 055,-	178.	4 995,-	239.
5649	4 079,-	179.	5 027,-	240.
5737	4 100,-	180.	5 055,-	241.
5827	4 169,-	181.	5 147,-	242.
5915	4 199,-	182.	5 187,-	243.
6005	4 256,-	183.	5 263,-	244.

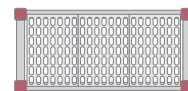
Regały narożne

- zestawy z jedną podporą (jedna strona regału)
- wysokość: 1700 mm



Seria 373 mm, h-1700 mm				
Długość [mm]	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	713,-	245.	878,-	306.
658	743,-	246.	918,-	307.
746	761,-	247.	942,-	308.
836	803,-	248.	998,-	309.
924	824,-	249.	1 026,-	310.
1012	848,-	250.	1 058,-	311.
1100	872,-	251.	1 090,-	312.
1190	923,-	252.	1 158,-	313.
1278	950,-	253.	1 194,-	314.
1368	998,-	254.	1 258,-	315.
1543	1 040,-	255.	1 314,-	316.
1576	1 411,-	256.	1 736,-	317.
1664	1 441,-	257.	1 776,-	318.
1752	1 459,-	258.	1 800,-	319.
1842	1 501,-	259.	1 856,-	320.
1930	1 522,-	260.	1 884,-	321.
2018	1 546,-	261.	1 916,-	322.
2106	1 570,-	262.	1 948,-	323.
2196	1 621,-	263.	2 016,-	324.
2284	1 648,-	264.	2 052,-	325.
2374	1 696,-	265.	2 116,-	326.
2549	1 738,-	266.	2 172,-	327.
2637	1 762,-	267.	2 204,-	328.
2727	1 813,-	268.	2 272,-	329.
2815	1 840,-	269.	2 308,-	330.
2905	1 888,-	270.	2 372,-	331.
3080	1 930,-	271.	2 428,-	332.
3112	2 268,-	272.	2 806,-	333.
3200	2 292,-	273.	3 478,-	334.
3288	2 316,-	274.	2 870,-	335.
3378	2 367,-	275.	2 938,-	336.
3466	2 394,-	276.	2 974,-	337.
3556	2 442,-	277.	3 038,-	338.
3646	2 496,-	278.	3 110,-	339.
3736	2 544,-	279.	3 174,-	340.
3822	2 550,-	280.	3 182,-	341.
3912	2 598,-	281.	3 246,-	342.
4002	2 646,-	282.	3 310,-	343.
4092	2 694,-	283.	3 374,-	344.
4174	2 652,-	284.	3 318,-	345.
4264	2 703,-	285.	3 386,-	346.
4352	2 730,-	286.	3 422,-	347.
4442	2 778,-	287.	3 486,-	348.
4476	3 143,-	288.	3 900,-	349.
4564	3 167,-	289.	3 932,-	350.
4652	3 191,-	290.	3 964,-	351.
4742	3 242,-	291.	4 032,-	352.
4830	3 269,-	292.	4 068,-	353.
4920	3 317,-	293.	4 132,-	354.
5006	3 323,-	294.	5 065,-	355.
5094	3 350,-	295.	4 176,-	356.
5184	3 398,-	296.	4 240,-	357.
5276	3 467,-	297.	4 332,-	358.
5364	3 494,-	298.	4 368,-	359.
5454	3 542,-	299.	4 432,-	360.
5535	3 494,-	300.	4 368,-	361.
5623	3 518,-	301.	4 400,-	362.
5711	3 542,-	302.	4 432,-	363.
5801	3 593,-	303.	4 500,-	364.
5889	3 620,-	304.	4 536,-	365.
5979	3 668,-	305.	4 600,-	366.

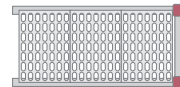
Seria 577 mm, h-1700 mm				
Długość [mm]	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	781,-	367.	959,-	428.
658	805,-	368.	991,-	429.
746	832,-	369.	1 027,-	430.
836	883,-	370.	1 095,-	431.
924	913,-	371.	1 135,-	432.
1012	937,-	372.	1 167,-	433.
1100	958,-	373.	1 195,-	434.
1190	1 027,-	374.	1 287,-	435.
1278	1 057,-	375.	1 327,-	436.
1368	1 114,-	376.	1 403,-	437.
1543	1 165,-	377.	1 471,-	438.
1576	1 568,-	378.	1 926,-	439.
1664	1 592,-	379.	1 958,-	440.
1752	1 619,-	380.	1 994,-	441.
1842	1 670,-	381.	2 062,-	442.
1930	1 700,-	382.	2 102,-	443.
2018	1 724,-	383.	2 134,-	444.
2106	1 745,-	384.	2 162,-	445.
2196	1 814,-	385.	2 254,-	446.
2284	1 844,-	386.	2 294,-	447.
2374	1 901,-	387.	2 370,-	448.
2549	1 952,-	388.	2 438,-	449.
2637	1 973,-	389.	2 466,-	450.
2727	2 042,-	390.	2 558,-	451.
2815	2 072,-	391.	2 598,-	452.
2905	2 129,-	392.	2 674,-	453.
3080	2 180,-	393.	2 742,-	454.
3112	2 532,-	394.	3 129,-	455.
3200	2 553,-	395.	3 877,-	456.
3288	2 574,-	396.	3 185,-	457.
3378	2 643,-	397.	3 277,-	458.
3466	2 673,-	398.	3 317,-	459.
3556	2 730,-	399.	3 393,-	460.
3646	2 811,-	400.	3 501,-	461.
3736	2 868,-	401.	3 577,-	462.
3822	2 871,-	402.	3 581,-	463.
3912	2 928,-	403.	3 657,-	464.
4002	2 985,-	404.	3 733,-	465.
4092	3 042,-	405.	3 809,-	466.
4174	2 988,-	406.	3 737,-	467.
4264	3 057,-	407.	3 829,-	468.
4352	3 087,-	408.	3 869,-	469.
4442	3 144,-	409.	3 945,-	470.
4476	3 544,-	410.	4 396,-	471.
4564	3 568,-	411.	4 428,-	472.
4652	3 589,-	412.	4 456,-	473.
4742	3 658,-	413.	4 548,-	474.
4830	3 688,-	414.	4 588,-	475.
4920	3 745,-	415.	4 664,-	476.
5006	3 748,-	416.	5 718,-	477.
5094	3 778,-	417.	4 708,-	478.
5184	3 835,-	418.	4 784,-	479.
5276	3 919,-	419.	4 896,-	480.
5364	3 949,-	420.	4 936,-	481.
5454	4 006,-	421.	5 012,-	482.
5535	3 958,-	422.	4 948,-	483.
5623	3 982,-	423.	4 980,-	484.
5711	4 003,-	424.	5 008,-	485.
5801	4 072,-	425.	5 100,-	486.
5889	4 102,-	426.	5 140,-	487.
5979	4 159,-	427.	5 216,-	488.

Regały wolnostojące - opis zestawów


Seria 373 mm, h-1700 mm			
3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
1.	2 N373 + 3 P532	62.	2 N373 + 4 P532
2.	2 N373 + 3 P620	63.	2 N373 + 4 P620
3.	2 N373 + 3 P708	64.	2 N373 + 4 P708
4.	2 N373 + 3 P798	65.	2 N373 + 4 P798
5.	2 N373 + 3 P886	66.	2 N373 + 4 P886
6.	2 N373 + 3 P974	67.	2 N373 + 4 P974
7.	2 N373 + 3 P1062	68.	2 N373 + 4 P1062
8.	2 N373 + 3 P1152	69.	2 N373 + 4 P1152
9.	2 N373 + 3 P1240	70.	2 N373 + 4 P1240
10.	2 N373 + 3 P1330	71.	2 N373 + 4 P1330
11.	2 N373 + 3 P1505	72.	2 N373 + 4 P1505
12.	3 N373 + 3 P974 + 3 P532	73.	3 N373 + 4 P974 + 4 P532
13.	3 N373 + 3 P974 + 3 P620	74.	3 N373 + 4 P974 + 4 P620
14.	3 N373 + 3 P974 + 3 P708	75.	3 N373 + 4 P974 + 4 P708
15.	3 N373 + 3 P974 + 3 P798	76.	3 N373 + 4 P974 + 4 P798
16.	3 N373 + 3 P974 + 3 P886	77.	3 N373 + 4 P974 + 4 P886
17.	3 N373 + 3 P974 + 3 P974	78.	3 N373 + 4 P974 + 4 P974
18.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1062	79.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1062
19.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1152	80.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1152
20.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1240	81.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1240
21.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1330	82.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1330
22.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1505	83.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1505
23.	3 N373 + 3 P1062 + 3 P1505	84.	3 N373 + 4 P1062 + 4 P1505
24.	3 N373 + 3 P1152 + 3 P1505	85.	3 N373 + 4 P1152 + 4 P1505
25.	3 N373 + 3 P1240 + 3 P1505	86.	3 N373 + 4 P1240 + 4 P1505
26.	3 N373 + 3 P1330 + 3 P1505	87.	3 N373 + 4 P1330 + 4 P1505
27.	3 N373 + 3 P1505 + 3 P1505	88.	3 N373 + 4 P1505 + 4 P1505
28.	4 N373 + 3 P1062 + 6 P974	89.	4 N373 + 4 P1062 + 8 P974
29.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P974	90.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P974
30.	4 N373 + 9 P1062	91.	4 N373 + 12 P1062
31.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1152	92.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1152
32.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1240	93.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1240
33.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1330	94.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1330
34.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1240	95.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1240
35.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1330	96.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1330
36.	4 N373 + 9 P1240	97.	4 N373 + 12 P1240
37.	4 N373 + 6 P1240 + 3 P1330	98.	4 N373 + 8 P1240 + 4 P1330
38.	4 N373 + 6 P1330 + 3 P1240	99.	4 N373 + 8 P1330 + 4 P1240
39.	4 N373 + 9 P1330	100.	4 N373 + 12 P1330
40.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1062	101.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1062
41.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1152	102.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1152
42.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1240	103.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1240
43.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1330	104.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1330
44.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P886	105.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P886
45.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P974	106.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P974
46.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1062	107.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1062
47.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1152	108.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1152
48.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1240	109.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1240
49.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1330	110.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1330
50.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1152	111.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1152
51.	5 N373 + 12 P1240	112.	5 N373 + 16 P1240
52.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1330	113.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1330
53.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1152	114.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1152
54.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1240	115.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1240
55.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1330	116.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1330
56.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P886	117.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P886
57.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P974	118.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P974
58.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1062	119.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1062
59.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1152	120.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1152
60.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1240	121.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1240
61.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1330	122.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1330

