



stalgast
ekspert gastronomiczny

stalgast

 **801 40 50 63**

2014/2015



801 40 50 63
www.stalgast.com



Szanowni Państwo, Serdecznie zapraszam do zapoznania się z naszym najnowszym wydaniem katalogiem wydanie XXXII/2014. Z roku na rok staramy się coraz lepiej dostosowywać swoją ofertę i sposób jej prezentacji do Państwa potrzeb.

Spełniając Państwa oczekiwania wprowadziliśmy wiele nowych produktów, między innymi akcesoria do coraz bardziej popularnych na naszym rynku przekąsek finger food, nowe linie szkła Pasabahce, nową linię pojemników GN, zaparzacze do kawy, akcesoria do syfonów iSi i inne. Poszerzyliśmy również ofertę firmy Unox o nowe piece Line Miss Top do wypieku pieczywa.

Ciągłe doskonalimy i uzupełniamy ofertę Stalgast Radom. W tym wydaniu prezen-

tujemy lepiej dostosowane konstrukcyjnie do Państwa potrzeb zmywarki oraz patelnię wolnostojącą a także nowe elementy ciągu grzewczego: bema, makaroniarka oraz patelnia uchylana.

W drugiej już odsłonie rozdziału „Nowe Technologie”, w którym prezentujemy nowe techniki w Świecie Gastronomii przedstawiamy technologię kulinarną pozwalającą na przygotowanie wielu doskonałych kremów, musów, deserów przy wykorzystaniu syfonów iSi. Tym razem materiał przygotowany został przez naszego Doradcę Kulinarnego - Adama Michalskiego. Materiał zawiera wiele praktycznych informacji i ciekawych przepisów kulinarnych, które mogą być inspiracją do wzbogacenia menu w Państwa lokalach.

Z naszej oferty możecie Państwo korzystać we wszystkich kanałach sprzedaży – u naszych dystrybutorów, w firmie, z katalogu oraz przez Internet.

Zapraszamy do regularnego odwiedzania naszej strony internetowej www.stalgast.com,

na której znajdują się bieżące informacje promocyjne oraz:

- wiele praktycznych porad dotyczących koncepcji projektu technologii gastronomicznej wraz z propozycją podstawowego wyposażenia do barów, restauracji, domów weselnych
- www.stalgast.com/s/poradnik-projektowy, gdzie możecie znaleźć wstępną propozycję urządzenia Waszego lokalu
- internetowy formularz zgłoszeń reklamacyjnych
- www.stalgast.com/s/dokumenty-do-pobrania
- informacje na temat usług serwisowych Stalgast wraz z cennikami
- www.stalgast.com/s/dokumenty-do-pobrania

W przypadku jakichkolwiek uwag proszę o kontakt bezpośredni ze mną poprzez mail kotecka@stalgast.com.

Prezes Bogdana Kotecka

Bkotecka

ZAPRASZAMY NA ZAKUPY:

W FIRMIE



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5
03-310 Warszawa
CZYNNE
8:30 - 16:30

U DYSTRYBUTORÓW



Po szczegółowe informacje dzwoni:

801 40 50 63*

Z KATALOGU



telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75
faks 24h:
22 517 15 77
e-mail:

wzorcownia@stalgast.com

W INTERECIE



www.stalgast.com

www.unox.pl



Bezpłatna dostawa*

* Dostawa na terenie Polski za zakup na fakturze Stalgast Sp. z o.o. w kwocie 800 zł netto i więcej. Dostawa na terenie Polski za zakup na fakturze Stalgast Radom Sp. z o.o. w kwocie 2000 zł netto i więcej.



Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia*

* Zamówienia złożone do godziny 15:00.



E0003390WZ

Kupując elektryczne i elektroniczne wyroby Stalgastu możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Przyślemy do Was firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia

Informacja o kosztach dostawy dostępna jest na <http://www.stalgast.com/s/dokumenty-do-pobrania> lub pod numerem infolinii 801 40 50 63. Uprzejmie informujemy, że instrukcje oraz rysunki złożeniowe są podjęte bezpośrednio do produktów na naszej stronie www.stalgast.com. Proszę wyszukać (w wyszukiwarce po lewej stronie) dany produkt, a następnie pobrać potrzebną dokumentację.

Informacja zamieszczona w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienia niezrealizowane z powodu braków magazynowych zostaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo do zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Przedłużenie gwarancji powyżej 12 miesięcy możliwe jest jedynie na warunkach określonych w kartach gwarancyjnych dołączonych do urządzeń. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. UWAGA: Ceny brutto zawierają podatek VAT23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

NOWOŚCI W NASZEJ OFERCIE

Aksesoria i dodatkowe końcówki poszerzają spectrum możliwości syfonów kulinarnych iSi.



Str. 11

Nowa linia pojemników gastronomicznych GN ECO ze stali nierdzewnej jest uzupełnieniem naszej oferty na pojemniki GN.



Str. 35 - 36

Cutter-wilk / szatkownica R 652 to nowy wyjątkowo ergonomiczny robot wielofunkcyjny od Robot Coupe.



Str. 131

Nowe modele podgrzewaczy oraz ekspres przelewowy poszerzają naszą ofertę akcesoriów do bufetu.



Str. 146, 149, 155

Aksesoria do Finger Food w zastawie stołowej doskonale sprawdzają się podczas serwowania przekąsek, dodatków do dań, pianek, musów oraz deserów.



Str. 205 - 207

Nowe frytownice i tostery są dopełnieniem oferty na drobny sprzęt do obróbki termicznej potraw.



Str. 268

Patelnia uchylna, urządzenie do gotowania makaronu, barmy nastawne to nowe elementy ciągu grzewczego Stalgast.



Str. 297, 305

Nowa linia kompaktowych pieców Unox Line Miss Top wyposażonych w automatyczny system myjący to idealne rozwiązanie dla sklepów spożywczych i małych piekarni.



Str. 337

Nowe technologie



- Cyrkulatory do gotowania sous vide
- Pakowarki próżniowe
- Worki do pakowania próżniowego
- Schładzarka szokowa
- Syfony i naboje

str. 6-18

Naczynia Kuchenne



- Garnki, rondle, patelnie
- Miski, wanny
- Sita, cedzaki
- Wiadra

str. 19-32

Przechowywanie i transport żywności



- Pojemniki GN
- Termosy transportowe
- Wózki transportowe i kelnerskie
- Regały

str. 33-62

Chłodziwo



- Szafy chłodziwcze i mroźnicze
- Stoły chłodziwcze i mroźnicze
- Witryny ekspozycyjne
- Zamrażarki skrzyniowe

str. 63-82

Przybory kuchenne



- Chochle, łyżki cedzakowe
- Dzbanki miarki, szufelki
- Łopatkę do przewracania, różgi, tarki
- Przybory i noże dekoracyjne
- Termometry, wagi

str. 83-100

Noże i deski gastronomiczne



- Noże kuchenne
- Deski do krojenia
- Tasaki, tłuczki do mięsa
- Nożyce kuchenne
- Ostrzałki i stalki

str. 101-118

Obróbka mechaniczna



- Maszynki do mielenia mięsa
- Krajalnice do wędlin,
- Obieraczkę do ziemniaków
- Szatkownice
- Roboty wielofunkcyjne
- Cuttry i miksery ręczne

str. 119-142

Zastawa bufetowa



- Paliwo i żel do podgrzewaczy
- Podgrzewacze, warniki
- Kociołki do zup
- Szczypce i przybory do serwowania
- Dzbaniak i termosy stołowe
- Tace kelnerskie i ekspozycyjne

str. 143-170

Aksesoria i zastawa stołowa



- Sztućce
- Szkło i porcelana
- Zestawy do przypraw
- Sosjerki, serwetniki
- Waza do zupy
- Koszki do pieczywa

str. 171-212

Wyposażenie barowe



- Shakery, otwieracze kelnerskie
- Miarki i dozowniki
- Pojemniki termoizolacyjne
- Kruszarki do lodu, wyciskacze do cytrusów
- Blendery
- Kostkarki

str. 213-230

Wyposażenie pizzerii



- Piece do pizzy
- Miksery spiralne do ciasta
- Blachy i siatki do pizzy
- Torby i pojemniki termoizolacyjne
- Stoly chłodnicze z blatem granitowym

str. 231-240

Wyposażenie piekarni i cukierni



- Naboje i syfony
- Porcjonery, kuwety i pucharki do lodów
- Worki i końcówki do wyciskania
- Patery do tortów i owoców
- Miesiarki planetarne

str. 241-255

Obróbka termiczna



- Kontakt grille
- Frytownice
- Gofrownice, naleśnikarki
- Płyty grillowe
- Gyrosy
- Kuchenki mikrofalowe

str. 256-287

Urządzenia wolnostojące i ciągi kuchenne



- Patelnie uchylne
- Taborety gazowe i elektryczne
- Kuchnie gazowe i elektryczne
- Frytownice
- Płyty grillowe
- Stanowiska neutralne i podstawy

str. 288-305

Piece UNOX



- Piece konwekcyjno-parowe elektryczne i gazowe
- Piece konwekcyjne
- Blachy i ruszty do pieców
- Urządzenia i podstawy do pieców

str. 306-346

Meble



- Ciągi wydawcze
- Stoly przyścienne i centralne
- Szafki, szafy, półki
- Stoly ze zlewem i basenem, umywalki
- Regaly magazynowe
- Meble cateringowe

str. 347-367

Higiena



- Naświetlacz UV
- Szczotki, ściągaczk
- Pojemniki na odpady
- Odzież robocza
- Płyny
- Lampy owadobójcze

str. 368-379

Zmywalnia



- Zmywarki
- Kosze do zmywarek
- Zmiękczacze do wody
- Napelniacze i baterie
- Rozdrabniacze odpadów organicznych

str. 380-402

01 NOWE TECHNOLOGIE

Najnowsze technologie i trendy kulinarne wykorzystywane w świecie profesjonalnej gastronomii oraz sprzęt pomocny przy ich realizacji. Porady i przepisy ekspertów kulinarnych to kierunek rozwoju techniki gotowania i przechowywania żywności.

01 **SYFON GOURMET WHIP** Do bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło. Pojemność 0,5l. Nr kat.: **500205** (str. 10)

02 **SYFON GOURMET WHIP** Do bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło. Pojemność 1l. Nr kat.: **500210** (str. 10)



369⁰⁰

02 SYFON
GOURMET WHIP 1 L

329⁰⁰

01 SYFON
GOURMET WHIP 0,5L

Bardzo dynamicznie rozwijający się współczesny świat, w tym również świat szeroko rozumianej gastronomii oczekuje wciąż to nowych koncepcji biznesowych, rozwiązań technologicznych i kreatywnych pomysłów dorównujących oczekiwaniom naszych klientów.

Wśród kreowanych współcześnie trendów kulinarnych: *nouvel cuisine*, *modern cuisine*, *fusion* czy będącego w odwróceniu trendu kuchni molekularnej, wśród wciąż ulepszanych technik kulinarnych chociażby gotowanie w zakresie niskich temperatur czy *sous vide*, technologia oparta o syfony kulinarne iSi zajmuje zauważalne miejsce i wciąż się dynamicznie rozwija.

Niepozorne urządzenie wykorzystujące w pomysłowy sposób ciśnienie daje możliwość uzyskiwania zaskakujących konsystencji produktów spożywczych. Syfon kulinarny iSi rozpoczął swoją błyskawiczną popularność i udowodnił swoją przydatność umożliwiając przygotowanie w ułamku sekundy po zaaplikowaniu naboju z podtlenkiem azotu (N₂O) świetnej w smaku i konsystencji bitej śmietany, skutecznie konkurując w ten sposób ze zdecydowanie droższymi i zajmującymi zdecydowanie większą przestrzeń, automatami do produkcji bitej śmietany.

Niesamowitym jest, jak już pierwszy kontakt z syfonem kulinarnym iSi wciąga w świat fascynującej kreatywności, pomysły same przychodzą do głowy a kulinarna pomysłowość podsyta fantazją ułańską zaczyna towarzyszyć nam każdego dnia.

Syfon iSi

źródłem kulinarnych inspiracji



Życząc cudownych kulinarnych doznań, serdecznie polecam

Adam Michalski

KULINARNE INSPIRACJE Z SYFONEM ISI

Kulinarny syfon iSi to zdecydowanie nie tylko bita śmietana. Możliwości jakie daje on zarówno kucharzom jak i barmanom są wręcz nieograniczone. Dzięki tym urządzeniom można przygotować: koktajle, aperitify, przekąski typu finger food – pianki, musy, dipy, zupy o konsystencji kremu lub cappuccino, pełną gamę sosów, elementy dań głównych, dekoracje, oraz całą masę subtelnej delikatności deserów.

Potrawy czy ich elementy powstające w syfonach iSi można przygotować zarówno na zimno jak i na ciepło.

Oczywiście wszystkie mogą być zarówno na słodko jak i na słono, różniącymi elementami są zawsze składniki umożliwiające spienianie a mogą to być: żelatyna, tłuszcz w tym śmietana, białko jaja kurzego oraz skrobia.

Jednymi z najnowszych są wyjątkowej kreatywności pomysły pozwalające na przygotowywanie w kulinarnych syfonach **iSi Gourmet Whip PLUS** z wykorzystaniem przyrządu zwanego (infuzorem) **Rapid Infusion** całej gamy alkoholi smakowych w połączeniu ze świeżymi owocami i/lub warzywami, to dla barmanów. Natomiast w nowoczesnej, profesjonalnej kuchni wspomniane syfony umożliwiają stworzenie oleju lub oliwy o dowolnie wymyślonym smaku poprzez połączenie z ziołami, owocami czy przyprawami, jak również sosów vinaigrette czy emulsji smakowych (patrz strona 9).



ESPUMA (PIANKA) ZE ŚLEDZIA MATIAS

Składniki dla syfonu iSi Gourmet Whip PLUS o pojemności 1l

- 500 g śledzi Matias
- 125 g crème fraîche (gęsta, tłusta, kwaśna śmietana)
- 250 ml kwaśnej śmietany 18%
- 65 ml bulionu z kurczaka
- pieprz biały mielony do smaku

PRZYGOTOWANIE

Pokrój śledzia na bardzo małe kawałki. Zmiksuj z bulionem z kurczaka i crème fraîche w mikserze, dodaj kwaśną śmietanę i przypraw do smaku. Przelej przez sitko iSi z lejkiem do syfonu **iSi Gourmet Whip PLUS** o pojemności 1l. Wkręć 2 naboje **iSi Cream** i wstrząśnij mocno syfonem po wkręceniu każdego z nich. Dobrze schłódź.

W przypadku syfonów iSi Gourmet Whip PLUS i iSi Thermo Whip PLUS o pojemności 0,5 l należy odpowiednio zmniejszyć o połowę ilość składników i użyć 1 naboju iSi Cream.



SOS ROQUEFORT

Składniki dla syfonu iSi Gourmet Whip PLUS o pojemności 1l

- 200 g sera Roquefort lub niebieskiego sera pleśniowego
- 400 ml słodkiej śmietanki 36%
- 400 g kwaśnej śmietany 18%
- 20 g mąki pszennej
- sok z jednej limonki

PRZYGOTOWANIE

Połącz kwaśną śmietanę ze słodką śmietanką, podgrzej, dodaj ser i mieszaj, aż się rozpuści. Uwaga: Nie gotuj sera zbyt długo, aby nie stracił swojego smaku. Dopraw sokiem z limonki i zagęść mąką. Przelej przez sitko iSi z lejkiem do syfonu **iSi Gourmet Whip PLUS** o pojemności 1l. Wkręć 2 naboje **iSi Cream** i mocno wstrząśnij syfonem po wkręceniu każdego z nich. Podgrzewaj w beamarze w temperaturze do 75°C.

W przypadku syfonów iSi Gourmet Whip PLUS i iSi Thermo Whip PLUS o pojemności 0,5 l należy odpowiednio zmniejszyć o połowę ilość składników i użyć 1 naboju iSi Cream.



NOWE TECHNOLOGIE

SYFONY ISI

• więcej informacji na stronach od 242 do 246



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	500101	Syfon iSi Cream Profi Whip 1,0 l	279,- (343,17)
2.	500051	Syfon iSi Cream Profi Whip 0,5 l	249,- (306,27)
3.	500305	Syfon iSi Thermo Whip 0,5 l	405,- (498,15)
4.	500205	Syfon iSi Gourmet Whip 0,5 l	329,- (404,67)
5.	500210	Syfon iSi Gourmet Whip 1,0 l	369,- (453,87)
6.	500410	Syfon automatyczny iSi Thermo XPress Whip 1,0 l	644,- (792,12)

NABOJE DO SYFONÓW

- każdy naboń zawiera 8 g czystego N2O
- naboje wykonane najwyższej jakości stali
- każdy naboń jest elektronicznie wazony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji

od **13⁵⁰**



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500000	Naboje CREAM	10	13,50 (16,61)
500003	Naboje CREAM	24	33,00 (40,59)
500005	Naboje CREAM	50	66,00 (81,18)

KOŃCÓWKA RAPID INFUSION

Proces infuzji umożliwia plynom nadanie dowolnego smaku w możliwie najkrótszym czasie. Po pierwsze, umożliwia połączenie aromatyczne substancji stałych (np. zioła, przyprawy, owoce) z cieczami (np. alkohol, olej, woda, ocet) w syfonie ISI. Następnie dzięki ciśnieniu stosując nabój ISI Cream do syfonu smak produktów stałych przechodzi do cieczy. Tworzy się niepowtarzalny aromat przy użyciu naturalnych składników. Wykorzystując końcówkę Rapid Infusion redukuje się ciśnienie powstałe w syfonie bez utraty przygotowanego produktu.



ZESTAW RAPID INFUSION

- zawiera: końcówkę rapid infusion, sitko z uszczelką silikonową oraz szczoteczkę do czyszczenia
- wykonana ze stali nierdzewnej i silikonu



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500011	74,- (91,02)



Sous vide przelotna moda czy technologia jutra?

Sous vide to:

DELIKATNA, jednolita
struktura mięsa



WYJĄTKOWA
soczystość potrawy



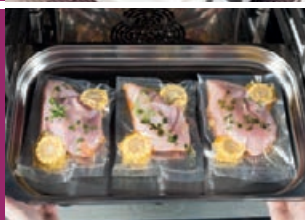
ZDECYDOWANY
głęboki smak



POWTARZALNOŚĆ
rezultatów



PRZEDŁUŻONY termin
przydatności do spożycia



Sous Vide jest metoda przygotowywania potraw polegająca na pakowaniu próżniowym i ich gotowaniu w zakresie niskich temperatur. Technologia ta zapewnia najwyższą jakość potraw przy wydłużonym terminie przydatności do spożycia przy zachowaniu ich niepowtarzalnej jędrności i soczystości.

Dzięki zastosowaniu niskotemperaturowej obróbki termicznej możliwe jest uzyskanie delikatnej struktury mięs i ryb. Według HACCP zakres niskich temperatur to temperatury pomiędzy 62°C a 85°C, jednakże przy bróbcie bardzo świeżych ryb i owoców morza dopuszczalne jest stosowanie temperatur pomiędzy 48°C a 62°C.*

* Wykorzystanie zakresu niskich temp poniżej 62°C wymaga stosowania idealnej świeżości produktów i jest stosowane wyłącznie na własną odpowiedzialność szefa kuchni.

Podczas tradycyjnej obróbki termicznej, w komórkach następuje dynamiczny ruch cząsteczek, który powoduje pękanie błon komórkowych a zmagazynowana w nich woda odparowuje. W przypadku potraw przygotowywanych metodą sous vide, struktura komórkowa pozostaje nienaruszona dzięki czemu, potrawy są delikatne i soczyste.

Obróbka termiczna w kąpeli wodnej powoduje wypłukiwanie soli mineralnych, rozcieńcza smak marynaty i produktu. Umieszczenie produktów w szczelnie zamkniętych workach uniemożliwia bezpośredni kontakt z wodą i parą wodną, gwarantując zachowanie zdecydowanego głębokiego smaku produktów przy oszczędności w zużyciu przypraw.

Zastosowanie urządzeń o najwyższej dokładności gdzie amplituda wahań temperatury wynosi od -0,1°C do +0,2°C daje gwarancje powtarzalności efektu kulinarnego. Dzięki kontroli czasu i temperatury obróbki termicznej nie następuje proces wysuszenia i zwłóknienia tkanki gwarantując tym najwyższą, stabilną i powtarzalną jakość.

Przedłużony termin przydatności do spożycia wynika z odseparowania produktu spożywczego od dostępu powietrza. Pakowanie próżniowe produktów spożywczych przedłuża ich trwałość np.: w przypadku zapakowania świeżego surowego mięsa/ryb (nie doprawionych) – średnia trwałość wydłuża się z 3 do 6-7 dni a w przypadku produktów po obróbce termicznej (pasteryzacja) ich przydatność do spożycia wydłuża się w niektórych przypadkach nawet do roku.

Proces Sous vide

1

Wybór produktu
(surowca)



- Termometr z sondą
- Termometr bezdotykowy (pirometr)

2

Przygotowanie
wstępne

- Filetowanie
- Luzowanie
- Trybowanie
- Porcjowanie



- Deski do krojenia
- Pęseta (do usuwania ości)
- Noże kuchenne i specjalistyczne
- Ostrzałka do noży

3

Przyprawianie
i umieszczenie
w woreczkach
próżniowych



- Worki do pakowania próżniowego
- Szczypce uniwersalne

4

Pakowanie
próżniowe
schłodzonych
produktów



- Pakowarka próżniowa
- Schładzarka szokowa lub kostkarka do lodu (kąpiel wodna z lodem)

5

Obróbka
termiczna



- Piec konwekcyjno-parowy
- Cyrkulator
- Pojemnik z poliwęglanu
- Pokrywka z poliwęglanu
- Szczypce uniwersalne

6

Serwowanie
lub schładzanie
szokowe
(w celu dalszego
przechowywania)



- Schładzarka szokowa
- Szafa chłodnicza
- Kontakt grill / płyta do grillowania
- Patelnia / patelnia grillowa

NOWE TECHNOLOGIE

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS VIDE



- idealny do gotowania potraw w kąpeli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- zapewnia stabilność temperatur w zakresie -0,1°C do +0,2°C
- grzałka 1,4 kW
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody

Duży elektroniczny wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu



Regulowany uchwyt do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach



Polecany z pojemnikiem GN 1/1 200 z poliwęglanu



1599⁰⁰

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,4	230	1599,- (1966,77)
141200	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	73,- (89,79)

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Przedłużony termin przydatności do spożycia jest wynikiem uniemożliwienia dostępu powietrza do produktu. Pakowanie próżniowe produktów spożywczych przedłuża ich trwałość, np.:
 w przypadku zapakowania świeżego surowego mięsa/ryb (porcje bez przypraw) – średnia trwałość wydłuża się z 3 do 6-7 dni, a w przypadku produktów po obróbce termicznej (pasteryzacja), termin ich przydatności, przy przechowywaniu w warunkach chłodniczych, wydłuża się od kilku tygodni do kilku miesięcy.



NOWE TECHNOLOGIE

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691921	150	250	do 120	100	44,- (54,12)
691922	200	300	do 120	100	63,- (77,49)
691923	250	350	do 120	100	94,- (115,62)

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe do pakowarek listwowych i komorowych
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- grubość worków 0,75/0,95 mm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691907	160	230	-18 do 99	100	32,- (39,36)
691908	200	300	-18 do 99	100	52,- (63,96)
691909	250	350	-18 do 99	100	75,- (92,25)

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- grubość worków 0,75 mm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691914	160	230	-18 do 99	100	16,- (19,68)
691915	200	300	-18 do 99	100	26,- (31,98)
691916	250	350	-18 do 99	100	38,- (46,74)

od **16⁰⁰**

PLASTRY

- taśma uszczelniająca do sondy sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
691001	500	89,- (109,47)

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



Urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych

Pakowarki komorowe:

- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie

Pakowarki listwowe:

- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- przy wykorzystaniu urządzenia należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- typ: pakowarka listwowa
- cyfrowy wyświetlacz
- dodatkowo usprawniający pracę ergonomiczny przycisk start, po prawej stronie
- 4 funkcje zgrzewania
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- max szerokość zgrzewu 390 mm
- przy wykorzystaniu urządzenia należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe



1190⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691301	483	205	198	7,3	0,67	230	1190,- (1463,70)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- typ: pakowarka komorowa
- elektroniczne sterowanie
- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- max szerokość zgrzewu 290 mm
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie

Listwa zgrzewająca wraz z uchwytem do przytrzymania zapakowanej żywności



Komora o pojemności 11,5 l wykonana ze stali nierdzewnej 18/10



Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu



Ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691310	429	359	378	23	0,63	230	3390,- (4169,70)

NOWE TECHNOLOGIE

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- typ: pakowarka komorowa
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- przezroczysta pokrywa
- maksymalny rozmiar wykorzystywanych worków:
250x350 mm dla 691350
200x300 mm dla 691309
- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności:
8 m³/h w modelu 691350
4 m³/h w modelu 691309



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,55	230	9180,- (11291,40)
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	6590,- (8105,70)

SCHŁADZARKA SZOKOWA

- urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw
- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut
- cyfrowy panel sterowania
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wbudowany agregat
- sonda rdzenia



nowość



od **7499⁰⁰**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
849033	750	740	760	3	1,30	230	7499,- (9223,77)
849053	750	740	850	5	0,98	230	8499,- (10453,77)
849073	750	740	1260	7	1,49	230	9699,- (11929,77)
849103	750	740	1240	10	1,63	230	10899,- (13405,77)

02 NACZYNIA KUCHENNE

Miski, wanny i cedzaki ułatwiający stworzenie potraw kulinarnych o niezapomnianym smaku i konsystencji oraz profesjonalne garnki, rondle i patelnie do ich termicznej obróbki.

01 **GARNEK ŚREDNI** Stal nierdzewna, 11,1 litra. Nr kat.: **012282** (str. 21)

04 **CEDZAK** Stal nierdzewna. Nr kat.: **071230** (str. 29)

02 **GARNEK NISKI** Stal nierdzewna, 3,3 litra. Nr kat.: **013202** (str. 21)

03 **PATELNIĄ NIEPRZYWIĘRAJĄCĄ** Stal nierdzewna. Powłoka teflonowa. Nr kat.: **014244** (str. 22)



89⁰⁰

02 **GARNEK ŚREDNI**

159⁰⁰

01 **GARNEK ŚREDNI**

33⁰⁰

04 **CEDZAK**

109⁰⁰

03 **PATELNIĄ NIEPRZYWIĘRAJĄCĄ**

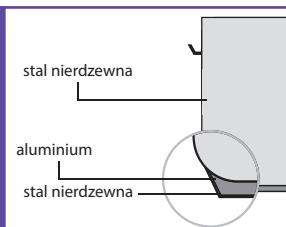
NACZYNIA KUCHENNE

GARNKI SATYNOWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej
- technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
- wszystkie garnki od Ø 360 mm posiadają wzmocnioną krawędź górną i dodatkowo wzmocnione uchwyty

Wielowarstwowe dno kapsułowe



Technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła



Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



GARNEK WYSOKI

• z pokrywką

od **76⁰⁰**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011162	160	120	2,5	76,- (93,48)
011202	200	200	6,3	119,- (146,37)
011242	240	200	9,0	147,- (180,81)
011282	280	250	15,4	199,- (244,77)
011322	320	260	20,9	274,- (337,02)
011362	360	360	36,6	399,- (490,77)
011402	400	400	50,3	522,- (642,06)
011452	450	450	71,6	639,- (785,97)
011502	500	500	98,2	777,- (955,71)



GARNEK ŚREDNI

• z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
012162	160	95	1,9	74,- (91,02)
012202	200	140	4,4	96,- (118,08)
012242	240	160	7,2	129,- (158,67)
012282	280	180	11,1	159,- (195,57)
012322	320	200	16,1	248,- (305,04)
012362	360	220	22,4	293,- (360,39)
012402	400	300	37,7	429,- (527,67)
012452	450	360	57,3	559,- (687,57)
012502	500	320	62,8	599,- (736,77)



GARNEK NISKI

• z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
013202	200	105	3,3	89,- (109,47)
013242	240	110	5,0	119,- (146,37)
013282	280	130	8,0	149,- (183,27)
013322	320	160	12,9	229,- (281,67)
013362	360	180	18,3	375,- (338,25)
013402	400	250	31,4	579,- (466,17)



GARNEK DO DUSZENIA

• z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016362	360	110	11,2	245,- (301,35)



NACZYNIA KUCZENNE

RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015162	160	95	1,9	71,- (87,33)
015202	200	105	3,3	89,- (109,47)
015242	240	110	5,0	107,- (131,61)
015282	280	130	8,0	139,- (170,97)



RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015164	160	95	1,9	54,- (66,42)
015204	200	105	3,3	69,- (84,87)
015244	240	110	5,0	89,- (109,47)
015284	280	130	8,0	109,- (134,07)



INOX

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

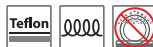
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
017202	200	65	1,2	55,- (67,65)
017242	240	75	2,2	68,- (83,64)



INOX

PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
037280	280	40	61,- (75,03)



PATELNIA

- pasują pokrywki ze strony 23

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014203	200	40	59,- (72,57)
014243	240	42	72,- (88,56)
014283	280	48	95,- (116,85)
014323	320	52	124,- (152,52)
014363	360	65	179,- (220,17)
014403	400	70	219,- (269,37)



INOX

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową
- pasują pokrywki ze strony 23



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014244	240	42	109,- (134,07)
014284	280	48	129,- (158,67)
014324	320	52	189,- (232,47)



GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011164	160	120	2,5	62,- (76,26)
011204	200	200	6,3	99,- (121,77)
011244	240	200	9,0	129,- (158,67)
011284	280	250	15,4	169,- (207,87)
011324	320	260	20,9	239,- (293,97)
011364	360	360	36,6	349,- (429,27)
011404	400	400	50,3	429,- (527,67)
011454	450	450	71,6	548,- (674,04)
011504	500	500	98,2	699,- (859,77)



GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

od **58⁰⁰**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
012164	160	95	1,9	58,- (71,34)
012204	200	140	4,4	84,- (103,32)
012244	240	160	7,2	105,- (129,15)
012284	280	180	11,1	135,- (166,05)
012324	320	200	16,1	209,- (257,07)
012364	360	220	22,4	239,- (293,97)
012404	400	300	37,7	359,- (441,57)
012454	450	360	57,3	489,- (601,47)
012504	500	320	62,8	499,- (613,77)



GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
013204	200	105	3,3	73,- (89,79)
013244	240	110	5,0	92,- (113,16)
013284	280	130	8,0	124,- (152,52)
013324	320	160	12,9	189,- (232,47)
013364	360	180	18,3	229,- (281,67)
013404	400	250	31,4	329,- (404,67)



GARNEK DO DUSZENIA

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016364	360	110	11,2	199,- (244,77)



POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
019164	160	15,- (18,45)
019204	200	20,- (24,60)
019244	240	25,- (30,75)
019284	280	32,- (39,36)
019324	320	46,- (56,58)
019364	360	58,- (71,34)
019404	400	69,- (84,87)
019454	450	89,- (109,47)
019504	500	99,- (121,77)



WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
019001	290	130	520	99,- (121,77)

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981954040	400	400	450	425,- (522,75)
981955050	500	500	450	493,- (606,39)
981956060	600	600	450	562,- (691,26)

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- linia profesjonalnych garnków, rondli i patelni
- wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej odpornej na rdzę i uderzenia
- polecane do mleka, sosów i potraw zawieszistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprzodzenie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i nie przypalają się

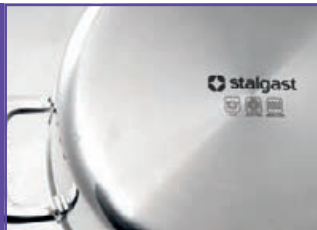
Konstrukcja trójwarstwowa

wnętrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

rdzeń aluminiowy rozprzodza ciepło równomiernie
 płaszcz magnetyczny stali nierdzewnej



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



GARNEK

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021124	240	140	6,3	165,- (202,95)
021128	280	160	9,8	179,- (220,17)

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021016	160	75	1,5	84,- (103,32)
021020	200	120	3,8	109,- (134,07)

PATELNIĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
021424	240	50	104,- (127,92)
021428	280	50	115,- (141,45)

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021722	220	82	3,0	139,- (170,97)



POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
021916	160	22,- (27,06)
021920	200	27,- (33,21)
021922	220	35,- (43,05)
021924	240	37,- (45,51)
021928	280	41,- (50,43)

PATELNIENIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATYNEM



- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® z logo DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

3 - warstwowa powłoka teflonowa



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



PATELNIĄ



Warstwa indukcyjna na spodzie patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035240	240	45	2,0	58,- (71,34)
035280	280	50	3,0	79,- (97,17)

PATELNIĄ

- patelnie o średnicy 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035201	200	35	0,8	39,- (47,97)
035241	240	40	1,2	48,- (59,04)
035281	280	45	2,0	65,- (79,95)
035321	320	50	3,0	79,- (97,17)
035361	360	55	4,0	95,- (116,85)
035401	400	60	5,0	118,- (145,14)



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032261	255 / 215	17	49,- (60,27)
032301	292 / 255	17	64,- (78,72)



PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- patelnie wykonane z odlewów aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprzodza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu



PATELNIĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
031200	200	40	0,9	71,- (87,33)
031240	240	40	1,3	85,- (104,55)
031280	280	45	2,0	92,- (113,16)
031320	320	50	3,0	116,- (142,68)
031360	360	50	4,0	153,- (188,19)
031400	400	55	5,0	188,- (231,24)

PATELNIĄ GŁĘBOKĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
036200	200	60	1,6	119,- (146,37)
036240	240	65	2,6	132,- (162,36)
036280	280	75	3,8	159,- (195,57)

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
032250	250	20	0,8	74,- (91,02)
032280	280	20	1,1	84,- (103,32)

PATELNIĄ DO RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
034380	380	260	40	3,0	236,- (290,28)

NACZYNIA ŻELIWNE

- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym



PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Ryflowane
dno doskonale
do grillowania



79⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049003	240	240	30	2,6	79,- (97,17)

PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049002	480	260	20	5,0	143,- (175,89)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa
i żeliwny uchwył w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049004	240	140	25	1,13	54,- (66,42)

NACZYNIA ŻELIWNE

- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzawieniu
- naczynia rozgrzewają się równomiernie, długo utrzymując ciepło
- idealne do podawania dań na gorąco
- polecane do gotowania na otwartym ogniu, a także w piekarnikach oraz na kuchenkach gazowych, płytach grzewczych ceramicznych i indukcyjnych
- naczynia żeliwne przed użyciem splukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym



RONNEBY BRUK
SWEDEN

PATELNIĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
042280	280	50	563	3,1	243,- (298,89)

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
043250	250	30	506	2,7	218,- (268,14)
043280	290	40	560	3,3	262,- (322,26)

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
044230	230	230	32	375	2,5	169,- (207,87)

GĘSIARKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
046320	480	220	220	6	8,8	599,- (736,77)

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej



Perforacja
3,4 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
077220	220	260	179,- (220,17)
077260	260	260	199,- (244,77)

INOX

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
074300	300	430	94,- (115,62)
074350	350	430	119,- (146,37)

INOX

CEDZAK



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071230	225 / 140	135	33,- (40,59)
071260	250 / 140	150	39,- (47,97)

INOX

CEDZAK

- z uchwytyami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071360	360 / 200	220	99,- (121,77)
071410	375 / 175	185	71,- (87,33)

INOX

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072243	240	140	53,- (65,19)
072283	280	160	71,- (87,33)
072323	320	170	94,- (115,62)
072363	360	190	113,- (138,99)
072403	400	220	154,- (189,42)

INOX

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072452	450 / 290	240	359,- (441,57)
072502	500 / 330	260	399,- (490,77)

INOX

NACZYNIA KUCZENNE

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów ciukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawka w standardzie
- w zestawie 2 końcówki

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
510020	199,- (244,77)

INOX

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



Pasabahce



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400083	60	27	0,03	24	1,89 (2,33)
400090	120	53	0,31	6	2,60 (3,20)
400091	140	63	0,55	6	3,26 (4,01)
400095	172	76	1,20	6	6,73 (8,28)
400092	200	87	1,60	6	8,57 (10,55)
400093	230	101	2,50	6	9,79 (12,05)
400094	262	113	3,70	6	13,77 (16,94)

MISKA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
081150	150	75	1,0	17,- (20,91)
081200	200	98	2,5	29,- (35,67)
081250	250	120	5,0	54,- (66,42)
081300	300	140	8,0	90,- (110,70)
081360	360	170	14,0	116,- (142,68)
081380	380	180	16,0	134,- (164,82)

MISKA

- stal polerowana



od **13⁰⁰**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082180	180	80	1,5	13,- (15,99)
082200	200	88	1,9	15,- (18,45)
082240	240	98	3,0	19,- (23,37)
082280	280	108	4,8	24,- (29,52)
082300	300	113	5,6	28,- (34,44)
082320	320	120	6,5	32,- (39,36)

MISA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082360	360	100	5,5	40,- (49,20)
082400	400	110	8,0	51,- (62,73)
082500	500	130	14,0	67,- (82,41)
082550	550	145	19,0	78,- (95,94)
082600	600	160	27,0	105,- (129,15)
082700	700	185	45,0	159,- (195,57)
082800	800	205	65,0	209,- (257,07)
082900	900	225	90,0	249,- (306,27)

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytyami



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
083400	400	185	14,5	199,- (244,77)
083450	450	200	21,0	249,- (306,27)
083500	500	220	28,0	319,- (392,37)

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX
Lindén

- podziałka wewnątrz wiadra
- rant 10 mm

WIADRO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091061	235 / 157	245	7	131,- (161,13)
091101	280 / 200	245	10	153,- (188,19)
091121	290 / 200	270	12	174,- (214,02)
091151	305 / 200	310	15	185,- (227,55)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092101	280 / 202	265	10	203,- (249,69)
092121	290 / 202	290	12	218,- (268,14)
092151	305 / 202	330	15	239,- (293,97)

POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 101
- 093121 pasuje do wiaderek 121
- 093151 pasuje do wiaderek 151

Nr kat.	Pasuje do wiader	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093101	091101 i 092101	280	60,- (73,80)
093121	091121 i 092121	290	63,- (77,49)
093151	091151 i 092151	305	69,- (84,87)



WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować

WIADRO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091060	240 / 184	240	7	112,- (137,76)
091100	295 / 203	250	10	140,- (172,20)
091120	295 / 230	275	12	163,- (200,49)
091150	350 / 232	300	15	172,- (211,56)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092100	295 / 203	270	10	163,- (200,49)
092120	295 / 230	295	12	185,- (227,55)
092150	350 / 232	320	15	203,- (249,69)

POKRYWKA

- 093100 pasuje do wiaderek 101
- 093120 pasuje do wiaderek 121
- 093150 pasuje do wiaderek 151

Nr kat.	Pasuje do wiader	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093100	091100 i 092100	295	56,- (68,88)
093120	091120 i 092120	295	56,- (68,88)
093150	091150 i 092150	350	71,- (87,33)



NACZYZIA KUCZENNE

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 21), 013324 (str. 23)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
020320	300	180	289,- (355,47)

CZAJNIK



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
096050	5	199,- (244,77)

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ



Gęsta siatka

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075200	200	150	179,- (220,17)
075240	240	180	229,- (281,67)

SITKO STOŻKOWE



Perforacja 1,8 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075201	200	170	36,- (44,28)
075241	240	210	49,- (60,27)

GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
095450	450	150	100	6,0	101,- (124,23)
095600	600	180	110	10,5	145,- (178,35)

FOREMKA DO TERIN

- kształt foremek:



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
098010	400	65	35	0,6	99,- (121,77)
098020	400	50	40	0,4	99,- (121,77)
098030	400	50	35	0,5	113,- (138,99)

SITKO



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
076120	120	140	13,- (15,99)
076150	150	150	17,- (20,91)
076180	180	170	19,- (23,37)
076200	200	180	23,- (28,29)

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka 0,9 mm +/- 5%



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
073200	230	55	30,- (36,90)
073250	245	60	37,- (45,51)
073300	320	80	51,- (62,73)

03 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane zarówno do przechowywania żywności jak i w procesach obróbki termicznej oraz wózki transportowe tworzące także wraz z pojemnikami idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

01 **TERMOS Z KRANEM** Stal nierdzewna, 20 litrów.
Nr kat.: **052204** (str. 51)

02 **POJEMNIK GN 1/4** Stal nierdzewna. Nr kat.: **114100** (str. 36)

03 **POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1** Spieniony polipropylen
Nr kat.: **058200** (str. 54)

04 **POJEMNIK GN 1/2** Stal nierdzewna. Nr kat.: **112100** (str. 35)



839⁰⁰

01 TERMOS
Z KRANEM

309⁰⁰

03 POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY

32⁰⁰

04 POJEMNIK
GN 1/2

24⁰⁰

02 POJEMNIK
GN 1/4

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do 300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- solidna konstrukcja
- łatwe w utrzymaniu czystości dzięki łagodnym krawędziom
- pojemności GN przybliżone
- w ofercie dwa rodzaje pojemników: podstawowe i z uchwytami
- dostępne trzy rodzaje pokryw: podstawowe, z uchwytami, pokrywy z uszczelką silikonową
- w ofercie również listwy wspornikowe na str. 39



PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ

- zamrażarki oraz stoły i szafy mroźnicze
- schładzarki szokowe
- witryny i lody chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach

Łagodne krawędzie



Zaokrąglone rogi



Rozmiary



Wysokość - h



POJEMNIK GN 2/1

- 650 x 530 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
117020	20	4,4	78,- (95,94)
117040	40	9,0	83,- (102,09)
117060	65	18,0	91,- (111,93)
117100	100	30,0	113,- (138,99)
117150	150	42,0	141,- (173,43)
117200	200	58,0	202,- (248,46)

POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111020	20	2,2	36,- (44,28)
111040	40	5,0	40,- (49,20)
111060	65	8,0	42,- (51,66)
111100	100	14,0	54,- (66,42)
111150	150	19,0	81,- (99,63)
111200	200	26,0	97,- (119,31)

POJEMNIK GN 2/3

- 325 x 354 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
115020	20	1,5	28,- (34,44)
115040	40	3,5	32,- (39,36)
115060	65	5,5	33,- (40,59)
115100	100	8,0	44,- (54,12)
115150	150	12,0	64,- (78,72)
115200	200	18,0	88,- (108,24)

POJEMNIK GN 1/2

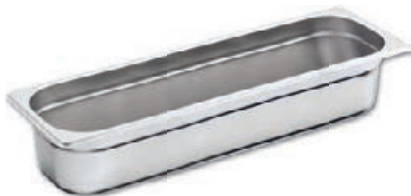
- 325 x 265 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112020	20	1,2	19,- (23,37)
112040	40	2,0	21,- (25,83)
112060	65	3,5	24,- (29,52)
112100	100	6,0	32,- (39,36)
112150	150	8,5	50,- (61,50)
112200	200	11,5	65,- (79,95)

POJEMNIK GN 2/4

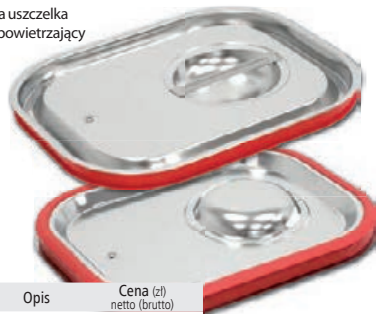
- 162 x 530 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
118040	40	1,75	28,- (34,44)
118060	65	3,50	28,- (34,44)
118100	100	5,50	36,- (44,28)
118150	150	8,50	55,- (67,65)

POKRYWA SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111014	GN 1/1	109,- (134,07)
115014	GN 2/3	99,- (121,77)
112014	GN 1/2	76,- (93,48)
113014	GN 1/3	58,- (71,34)
114014	GN 1/4	54,- (66,42)
116014	GN 1/6	52,- (63,96)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIK GN 1/3

• 325 x 176 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113020	20	0,7	17,- (20,91)
113040	40	1,5	19,- (23,37)
113060	65	2,5	20,- (24,60)
113100	100	3,7	28,- (34,44)
113150	150	5,7	39,- (47,97)
113200	200	7,3	49,- (60,27)

POJEMNIK GN 1/4

• 265 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114020	20	0,4	12,- (14,76)
114040	40	1,0	16,- (19,68)
114060	65	1,7	19,- (23,37)
114100	100	2,8	24,- (29,52)
114150	150	3,6	34,- (41,82)
114200	200	5,0	46,- (56,58)

POJEMNIK GN 1/6

• 176 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116060	65	1,0	13,- (15,99)
116100	100	1,6	18,- (22,14)
116150	150	2,0	27,- (33,21)
116200	200	2,8	35,- (43,05)

POJEMNIK GN 1/9

• 176 x 108 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119060	65	0,5	10,- (12,30)
119100	100	0,8	17,- (20,91)
119150	150	1,4	21,- (25,83)

POJEMNIK GN 1/12

• 132 x 108 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
110100	100	0,5	15,- (18,45)

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
117000	GN 2/1	88,- (108,24)
111000	GN 1/1	35,- (43,05)
115000	GN 2/3	27,- (33,21)
112000	GN 1/2	20,- (24,60)
118000	GN 2/4	19,- (23,37)
113000	GN 1/3	15,- (18,45)
114000	GN 1/4	14,- (17,22)
116000	GN 1/6	9,- (11,07)
119000	GN 1/9	8,- (9,84)
110000	GN 1/12	6,- (7,38)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ ECO

- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturach -20°C do 300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone



PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ

- witryny i lody chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodziarach

POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

nowość



od **29⁰⁰**

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111021	20	2,2	29,- (35,67)
111041	40	5,0	32,- (39,36)
111061	65	8,0	33,- (40,59)
111101	100	14,0	44,- (54,12)

POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

nowość



od **17⁰⁰**

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112021	20	1,2	17,- (20,91)
112041	40	2,0	19,- (23,37)
112061	65	3,5	20,- (24,60)
112101	100	6,0	28,- (34,44)

POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113061	65	2,5	16,- (19,68)
113101	100	3,7	23,- (28,29)
113151	150	5,7	35,- (43,05)
113201	200	7,3	40,- (49,20)

POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114061	65	1,7	14,- (17,22)
114101	100	2,8	18,- (22,14)
114151	150	3,6	30,- (36,90)

POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116101	100	1,6	16,- (19,68)
116151	150	2,0	25,- (30,75)

POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119101	100	0,8	16,- (19,68)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI



- polecane do bemałów i pojemników termoizolacyjnych
- można stosować w temperaturze od -20°C do 300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

Uchwyt podniesiony



Uchwyt schowany



POJEMNIK GN 1/1

• 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
131104	100	14,0	68,- (83,64)
131154	150	19,0	93,- (114,39)
131204	200	26,0	109,- (134,07)

POJEMNIK GN 2/3

• 325 x 354 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
135104	100	8,0	49,- (60,27)
135154	150	12,0	69,- (84,87)
135204	200	18,0	89,- (109,47)

POJEMNIK GN 1/2

• 325 x 265 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
132104	100	6,0	42,- (51,66)
132154	150	8,5	59,- (72,57)
132204	200	11,5	78,- (95,94)

POJEMNIK GN 1/3

• 325 x 176 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
133104	100	3,7	38,- (46,74)
133154	150	5,7	50,- (61,50)
133204	200	7,3	57,- (70,11)

POJEMNIK GN 1/4

• 265 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
134104	100	2,8	30,- (36,90)
134154	150	3,6	42,- (51,66)
134204	200	5,0	55,- (67,65)

POJEMNIK GN 1/6

• 176 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
136104	100	1,6	25,- (30,75)
136154	150	2,0	33,- (40,59)
136204	200	2,8	42,- (51,66)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PERFOROWANE



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- pojemności GN przybliżone

Perforacja 2,7 mm



Zaokrąglone rogi



POJEMNIK GN 2/1

- 650 x 530 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
127204	200	58,0	165,- (202,95)

POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
121024	20	2,2	55,- (67,65)
121044	40	5,0	60,- (73,80)
121064	65	8,0	69,- (84,87)
121104	100	14,0	84,- (103,32)
121154	150	19,0	131,- (161,13)
121204	200	26,0	145,- (178,35)

POJEMNIK GN 2/3

- 325 x 354 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
125064	65	5,5	49,- (60,27)
125104	100	8,0	59,- (72,57)
125154	150	12,0	52,- (63,96)
125204	200	18,0	75,- (92,25)

POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
122024	20	1,2	16,- (19,68)
122064	65	3,5	35,- (43,05)
122104	100	6,0	44,- (54,12)
122154	150	8,5	69,- (84,87)

OClEKACZ GN

- przykrywka do odsączania
- pasuje do pojemników GN 2/1, 1/1, 2/3 i 1/2



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
100100	14,- (17,22)

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, barmach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
100321	325	10,- (12,30)
100531	530	12,- (14,76)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, EMALIOWANE

- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło
- pojemności GN przybliżone



Gładka powłoka



Zaokrąglone rogi



POJEMNIK GN 2/1

- 650 x 530 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
107021	20	4,4	89,- (109,47)
107061	65	18,0	99,- (121,77)

POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
101021	20	2,2	49,- (60,27)
101041	40	5,0	55,- (67,65)
101061	65	8,0	59,- (72,57)

POJEMNIK GN 2/3

- 325 x 354 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
105021	20	1,5	29,- (35,67)
105041	40	3,5	37,- (45,51)
105101	100	8,0	39,- (47,97)

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
171020	20	2,5	89,- (109,47)
171040	40	5,5	97,- (119,31)
171060	65	9,0	117,- (143,91)

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI

Wycięcie na uchwyt



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
131000	GN 1/1	42,- (51,66)
135000	GN 2/3	31,- (38,13)
132000	GN 1/2	26,- (31,98)
133000	GN 1/3	19,- (23,37)
134000	GN 1/4	18,- (22,14)
136000	GN 1/6	13,- (15,99)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE

- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm



POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
151060	65	8,0	42,- (51,66)

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
152060	65	3,5	21,- (25,83)
152100	100	6,0	25,- (30,75)

POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm



POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153060	65	2,5	17,- (20,91)
153100	100	3,7	19,- (23,37)

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
154060	65	1,7	13,- (15,99)
154100	100	2,8	16,- (19,68)

POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm



POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
156060	65	1,0	9,- (11,07)
156100	100	1,6	13,- (15,99)
156150	150	2,0	16,- (19,68)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	19,- (23,37)
142011	GN 1/2	11,- (13,53)
143011	GN 1/3	8,- (9,84)
144011	GN 1/4	6,- (7,38)
146011	GN 1/6	4,- (4,92)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU

- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



Łagodne
krągłości



Podziałka
w litrach
i kwartach



POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141060	65	8,0	40,- (49,20)
141100	100	14,0	49,- (60,27)
141150	150	19,0	57,- (70,11)
141200	200	26,0	73,- (89,79)

POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142060	65	3,5	21,- (25,83)
142100	100	6,0	25,- (30,75)
142150	150	8,5	30,- (36,90)
142200	200	11,5	37,- (45,51)

POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143060	65	2,5	17,- (20,91)
143100	100	3,7	19,- (23,37)
143150	150	5,7	24,- (29,52)
143200	200	7,3	31,- (38,13)

POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

od **13⁰⁰**



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144060	65	1,7	13,- (15,99)
144100	100	2,8	16,- (19,68)
144150	150	3,6	19,- (23,37)

POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146060	65	1,0	9,- (11,07)
146100	100	1,6	13,- (15,99)
146150	150	2,0	16,- (19,68)

POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
149060	65	0,5	8,- (9,84)
149100	100	0,8	9,- (11,07)

POKRYWA GN

Łagodne krawędzie



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141000	GN 1/1	29,00 (35,67)
142000	GN 1/2	16,00 (19,68)
143000	GN 1/3	10,00 (12,30)
144000	GN 1/4	9,00 (11,07)
146000	GN 1/6	7,50 (9,23)
149000	GN 1/9	6,50 (8,00)

POKRYWKA SILIKONOWA



- uniwersalna
- pasuje do wszelkiego rodzaju pojemników GN

nowość



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111005	GN 1/1	109,- (134,07)
115005	GN 2/3	77,- (94,71)
112005	GN 1/2	69,- (84,87)
113005	GN 1/3	49,- (60,27)
114005	GN 1/4	39,- (47,97)
116005	GN 1/6	29,- (35,67)

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	19,- (23,37)
142011	GN 1/2	11,- (13,53)
143011	GN 1/3	8,- (9,84)
144011	GN 1/4	6,- (7,38)
146011	GN 1/6	4,- (4,92)
149011	GN 1/9	4,- (4,92)

OCEIKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141019	GN 1/1	23,- (28,29)
142019	GN 1/2	12,- (14,76)
143019	GN 1/3	8,- (9,84)
144019	GN 1/4	6,- (7,38)
146019	GN 1/6	6,- (7,38)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWEGLANU

- wykonane z przezroczystego poliwęglanu
- można stosować w temperaturze od -40°C do 95°C
- nie absorbują zapachów i smaków
- możliwość zakupu szczelnej pokrywy
- pojemności GN przybliżone
- nie stosować w bearmach i piecach



Etykieta



W opcji szczelna pokrywa



POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141105	100	13,0	75,- (92,25)
141155	150	20,0	89,- (109,47)
141205	200	25,3	95,- (116,85)

POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142105	100	6,0	43,- (52,89)
142155	150	9,5	53,- (65,19)
142205	200	11,3	66,- (81,18)

POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143105	100	4,0	35,- (43,05)
143155	150	6,0	42,- (51,66)
143205	200	6,7	48,- (59,04)

POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144105	100	1,5	29,- (35,67)
144155	150	2,1	34,- (41,82)

POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

nowość



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146065	65	1,1	21,- (25,83)
146105	100	1,5	23,- (28,29)
146155	150	2,1	27,- (33,21)

POKRYWA GN SZCZELNA

nowość



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141005	GN 1/1	35,- (43,05)
142005	GN 1/2	25,- (30,75)
143005	GN 1/3	19,- (23,37)
144005	GN 1/4	16,- (19,68)
146005	GN 1/6	13,- (15,99)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU

- zakres temperatur -5°C $+70^{\circ}\text{C}$
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bazarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm



POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161060	65	8,0	26,- (31,98)
161100	100	14,0	30,- (36,90)
161150	150	19,0	32,- (39,36)
161200	200	26,0	41,- (50,43)

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162060	65	3,5	12,- (14,76)
162100	100	6,0	15,- (18,45)
162150	150	8,5	19,- (23,37)
162200	200	11,5	21,- (25,83)

POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm



POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm



od **8⁰⁰**

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163100	100	3,7	13,- (15,99)
163150	150	5,7	15,- (18,45)
163200	200	7,3	18,- (22,14)

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164060	65	1,7	8,- (9,84)
164100	100	2,8	10,- (12,30)
164150	150	3,6	13,- (15,99)

POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm



POKRYWA GN



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166060	65	1,0	9,- (11,07)
166100	100	1,6	9,- (11,07)
166150	150	2,0	12,- (14,76)

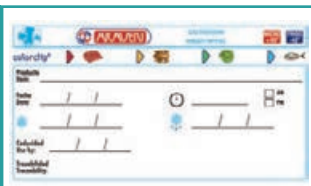
Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161000	GN 1/1	17,50 (21,53)
162000	GN 1/2	9,50 (11,69)
163000	GN 1/3	6,00 (7,38)
164000	GN 1/4	5,00 (6,15)
166000	GN 1/6	4,00 (4,92)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)
- można stosować w temperaturze od -40°C do 95°C
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- pojemności GN przybliżone
- nie stosować w beamarach i piecach



Etykieta



System ColorClip



POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161155	150	21,0	95,- (116,85)
161205	200	28,0	99,- (121,77)

POJEMNIK GN 2/3

- 325 x 354 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
165155	150	13,5	85,- (104,55)
165205	200	19,0	91,- (111,93)

POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162105	100	6,5	63,- (77,49)
162155	150	10,0	72,- (88,56)
162205	200	12,5	78,- (95,94)

POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163105	100	4,0	43,- (52,89)
163155	150	6,0	47,- (57,81)

POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164105	100	2,8	29,- (35,67)
164155	150	4,3	30,- (36,90)

POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166105	100	1,7	24,- (29,52)
166155	150	2,6	26,- (31,98)

POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
169065	65	0,6	17,- (20,91)
169105	100	1,0	19,- (23,37)
169155	150	1,5	23,- (28,29)

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



1



2

Lp	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	062531	710	440	270	53	101,- (124,23)
2.	062761	710	440	380	79	129,- (158,67)

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyladowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
064100	565	340	200	22,6	76,- (93,48)
064101	415	340	200	16,0	55,- (67,65)
064102	395	200	200	7,0	39,- (47,97)

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac
- (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
061500	354	325	200	109,- (134,07)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIK Z MIARKĄ



- podziałka w litrach i kwartach
- rączki ułatwiające przenoszenie pojemnika
- zakres temperatur od -40°C do 99°C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
061050	230	230	200	5,7	41,- (50,43)
061110	300	300	220	11,4	76,- (93,48)
061200	300	300	400	20,8	122,- (150,06)

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
061410	Pokrywa		232	232	10,- (12,30)
061420	Pokrywa		292	292	17,- (20,91)

POJEMNIK



- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C

od **8⁰⁰**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
067101	125	122	1,0	8,- (9,84)
067102	180	105	2,0	15,- (18,45)
067104	180	212	4,0	19,- (23,37)
067106	220	195	6,0	23,- (28,29)
067107	220	270	7,5	28,- (34,44)
067110	310	210	10,0	32,- (39,36)
067115	310	300	15,0	44,- (54,12)
067120	310	375	20,0	49,- (60,27)

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
067191	Pokrywa	125	6,00 (7,38)
067192	Pokrywa	180	7,50 (9,23)
067193	Pokrywa	220	12,00 (14,76)
067194	Pokrywa	310	19,00 (23,37)



TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

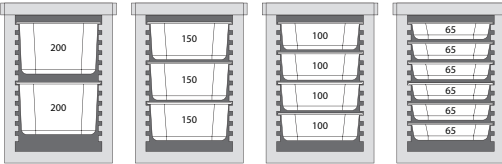
TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przeniesienia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 57
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

Solidne uchwyty do przenoszenia



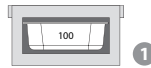
Zawór odpowietrzający



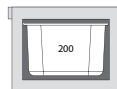
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
053870	650	450	625	86	999,- (1228,77)

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność:
054200 - GN 1/1 100 mm
054300 - GN 1/1 200 mm



1



2



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	054200	645	445	205	14	379,- (466,17)
2.	054300	645	445	315	26	659,- (810,57)

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

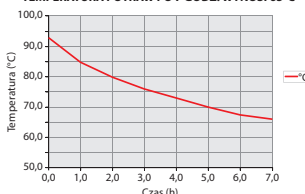
- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie



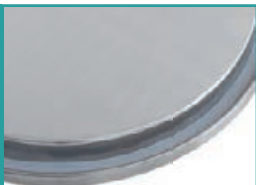
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

TEMPERATURA POTRAW PO 7 GODZ. WYNOŚI 65°C



Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





TERMOS

od **599⁰⁰**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
051104	330	230	10	599,- (736,77)
051154	340	270	15	649,- (798,27)
051204	330	380	20	669,- (822,87)
051254	390	330	25	789,- (970,47)
051354	330	600	35	959,- (1179,57)
051504	500	380	50	1049,- (1290,27)



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
052104	330	230	10	699,- (859,77)
052154	340	270	15	739,- (908,97)
052204	330	380	20	839,- (1031,97)
052254	390	330	25	889,- (1093,47)
052354	330	600	35	1069,- (1314,87)
052504	500	380	50	1149,- (1413,27)



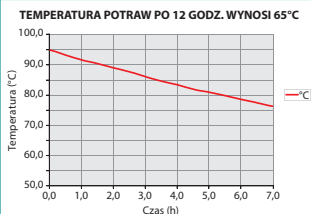
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie
- przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN lub w kuwetach do lodów



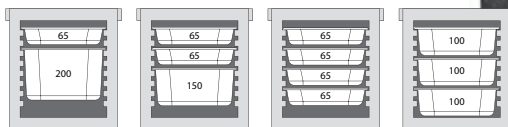
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

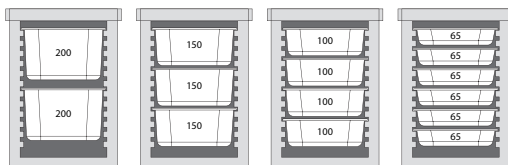
- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055056	645	445	475	65	675,- (830,25)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055106	645	445	625	93	899,- (1105,77)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

nowość



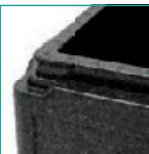
109⁰⁰

Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056231	czarna	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	109,- (134,07)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie



Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	056150	niebieski	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	199,- (244,77)
	056200	niebieski	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	221,- (271,83)
	056250	niebieski	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	235,- (289,05)
2.	056151	czarna	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	150,- (184,50)
	056201	czarna	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	164,- (201,72)
	056251	czarna	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	169,- (207,87)
	056301	czarna	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	219,- (269,37)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych





Konstrukcja ułatwiająca otwieranie



1



2

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	058201		675	400	290	37	249,- (306,27)
	058251		675	400	335	45	259,- (318,57)
2.	058200		675	400	290	37	309,- (380,07)
	058250		675	400	335	45	359,- (441,57)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054030	Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów	600	400	270	3x8	207,- (254,61)
054097	Ramka dystansowa do pojemników na kuwety	600	400	130	-	89,- (109,47)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600x400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056203	685	485	260	53	221,- (271,83)
056303	685	485	360	80	264,- (324,72)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	167,- (205,41)
057351	410	410	390	40	185,- (227,55)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta
kieszonka
120x180 mm



Otwory
wentylacyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	4 pizze Ø400 mm lub 3 x Ø450 mm	550	500	200	75,- (92,25)

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650 x 475 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059001	740	480	870	699,- (859,77)

DYSTRYBUTOR GRZEWCZY DO TALERZY

- wózek do talerzy o średnicy 240, 250, 280, 300 mm
- maksymalna wysokość stosu talerzy 500 mm
- półokrągła pokrywa w komplecie
- 2 kółka z hamulcami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
665000	450	530	1050	0,45	230	1799,- (2212,77)

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- waga wózka 8,5 kg,
- wymiary wózka po złożeniu
WxDxH: 420 x 500 x 235 mm
- wymiary powierzchni roboczej 725 x 420 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059000	725	420	800	329,- (404,67)

WÓZEK PLATFORMOWY



- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059002	730	490	860	269,- (330,87)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

WÓZEK TRANSPORTOWY DO POJEMNIKÓW GN



- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne plastikowe kółka z hamulcami
- odstęp między półkami 90 mm
- pojemność:
662111 14 x pojemnik GN 1/1
662211 14 x pojemnik GN 2/1

WÓZEK TRANSPORTOWY DO BLACH PIEKARNICZYCH



- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skrętne plastikowe kółka z hamulcami
- odstęp między półkami 90 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm

Posiada
obustronne
zabezpieczenie
przed
wysunięciem
pojemników



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662111	380	550	1735	699,- (859,77)
662211	590	670	1735	999,- (1228,77)



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662461	470	620	1735	769,- (945,87)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealne do gastronomii
- gumowe kółka z hamulcami
- do samodzielnego montażu



Po złożeniu, wózek można przechowywać w niewielkich schowkach oraz w bagażnikach małych samochodów



Kółka z hamulcem



od **346⁰⁰**

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661020	Wózek kelnerski 2-półkowy	860	540	920	346,- (425,58)
661030	Wózek kelnerski 3-półkowy	860	540	920	419,- (515,37)

REGAŁY Z POLIPROPYLENU



- do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwignięcie jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu

Mocowania półek z regulowaną wysokością



POJEDYNCZE ELEMENTY

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
683091	Półka z łącznikami	910	455	-	126,- (154,98)
683092	Półka z łącznikami	910	530	-	145,- (178,35)
683093	Półka z łącznikami	910	610	-	164,- (201,72)
683121	Półka z łącznikami	1220	455	-	174,- (214,02)
683122	Półka z łącznikami	1220	530	-	193,- (237,39)
683123	Półka z łącznikami	1220	610	-	222,- (273,06)
683000	Łącznik narożny	-	-	-	19,- (23,37)
683801	Boki do regałów	-	455	1800	93,- (114,39)
683802	Boki do regałów	-	530	1800	93,- (114,39)
683803	Boki do regałów	-	610	1800	93,- (114,39)

REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Półki (rozmiar1)	Półki (rozmiar2)	Boki	Cena (zł) netto (brutto)
683001	910	455	1800	4 x 683091	-	2 x 683801	690,- (848,70)
683002	1220	455	1800	4 x 683121	-	2 x 683801	882,- (1084,86)
683003	1820	455	1800	8 x 683091	-	3 x 683801	1287,- (1583,01)
683004	2130	455	1800	4 x 683091	4 x 683121	3 x 683801	1479,- (1819,17)
683005	2440	455	1800	8 x 683121	-	3 x 683801	1671,- (2055,33)
683006	2730	455	1800	12 x 683091	-	4 x 683801	1884,- (2317,32)
683007	3040	455	1800	8 x 683091	4 x 683121	4 x 683801	2076,- (2553,48)
683008	3350	455	1800	4 x 683091	8 x 683121	4 x 683801	2268,- (2789,64)
683009	3660	455	1800	12 x 683121	-	4 x 683801	2460,- (3025,80)
683010	910	530	1800	4 x 683092	-	2 x 683802	766,- (942,18)
683011	1220	530	1800	4 x 683122	-	2 x 683802	958,- (1178,34)
683012	1820	530	1800	8 x 683092	-	3 x 683802	1439,- (1769,97)
683013	2130	530	1800	4 x 683092	4 x 683122	3 x 683802	1631,- (2006,13)
683014	2440	530	1800	8 x 683122	-	3 x 683802	1823,- (2242,29)
683015	2730	530	1800	12 x 683092	-	4 x 683802	2112,- (2597,76)
683016	3040	530	1800	8 x 683092	4 x 683122	4 x 683802	2304,- (2833,92)
683017	3350	530	1800	4 x 683092	8 x 683122	4 x 683802	2496,- (3070,08)
683018	3660	530	1800	12 x 683122	-	4 x 683802	2688,- (3306,24)
683019	910	610	1800	4 x 683093	-	2 x 683803	842,- (1035,66)
683020	1220	610	1800	4 x 683123	-	2 x 683803	1074,- (1321,02)
683021	1820	610	1800	8 x 683093	-	3 x 683803	1591,- (1956,93)
683022	2130	610	1800	4 x 683093	4 x 683123	3 x 683803	1823,- (2242,29)
683023	2440	610	1800	8 x 683123	-	3 x 683803	2055,- (2527,65)
683024	2730	610	1800	12 x 683093	-	4 x 683803	2340,- (2878,20)
683025	3040	610	1800	8 x 683093	4 x 683123	4 x 683803	2572,- (3163,56)
683026	3350	610	1800	4 x 683093	8 x 683123	4 x 683803	2804,- (3448,92)
683027	3660	610	1800	12 x 683123	-	4 x 683803	3036,- (3734,28)



od **690⁰⁰**

REGAŁ NAROŻNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Półki (rozmiar1)	Półki (rozmiar2)	Boki	Łączniki	Cena (zł) netto (brutto)
683050	910	455	1800	4 x 683091	-	1 x 683801	4 x 683000	673,- (827,79)
683051	1220	455	1800	4 x 683121	-	1 x 683801	4 x 683000	865,- (1063,95)
683052	1820	455	1800	8 x 683091	-	2 x 683801	4 x 683000	1270,- (1562,10)
683053	2130	455	1800	4 x 683091	4 x 683121	2 x 683801	4 x 683000	1462,- (1798,26)
683054	2440	455	1800	8 x 683121	-	2 x 683801	4 x 683000	1654,- (2034,42)
683055	2730	455	1800	12 x 683091	-	3 x 683801	4 x 683000	1867,- (2296,41)
683056	3040	455	1800	8 x 683091	4 x 683121	3 x 683801	4 x 683000	2059,- (2532,57)
683057	3350	455	1800	4 x 683091	8 x 683121	3 x 683801	4 x 683000	2251,- (2768,73)
683058	3660	455	1800	12 x 683121	-	3 x 683801	4 x 683000	2443,- (3004,89)
683059	910	530	1800	4 x 683092	-	1 x 683802	4 x 683000	749,- (921,27)
683060	1220	530	1800	4 x 683122	-	1 x 683802	4 x 683000	941,- (1157,43)
683061	1820	530	1800	8 x 683092	-	2 x 683802	4 x 683000	1422,- (1749,06)
683062	2130	530	1800	4 x 683092	4 x 683122	2 x 683802	4 x 683000	1614,- (1985,22)
683063	2440	530	1800	8 x 683122	-	2 x 683802	4 x 683000	1806,- (2221,38)
683064	2730	530	1800	12 x 683092	-	3 x 683802	4 x 683000	2095,- (2576,85)
683065	3040	530	1800	8 x 683092	4 x 683122	3 x 683802	4 x 683000	2287,- (2813,01)
683066	3350	530	1800	4 x 683092	8 x 683122	3 x 683802	4 x 683000	2479,- (3049,17)
683067	3660	530	1800	12 x 683122	-	3 x 683802	4 x 683000	2671,- (3285,33)
683068	910	610	1800	4 x 683093	-	1 x 683803	4 x 683000	825,- (1014,75)
683069	1220	610	1800	4 x 683123	-	1 x 683803	4 x 683000	1057,- (1300,11)
683070	1820	610	1800	8 x 683093	-	2 x 683803	4 x 683000	1574,- (1936,02)
683071	2130	610	1800	4 x 683093	4 x 683123	2 x 683803	4 x 683000	1806,- (2221,38)
683072	2440	610	1800	8 x 683123	-	2 x 683803	4 x 683000	2038,- (2506,74)
683073	2730	610	1800	12 x 683093	-	3 x 683803	4 x 683000	2323,- (2857,29)
683074	3040	610	1800	8 x 683093	4 x 683123	3 x 683803	4 x 683000	2555,- (3142,65)
683075	3350	610	1800	4 x 683093	8 x 683123	3 x 683803	4 x 683000	2787,- (3428,01)
683076	3660	610	1800	12 x 683123	-	3 x 683803	4 x 683000	3019,- (3713,37)



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignie jednej półki regału wynosi do 200 kg
- półki oraz słupki sprzedawane w kompletach po 4 sztuki
- do zastosowania w magazynach, sklepach, itp.



Mocowanie
półek
z regulowaną
wysokością



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
680061	Półka	610	455	55,- (67,65)
680091	Półka	910	455	69,- (84,87)
680121	Półka	1220	455	95,- (116,85)
680151	Półka	1525	455	125,- (153,75)
681061	Półka	610	610	75,- (92,25)
681091	Półka	910	610	89,- (109,47)
681101	Półka	1060	610	109,- (134,07)
681121	Półka	1220	610	119,- (146,37)
681151	Półka	1525	610	135,- (166,05)
681181	Półka	1825	610	176,- (216,48)
682001	Słupek h=1800 mm			36,- (44,28)

04 CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy jest niezbędnym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego. Właściwy dobór chłodnictwa jest pierwszym krokiem w procesie prawidłowego przechowywania żywności.

01 **STÓŁ CHŁODNICZY** Polska konstrukcja. Wysuwany agregat z prawej strony. Obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej. Rant 40 mm. Wymuszony obieg powietrza. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury. Automatykne odszranianie. Filtr przeciwpyłkowy. Automatykne odparowanie skroplin.

Samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi. Izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm, komora w standardzie GN1/1. Dwie półki z prowadnicami w komplecie. Nr kat.: **841026** (str. 79)

3999⁰⁰

01 STÓŁ
CHŁODNICZY



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852170		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1349,- (1659,27)
2.	852171		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1349,- (1659,27)
3.	852172		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1449,- (1782,27)

od **1349⁰⁰**

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852173		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1499,- (1843,77)
2.	852174		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1499,- (1843,77)
3.	852175		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1599,- (1966,77)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1522,- (1872,06)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 4 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	3150,- (3874,50)

WITRYNA CHŁODNICZA

- do prezentacji i przechowywania żywności
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temperatury
- oświetlenie
- automatyczne odszranianie
- 5 półek WxD: 535x495 mm w komplecie
- 7 poziomów



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777450	Srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	8195,- (10079,85)

WITRYNA CHŁODNICZA

- nowoczesny design
- przeznaczona do prezentacji i przechowywania żywności
- idealna do barów do prezentacji starterów lub restauracji Sushi
- zakres temperatur od +1°C do +5°C
- pojemność 6 GN 1/3 o maksymalnej głębokości 40 mm,
- pojemniki GN w komplecie
- oświetlenie
- konstrukcja ze stali nierdzewnej i anodyzowanego aluminium
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777134	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	0,16	230	4715,- (5799,45)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	1950,- (2398,50)
2.	852101		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	1950,- (2398,50)
3.	852102	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2090,- (2570,70)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie typu LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852103		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2090,- (2570,70)
2.	852104		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2090,- (2570,70)
3.	852105	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2190,- (2693,70)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 poziomy ekspozycyjne
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- sterownik elektroniczny y wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	2630,- (3234,90)

NADSTAWA CHŁODNICZA

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- polska konstrukcja 844642
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenie bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46
- automatyczne odszranianie



od **1899⁰⁰**

Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844542	5 x GN 1/4 (h=100)	1200	335	435	+2 / +8	0,32	230	1899,- (2335,77)
844642	6 x GN 1/4 (h=100)	1400	335	435	+2 / +8	0,32	230	2090,- (2570,70)
844741	7 x GN 1/4 (h=100)	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	2299,- (2827,77)
844840	8 x GN 1/4 (h=100)	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	2420,- (2976,60)

ŁODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBK ŻYWNOŚCI

- kompaktowa budowa
- cichy agregat
- 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami
- na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (białe)
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850000	470	510	840	95	-8 / +8	0,105	230	1250,- (1537,50)

PRÓBK ŻYWNOŚCI



Chłodziarka do przechowywania próbek żywności przeznaczona jest głównie dla zakładów żywienia zbiorowego.

Drzwi chłodziarki posiadają wbudowany zamek, dzięki któremu nikt poza uprawnionym personelem i określonymi służbami sanitarnymi, nie będzie miał do niej dostępu. Wewnętrzna przestrzeń chłodziarki zawiera 9 kaset zbiorczych (po trzy na każdą dobę) opisanych nazwami posiłków. W kasetach znajdują się pojemniki jednostkowe. W pojemnikach gromadzi się tyle potraw, z ilu składa się dany posiłek, a kaset jest tyle, ile posiłków w danym dniu. Podpisane kasyety z próbkami posiłków wydanych w danym dniu są umieszczane w komorze chłodziarki w tym samym miejscu z którego go uprzednio wyjęto (ułatwia to oznakowanie miejsc kolorami). Na kolorowym pasku umieszczonym przy kasetach należy zapisać datę pobrania próbek.

Po upływie 72 godzin przechowywania próbek, jeśli nie zachodzi potrzeba poddania ich specjalistycznej diagnozie, są wyrzucane. Kasyety i pojemniki po umyciu w zmywarce przemysłowej nadają się do ponownego użytku. Wnętrze chłodziarki pozwala na przechowywanie próbek żywności w sposób uporządkowany. Kasyety i pojemniki są czytelnie oznaczone, a sama konstrukcja wnętrza chłodziarki zapobiega pomyleniu próbek i przedwczesnemu ich usunięciu.



W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich.

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- nowoczesna konstrukcja
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza - półki mroźące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 505x365 mm
model 880174 - 485x410 mm



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880173	600	600	850	130	0~-10	0,09	230	1490,- (1832,70)
880174	600	600	850	120	-10~-25	0,11	230	1690,- (2078,70)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- nowoczesna konstrukcja
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza - półki mroźące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 505x365 mm
model 880176 - 485x410 mm



1



2

Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	880175	600	600	850	130	0 / +10	0,09	230	1740,- (2140,20)
2.	880176	600	600	850	120	-10 / -25	0,11	230	1940,- (2386,20)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- nowoczesna konstrukcja
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- sterownik elektroniczny
- wbudowany zamek na klucz
- szafa chłodnicza – automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza - półki mrozące
- szafa mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- model 880402 z drzwiami przeszkłonymi
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 505x365 mm
model 880402 - 505x365 mm
model 880401 - 480x410 mm

Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	880400	600	600	1850	350	0~+10	0,11	230	2390,- (2939,70)
	880401	600	600	1850	350	-10~-25	0,11	230	2610,- (3210,30)
2.	880402	600	600	1850	350	0~+10	0,11	230	2530,- (3111,90)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- nowoczesna konstrukcja
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- szafa chłodnicza – automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza - półki mrozące
- szafa mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 505x365 mm
model 880406 - 480x410 mm

Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880405	600	600	1850	350	0~+10	0,11	230	2640,- (3247,20)
880406	600	600	1850	350	-10~-25	0,11	230	3040,- (3739,20)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- nowoczesna konstrukcja
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza – automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza - półki mroźące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 635x500 mm
model 880601 - 655x515 mm

Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880600	775	695	1900	600	0 / +10	0,19	230	3040,- (3739,20)
880601	775	695	1890	600	-10~-25	0,35	230	3440,- (4231,20)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- nowoczesna konstrukcja
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza – automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza - półki mroźące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 635x500 mm
model 880603 - 655x515 mm

Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880602	775	695	1900	600	0~10	0,19	230	3190,- (3923,70)
880603	775	695	1890	600	-10~-25	0,35	230	3610,- (4440,30)

SZAFA CHŁODNICZA

- obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo (biała)
- elektroniczny termostat
- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- 3 półki w wyposażeniu
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- komora chłodząca wykonana z aluminium
- wymiary półek WxD: 530x650 mm

Elektroniczny sterownik



3 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880700	680	810	2010	650/600	-2~+8	0,46	230	3590,- (4415,70)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- polska konstrukcja
- nowoczesna technologia
- cichy agregat
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- filtr przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie kroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej
- grubość korpusu izolowanego 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 3 półki GN2/1 z kompletem przewodnic
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej
- wymiary półek WxD: 530x650 mm
- grzałki przylgni w szafce mroźniczej
- akcesoria dodatkowe str. 82

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
840610	740	850	2100	670	-2 / +8	0,33	230	4610,- (5670,30)
840611	740	850	2100	670	-10 / -20	0,56	230	5580,- (6863,40)

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 4 półki powlekane
- samodomykające drzwi
- obudowa zewnętrzna oraz komora chłodząca wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 agregaty: chłodniczy i mroźniczy
- 2 niezależnie sterowane komory: chłodnicza i mroźnicza
- wymiary półek WxD: 530 x 650 mm
- akcesoria dodatkowe str. 82



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
840602	680	800	2010	300+300	-2 ~ +8 / -10 ~ -20	0,9	230	5890,- (7244,70)

SZAFKA CHŁODNICZA

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 6 półek powlekanych
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- komora chłodząca wykonana z aluminium
- obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo (biała)
- wymiary półek WxD: 530x650 mm
- akcesoria dodatkowe str. 82



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
881400	1340	800	2010	1300/1200	-2 ~ +8	0,65	230	4890,- (6014,70)

SZAFKA CHŁODNICZA

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 6 półek powlekanych
- samodomykające drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- komora chłodząca wykonana z aluminium
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary półek WxD: 530x650 mm
- akcesoria dodatkowe str. 82



Elektroniczny sterownik



6 półek w komplecie



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
840129	1340	800	2010	1300/1200	-2 / +8	0,80	230	5999,- (7378,77)

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
883312	1191	670	842	312	-18	0,25	230	1690,- (2078,70)
883390	1331	701	830	390	-18	0,25	230	1990,- (2447,70)
883466	1483	701	830	466	-18	0,25	230	2290,- (2816,70)

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- pokrywa ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne
- wbudowany zamek na klucz
- posiada 4 kółka z hamulcami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
883100	615	582	885	100	-20	0,12	230	1199,- (1474,77)
883200	765	745	885	200	-20	0,14	230	1590,- (1955,70)
883300	890	720	960	300	-18	0,18	230	1890,- (2324,70)
883500	1560	720	900	500	-18	0,25	230	2850,- (3505,50)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- nadstawa wykonana ze stali nierdzewnej, blat roboczy wykonany z granitu
- układ pojemników w blacie 5 x GN 1/6
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z przewodnicami w komplecie
- produkt bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