Seria 577 mm, h-1700 mm			
3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
123.	2 N577 + 3 P532	184.	2 N577 + 4 P532
124.	2 N577 + 3 P620	185.	2 N577 + 4 P620
125.	2 N577 + 3 P708	186.	2 N577 + 4 P708
126.	2 N577 + 3 P798	187.	2 N577 + 4 P798
127.	2 N577 + 3 P886	188.	2 N577 + 4 P886
128.	2 N577 + 3 P974	189.	2 N577 + 4 P974
129.	2 N577 + 3 P1062	190.	2 N577 + 4 P1062
130.	2 N577 + 3 P1152	191.	2 N577 + 4 P1152
131.	2 N577 + 3 P1240	192.	2 N577 + 4 P1240
132.	2 N577 + 3 P1330	193.	2 N577 + 4 P1330
133.	2 N577 + 3 P1505	194.	2 N577 + 4 P1505
134.	3 N577 + 3 P974 + 3 P532	195.	3 N577 + 4 P974 + 4 P532
135.	3 N577 + 3 P974 + 3 P620	196.	3 N577 + 4 P974 + 4 P620
136.	3 N577 + 3 P974 + 3 P708	197.	3 N577 + 4 P974 + 4 P708
137.	3 N577 + 3 P974 + 3 P798	198.	3 N577 + 4 P974 + 4 P798
138.	3 N577 + 3 P974 + 3 P886	199.	3 N577 + 4 P974 + 4 P886
139.	3 N577 + 3 P974 + 3 P974	200.	3 N577 + 4 P974 + 4 P974
140.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1062	201.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1062
141.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1152	202.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1152
142.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1240	203.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1240
143.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1330	204.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1330
144.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1505	205.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1505
145.	3 N577 + 3 P1062 + 3 P1505	206.	3 N577 + 4 P1062 + 4 P1505
146.	3 N577 + 3 P1152 + 3 P1505	207.	3 N577 + 4 P1152 + 4 P1505
147.	3 N577 + 3 P1240 + 3 P1505	208.	3 N577 + 4 P1240 + 4 P1505
148.	3 N577 + 3 P1330 + 3 P1505	209.	3 N577 + 4 P1330 + 4 P1505
149.	3 N577 + 3 P1505 + 3 P1505	210.	3 N577 + 4 P1505 + 4 P1505
150.	4 N577 + 3 P1062 + 6 P974	211.	4 N577 + 4 P1062 + 8 P974
151.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P974	212.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P974
152.	4 N577 + 9 P1062	213.	4 N577 + 12 P1062
153.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1152	214.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1152
154.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1240	215.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1240
155.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1330	216.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1330
156.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1240	217.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1240
157.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1330	218.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1330
158.	4 N577 + 9 P1240	219.	4 N577 + 12 P1240
159.	4 N577 + 6 P1240 + 3 P1330	220.	4 N577 + 8 P1240 + 4 P1330
160.	4 N577 + 6 P1330 + 3 P1240	221.	4 N577 + 8 P1330 + 4 P1240
161.	4 N577 + 9 P1330	222.	4 N577 + 12 P1330
162.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1062	223.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1062
163.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1152	224.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1152
164.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1240	225.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1240
165.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1330	226.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1330
166.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P886	227.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P886
167.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P974	228.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P974
168.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1062	229.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1062
169.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1152	230.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1152
170.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1240	231.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1240
171.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1330	232.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1330
172.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1152	233.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1152
173.	5 N577 + 12 P1240	234.	5 N577 + 16 P1240
174.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1330	235.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1330
175.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1152	236.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1152
176.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1240	237.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1240
177.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1330	238.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1330
178.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P886	239.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P886
179.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P974	240.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P974
180.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1062	241.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1062
181.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1152	242.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1152
182.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1240	243.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1240
183.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1330	244.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1330

Regały narożne - opis zestawów



Seria 373 mm, h-1700 mm			
3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
245.	1 N373 + 3 P532 + 3 MN	306.	1 N373 + 4 P532 + 4MN
246.	1 N373 + 3 P620 + 3MN	307.	1 N373 + 4 P620 + 4MN
247.	1 N373 + 3 P708 + 3MN	308.	1 N373 + 4 P708 + 4MN
248.	1 N373 + 3 P798 + 3MN	309.	1 N373 + 4 P798 + 4MN
249.	1 N373 + 3 P886 + 3MN	310.	1 N373 + 4 P886 + 4MN
250.	1 N373 + 3 P974 + 3MN	311.	1 N373 + 4 P974 + 4MN
251.	1 N373 + 3 P1062 + 3MN	312.	1 N373 + 4 P1062 + 4MN
252.	1 N373 + 3 P1152 + 3MN	313.	1 N373 + 4 P1152 + 4MN
253.	1 N373 + 3 P1240 + 3MN	314.	1 N373 + 4 P1240 + 4MN
254.	1 N373 + 3 P1330 + 3MN	315.	1 N373 + 4 P1330 + 4MN
255.	1 N373 + 3 P1505 + 3MN	316.	1 N373 + 4 P1505 + 4MN
256.	2 N373 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN	317.	2 N373 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
257.	2 N373 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN	318.	2 N373 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
258.	2 N373 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN	319.	2 N373 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
259.	2 N373 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN	320.	2 N373 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
260.	2 N373 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN	321.	2 N373 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
261.	2 N373 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN	322.	2 N373 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
262.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN	323.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
263.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN	324.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
264.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN	325.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
265.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN	326.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
266.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN	327.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
267.	2 N373 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN	328.	2 N373 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
268.	2 N373 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN	329.	2 N373 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
269.	2 N373 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN	330.	2 N373 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
270.	2 N373 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN	331.	2 N373 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
271.	2 N373 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN	332.	2 N373 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
272.	3 N373 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN	333.	3 N373 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
273.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN	334.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
274.	3 N373 + 9 P1062 + 3MN	335.	3 N373 + 12 P1062 + 4MN
275.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN	336.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
276.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN	337.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
277.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN	338.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
278.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN	339.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
279.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN	340.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
280.	3 N373 + 9 P1240 + 3MN	341.	3 N373 + 12 P1240 + 4MN
281.	3 N373 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN	342.	3 N373 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
282.	3 N373 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN	343.	3 N373 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
283.	3 N373 + 9 P1330 + 3MN	344.	3 N373 + 12 P1330 + 4MN
284.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN	345.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
285.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN	346.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
286.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN	347.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
287.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN	348.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
288.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN	349.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
289.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN	350.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
290.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN	351.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
291.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN	352.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
292.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN	353.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
293.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN	354.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
294.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN	355.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
295.	4 N373 + 12 P1240 + 3MN	356.	4 N373 + 16 P1240 + 4MN
296.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN	357.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
297.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN	358.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
298.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN	359.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
299.	4 N373 + 12 P1330 + 3MN	360.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
300.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN	361.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
301.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN	362.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
302.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN	363.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
303.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN	364.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
304.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN	365.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
305.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN	366.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN

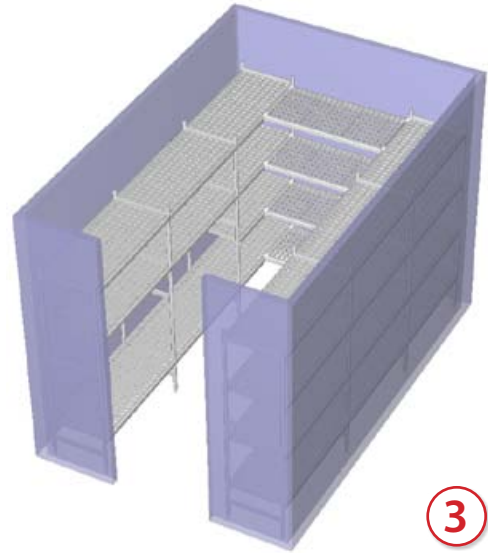
Seria 577 mm, h-1700 mm			
3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
367.	1 N577 + 3 P532 + 3 MN	428.	1 N577 + 4 P532 + 4MN
368.	1 N577 + 3 P620 + 3MN	429.	1 N577 + 4 P620 + 4MN
369.	1 N577 + 3 P708 + 3MN	430.	1 N577 + 4 P708 + 4MN
370.	1 N577 + 3 P798 + 3MN	431.	1 N577 + 4 P798 + 4MN
371.	1 N577 + 3 P886 + 3MN	432.	1 N577 + 4 P886 + 4MN
372.	1 N577 + 3 P974 + 3MN	433.	1 N577 + 4 P974 + 4MN
373.	1 N577 + 3 P1062 + 3MN	434.	1 N577 + 4 P1062 + 4MN
374.	1 N577 + 3 P1152 + 3MN	435.	1 N577 + 4 P1152 + 4MN
375.	1 N577 + 3 P1240 + 3MN	436.	1 N577 + 4 P1240 + 4MN
376.	1 N577 + 3 P1330 + 3MN	437.	1 N577 + 4 P1330 + 4MN
377.	1 N577 + 3 P1505 + 3MN	438.	1 N577 + 4 P1505 + 4MN
378.	2 N577 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN	439.	2 N577 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
379.	2 N577 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN	440.	2 N577 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
380.	2 N577 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN	441.	2 N577 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
381.	2 N577 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN	442.	2 N577 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
382.	2 N577 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN	443.	2 N577 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
383.	2 N577 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN	444.	2 N577 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
384.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN	445.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
385.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN	446.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
386.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN	447.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
387.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN	448.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
388.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN	449.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
389.	2 N577 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN	450.	2 N577 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
390.	2 N577 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN	451.	2 N577 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
391.	2 N577 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN	452.	2 N577 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
392.	2 N577 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN	453.	2 N577 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
393.	2 N577 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN	454.	2 N577 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
394.	3 N577 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN	455.	3 N577 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
395.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN	456.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
396.	3 N577 + 9 P1062 + 3MN	457.	3 N577 + 12 P1062 + 4MN
397.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN	458.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
398.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN	459.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
399.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN	460.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
400.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN	461.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
401.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN	462.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
402.	3 N577 + 9 P1240 + 3MN	463.	3 N577 + 12 P1240 + 4MN
403.	3 N577 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN	464.	3 N577 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
404.	3 N577 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN	465.	3 N577 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
405.	3 N577 + 9 P1330 + 3MN	466.	3 N577 + 12 P1330 + 4MN
406.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN	467.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
407.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN	468.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
408.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN	469.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
409.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN	470.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
410.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN	471.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
411.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN	472.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
412.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN	473.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
413.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN	474.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
414.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN	475.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
415.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN	476.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
416.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN	477.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
417.	4 N577 + 12 P1240 + 3MN	478.	4 N577 + 16 P1240 + 4MN
418.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN	479.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
419.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN	480.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
420.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN	481.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
421.	4 N577 + 12 P1330 + 3MN	482.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
422.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN	483.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
423.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN	484.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
424.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN	485.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
425.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN	486.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
426.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN	487.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
427.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN	488.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN



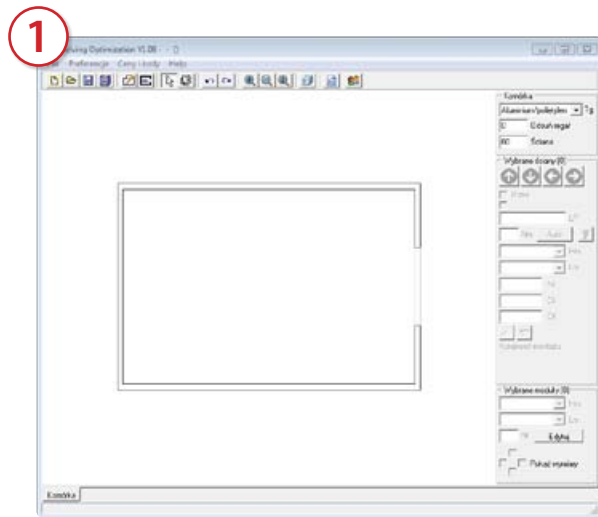
Program do projektowania systemu regałowego

Na Państwa życzenie udostępniamy oprogramowanie służące do szybkiego projektowania i wyceny dowolnego systemu regałowego z oferty RM GASTRO. Teraz kalkulacja i wizualizacja sprowadza się do kilku prostych kroków:

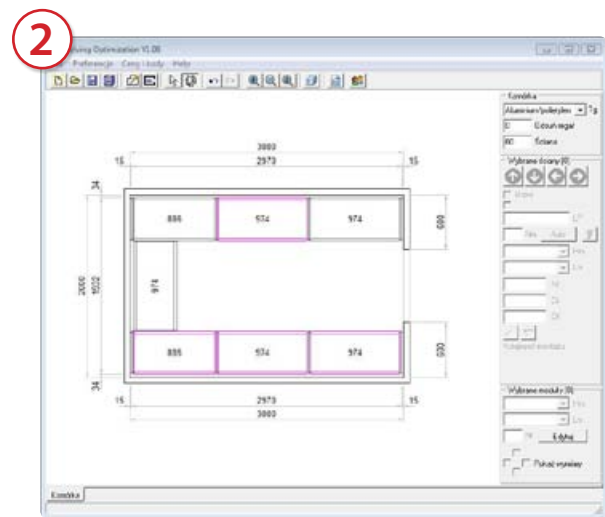
1. utworzenie zarysu pomieszczenia
2. wstawienie regałów:
 - **automatyczne** - wybieramy ściany przy, których chcemy ułożyć regały, ustawiamy parametry głębokość i wysokość regału, naciskamy przycisk **Auto**
 - **ręczne** - każdy regał według ustawionych parametrów
3. wizualizacja 3D pomieszczenia z umieszczonymi regałami
4. wydruk kalkulacji z zestawieniem poszczególnych elementów i cen katalogowych netto
5. wydruk rysunku wymiarowego stworzonego projektu



3



1



2

Adresat

KOSZTORYS

Numer kosztorysu: Data: 12-04-2012 Strona: Numer wydruku:

Kod	Opis	Wielkość	Ilość	Cena	Całkiem €	
92 00081	Aluminiowe ściany końcowe	475 x 1700	4	66,82	267,28	
92 000113	Tymczasowy aluminiowy łok	475 x 1700	4	66,82	267,28	
92 00114P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 600	8	44,75	358,00	
92 00115P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 974	18	46,78	842,04	
92 00005	Aluminiowy łącznik narożny	475	8	14,23	113,84	
Notes					Całkiem €	1 848,44
					Rabat	
					Netto €	1 848,44

4

Adresat

Koszty

Ustawienia sterujące

Numer wydruku

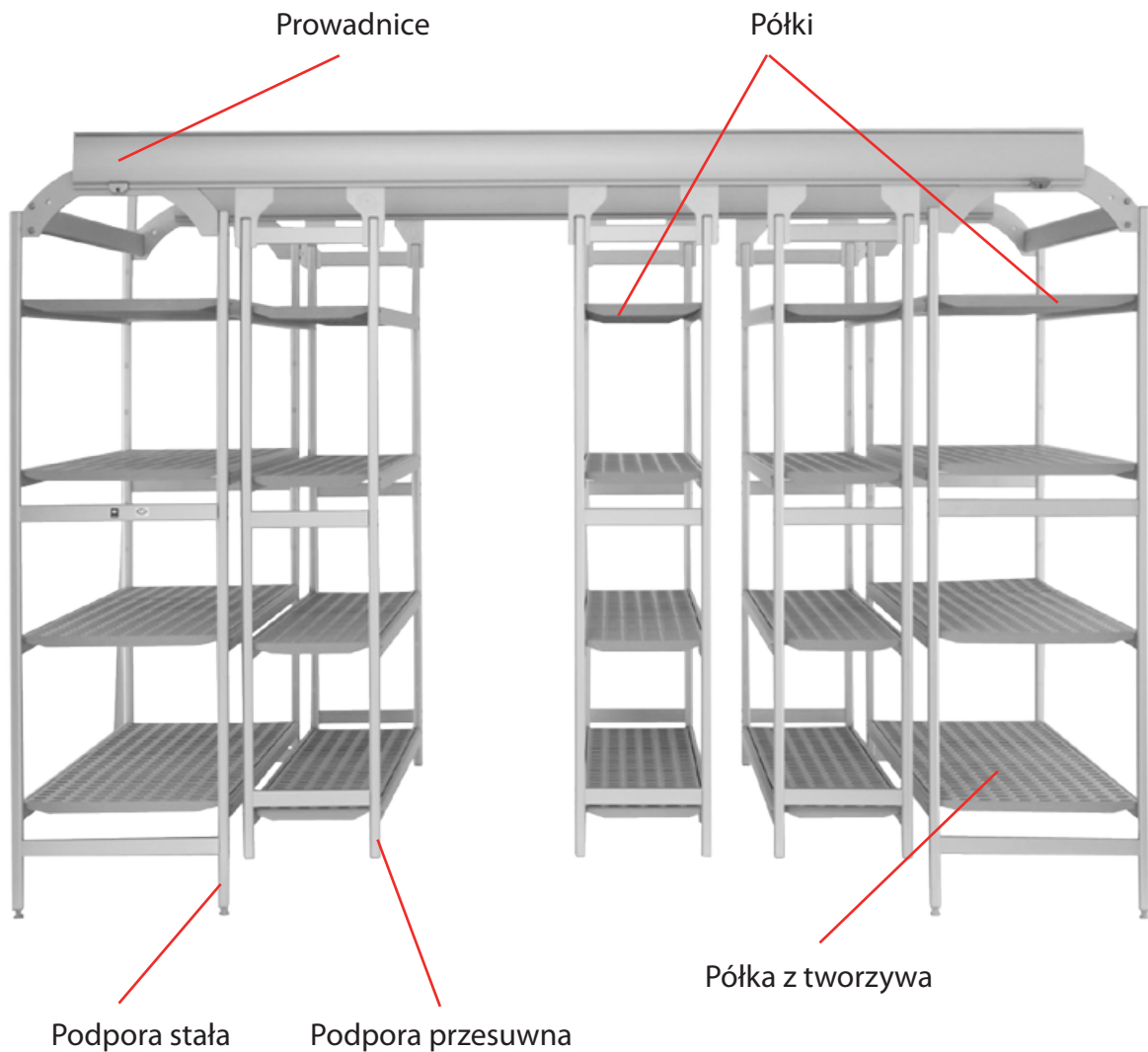
Numer kosztorysu

Komórka
Regały IM 92 z anodowanego stopu aluminium wg. standardów NSF i NF
N° 3/4 półki aluminiowe z polietylenową kratownicą rozmiar 475 mm, max. H 1700 mm.

5

System regałowy przesuwny

ZADZWOŃ - ZAPROJEKTUJEMY - WYCENIMY



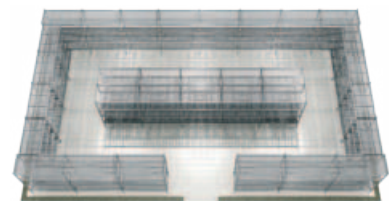
Systemy regałowe znacznie poszerzają możliwości przechowywania i pozwalają na maksymalne wykorzystanie każdej dostępnej przestrzeni.

Regały można montować w pomieszczeniach chłodniczych i mroźniczych, magazynach artykułów suchych, piwnicach itp. – wszędzie, gdzie wymagane są trwałe i poręczne systemy przechowywania.

Montaż regałów odbywa się wyłącznie za pomocą śrubokręta, półki można zakotwiczyć bezpośrednio na ścianie. Dzięki zamontowanym łożyskowym kółkom, zwiększa się mobilność poszczególnych segmentów.

Półki są łatwo demontowalne, sprawnie można zmienić ich położenie lub wymontować w celu umycia w zmywarce. Istnieje możliwość umieszczania GN bezpośrednio na konstrukcji regału.

Przykład powiększenia magazynu 10 x 5,7 m



System regałowy



+90%



System regałowy przesuwny



Bemary jezdne i stacjonarne

- Bemary wodne wykonane są ze stali nierdzewnej, z tłoczonymi wannami o głębokości 230 mm. Górna płyta posiada przetłoczenie ułatwiające zachowanie higieny.
- Bemary używane są do transportu, utrzymywania i wydawania ciepłych dań w restauracjach, stołówkach i fast-foodach.
- Do dyspozycji Klientów oddajemy dwa główne warianty – bemary jezdne i stacjonarne z możliwością wyboru sterowania od strony krótszego lub dłuższego boku. Oba warianty dostępne są w pojemnościach na 2, 3 lub 4 pojemniki GN 1/1-200
- Grzałki umieszczone zostały pod wanną, co znacznie ułatwia konserwację i czyszczenie. Każda wanna sterowana jest oddzielnym wyłącznikiem, posiada oddzielną kontrolkę pracy i pokrętło termostatu do regulacji temperatury pracy do 90°C.
- Wszystkie modele posiadają kran spustowy osobny dla każdej wanny.
- Bemary jezdne sprzedawane są w komplecie z kółkami o średnicy 125 mm. Wszystkie koła są obrotowe, przednie posiadają hamulec.



Witryny chłodnicze i grzewcze

- Witryny chłodzące i mrozzące są najwygodniejszym urządzeniem służącym do ekspozycji, przechowywania i wydawania żywności w każdym lokalu gastronomicznym.
- Oferujemy nowoczesne wzornictwo w różnorodnych kolorach wg. wzornika RAL oraz możliwość zamówienia dodatkowych powierzchni bocznych.
- Dla zwiększenia mobilności, gabloty wyposażyliśmy w 4 kółka z hamulcem.
- W witrynach grzewczych zastosowaliśmy system łaźni wodnych i lamp halogenowych, dzięki którym uzyskać można temperatury od 30 °C do 90 °C.
- Witryny chłodnicze przechowują żywność w temperaturze 4 °C do 8 °C i wyposażone są w specjalną wysuwaną osłonę z pleksiglasu, która zapobiega niepożądanym wahaniom temperatury.
- Urządzenie jest łatwe w obsłudze – w normalnym trybie pracy wyświetlana jest bieżąca temperatura oraz ikony mówiące o aktualnym trybie pracy.
- Jeśli chcesz zwiększyć estetykę ekspozycji oraz wygodę użytkownika, oferowane witryny są najprostszym sposobem do osiągnięcia tego celu.
- W wykonaniu użyte zostały materiały najwyższej klasy, jak szkło ceramiczne, pleksiglas.
- Wyjątkowo niski pobór energii elektrycznej, dzięki zastosowaniu specjalnego, płaskiego parownika.