2890⁰⁰



Ergonomiczne uchwyty

Nr kat.	Opis	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
843029	2-drzwi	5x GN 1/6	900	700	1075	240	+2 / +8	0,23	230	2890,- (3554,70)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 3 ruszty z przewodnicami w komplecie
- niezależne elektroniczne sterowanie nadstawy z wyświetlaczem temperatury
- układ pojemników w nadstawie 6 x GN 1/4
- temperatura pracy nadstawy chłodniczej: +2 / +10°C
- produkt bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	Opis	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
843032	3-drzwi	6x GN 1/4 (h=100 mm)	1400	700	1415	392	+2 / +8	0,34	230	6640,- (8167,20)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wewnątrz wykonanie ze stali nierdzewnej
- zaokrąglona szyba frontowa
- deska do krojenia z polietylenu
- wymuszony obieg powietrza
- sterownik elektroniczny
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- pojemność:
 - 842222 - 10 x GN1/4 (max. 150 mm)
 - 842232 - 16 x GN1/4 (max. 150 mm)
- bez pojemników GN w komplecie
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie w stole dwudrzwiowym
- 3 ruszty z prowadnicami w komplecie w stole trzydrzwiowym
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RĄDOM



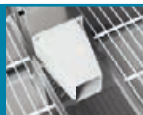
Elektroniczny sterownik



Ergonomiczne uchwyty



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
842222	2-drzwi	900	700	1300	240	+2 / +8	0,23	230	3720,- (4575,60)
842232	3-drzwi	1365	700	1300	392	+2 / +8	0,34	230	4950,- (6088,50)

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROZNICZY

- polska konstrukcja
- wysuwany agregat z prawej strony
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- rant 40 mm
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie/odmrażanie
- filtr przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z przewodnikami w komplecie w stołach dwudrzwiowych
- 3 ruszty z przewodnikami w komplecie w stołach trzydrzwiowych
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RĄDOM

Elektroniczny sterownik



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
841026	2-drzwi chłodniczy	1360	700	850	250	-2 / +8	0,46	230	3999,- (4918,77)
841027	2-drzwi mroźniczy	1360	700	850	250	-10 / -20	0,69	230	4999,- (6148,77)
841036	2-drzwi chłodniczy	1795	700	850	390	-2 / +8	0,46	230	4799,- (5902,77)
841037	3-drzwi mroźniczy	1795	700	850	390	-10 / -20	0,69	230	5990,- (7367,70)

od **3999⁰⁰**

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
- deska do krojenia z polietylenu
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- pojemność:
842129 - 10 x GN1/4 (max. 150 mm)
842139 - 16 x GN1/4 (max. 150 mm)
- bez pojemników GN w komplecie
- 2 ruszty z przewodnikami w komplecie w stole dwudrzwiowym
- 3 ruszty z przewodnikami w komplecie w stole trzydrzwiowym
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RĄDOM

Blat pomocniczy z polietylenu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
842129	2-drzwi	900	700	860	240	+2 / +8	0,23	230	2560,- (3148,80)
842139	3-drzwi	1365	700	860	392	+2 / +8	0,34	230	4130,- (5079,90)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- wysuwany agregat z prawej strony
- obudowa i wewnątrz wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm
- komora w standardzie 600x400
- szuflady neutralne
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- niezależne elektroniczne sterowanie nadstawy
- z wyświetlaczem temperatury
- temperatura pracy nadstawy chłodniczej: +2 / +10°C
- produkt bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46



Nr kat.	Opis	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
843271	2-drzwi 10x GN 1/4 (h=100 mm)		2025	800	1450	390	-2 / +10	0,34	230	11500,- (14145,00)

STÓŁ CHŁODNICZY

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- rant 40 mm
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Prowadnice
z możliwością
zmiany wysokości



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
842029	2-drzwi	900	700	880	240	+2 / +8	0,23	230	2699,- (3319,77)
842039	3-drzwi	1365	700	880	392	+2 / +8	0,23	230	3999,- (4918,77)

STÓŁ CHŁODNICZY

- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- szuflady w standardzie GN1/1

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
842041	900	700	880	240	+2 / +8	0,23	230	4820,- (5928,60)

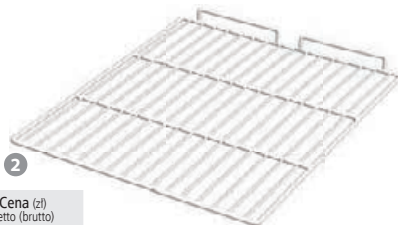
MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi
- dowolna konfiguracja modułów
- tylko do stołów chłodniczych 841026 i 841036



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
841000	1590,- (1955,70)

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH



Lp.	Nr kat.	Komplet prowadnic	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	76,- (93,48)
	840646	komplet prowadnic do szaf 840610, 840611	20	15	650	59,- (72,57)
	841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	-	-	-	62,- (76,26)
2.	840645	Półki stalowe plastyfikowane do szafy GN 2/1	650	530	-	48,- (59,04)
	841445	Półki stalowe plastyfikowane do stołów GN 1/1	-	-	-	36,- (44,28)

AKCESORIA DO SZAF CHŁODNICZYCH



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	880245	półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	44,- (54,12)
2.	880246	kosz do modelu 880176	54,- (66,42)
3.	880645	półka do szafy 600 l	44,- (54,12)
4.	880646	kosz do modelu 880601	66,- (81,18)

05 PRZYBORY KUCHENNE

Najczęściej wykorzystywane przybory kuchenne pomocne w codziennej pracy w gastronomii zapewnią doskonałe wsparcie każdego procesu przygotowania żywności.

01 **TARKA SZEŚCIOKĄTNA** Nr kat.: **302190** (str. 91)

02 **DZBANEK MIARKA**. Stal nierdzewna, 1 litr. Nr kat.: **506102** (str. 91)

03 **CHOCHLA** Pozbawiona spawów, wykonana z jednego kawałka stali, 0,4 litra. Nr kat.: **323121** (str. 84)

04 **TERMO-HIGROMETR** Temperatura 0÷50°. Wilgotność 25÷95%.
Nr kat.: **620310** (str. 99)

05 **LEJEK** Sitko w komplecie. Nr kat.: **301151** (str. 90)



19⁰⁰

01 TARKA SZEŚCIOKĄTNA

34⁰⁰

02 DZBANEK MIARKA

31⁰⁰

05 LEJEK

68⁰⁰

04 TERMO-HIGROMETR

27⁰⁰

03 CHOCHLA

PRZYBORY KUCZENNE MONOBLOK

- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania



Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



CHOCHLA

od **13⁰⁰**



Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323061	60	275	0,06	13,- (15,99)
323081	80	295	0,12	17,- (20,91)
323101	100	340	0,25	23,- (28,29)
323121	120	365	0,40	27,- (33,21)
323141	145	395	0,75	39,- (47,97)
323161	165	430	1,20	50,- (61,50)
323201	200	480	2,00	102,- (125,46)

ŁYŻKA CEDZAKOWA

od **18⁰⁰**



Nr kat	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324101	100	325	18,- (22,14)
324121	120	360	23,- (28,29)
324141	140	385	29,- (35,67)
324161	160	415	39,- (47,97)
324201	200	480	58,- (71,34)

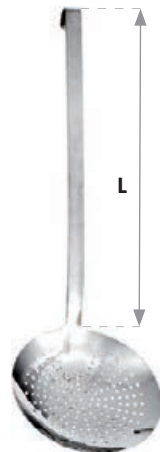
CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323062	65	315	0,07	15,- (18,45)
323082	80	345	0,13	19,- (23,37)
323092	90	362	0,20	21,- (25,83)
323102	100	380	0,25	24,- (29,52)
323122	120	420	0,45	30,- (36,90)
323142	140	440	0,67	36,- (44,28)
323162	160	474	1,00	49,- (60,27)
323182	180	500	1,50	72,- (88,56)
323200	200	555	2,00	125,- (153,75)



ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324100	100	305	25,- (30,75)
324120	120	360	29,- (35,67)
324140	140	380	36,- (44,28)
324160	160	415	46,- (56,58)
324220	220	480	82,- (100,86)



ŁOPATKA DO RYB



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
312340	340	59,- (72,57)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA PERFOROWANA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
312390	390	36,- (44,28)

WIDELEC DO PRZEWRACANIA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
311500	500	79,- (97,17)

ŁYŻKA DO SERWOWANIA



Lp.	Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	311370	380	24,- (29,52)
2.	311380	380	54,- (66,42)

ŁYŻKA DO SERWOWANIA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
311100	460	24,- (29,52)

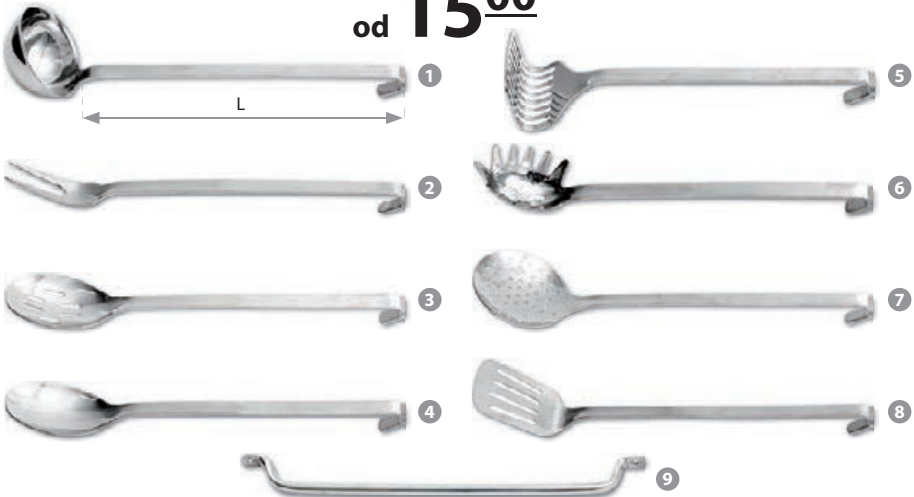
CHOCHŁA DO SERWOWANIA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
311101	460	24,- (29,52)

ZESTAW PRZYBÓRÓW KUCZENNYCH

od **15⁰⁰**



Lp.	Nr kat	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	320010	Chochła	400	0,2	25,- (30,75)	6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	20,- (24,60)
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	19,- (23,37)	7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	19,- (23,37)
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	18,- (22,14)	8.	320080	łopatka do przewracania	400	-	19,- (23,37)
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	19,- (23,37)	9.	320000	Wieszak	400	-	15,- (18,45)
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	18,- (22,14)						

PRZYBORY KUCZENNE

PRZYBORY DO SERWOWANIA

• okrągły uchwyt

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	20,- (24,60)
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	16,- (19,68)
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	16,- (19,68)
4.	321040	Chochla	70	280	18,- (22,14)
	321050	Chochla	85	310	18,- (22,14)
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	18,- (22,14)
6.	321070	łopatką do przewracania	-	320	19,- (23,37)
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	15,- (18,45)
8.	321090	Wydrążacz	23	175	14,- (17,22)
9.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	14,- (17,22)
10.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	15,- (18,45)
11.	321120	Radelko proste	57	190	14,- (17,22)
12.	321140	Radelko karbowane	57	190	14,- (17,22)
13.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	34,- (41,82)
14.	321000	Wieszak z haczykami	-	355	20,- (24,60)



PRZYBORY DO SERWOWANIA

- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	325120	Szczypce	-	250	-	16,- (19,68)
	325130	Szczypce	-	320	-	16,- (19,68)
2.	325030	łyżka perforowana	-	350	-	18,- (22,14)
3.	325040	łyżka do serwowania	-	350	-	18,- (22,14)
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	18,- (22,14)
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	18,- (22,14)
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	300	-	18,- (22,14)

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwytu 2,7 mm

INOX
18/10



od **16⁰⁰**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	19,- (23,37)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	16,- (19,68)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	19,- (23,37)
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	19,- (23,37)
5.	420052	Chochla	310	0,08	23,- (28,29)

PRZYBORY KUCZENNE

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm
- B = 85 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	72,- (88,56)

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	82,- (100,86)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	124,- (152,52)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	139,- (170,97)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

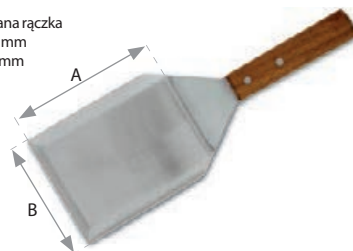
- antypoślizgowa rączka
- perforowana



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
264170	170	101,- (124,23)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- A = 140 mm
- B = 110 mm



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503200	110	300	24,- (29,52)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- A = 195 mm
- B = 70 mm



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503230	70	365	26,- (31,98)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm
- B = 70 mm



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503240	70	365	26,- (31,98)

RÓZGA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313300	300	15,- (18,45)
313400	400	17,- (20,91)
313500	500	19,- (23,37)
313600	600	20,- (24,60)

INOX

ŁYŻKA CEDZAKOWA



Nr kat	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310160	160	350	79,- (97,17)
310200	200	450	109,- (134,07)

INOX

ŁYŻKA CEDZAKOWA



Nr kat	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310161	160	470	25,- (30,75)
310201	200	590	29,- (35,67)
310241	240	570	43,- (52,89)

Cr

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314501	500	63,- (77,49)
314801	800	73,- (89,79)

INOX

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej z drewnianą rączką



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314991	1000	175,- (215,25)

MIESZADŁO DO KOTŁA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314130	1300	139,- (170,97)

INOX

PRZYBORY KUCZENNE

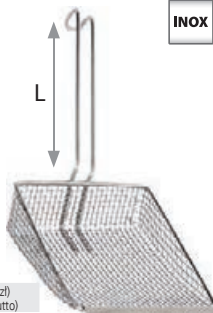
DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065351	Red	55	210	0,35	2,50 (3,08)
065352	White	55	210	0,35	2,50 (3,08)
065353	White	55	210	0,35	2,50 (3,08)
065721	Red	70	240	0,70	3,20 (3,94)
065722	White	70	240	0,70	3,20 (3,94)
065723	White	70	240	0,70	3,20 (3,94)

SZUFELKA DO FRYTEK



INOX

Nr kat	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310300	170	210	50	210	51,- (62,73)

SZUFELKA DO FRYTEK



INOX

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
319000	54,- (66,42)

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm

INOX



Nr kat	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
301131	130	23,- (28,29)
301151	150	31,- (38,13)

TACKA NA PARAGONY



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
398150	150	110	11,- (13,53)

DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398000	85	60	14,- (17,22)

LISTWA DO BONOWANIA



AI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
099102	450	29,- (35,67)
099103	600	39,- (47,97)
099104	900	60,- (73,80)
099105	1200	75,- (92,25)

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398100	80	150	12,- (14,76)

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



PP

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506053	0,50	5,50 (6,77)
506103	1,00	12,00 (14,76)
506203	2,00	16,50 (20,30)
506303	3,00	22,00 (27,06)
506503	5,00	35,00 (43,05)

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506052	0,5	23,- (28,29)
506102	1,0	34,- (41,82)
506202	2,0	60,- (73,80)

SZUFELKA



INOX

Nr kat	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304017	0,125	28,- (34,44)
304033	0,150	40,- (49,20)
304060	0,450	48,- (59,04)
304101	0,650	60,- (73,80)

SZUFELKA



PC

Nr kat	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
305020	0,2	10,- (12,30)
305100	1,0	22,- (27,06)
305200	2,0	32,- (39,36)

TARKA SZEŚCIOKĄTNA



INOX

19⁰⁰

Nr kat	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
302190	190	19,- (23,37)

SZUFELKA



INOX

Nr kat	Ø mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304102	100	1	53,- (65,19)

TARKA MINI

- do przypraw



INOX

Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302100	140	13,- (15,99)

PRZYBORY KUCZENNE

TEMPERÓWKA DO WARZYW



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
331100	130	42,- (51,66)

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z poliamidu

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
332030	24,- (29,52)

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332991	20	110	6,- (7,38)

PORCJONER DO RYŻU I PUREE

INOX

- gramatura ok. 70g, 1/12



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
531120	250	139,- (170,97)

KRAJACZ DO JAJ

- kroi jajko na 6 cząstek
- wykonany ze stopu aluminium anodowanego



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
332070	51,- (62,73)

KRAJACZ DO JAJ

- kroi jajko na 11 plasterków
- wykonany ze stopu aluminium anodowanego



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
332080	63,- (77,49)

PEŚETA DO USUWANIA OŚCI

INOX



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303220	120	6,- (7,38)

SKROBAK DO RYB

INOX



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303211	235	9,- (11,07)