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 handlowcem.

RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

Bemary jezdne	314
Bemary stacjonarne	317
Witryny chłodnicze	319
Witryny grzewcze	321
Półki do witryn	322



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.

BMPK - 3120 CS Bemar jezdny 3-komorowy zabudowany
5 650,-
BMPD - 3120 CS Bemar jezdny 3-komorowy zabudowany
5 650,-

- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- możliwe zamontowanie drzwi z jednej lub z obu stron



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość waniei	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009786	BMPK - 3120 CS	130 x 65 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	krótszy bok	30-90	3x 1/1-200	5 650,-
00009787	BMPD - 3120 CS	125 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	dłuższy bok	30-90	3x 1/1-200	5 650,-



BMPD - 2 - 1/1 Bemar jezdny 2-komorowy
3 400,-

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000290	BMPD - 2 - 1/1	85 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	1,4	2	30-90	2x 1/1-200	3 400,-

BMPD - 3 - 1/1 Bemar jezdny 3-komorowy
4 300,-

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000291	BMPD - 3 - 1/1	125 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	30-90	3x 1/1-200	4 300,-

BMPD - 4 - 1/1 Bemar jezdny 4-komorowy
5 600,-

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000292	BMPD - 4 - 1/1	166 x 68 x 90	230 V / 50 Hz	2,8	4	30-90	4x 1/1-200	5 600,-

BMPK - 2 - 1/1 Bemar jezdny 2-komorowy
3 400,-

- sterowanie na krótszym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000287	BMPK - 2 - 1/1	91 x 65 x 90	230 V / 50 Hz	1,4	2	30-90	2x 1/1-200	3 400,-

BMPK - 3 - 1/1 Bemar jezdny 3-komorowy
4 300,-

- sterowanie na krótszym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000288	BMPK - 3 - 1/1	131 x 65 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	30-90	3x 1/1-200	4 300,-

BMPK - 4 - 1/1 Bemar jezdny 4-komorowy
5 600,-

- sterowanie na krótszym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000289	BMPK - 4 - 1/1	171 x 65 x 90	230 V / 50 Hz	2,8	4	30-90	4x 1/1-200	5 600,-

BEMARY STACJONARNE

BMSD - 2 - 1/1 Bemar stacjonarny 2-komorowy
3 050,-

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000270	BMSD - 2 - 1/1	80 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	1,4	2	30-90	2x 1/1-200	3 050,-

BMSD - 3 - 1/1 Bemar stacjonarny 3-komorowy
3 950,-

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000271	BMSD - 3 - 1/1	120 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	30-90	3x 1/1-200	3 950,-

BMSD - 4 - 1/1 Bemar stacjonarny 4-komorowy
5 000,-

- sterowanie na dłuższym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000272	BMSD - 4 - 1/1	161 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	2,8	4	30-90	4x 1/1-200	5 000,-

BMSK - 2 - 1/1 Bemar stacjonarny 2-komorowy
3 050,-

- sterowanie na krótszym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi



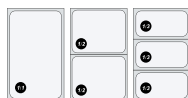
3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000267	BMSK - 2 - 1/1	80 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	1,4	2	30-90	2x 1/1-200	3 050,-

BMSK - 3 - 1/1 Bemar stacjonarny 3-komorowy
3 950,-

- sterowanie na krótszym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000268	BMSK - 3 - 1/1	120 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	2,1	3	30-90	3x 1/1-200	3 950,-

BMSK - 4 - 1/1 Bemar stacjonarny 4-komorowy
5 100,-

- sterowanie na krótszym boku
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00000269	BMSK - 4 - 1/1	161 x 60 x 90	230 V / 50 Hz	2,8	4	30-90	4x 1/1-200	5 100,-

WITRYNY CHŁODNICZE

TR - green **Witryna chłodnicza**

od **15 400,-**

- Nowoczesna konstrukcja
- 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
- Powierzchnia wystawiennicza obudowana plexi
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Oświetlenie diodowe LED
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



3 przykładowe warianty ułożenia pojemników GN w 1 komorze



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009752	TR - green 3	117 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	0,272	1	czarny	cyfrowe	4-8	3x 1/1-200	15 400,-
00009753	TR - green 4	150 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	0,272	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-200	16 000,-
00009754	TR - green 6	215 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	0,341	1	czarny	cyfrowe	4-8	6x 1/1-200	18 600,-

TR - wings 4 **Witryna chłodnicza**

17 200,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- Utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- Powierzchnia wystawiennicza obudowana plexi otwierana skrzydłowo.
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Oświetlenie diodowe LED
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009755	TR - wings 4	150 x 65 x 121	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-200	17 200,-

TR - wall 4 **Witryna chłodnicza**

18 100,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- Utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- Powierzchnia wystawiennicza obudowana plexi na prowadnicach
- Oświetlenie diodowe LED, tylna ściana z lustrem
- Przystosowany do umieszczenia pod ścianą
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009756	TR - wall 4	150 x 67 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-200	18 100,-

TR - green SQ Witryna chłodnicza
od 21 400,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- Utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- Powierzchnia wystawiennicza obudowana plexi na prowadnicach
- Możliwość montażu linii wydawczych, oraz montażu jako wyspa z dostępem ze wszystkich stron
- Oświetlenie diodowe LED
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009757	TR - green SQ 4	117 x 98 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-200	21 400,-
00009758	TR - green SQ 8	150 x 122 x 148	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	8x 1/1-200	27 800,-

TR - lime Witryna chłodnicza
od 14 500,-

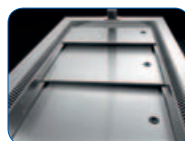
- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 3x, 4x a 6x GN 1/1 – gł. 20 mm z możliwością umieszczania blach, talerzy i tac (nie ma konieczności korzystania z GN)
- Utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- Powierzchnia wystawiennicza obudowana plexi na prowadnicach
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Oświetlenie diodowe LED
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009759	TR - lime 3	117 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	3x 1/1-200	14 500,-
00009760	TR - lime 4	150 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-200	15 700,-
00009761	TR - lime 6	215 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	6x 1/1-200	18 400,-

TR - blue Witryna chłodnicza
od 22 300,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm – 24 mm, możliwość regulacji wysokości powierzchni wystawienniczej
- Utrzymywanie potraw od +4 °C do +8°C
- Powierzchnia wystawiennicza obudowana plexi na prowadnicach
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Oświetlenie diodowe LED
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009762	TR - blue 3	117 x 76 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	3x 1/1-24/200	22 300,-
00009763	TR - blue 4	150 x 76 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-24/200	23 700,-
00009764	TR - blue 6	215 x 76 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	6x 1/1-24/200	31 500,-

TR - platinum Witryna chłodnicza
od 33 800,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm – 24 mm, możliwość regulacji wysokości powierzchni wystawienniczej
- Utrzymywanie potraw od +4 °C do +8 °C
- Obsługa od strony przedniej
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Oświetlenie diodowe LED
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009765	TR - platinum 3	117 x 76 x 168	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	3x 1/1-24/200	33 800,-
00009766	TR - platinum 4	150 x 76 x 168	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-24/200	37 000,-

TR - grey Witryna chłodnicza
od 34 200,-

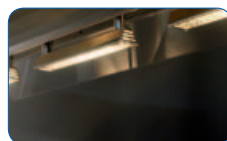
- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm – 24 mm, możliwość regulacji wysokości powierzchni wystawienniczej
- Utrzymywanie potraw od +4 °C do +8 °C
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Oświetlenie diodowe LED, otwierana obustronnie, z jednej strony skrzydłowo
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009767	TR - grey 3	117 x 76 x 168	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	3x 1/1-24/200	34 200,-
00009768	TR - grey 4	150 x 76 x 168	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	4-8	4x 1/1-24/200	38 800,-

WITRYNY GRZEWCZE
TR - red Witryna grzewcza
od 15 800,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- Żywność ogrzewana przez system bemarów i górnego oświetlenia halogenowego
- Utrzymywanie potraw od 30 °C do 90 °C
- Kontrola poziomu wody, zawór spustowy wody
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość wanień	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009769	TR - red 3	117 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	2,2	1	czarny	cyfrowe	30-90	3x 1/1-200	15 800,-
00009770	TR - red 4	150 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	3,05	1	czarny	cyfrowe	30-90	4x 1/1-200	17 700,-
00009771	TR - red 6	215 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	4,4	1	czarny	cyfrowe	30-90	6x 1/1-200	21 800,-

TR - red SQ 8 Witryna grzewcza
21 100,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 8x GN 1/1 – gł. 200 mm
- Żywność ogrzewana przez system bemarów i górnego oświetlenia halogenowego
- Utrzymywanie potraw od 30 °C do 90 °C
- Kontrola poziomu wody, zawór spustowy wody
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze
- GN nie są w zestawie
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanien	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009772	TR - red SQ 8	150 x 122 x 148	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	30-90	8x 1/1-200	21 100,-

TR - brown Witryna grzewcza szklana
od 15 300,-

- Nowoczesna konstrukcja
- Różnorodna oferta kolorystyczna (RAL)
- 4 kółka z hamulcami
- Pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1
- Żywność ogrzewana za pomocą płyty ceramicznej bez wytłoczenia, oraz górnego oświetlenia halogenowego
- Utrzymywanie potraw od 60 °C do 100 °C
- Możliwość montażu linii wydawczych
- Możliwość rozszerzenia o boczne powierzchnie robocze *
- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Ilość wanien	Kolor	Sterowanie	Zakres temp. °C	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009773	TR - brown 3	117 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	60-100	4x 1/1	15 300,-
00009774	TR - brown 4	150 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	60-100	6x 1/1	18 400,-
00009775	TR - brown 6	215 x 65 x 149	230 V / 50 Hz	1	czarny	cyfrowe	60-100	8x 1/1	23 700,-

PÓŁKI DO WITRYN
SCOW Półka drewniana
od 600,-

- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%



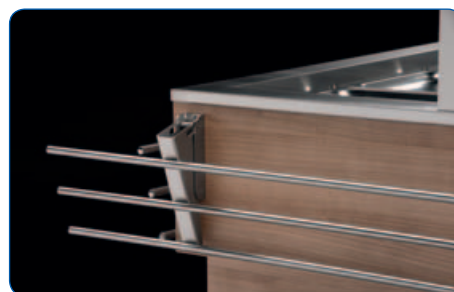
Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00009776	SCOW3	117 x 22	600,-
00009777	SCOW4	150 x 22	780,-
00009778	SCOW6	215 x 22	870,-



SCOX
Półka nierdzewna

 od **690,-**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00009779	SCOX3	117 x 22	690,-
00009780	SCOX4	150 x 22	890,-
00009781	SCOX6	215 x 22	1 150,-

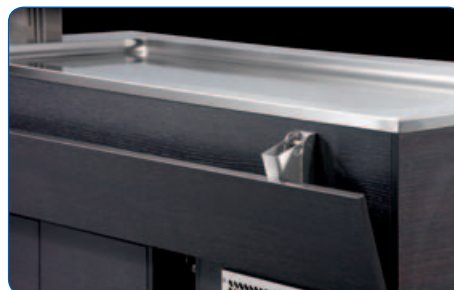

SCOSQW
Półka drewniana do witryn SQ

 od **600,-**

- Standardowy kolor czarny, wengé na zamówienie - bez dopłaty
- Kolory RAL za dopłatą 10%

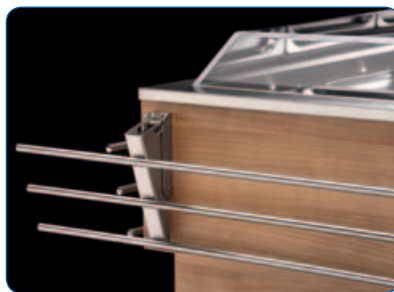
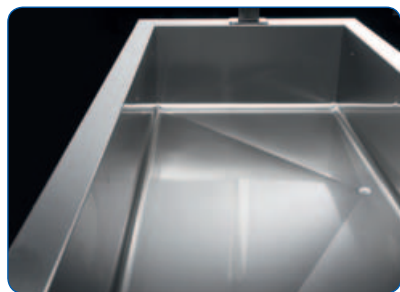


Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00009782	SCOSQW4	117 x 22	600,-
00009783	SCOSQW8	170 x 22	820,-


SCOSPASQX
Półka nierdzewna do witryn SQ

 od **850,-**

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00009784	SCOSPASQX4	150 x 22	850,-
00009785	SCOSPASQX8	170 x 22	980,-



Indeks - alfabetyczny spis produktów

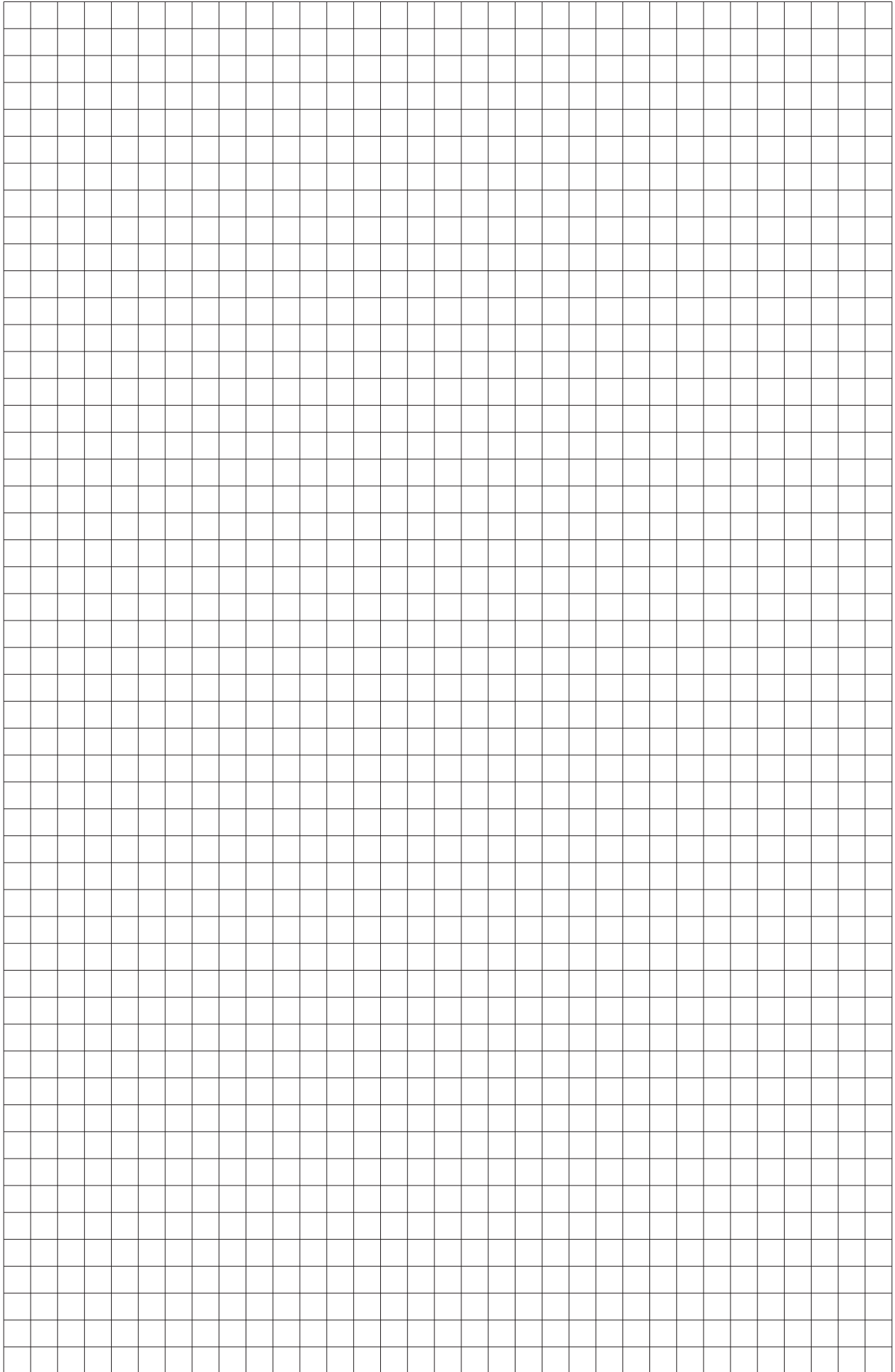
Bemar elektryczny - linia 700	206	Infinity 10 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa	112
Bemar elektryczny - linia 700 Top	232	Infinity 15 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa	113
Bemar gazowy - linia 700	206	Infinity 20 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa 3,5 HP	114
Bemar gazowy - linia 700 Top	231	Infinity 20 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa 4 HP	114
Bemar jezdny 2-komorowy	315	Infinity 40 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa 5,5 HP	115
Bemar jezdny 3-komorowy	315	Infinity 40 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa 7,5 HP	115
Bemar jezdny 3-komorowy zabudowany	314	Jednostka kondensacyjna i rekuperacyjna	68
Bemar jezdny 4-komorowy	315	Jednostka wentylacyjna do wyciągania wilgoci	68
Bemar stacjonarny 2-komorowy	317	Kocioł elektryczny 50 l - linia 700	208
Bemar stacjonarny 3-komorowy	317	Kocioł elektryczny 100 l - linia 900	289
Bemar stacjonarny 4-komorowy	317	Kocioł elektryczny 100 l ciśnieniowy - linia 900	289
Bemar wodny elektryczny - linia 700 Drop-In	247	Kocioł elektryczny 150 l - linia 900	289
Bemar wodny elektryczny - linia 900	286	Kocioł elektryczny 150 l ciśnieniowy - linia 900	289
Bemar wodny elektryczny top - linia 600	161	Kocioł gazowy 50 l - linia 700	208
Bemar wodny gazowy - linia 900	286	Kocioł gazowy 100 l - linia 900	288
Bemar wodny gazowy top - linia 600	161	Kocioł gazowy 100 l ciśnieniowy - linia 900	288
Blender	28	Kocioł gazowy 150 l - linia 900	288
Bluza kucharska z charakterem	145	Kocioł gazowy 150 l ciśnieniowy - linia 900	288
Combi Cutter	30	Komin - linia 700	211
Cylinder podawczy	41	Kompresor do pneumatycznej przystawki dociskowej	41
Drzwi 30 - linia 600	175	Konsola do pieca 623	140
Drzwi 40 - linia 600	175	Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem	100
Drzwi 300 lewe - linia 700	210	Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem + zasobnik	102
Drzwi 300 prawe - linia 700	210	Kostkarka do lodu chłodzona wodą	100
Drzwi 400 lewe - linia 700	210	Kostkarka do lodu chłodzona wodą + zasobnik	102
Drzwi 400 lewe - linia 900	291	Kosz 1/1 do CPD - 64 - linia 700 Drop-In	249
Drzwi 400 prawe - linia 700	210	Kosz 1/2 do CPD - 64 - linia 700 Drop-In	249
Drzwi 400 prawe - linia 900	291	Kosz 1/2 do frytownicy F - 18 - linia 700 Drop-In	248
Dzieże do mikserów RM	25	Kosz 1/4 do CPD - 64 - linia 700 Drop-In	249
Frytownica elektryczna - linia 700 Drop-In	245	Kosz 1/6 do CPD - 64 - linia 700 Drop-In	249
Frytownica o dużej pojemności elektryczna - linia 700	195	Kosz 2/4 do CPD - 64 - linia 700 Drop-In	249
Frytownica o dużej pojemności gazowa - linia 700	193	Kosz A, 1/1 do CP /49x29x15 h - linia 600	176
Frytownica podwójna elektryczna - linia 700	194	Kosz B, 2/3 do CP /29x29x15 h - linia 600	176
Frytownica podwójna elektryczna - linia 700 Top	225	Kosz C, 1/3 do CP / 15x29x15 h - linia 600	176
Frytownica podwójna elektryczna - linia 700 Drop-In	245	Kosz C - 712, B 1/2 do CP / 14x32x20h - linia 700	212
Frytownica podwójna elektryczna - linia 900	274	Kosz C - 713, 1/3 do CP /29x16x20h - linia 900	292
Frytownica podwójna elektryczna top - linia 600	157	Kosz C - 714, 1/4 do CP /14x16x20h - linia 900	292
Frytownica podwójna gazowa - linia 700	192	Kosz C - 714, C 1/4 do CP / 14x16x20h - linia 700	212
Frytownica podwójna gazowa - linia 700 Top	224	Kosz C - 716, D 1/6 do CP / 14x10x20h - linia 700	212
Frytownica podwójna gazowa - linia 900	273	Kosz C - 723, 2/3 do CP /29x32x20h - linia 900	292
Frytownica podwójna gazowa top - linia 600	156	Kosz C - 723, A 2/3 do CP / 29x32x20h - linia 700	212
Frytownica pojedyncza elektryczna - linia 700	194	Kosz C - 911 A, 1/1 do CP /29x49x20h - linia 900	292
Frytownica pojedyncza elektryczna - linia 700 Top	225	Kosz C - 912, 1/2 do CP /24x29x20h - linia 900	292
Frytownica pojedyncza elektryczna - linia 900	274	Kosz D, 1/4 do CP /12x29x15 h - linia 600	176
Frytownica pojedyncza elektryczna na podstawie - linia 600	158	Kosz E, 1/4 do Cp /14x16x15 h - linia 600	176
Frytownica pojedyncza elektryczna top - linia 600	157	Kosz F, 1/1 do CP /49x29x20 h - linia 600	176
Frytownica pojedyncza gazowa - linia 700	192	Kosz F - 11 E, 1/1 do F-18 E /28x29x15h - linia 900	292
Frytownica pojedyncza gazowa - linia 700 Top	224	Kosz F - 11 EG, 1/1 do F-25EG /28x45x15h - linia 900	292
Frytownica pojedyncza gazowa - linia 900	273	Kosz F - 11 G, 1/1 do F18-G /21x45x15h - linia 900	292
Frytownica pojedyncza gazowa na podstawie - linia 600	156	Kosz F - 12 E, 1/2 do F18 E /13,5x29x15h - linia 900	292
Frytownica pojedyncza gazowa top - linia 600	156	Kosz F - 12 EG, 1/2 do F-25EG /13,5x45x15h - linia 900	292
Grill elektryczny - linia 700	207	Kosz F - 12 G, 1/2 do F-18G /10x45x15h - linia 900	292
Grill elektryczny - linia 700 Top	233	Kosz F - 71213 / 1/2 do F13 / 10x30x12h - linia 700	212
Grill elektryczny - linia 900	287	Kosz F - 71218 / 1/2 do F18 / 14x33x12h - linia 700	212
Grill lawowy gazowy - linia 700	207	Kosz G, 1/3 do CP /16x29x20 h - linia 600	176
Grill lawowy gazowy - linia 700 Top	232	Kosz H, 1/4 do CP /12x29x20 h - linia 600	176
Grill lawowy gazowy - linia 900	287	Kosz ruchomy na GN do Retigo Vision 1011	140
Grill lawowy gazowy top - linia 600	168	Krajalnica - nóż gładki	12
Grill wodny elektryczny top - linia 600	169	Krajalnica - nóż teflonowy do sera	12
Haki do mikserów RM	25	Krajalnica - nóż zębaty do twardych wędlin	12
Infinity 5 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa	110	Kratki wyłącznie do RG-250	36
Infinity 8 Start - Schładzarko - zamrażarka szokowa	111	Kuchnia ceramiczna top - linia 600	155