SKROBAK DO RYB

- wyposażony w pojemnik na łuski
- wykonany ze stopu aluminium anodowanego
- można myć w zmywarce



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
332040	55,- (67,65)

NÓŻ DEKORACYJNY DO SPIRALI

- podwójny



INOX

Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
331080	155	24,- (29,52)

NÓŻ DEKORACYJNY DO SPIRALI



INOX

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
334001	115	30	150	36,- (44,28)

NÓŻ DEKORACYJNY DO SPIRALI



INOX

Nr kat	Produkt	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
334004	Nóż do spirali dużej	14	17,- (20,91)
334005	Nóż do spirali małej	10	14,- (17,22)

NÓŻE DEKORACYJNE

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z wzmocnianego włókna szklanym poliamidu



triangle[®]
SOLLINGER - GERMANY

NÓŻ DEKORACYJNY DO OGÓRKÓW

- 8 ostrzy
- całkowita dł 170 mm, dł ostrzy 35 mm



Nr kat	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
334003	23	42,- (51,66)

NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334101	132	32,- (39,36)

NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY PIONOWY



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334102	140	30,- (36,90)

NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY POZIOMY



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334103	140	31,- (38,13)

TEMPERÓWKA DO WARZYW



Nr kat	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
334002	90	50	30,- (36,90)

NÓŻ DEKORACYJNY V



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334105	204	30,- (36,90)

PRZYBORY KUCZENNE

WYDRAŻACZ DO KULEK PODWÓJNY



Nr kat	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334107	20/30	170	51,- (62,73)

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334111	29,- (35,67)

OBIERACZKA

- ostrze falowane



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
331070	150	48,- (59,04)

NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334112	170	28,- (34,44)

NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334113	165	27,- (33,21)

WYDRAŻACZ DO JABŁEK



Nr kat	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334114	16	175	20,- (24,60)
334115	20	200	24,- (29,52)

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

- nóż 334116 standardowo wyposażony w ostrze do pasków 3mm



Zestaw Julienne (3 ostrza)

Plastry 45mm Paski 6mm Paski 3mm



Nr kat	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334116	Nóż Julienne	180	72,- (88,56)
334405	Zestaw Julienne	180	126,- (154,98)

ZESTAW DO CARVINGU

- 8 elementów
- w zestawie:
 - noże dekoracyjne "U"
 - noże dekoracyjne "V"
 - noże dekoracyjne faliste
 - noże dekoracyjny do kulek
 - noż dekoracyjny trójkąt



INOX

triangle
SOLINGEN · GERMANY

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334403	247,- (303,81)

ZESTAW DO CARVINGU

- 8 elementów
- w zestawie:
 - noże dekoracyjne "U"
 - noże dekoracyjne "V"
 - noż dekoracyjny do kulek
 - noż dekoracyjny do cytrusów
 - noż dekoracyjny trójkąt
 - ostrzałka do noży
 - noże dekoracyjne do spirali



INOX

triangle
SOLINGEN · GERMANY

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334404	247,- (303,81)

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
 - obieraczka do warzyw
 - noż dekoracyjny do masła
 - 2x wydrążacz do kulek
 - noż dekoracyjny do cytrusów
 - noż dekoracyjny kanałowy pionowy
 - wydrążacz do jabłek



INOX

triangle
SOLINGEN · GERMANY

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334406	199,- (244,77)

PRZYBORY KUCZENNE

NÓŻ DEKORACYJNY TAJSKI

- dwustronny

triangle
SÖLINGEN - GERMANY



Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334401	216,- (265,68)

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 80 elementów
- noże posiadają drewniany uchwyt
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - wycinarki o różnych kształtach
 - temperówkę do warzyw
 - obieraczki
 - noże karbowane
 - inne narzędzia do carvingu



INOX

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
333001	288,- (354,24)

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- noże posiadają drewniany uchwyt
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - nóż karbowany
 - obierak płaski
 - inne narzędzia do carvingu



INOX

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
333002	129,- (158,67)

SZATKOWNICA MANDOLINA

- pomocnicza w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- kompletna mandolina zawiera: dociskacz, 3 noże Julienne (3, 5 i 10 mm) oraz nóż dwustronny gładki i falisty
- trzy możliwości krojenia, paski, plasterki i kształty faliste
- wykonana z wytrzymałego tworzywa
- ostrza ze stali nierdzewnej
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza
- do szatkowania dużych ilości warzyw polecamy wybór szatkownicy ze str. 125-128

Uchwyt dociskający z bolcami



Noże Julienne 3, 5 i 10 mm



Nóż gładki



Nóż falisty



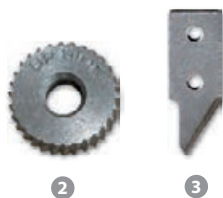
Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
336600	132	395	629,- (773,67)

PRZYBORY KUCZENNE

OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	219,- (269,37)
2.	300000	Kółko	25	-	32,- (39,36)
3.	300010	Nóż	-	40	17,- (20,91)

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przysawką do blatu stołu



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
331010	320	100	140	109,- (134,07)

WSKAŹNIK LODÓWKOWY

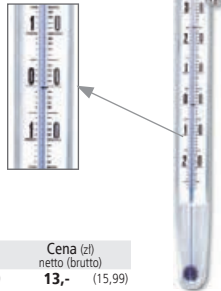
- wskaźnik temperatury $-40 \div +40^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszenie



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620110	12,- (14,76)

TERMOMETR

- temperatura $-20 \div +50^{\circ}\text{C}$
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620210	13,- (15,99)

TERMOMETR SONDA

- wskaźnik temperatury $-0 \div +300^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
620510	50	160	14,- (17,22)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- temperatura $-50 \div +280^{\circ}\text{C}$
- sonda 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620010	49,- (60,27)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatur $-50 \div +300^{\circ}\text{C}$ / $-58 \div +572^{\circ}\text{F}$
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- pomiar w jednostkach: Celsius i Fahrenheit
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
620011	52	21	160	66,- (81,18)

TERMO-HIGROMETR

- temperatura $0 \div +50^{\circ}\text{C}$
- wilgotność $25 \div 95\%$
- wilgotność $25\% \div 95\%$
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620310	68,- (83,64)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- temperatura $-50 \div +300^{\circ}\text{C}$
- sonda na 1 m przewodzie
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620410	82,- (100,86)

TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY

- temperatura $-50 \div +380^{\circ}\text{C}$
- laserowy celownik
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)

Cyfrowy wyświetlacz



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620711	169,- (207,87)



PRZYBORY KUCZENNE

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowo-akumulatorowe z automatycznym wyłączeniem akumulator 6V 3,6 Ah
- zasilacz sieciowy ~230V
- 204 kody PLU
- 8 klawiszy kodów bezpośrednich
- klawiatura pokryta gumą silikonową
- konwersja walut na Euro
- dwie szalki - plastikowa i stalowa
- port RS 232 do współpracy z kasami lub komputerem
- wymiary szalki WxD: 304 x 220 mm
- zakres ważenia do 15 kg
- dokładność 0,005 kg



Wyświetlacz od strony klienta



Nr kat	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
731151	360	360	106	4,5	999,- (1228,77)

WAGA SKLEPOWA

- zastosowanie w niedużych punktach sprzedaży i punktach obsługi małej gastronomii
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- szalka ze stali nierdzewnej
- wielokrotne tarowanie
- zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego (6 baterii R20/230 V)
- duży wyświetlacz
- dwuzakresowa
- sprzedawana bez baterii
- wymiary szalki WxD: 230 x 190 mm
- zakres ważenia:
 - 730020 - do 2 kg
 - 730100 - do 10 kg
 - 730300 - do 30 kg
- dokładność:
 - 730020 - 0,001 kg
 - 730100 - 0,005 kg
 - 730300 - 0,010 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
730020	260	287	137	1,5	599,- (736,77)
730100	260	287	137	1,5	599,- (736,77)
730300	260	287	137	1,5	599,- (736,77)

WAGA MAGAZYNOWA

- zastosowanie w magazynach, sklepach i hurtowniach
- zasilanie sieciowe lub akumulatorowe akumulator 6V 3,3 Ah
- zasilacz sieciowy ~230V
- czas pracy na akumulatorze ok. 100 godzin
- ruchomy wyświetlacz
- wodoodporna klawiatura
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia
- wymiary platformy WxD:
 - 732060 - 360 x 460 mm
 - 732150 - 460 x 570 mm
- zakres ważenia:
 - 732060 - do 60 kg
 - 732150 - do 150 kg
- dokładność:
 - 732060 - 0,02 kg
 - 732150 - 0,05 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
732060	360	580	765	12,3	1049,- (1290,27)
732150	460	690	765	19,8	1150,- (1414,50)

06 NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Linie noży zostały zaprojektowane tak, aby połączyć produkt wysokiej jakości przy zachowaniu ergonomii użytkownika. Profesjonalne deski mają zadanie jak najdłużej im służyć przy zachowaniu standardów higienicznych.

01 **NÓŻ DO CHLEBA** Stal kuta. Nr kat.: **219209** (str. 104)

02 **NÓŻ UNIWERSALNY HACCP** Kolorowy uchwyty. Stal walcowana. Nr kat.: **218251** (str. 110)

03 **LISTWA MAGNETYCZNA** Nr kat.: **249338** (str. 115)

04 **NÓŻ KUCHENNY** Stal kuta. Nr kat.: **218259** (str. 104)

05 **DESKA DO KROJENIA** Wykonana z polietylenu. Nr kat.: **341453** (str. 103)



27⁰⁰

01 NÓŻ DO CHLEBA

37⁰⁰

05 DESKA DO KROJENIA

47⁰⁰

02 NÓŻ UNIWERSALNY

55⁰⁰

04 NÓŻ KUCHENNY

18⁰⁰

03 LISTWA MAGNETYCZNA

NOŻE I DESKI

DESKA DO KROJENIA

- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nóżki



Antypoślizgowe
nóżki

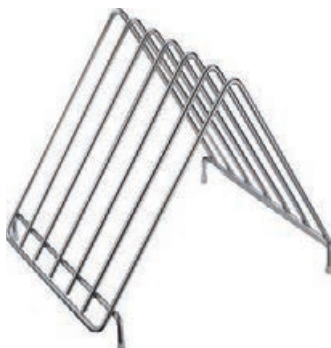


od **12⁰⁰**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
340250	250	150	10	12,- (14,76)
340300	300	220	10	24,- (29,52)
340350	350	250	20	58,- (71,34)
340440	440	290	20	83,- (102,09)
340500	500	340	20	109,- (134,07)
340600	600	390	20	139,- (170,97)

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
349060	300	270	270	64,- (78,72)

DESKI DO KROJENIA

- wykonana z polietylenu
- dostępna w 6 kolorach



**System
oznaczania
HACCP:**



NABIAŁ



RYBY



WARZYWA



SUROWE MIĘSO



MIĘSO GOTOWANE,
WĘDLINY



DRÓB SUROWY

DESKA DO KROJENIA



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341621		600	400	20	89,- (109,47)
341622		600	400	20	89,- (109,47)
341623		600	400	20	89,- (109,47)
341624		600	400	20	89,- (109,47)
341625		600	400	20	89,- (109,47)
341626		600	400	20	89,- (109,47)

DESKA DO KROJENIA



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341451		450	300	13	37,- (45,51)
341452		450	300	13	37,- (45,51)
341453		450	300	13	37,- (45,51)
341454		450	300	13	37,- (45,51)
341455		450	300	13	37,- (45,51)
341456		450	300	13	37,- (45,51)

NOŻE I DESKI

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

- twardość ostrza 52-54 HRC
- noże Stalgast wykonane są z kutego pręta stalowego
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- zestaw noży 200009 zawiera: 218209, 211189, 219209, 209159, 203209, 212259 (pokrowiec w komplecie)



Bezpieczna
wyprofilowana
rękojeść



Konstrukcja
rękojeści
uniemożliwia
gromadzenie
się resztek
w miejscach
łączy



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218209	Nóż kuchenny	200	41,- (50,43)
	218259	Nóż kuchenny	250	55,- (67,65)
	218309	Nóż kuchenny	300	61,- (75,03)
2.	204259	Nóż do wędlin	250	41,- (50,43)
3.	219209	Nóż do chleba	200	27,- (33,21)
4.	203139	Nóż do mięsa	130	20,- (24,60)
	203209	Nóż do mięsa	200	31,- (38,13)
5.	204199	Nóż do oddzielania od kości	180	29,- (35,67)



6



7



8



9



10



11



12

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	209159	Nóż do filetowania	150	29,- (35,67)
	204189	Nóż do filetowania	180	29,- (35,67)
7.	217139	Nóż do steków/pomidorów	130	19,- (23,37)
8.	214109	Nóż do obierania	100	19,- (23,37)
9.	216089	Nóż do jarzyn	80	21,- (25,83)
10.	211189	Widelec	180	37,- (45,51)
11.	212259	Stalka	250	16,- (19,68)
12.	200009	Zestaw noży kutyh z pokrowcem	-	175,- (215,25)

NOŻE I DESKI

NOŻE SANELLI

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC
- można myć w zmywarce i wyparzać



Etapy produkcji noża



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218200	Noż kuchenny	200	110,- (135,30)
	218250	Noż kuchenny	255	128,- (157,44)
	218300	Noż kuchenny	300	152,- (186,96)
2.	202200	Noż do szatkowania	210	123,- (151,29)
	202240	Noż do szatkowania	255	165,- (202,95)
3.	219240	Noż do chleba	235	81,- (99,63)
	219320	Noż do chleba	315	109,- (134,07)
4.	220320	Noż do wędlin	315	113,- (138,99)
5.	210240	Noż do pieczenia	230	94,- (115,62)
6.	204220	Noż do filetowania gietki	220	92,- (113,16)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
7.	217120	Noż do steków	120	47,- (57,81)
8.	201180	Noż masarski	180	95,- (116,85)
	201220	Noż masarski	230	109,- (134,07)
9.	207160	Noż do oddzielania kości prosty	155	82,- (100,86)
10.	203180	Noż do nacinania	180	98,- (120,54)
11.	208160	Noż do oddzielania kości zagięty	160	82,- (100,86)
12.	209160	Noż do oddzielania kości wąski	160	90,- (110,70)
13.	205280	Noż do lososia	275	99,- (121,77)
14.	225330	Noż do ryb	330	179,- (220,17)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	215120	Nóż do pomidorów	115	47,- (57,81)
2.	214100	Nóż do obierania	100	38,- (46,74)
3.	216060	Nóż do jarzyn	60	35,- (43,05)
4.	226180	Nóż japoński	180	113,- (138,99)
5.	226161	Nóż japoński Santoku	160	86,- (105,78)
6.	226241	Nóż japoński Yanagi ba	240	86,- (105,78)
7.	229180	Nóż do twardego sera	180	75,- (92,25)
8.	229220	Nóż do miękkiego sera	220	78,- (95,94)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
9.	270260	Łopatką do przewracania	260	139,- (170,97)
10.	270150	Łopatką do przewracania	150	124,- (152,52)
11.	264170	Łopatką do przewracania perforowana	170	101,- (124,23)
12.	211330	Widelec płaski	180	115,- (141,45)
13.	213160	Tasak	160	178,- (218,94)
14.	212220	Stalka	220	135,- (166,05)
7.	212300	Stalka	300	170,- (209,10)
15.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	277,- (340,71)

NOŻE I DESKI

NOŻE SANELLI LARIO

- linia noży Lario została zaprojektowana tak, aby połączyć produkt wysokiej jakości przy zachowaniu ergonomii użytkownika.
- ostrza noży wykonane są ze stali chromowo-molibdenowej, twardość 54-56 HRC
- ergonomiczna rękojeść wykonana z polipropylenu
- można myć w zmywarce i wyparzać



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	286210	Noż kuchenny	210	94,- (115,62)
	286250	Noż kuchenny	255	105,- (129,15)
2.	286181	Noż uniwersalny	180	72,- (88,56)
	286221	Noż uniwersalny	230	88,- (108,24)
3.	286060	Noż do jarzyn	60	28,- (34,44)
4.	286241	Noż do pieczeni	230	65,- (79,95)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
5.	286240	Noż do chleba	235	71,- (87,33)
6.	286100	Noż do obierania	95	31,- (38,13)
7.	286091	Noż do obierania	90	19,- (23,37)
8.	286061	Noż do obierania	55	18,- (22,14)
9.	286101	Noż do steków/pomidorów	110	21,- (25,83)