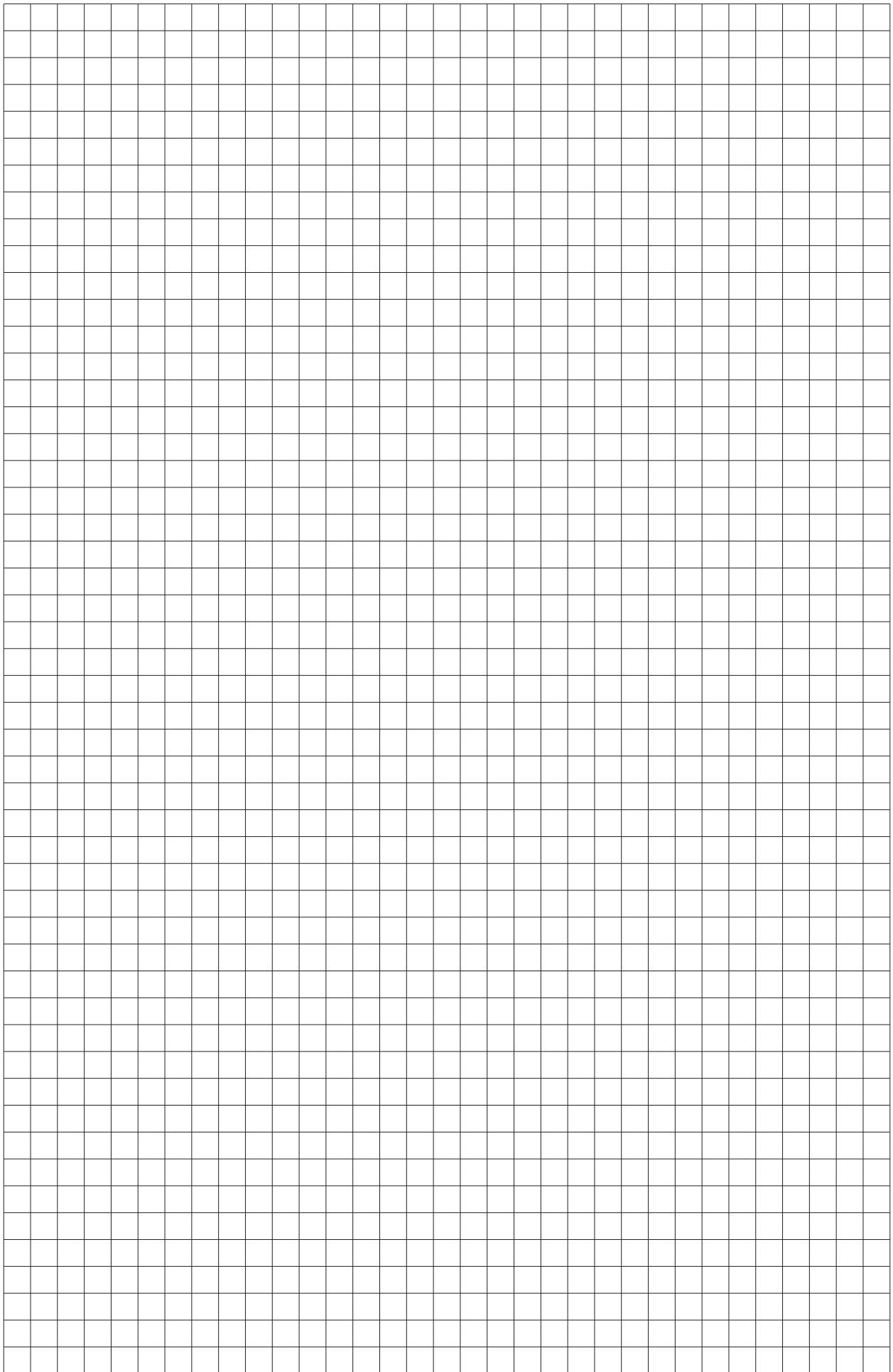
Kuchnia ceramiczna z szafką - linia 900	271	Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem GN 1/1 - linia 700	187
Kuchnia elektr. ceramiczna z piek. konwekcyjnym GN 1/1 - linia 700	187	Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 - linia 700	187
Kuchnia elektryczna - linia 600	153	Kuchnia żeliwna elektryczna z szafką - linia 700	187
Kuchnia elektryczna - linia 700 Top	220	Kuchnia żeliwna gazowa - linia 700 Top	219
Kuchnia elektryczna ceramiczna - linia 700 Top	222	Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektr. 3x GN 1/1 - linia 700	181
Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem GN 2/1 - linia 700	187	Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektr. GN 2/1 - linia 700	180
Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem GN 2/1 - linia 900	268	Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem gaz. 3x GN 1/1 - linia 700	181
Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem konw. - linia 600	154	Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1 - linia 700	180
Kuchnia elektryczna ceramiczna z szafką - linia 700	190	Kuchnia żeliwna gazowa z szafką - linia 700	183
Kuchnia elektryczna indukcyjna - linia 700 Top	223	Kuchnia żeliwna top - linia 600	152
Kuchnia elektryczna indukcyjna WOK - linia 700 Top	223	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1 - linia 900	261
Kuchnia elektryczna indukcyjna WOK z szafką - linia 700	191	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektr. GN 2/1 i szafką - linia 900	262
Kuchnia elektryczna indukcyjna z szafką - linia 700	191	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym 3x GN 1/1 - linia 900	262
Kuchnia elektryczna top - linia 600	154	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1 - linia 900	261
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 2x GN 2/1 - linia 900	265	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowym 3x GN 1/1 - linia 900	262
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1 - linia 700	185	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowym GN 2/1 - linia 900	261
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1 - linia 900	264	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowym GN 2/1 i szafką - linia 900	262
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem 3x GN 1/1 i szafką - linia 900	265	Kuchnia żeliwna z piekarnikiem GN 2/1 - linia 900	268
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 - linia 700	184	Kuchnia żeliwna z szafką - linia 900	263
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 - linia 900	264	Kuter/blender	28
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 i szafką - linia 900	264	Kuter/mikser	29
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym - linia 600	153	Listwa boczna - linia 900	291
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem konwekcyjnym GN 1/1 - linia 700	184	Listwa kryjąca - linia 600	175
Kuchnia elektryczna z szafką - linia 700	188	Listwa kryjąca - linia 700	211
Kuchnia elektryczna z szafką - linia 900	269	Listwy łączące - linia 700 Top	235
Kuchnia gazowa - linia 600	151	Listwy montażowe na 2 półki	79
Kuchnia gazowa - linia 700 Top	218	Listwy montażowe na 3 półki	79
Kuchnia gazowa - linia 700 Top	218	Łącze komunikacyjne USB	68
Kuchnia gazowa top - linia 600	152	Łącze komunikacyjne z pamięcią	68
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektr. i szafką - linia 600	171	Łącze komunikacyjne z pamięcią i przesył. danych	68
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym - linia 600	170	Łącznik nóg - linia 600	175
Kuchnia gazowa WOK z szafką - linia 600	170	Łuskarzka chłodzona powietrzem	103
Kuchnia gazowa z dwoma piekarnikami elektr. GN 2/1 - linia 900	258	Łuskarzka chłodzona wodą	103
Kuchnia gazowa z dwoma piekarnikami gazowymi GN 2/1 - linia 900	258	Makaroniarka elektryczna - linia 700 Top	231
Kuchnia gazowa z piekarnikiem - linia 600	150	Makaroniarka elektryczna - linia 700 Drop-In	246
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektr. 3x GN 1/1 i szafką - linia 900	259	Makaroniarka gazowa - linia 700 Top	230
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektr. GN 2/1 i szafką - linia 900	257	Marynowarka - linia 600	159
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektr. konwekcyjnym - linia 600	150	Marynowarka - linia 700 Top	226
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym - linia 600	150	Mieszadła do mikserów RM	25
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 3x GN 1/1 - linia 700	180	Mikser do PI,PD 50 - linia 700	211
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 3x GN 1/1 - linia 900	258	Mikser spiralny	301
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1 - linia 700	179	Mikser uniwersalny	22
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1 - linia 900	257	Mikser zanurzeniowy	20
Kuchnia gazowa z piekarnikiem gaz. 3x GN 1/1 i szafką - linia 900	259	Moduł maskujący piekarnik el. GN 1/1 - podstawa TOP - linia 700 Top	233
Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 3x GN 1/1 - linia 700	180	Moduł narożny 373	305
Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 3x GN 1/1 - linia 900	258	Moduł narożny 577	305
Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1 - linia 700	179	Moduł neutralny ze zlewem - linia 700 Drop-In	247
Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1 - linia 900	257	Moduł rogowy - linia 600	172
Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1 i szafką - linia 900	257	Moduł rogowy ze zlewem - linia 600	173
Kuchnia gazowa z piek. elektr. konwekcyjnym GN 1/1 - linia 700	179	Nadstawka - 30 cm PSP 900	20
Kuchnia gazowa z płytą żeliwną - linia 600	151	Nadstawka - 40 cm PSP 900	20
Kuchnia gazowa z szafką - linia 700	182	Nadstawka - 50 cm PSP 900	20
Kuchnia gazowa z szafką - linia 900	259	Nadstawka - 60 cm PSP 900	20
Kuchnia indukcyjna top - linia 600	155	Nadstawka kominka 400 - linia 900	291
Kuchnia indukcyjna WOK top - linia 600	155	Nadstawka kominka 800 - linia 700	211
Kuchnia indukcyjna WOK z szafką - linia 900	272	Nadstawka kominka 1200 - linia 700	211
Kuchnia indukcyjna z szafką - linia 900	271	Nadstawka nad stół	77
Kuchnia stołowa ceramiczna - linia 700 Drop-In	241	Nadstawka na pojemniki GN 1/3	77
Kuchnia stołowa elektryczna - linia 700 Drop-In	240	Nadstawka podwójna nad stół	77
Kuchnia stołowa gazowa - linia 700 Drop-In	242	Nadstawka ubijająca PSP 900	20
Kuchnia stołowa indukcyjna - linia 700 Drop-In	241	Nakładka na ruszt palnika - linia 600	171
Kuchnia stołowa indukcyjna WOK - linia 700 Drop-In	242	Noga 373	305
Kuchnia stołowa indukcyjna WOK z cyfrowym ster. - linia 700 Drop-In	242	Noga 577	305
Kuchnia stołowa indukcyjna z cyfrowym sterowaniem - linia 700 Drop-In	241	Nóże gładkie do krajalnicy GMS	13
Kuchnia wodna gazowa z piekarnikiem 2x GN 2/1 - linia 900	268	Nóże teflonowe do krajalnicy GMS	13

Nóże zębate do kraljnicy GMS	13	Płyta grillowa elektryczna 1 gładka - 1 ryflowana - linia 700	201
Obieraczki nierdzewne do ziemniaków	27	Płyta grillowa elektryczna 1 gładka - 1 ryflowana - linia 700 Top	229
Okap centralny	95	Płyta grillowa elektryczna 1 gładka - 1 ryflowana - linia 900	282
Okap centralny nawiewno - wyciągowy	97	Płyta grillowa elektryczna 3/5 gładka - 2/5 ryflowana - linia 600	165
Okap do pieców Retigo - Vision Vent	139	Płyta grillowa elektryczna ceramiczna - linia 600	164
Okap przyścienny	94	Płyta grillowa elektryczna ceramiczna - linia 700	203
Okap przyścienny nawiewno - wyciągowy	97	Płyta grillowa elektryczna ceramiczna - linia 700 Top	230
Okap uniwersalny do pieców Retigo	139	Płyta grillowa elektryczna ceramiczna - linia 900	283
Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 611 / 1011	139	Płyta grillowa elektryczna gładka - linia 600	164
Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 623	139	Płyta grillowa elektryczna gładka - linia 700	201
Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 1221	139	Płyta grillowa elektryczna gładka - linia 700 Top	228
Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 2011	139	Płyta grillowa elektryczna gładka - linia 900	282
Okap z regulatorem prędkości Retigo Vision 2021	139	Płyta grillowa elektryczna gładka chrom. - linia 600	164
Otwór na urządzenie - linia 700 Drop-In	249	Płyta grillowa elektryczna gładka chrom. - linia 700	201
Pakowarka próżniowa 4 mc/h	10	Płyta grillowa elektryczna gładka chrom. - linia 700 Top	228
Pakowarka próżniowa 6 mc/h	10	Płyta grillowa elektryczna gładka chrom. - linia 900	282
Pakowarka próżniowa 8 mc/h	10	Płyta grillowa elektryczna ryflowana - linia 600	164
Pakowarka próżniowa 12 mc/h	10	Płyta grillowa elektryczna ryflowana - linia 700	201
Pakowarka próżniowa 18 mc/h	10	Płyta grillowa elektryczna ryflowana - linia 700 Top	228
Pakowarka próżniowa 25 mc/h	10	Płyta grillowa elektryczna ryflowana - linia 900	282
Palnik WOK - komplet - linia 600	171	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chrom. - linia 600	164
Palnik WOK - komplet - linia 900	292	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chrom. - linia 700	201
Patelnia elektryczna - linia 600	160	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chrom. - linia 700 Top	228
Patelnia elektryczna multifunkcyjna - linia 700	198	Płyta grillowa elektryczna ryflowana chrom. - linia 900	282
Patelnia elektryczna multifunkcyjna - linia 900	278	Płyta grillowa gaz. 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 700 Top	227
Patelnia elektryczna uchylna - linia 700	197	Płyta grillowa gaz. 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 900	281
Patelnia elektryczna uchylna - linia 900	279	Płyta grillowa gazowa 1 gładka - 1 ryflowana - linia 600	162
Patelnia gazowa - linia 600	160	Płyta grillowa gazowa 1 gładka - 1 ryflowana - linia 700	199
Patelnia gazowa multifunkcyjna - linia 700	197	Płyta grillowa gazowa 1 gładka - 1 ryflowana - linia 700 Top	227
Patelnia gazowa multifunkcyjna - linia 900	278	Płyta grillowa gazowa 1 gładka - 1 ryflowana - linia 900	281
Patelnia gazowa uchylna - linia 700	196	Płyta grillowa gazowa 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 600	162
Patelnia gazowa uchylna - linia 900	276	Płyta grillowa gazowa 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 700	199
Patelnia multifunkcyjna - linia 700	197	Płyta grillowa gazowa 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 700	199
Patelnia multifunkcyjna elektryczna - linia 600	160	Płyta grillowa gazowa 3/5 gładka - 2/5 ryflowana - linia 600	163
Patelnia multifunkcyjna elektryczna - linia 700 Drop-In	247	Płyta grillowa gazowa 3/5 gładka - 2/5 ryflowana chrom. - linia 600	163
Patelnia multifunkcyjna gazowa - linia 600	160	Płyta grillowa gazowa gładka - linia 600	162
Piec do pizzy dwupoziomowy	296	Płyta grillowa gazowa gładka - linia 700	199
Piec do pizzy gazowy - Flame	299	Płyta grillowa gazowa gładka - linia 700 Top	227
Piec do pizzy jednopoziomowy	296	Płyta grillowa gazowa gładka - linia 900	281
Piec do pizzy tunelowy	296	Płyta grillowa gazowa gładka chrom. - linia 600	162
Piec konwekcyjno-parowy Retigo	118	Płyta grillowa gazowa gładka chrom. - linia 700	199
Piec konwekcyjno-parowy Retigo gazowy	130	Płyta grillowa gazowa gładka chrom. - linia 700 Top	227
Piec piekarniczy Retigo 5-półkowy	136	Płyta grillowa gazowa gładka chrom. - linia 900	281
Piec piekarniczy Retigo 6-półkowy (GN 2/3)	136	Płyta grillowa gazowa ryflowana - linia 600	162
Piec piekarniczy Retigo 8-półkowy	136	Płyta grillowa gazowa ryflowana - linia 700	199
Piekarnik elektryczny GN 1/1 - podstawa TOP - linia 700 Top	233	Płyta grillowa gazowa ryflowana - linia 700 Top	227
Piekarnik elektryczny - podstawa TOP - linia 600	172	Płyta grillowa gazowa ryflowana - linia 900	281
Pistolet do oleju Retigo	144	Płyta grillowa gazowa ryflowana chrom. - linia 600	162
Plastikowy narożnik na kosz	68	Płyta grillowa gazowa ryflowana chrom. - linia 700	199
Płyta gładka - linia 700	210	Płyta grillowa gazowa ryflowana chrom. - linia 700 Top	227
Płyta gładka - linia 900	291	Płyta grillowa gazowa ryflowana chrom. - linia 900	281
Płyta gładka na ruszt nierdzewny - linia 700 Drop-In	248	Płyta grillowa gładka - linia 600	175
Płyta gładka na ruszt nierdzewny - podwójna - linia 700 Drop-In	248	Płyta grillowa gładka - linia 700 Drop-In	243
Płyta gładka na ruszt żeliwny - linia 700 Drop-In	248	Płyta grillowa gładka chrom. - linia 700 Drop-In	243
Płyta gładka na ruszt żeliwny - podwójna - linia 700 Drop-In	248	Płyta grillowa ryflowana - linia 600	175
Płyta grillowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana - linia 700 Drop-In	243	Płyta grillowa ryflowana - linia 700 Drop-In	243
Płyta grillowa 1/2 gładka - 1/2 ryflowana chrom. - linia 700 Drop-In	243	Płyta grillowa ryflowana chrom. - linia 700 Drop-In	243
Płyta grillowa ceramiczna - linia 700 Drop-In	244	Płyta przednia - linia 700 Drop-In	249
Płyta grillowa elektr. 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 600	164	Płyta robocza - linia 600	172
Płyta grillowa elektr. 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 600	165	Płyta robocza - linia 700	209
Płyta grillowa elektr. 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 700	201	Płyta robocza - linia 700 Top	234
Płyta grillowa elektr. 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 700 Top	229	Płyta robocza z szufladą - linia 700	209
Płyta grillowa elektr. 1 gładka - 1 ryflowana chrom. - linia 900	282	Płyta robocza z szufladą - linia 700 Top	234
Płyta grillowa elektr. 3/5 gładka - 2/5 ryflowana chrom. - linia 600	165	Płyta robocza z szufladą - linia 900	290
Płyta grillowa elektryczna 1 gładka - 1 ryflowana - linia 600	164	Płyta ryflowana - linia 700	210
		Płyta ryflowana - linia 900	291

Płyta ryflowana na ruszt nierdzewny - linia 700 Drop-In	248	Prowadnice blach - linia 700	210
Płyta ryflowana na ruszt nierdzewny - podwójna - linia 700 Drop-In	248	Prowadnice blach - linia 900	291
Płyta ryflowana na ruszt żeliwny - linia 700 Drop-In	248	Prowadnice na kosz do pieca Retigo Vision 611/1011	140
Płyta ryflowana na ruszt żeliwny - podwójna - linia 700 Drop-In	248	Przegroda - linia 700	211
Płyta utrzymująca do pizzy	296	Przewodnik po tarczach	32
Podajnik do cięcia pod kątem do RG-100/200	40	Przystawka do ciągłego podawania, kompletna	41
Podajnik do podawania ciągłego do RG-350	40	Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie	41
Podgrzewacz frytek - linia 600	158	Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie do RG-350	40
Podgrzewacz frytek - linia 700	193	Przystawka dociskowa pneumatyczna	41
Podgrzewacz frytek - linia 700 Top	225	Przystawka do mielenia maku	25
Podgrzewacz frytek elektryczny - linia 700 Drop-In	246	Przystawka do mielenia mięsa	25
Podstawa chłodnicza z szufladami - linia 700 Top	235	Przystawka szatkująca do RM	25
Podstawa komplet - linia 700 Drop-In	249	Przystawki podawcze	37
Podstawa otwarta - linia 600	174	Rampa wjazdowa do pieca 2021	140
Podstawa otwarta - linia 700 Top	235	Redukcja krzyżowa - linia 600	176
Podstawa pod maszynę RG-100/200/250/300/350	40	Redukcje do mikserów RM	25
Podstawa pod piec 611 - 20 prowadnic GN 1/1	140	Regał gretingowy	92
Podstawa pod piec 611/1011 - 16 prowadnic GN 1/1	140	Regał jezdny na pojemniki 2x GN 1/1	92
Podstawa pod piec 623 - 8 prowadnic GN 2/3	140	Regał jezdny na pojemniki GN 1/1	92
Podstawa z drzwiami - linia 600	174	Regał jezdny na pojemniki GN 2/1	92
Podstawa z drzwiami i szufladami - linia 600	174	Regał jezdny na tace piekarnicze	92
Podstawa z szafką otwartą - linia 600	174	Regał magazynowy	91
Podstawa z szufladami - linia 600	174	Regał perforowany	91
Podstawy nierdzewne pod piec do pizzy	300	Regał skręcany	91
Podstawy nierdzewne pod piec do pizzy gazowy	300	Regał skręcany perforowany	91
Podstawy zabudowane pod piec do pizzy	300	Regały narożne	307
Podstawy zabudowane pod piec do pizzy gazowy	300	Regały narożne - opis zestawów	309
Podwójny zlew z baterią - linia 600	173	Regały wolnostojące	306
Pojemnik 1/4 - 162x265x100	80	Regały wolnostojące - opis zestawów	308
Pojemnik 1/6 - 162x176x100	80	Regenerator z bojlerem	137
Pojemnik 1/9 - 108x176x100	80	Regenerator z wytwornicą pary	137
Pokrywa do BRFD - 74 - linia 700 Drop-In	248	Ręczny mikser zanurzeniowy + różga (komplet)	20
Pokrywa do BRT / BRF - linia 600	160	RM Grill - 5 kg	69
Pokrywa do patelni BRF-74 - linia 700	211	RM Kamień Wodny - 5 kg	69
Pokrywa do patelni BRF-78 - linia 700	211	RM Myjący - 12 kg	69
Pomocnik kelnerski	93	RM Myjący - 25 kg	69
Półka 30 - linia 600	175	RM Płuczący - 10 kg	69
Półka 40 - linia 600	175	Różgi do mikserów RM	25
Półka 60 - linia 600	175	Rura przelewowa z gniazdem	88
Półka 373	305	Separator do obierzyn	27
Półka 400 - linia 700	210	Silnik do miksera	20
Półka 577	305	Sitka i noże do wilków	18
Półka 600 - linia 700	210	Stół centralny	74
Półka 800 - linia 700	210	Stół centralny z półką	74
Półka do regału	93	Stół chłodniczy czterodrzwiowy / blat nierdzewny	104
Półka do regału gretingowa	93	Stół chłodniczy czterodrzwiowy / blat ze zlewem	104
Półka do regału perforowana	93	Stół chłodniczy dwudrzwiowy / blat nierdzewny	104
Półka do szafy	90	Stół chłodniczy dwudrzwiowy / blat ze zlewem	104
Półka drewniana	322	Stół chłodniczy trzydrzwiowy / blat nierdzewny	104
Półka drewniana do witryny SQ	323	Stół chłodniczy trzydrzwiowy / blat ze zlewem	104
Półka nierdzewna	323	Stół mroźniczy czterodrzwiowy / blat nierdzewny	105
Półka nierdzewna do witryny SQ	323	Stół mroźniczy dwudrzwiowy / blat nierdzewny	105
Półka pod mikrofalówkę	80	Stół mroźniczy trzydrzwiowy / blat nierdzewny	105
Półka wisząca	79	Stół na kółkach	77
Półka wisząca podwójna przestawna	79	Stół przelotowy z drzwiami suwanymi	77
Półka wisząca przestawna	79	Stół przyścienny	73
Półka wisząca z pojemnikami 4x GN 1/4 100	80	Stół przyścienny narożny	73
Półka wisząca z pojemnikami 4x GN 1/6 100	80	Stół przyścienny z 2-ma półkami	74
Półka wisząca z pojemnikami 5x GN 1/4 100	80	Stół przyścienny zabudowany	74
Półka wisząca z pojemnikami 5x GN 1/6 100	80	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi	75
Półka wisząca z pojemnikami 5x GN 1/9 100	80	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	75
Półka wisząca z pojemnikami 6x GN 1/4 100	80	Stół przyścienny z półką	73
Półka wisząca z pojemnikami 6x GN 1/6 100	80	Stół przyścienny z szafką	76
Półka wisząca z pojemnikami 6x GN 1/9 100	80	Stół przyścienny z szafką i półką	76
Półka wisząca z pojemnikami 7x GN 1/9 100	80	Stół przyścienny z szufladami	75

Stół przysięenny z szufladami i drzwiami skrzydłowymi	76	Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne - linia 700	205
Stół przysięenny z szufladami i drzwiami suwanymi	76	Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne - linia 900	285
Stół przysięenny z szufladami i szafką otwartą	76	Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne top - linia 600	167
Stół przysięenny z szufladami i z półką	75	Urządzenie do gotowania makaronu gazowe - linia 600	166
Stół wyladowczy do zmywarki	67	Urządzenie do gotowania makaronu gazowe - linia 700	204
Stół z 2-ma zlewami	82	Urządzenie do gotowania makaronu gazowe - linia 900	284
Stół z 2-ma zlewami i drzwiami skrzydłowymi	83	Urządzenie do gotowania makaronu gazowe top - linia 600	166
Stół z 2-ma zlewami i drzwiami suwanymi	83	Urządzenie do utrzymywania potraw	138
Stół z 2-ma zlewami i półką	82	Urządzenie Sous-vide - linia 600	159
Stół z 2-ma zlewami, otworem na odpadki i półką	84	Urządzenie Sous-vide - linia 700 Top	226
Stół z 2-ma zlewami, szafką i półką	83	Wision wózek do ruchomych prowadnic	140
Stół z 2-ma zlewami, szufladami i półką	83	Wałkownica	301
Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem	67	Wieszak ścienny	40
Stół z basenem	85	Wilk do mięsa	15
Stół z basenem 2-komorowym	85	Wilk do mięsa dwuzakresowy	15
Stół ze zlewem	81	Witryna chłodnicza	319
Stół ze zlewem i drzwiami skrzydłowymi	81	Witryna grzewcza	321
Stół ze zlewem i drzwiami suwanymi	81	Witryna grzewcza szklana	322
Stół ze zlewem i półką	81	Wkładka 4-tulejowa	41
Stół ze zlewem i szafką	82	Worki do pakowarki próżniowej - 100 szt.	10
Stół ze zlewem, otworem na odpadki i półką	84	Wózek do kociołka RM	25
Stół ze zlewem specjalistyczny stojący	88	Wózek kelnerski	93
Stół ze zlewem specjalistyczny zawieszany	88	Wózek na akcesoria	41
Stół ze zlewem, szafką i półką	82	Wózek z pojemnikiem	40
Stół ze zlewem, szufladami i półką	81	Wytłaczarka - Ø 33 cm	302
Stół z otworem na odpadki	84	Wytłaczarka - Ø 45 cm	302
Szafa chłodnicza 2x GN 2/1	107	Zasobnik do N - 215	102
Szafa chłodnicza GN 2/1	107	Zestaw do czyszczenia kostkarek	103
Szafa magazynowa z drzwiami skrzydłowymi	89	Zestaw HACCP	140
Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi	89	Zlew owalny	86
Szafa mroźnicza 2x GN 2/1	107	Zlew owalny z mocowaniem	86
Szafa mroźnicza GN 2/1	107	Zlew zabudowany z wylewką kolankową	87
Szafa przelotowa z drzwiami skrzydłowymi	90	Zlew z baterią - linia 600	173
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi	90	Zlew z baterią - linia 700	209
Szafa utrzymująca	137	Zlew z baterią - linia 700 Top	234
Szafka wisząca otwarta	78	Zlew z baterią z płytą z lewej strony - linia 600	173
Szafka wisząca z drzwiami skrzydłowymi	78	Zlew z baterią z płytą z prawej strony - linia 600	173
Szafka wisząca z drzwiami suwanymi	78	Zmywarka do garnków	57
Szatkownica	31	Zmywarka do naczyń i szkła	46
Szatkownica - podstawa	38	Zmywarka do naczyń i szkła z pompą odpływu	46
Szatkownica + przystawka do podawania ciągłego	37	Zmywarka do naczyń i szkła z wbudowanym zmiękcaczem	51
Szatkownica + ręczna przystawka dociskowa	37	Zmywarka do szkła	49
Szkolenie kulinarne	146	Zmywarka do szkła z wbudowanym zmiękcaczem	49
Szuflada 40 - linia 600	175	Zmywarka kapturowa	53
Szuflada 60 - linia 600	175	Zmywarka tunelowa do szkła i naczyń	62
Szuflady 400 - linia 700	210	Zmywarka tunelowa - HACCP	65
Szuflady 400 - linia 900	291		
Szuflady 600 - linia 700	210		
Szuflady 800 - linia 700	210		
Szuflady 800 - linia 900	291		
Ścianka działowa - linia 600	175		
Tarcze do CC-32S, CC-32, CC-34, RG-50S i RG-50 - ostrza stałe	31		
Tarcze do RG-200, RG-250 - ostrza wymienne	35		
Tarcze do RG-350, RG-400 - ostrza wymienne	39		
Tarcze/kratki do RG-100 - ostrza wymienne	34		
Transporter rolkowy 90°	67		
Transporter rolkowy 90° z podajnikiem wyjściowym	67		
Transportery wałeczkowe	67		
Tunel rogowy przedmicia	68		
Tunel suszenia	68		
Tunel suszenia rogowy	68		
Umywalka naścienna	86		
Umywalka naścienna (komplet)	87		
Umywalka zabudowana	87		
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne - linia 600	167		





Studio graficzne RM GASTRO



Przygotowujemy projekty
na potrzeby naszych
Partnerów Handlowych

- ulotki promocyjne
- banery, x-banery, roll-up'y
- stojaki reklamowe
- oklejanie samochodów
- projekty nietypowe



Prześlij nam swój pomysł,
a my pomożemy w jego realizacji.

grafika@rmgastro.pl

Współpracujemy z profesjonalistami w branży reklamowej.



**POTYKACZE
REKLAMOWE**

drukarnia wielkoformatowa
baner-shop.pl

© 608 514 604 info@baner-shop.pl



Czech manufacturer of catering equipment



RM GASTRO s.r.o.
tř. ČSA. 816
391 81 Veselí nad Lužnicí - Česká republika
www.rmgastro.eu



Oddział handlowy w Polsce
RM GASTRO Polska
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl



Obchodné oddelenie pre Slovensko
RM GASTRO Slovakia
info@rmgastro.sk
www.rmgastro.sk



Obchodní oddělení pro Českou republiku
RM GASTRO CZ
info@rmgastro.cz
www.rmgastro.cz



RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

tel./fax
Dział Sprzedaży
Dział Serwisu
Dział Księgowości
Dział Marketingu

+48 33 8547052, 8547326
wew. 1 info@rmgastro.pl
wew. 2 serwis@rmgastro.pl
wew. 4 ksiegowosc@rmgastro.pl
wew. 5 marketing@rmgastro.pl



szybki kontakt