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- można myć w zmywarce i wyparzać



Bezpieczna
wyprofilowana
rękojeść



Ostrze
utwardzone przez
walcowanie



od **11⁰⁰**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218208	Noż kuchenny	190	21,- (25,83)
	218258	Noż kuchenny	240	26,- (31,98)
2.	210208	Noż do pieczenia	200	16,- (19,68)
3.	219208	Noż do chleba	195	16,- (19,68)
4.	209148	Noż do oddzielania kości	140	15,- (18,45)
5.	214108	Noż do obierania	100	13,- (15,99)
	214138	Noż do obierania	115	11,- (13,53)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	216088	Noż do jarzyn	75	13,00 (15,99)
7.	211158	Widelec	150	13,50 (16,61)
8.	227259	Nożyce do drobiu	250	31,00 (38,13)
9.	212259	Stalka	250	16,00 (19,68)
	212309	Stalka	300	20,00 (24,60)

NOŻE I DESKI

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

- kolorowy uchwyt
- można myć w zmywarce i wyparzać



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218251	Nóż kuchenny	260	47,- (57,81)
2.	203211	Nóż uniwersalny	200	40,- (49,20)
3.	222261	Nóż uniwersalny	265	49,- (60,27)
4.	210261	Nóż do pieczenia	270	36,- (44,28)
5.	209131	Nóż do oddzielania kości wąski	160	26,- (31,98)
6.	201141	Nóż do oddzielania kości prosty	140	25,- (30,75)
7.	208181	Nóż do oddzielania kości zagięty	185	37,- (45,51)

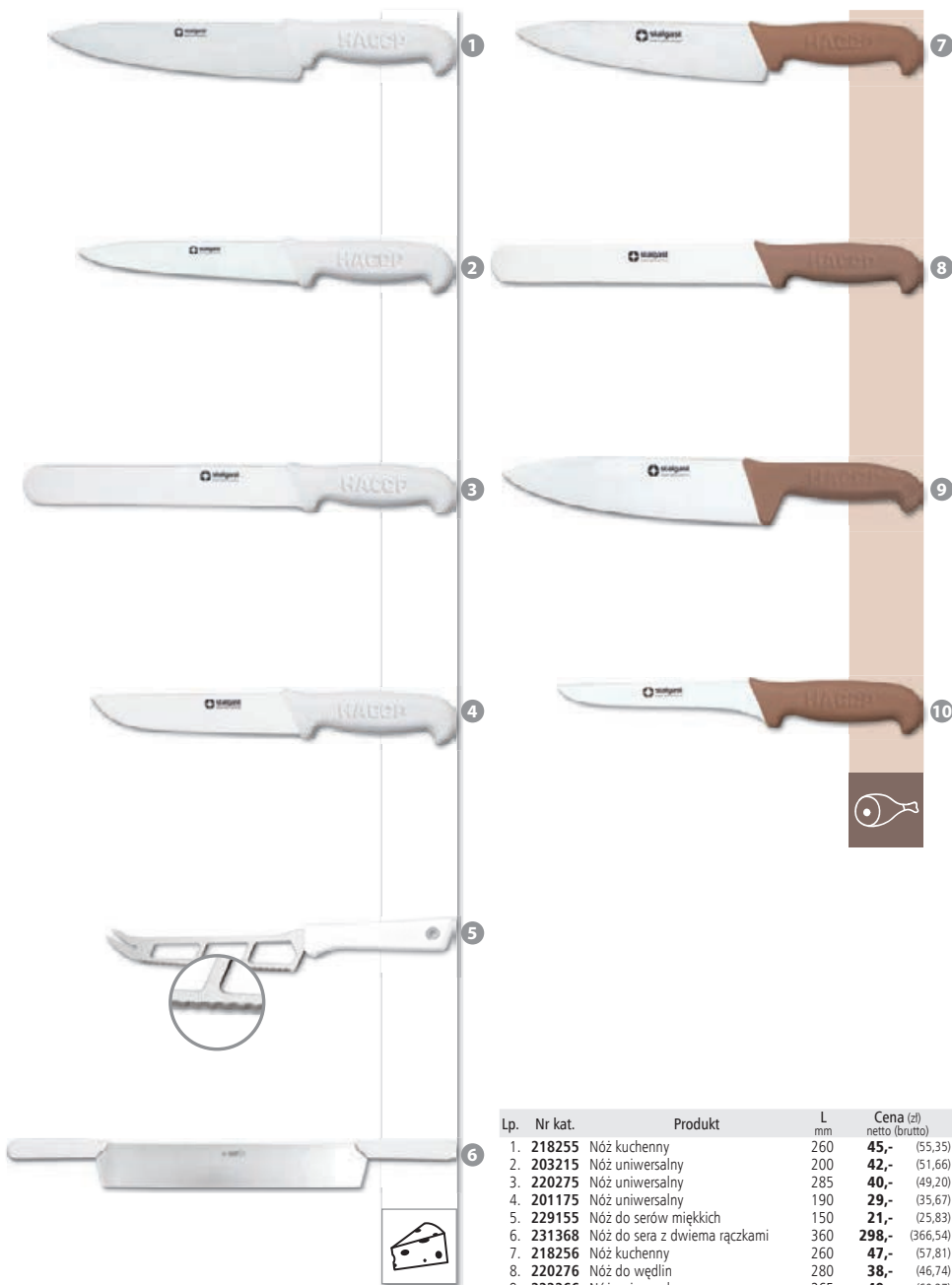
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
8.	208261	Nóż rzeźniczy	265	39,00 (47,97)
9.	212251	Stalka	250	64,00 (78,72)
10.	218252	Nóż kuchenny	260	47,00 (57,81)
11.	220272	Nóż uniwersalny	280	38,00 (46,74)
12.	214102	Nóż do obierania	100	15,00 (18,45)
13.	216062	Nóż do jarzyn	60	13,50 (16,61)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218204	Nóż kuchenny	210	43,- (52,89)
2.	218254	Nóż kuchenny	260	47,- (57,81)
3.	225314	Nóż kuchenny z ząbkami	310	123,- (151,29)
4.	203214	Nóż uniwersalny	200	42,- (51,66)
5.	222264	Nóż uniwersalny	265	47,- (57,81)
6.	204174	Nóż do filetowania	180	27,- (33,21)
7.	204214	Nóż do filetowania	215	30,- (36,90)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
8.	218253	Nóż kuchenny	260	47,- (57,81)
9.	222263	Nóż uniwersalny	260	49,- (60,27)
10.	210263	Nóż do pieczenia	265	34,- (41,82)
11.	220273	Nóż do wędlin	280	40,- (49,20)
12.	223323	Nóż do wędlin	320	72,- (88,56)
13.	209133	Nóż do oddzielania kości wąski	160	26,- (31,98)
14.	201143	Nóż do oddzielania kości prosty	145	25,- (30,75)

NOŻE I DESKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218255	Nóż kuchenny	260	45,- (55,35)
2.	203215	Nóż uniwersalny	200	42,- (51,66)
3.	220275	Nóż uniwersalny	285	40,- (49,20)
4.	201175	Nóż uniwersalny	190	29,- (35,67)
5.	229155	Nóż do serów miękkich	150	21,- (25,83)
6.	231368	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	298,- (366,54)
7.	218256	Nóż kuchenny	260	47,- (57,81)
8.	220276	Nóż do wędlin	280	38,- (46,74)
9.	222266	Nóż uniwersalny	265	49,- (60,27)
10.	209136	Nóż do oddzielania kości	160	25,- (30,75)

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



- z kolorowym uchwytem
- można myć w zmywarce i wyparzać



NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281151	Red	160	12,- (14,76)
281152	Green	160	12,- (14,76)
281153	Yellow	160	11,- (13,53)
281154	Blue	160	12,- (14,76)
281155	White	160	11,- (13,53)
281156	Brown	160	12,- (14,76)



NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281211	Red	220	16,- (19,68)
281212	Green	220	15,- (18,45)
281213	Yellow	220	16,- (19,68)
281214	Blue	220	15,- (18,45)
281215	White	220	15,- (18,45)
281216	Brown	220	15,- (18,45)



NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281251	Red	250	19,- (23,37)
281252	Green	250	18,- (22,14)
281253	Yellow	250	18,- (22,14)
281254	Blue	250	18,- (22,14)
281255	White	250	18,- (22,14)
281256	Brown	250	19,- (23,37)



NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283131	Red	130	7,- (8,61)
283133	Yellow	130	6,- (7,38)
283136	Brown	130	6,- (7,38)
283151	Red	150	9,- (11,07)
283153	Yellow	150	10,- (12,30)



NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
282151	Red	160	9,- (11,07)
282154	Blue	160	9,- (11,07)



NOŻE I DESKI

NOŻ UNIWERSALNY

- ostrze z ząbkami



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284205		200	14,- (17,22)
284303		300	16,- (19,68)

NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285081		90	5,- (6,15)
285082		90	6,- (7,38)
285083		90	4,- (4,92)
285085		90	3,- (3,69)

od **3⁰⁰**



NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285092		100	7,- (8,61)



NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285102		105	9,- (11,07)



NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284102		100	5,- (6,15)
284105		105	5,- (6,15)



NOŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
250012		85	5,- (6,15)



OBIERACZKA DO WARZYW

- dł. ostrza 33 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
332010	27,- (33,21)

OBIERACZKA DO WARZYW

- dł. ostrza 35 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334006	155	13,- (15,99)

OBIERACZKA DO WARZYW

- dł. ostrza 33 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334110	170	18,50 (22,76)

OBIERACZKA DO WARZYW

- szerokość ostrza 45 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334007	6,90 (8,49)

NÓŻ DO SERA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334010	230	59,- (72,57)

NÓŻ KOLEBKOWY

- do siekania ziół



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334600	180	70,- (86,10)
334601	230	78,- (95,94)

NOŻYCE KUCHENNE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227180	185	16,- (19,68)

NOŻYCE DO DROBIU



Sanelli



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227250	250	130,- (159,90)

NOŻYCE DO DROBIU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227259	250	31,- (38,13)

LISTWA MAGNETYCZNA

- cena listwy bez noży



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
249338	330	18,- (22,14)
249558	550	25,- (30,75)

NOŻE I DESKI

STALKA



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	212220	Stalka Sanelli	220	135,- (166,05)
	212300	Stalka Sanelli	300	170,- (209,10)
2.	212251	Stalka	250	64,- (78,72)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	212259	Stalka	250	16,- (19,68)
	212309	Stalka	300	20,- (24,60)
4.	212257	Stalka diamentowa	255	39,- (47,97)

TASAK

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z tworzywa
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
213160	160	178,- (218,94)

TOPÓR MASARSKI



- ostrze nierdzewne
- rączka z polietylenu
- długość rączki 437 mm
- długość ostrza 230 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
246230	469,- (576,87)

RĘKAWICA STALOWA



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
240001		M	399,- (490,77)
240004		L	399,- (490,77)

KŁOC MASARSKI

- płyta kłoca z polietylenu
- wymiary płyty kłoca (WxDxH): 500 x 400 x 50 mm
- podstawa ze stali nierdzewnej



Nr kat	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
680541	850	669,- (822,87)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- maszynka elektryczna idealna do szybkiego i łatwego ostrzenia różnego rodzaju noży
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- kąt ostrzenia 6° - 30°

MOC
0,18
kW



Okładziny ścierne

nowość

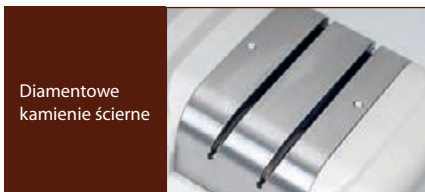


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
242000	320	110	120	2500	0,18	230	549,- (675,27)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- max. kąt ostrzenia 28 stopni
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki

MOC
0,09
kW



Diamentowe kamienie ścierne



Szufladka na opiłki

nowość



469⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena (zł) netto (brutto)
242001	226	98	100	6600	0,09	230	469,- (576,87)

NOŻE I DESKI

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

- profesjonalny siekacz zmiękczający do mięsa
- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- poręczny
- sprawia, że mięso jest delikatniejsze, miękkie i bardziej soczyste
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiżdżone
- czas obróbki mięsa jak i jego smażenia, pieczenia lub grillowania ulega znacznemu skróceniu
- możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia
- Uwaga! należy zachować ostrożność przy myciu - bardzo ostre noże



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247514		45	145	45	103	60,- (73,80)
247510		45	145	45	103	60,- (73,80)

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- połączenie cech tradycyjnego tłuczka z profesjonalnym, opatentowanym siekaczem do mięsa
- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- czas obróbki mięsa jak i jego smażenia, pieczenia lub grillowania ulega znacznemu skróceniu
- długość rączki 185 mm
- Uwaga! Należy zachować ostrożność przy myciu - bardzo ostre noże



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247519	56	265	60	70	129,- (158,67)

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- wygodny uchwyt zapewniający bezpieczeństwo podczas ostrzenia
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węglików wolframu
- łatwa w użyciu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247500	145	20	60	56,- (68,88)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
247040	0,4	21,- (25,83)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
247090	0,9	62,- (76,26)

07 OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia pomocne zarówno w małej jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

01 **KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW** Teflonowany nóż, ostrzałka w komplecie, średnica noża 220 mm. Nr kat.: **722229** (str. 121)

02 **KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW** Ostrzałka w komplecie, średnica noża 250 mm. Nr kat.: **722259** (str. 121)

1299⁰⁰

01 **KRAJALNICA
DO WĘDLIN I SERÓW**

1490⁰⁰

02 **KRAJALNICA
DO WĘDLIN I SERÓW**



OBRÓBKA MECHANICZNA

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW

- jednorazowy wsad do 6 kg
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- czasomierz z regulacją do 5 minut
- możliwość zamontowania separatora obierzyn pod urządzeniem
- prosta, zwarta zabudowa
- cicha praca
- łatwy dostęp do podzespołów obieraczki



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Panel sterowania



Tarcza ścierna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
789060	Obieraczka	390	770	940	60	0,37	400	3960,- (4870,80)
789003	Separator obierzyn	-	-	-	-	-	-	399,- (490,77)

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- przeznaczona do serów i wędlin
- podstawa wykonana z lakierowanego aluminium
- osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane są z anodowanego aluminium
- wentylowany silnik
- ostrzałka
- regulowane antypoślizgowe nóżki
- maksymalna grubość cięcia 12 mm
- model 722229 i 722259 wyposażone w teflonowany nóż
- urządzenie posiada bardzo ostry nóż – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Wbudowana ostrzałka



Osłona noża z wgłębieniami zapobiega przywieraniu



Pokrętko regulacji grubości krojenia



Włącznik



Osłona silnika z wentylacją



Lp.	Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	722229	220	520	460	380	16,0	0,12	230	1299,- (1597,77)
2.	722251	250	520	460	380	16,5	0,15	230	1199,- (1474,77)
3.	722259	250	520	460	380	16,5	0,15	230	1490,- (1832,70)

MASZYŃKA DO TARCIA SERA

- antypoślizgowe nóżki
- do ścierania twardego sera, suchego chleba, orzechów, czekolady, itp.
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Mechanizm trący wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721550	280	405	420	1440	40	18,5	0,55	230	1199,- (1474,77)

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	5620,- (6912,60)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- zdejmowana głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka:
721121 - 5 i 8 mm,
721221 - 6 i 8 mm
- średnica sitka – 68 mm



1

ETAPY SKŁADANIA

Należy ustawić maszynkę na stabilnej, płaskiej powierzchni



Następnie zamontować głowicę



Po dokręceniu głowicy należy kolejno zamontować ślimak, nóż i sitko



Po dokręceniu nakrętki i umieszczeniu tacy podawczej maszynka gotowa do pracy



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721121	270	499	550	do 160	0,8	230	1990,- (2447,70)
2.	721221	270	530	500	do 300	1,1	230	2390,- (2939,70)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- średnica sitka – 68 mm
- w komplecie sitka: 5 i 8 mm (średnica oczek)
- regulowane antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721124	517	328	410	220	0,80	230	1690,- (2078,70)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- jednorazowy maks. czas pracy ciągłej wynosi 25 min
- w komplecie 3 sitka 3, 5, 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka – 68 mm
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721129	410	190	350	85	0,25	230	799,- (982,77)

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721010	-	721121, 721124, 7211129	66,- (81,18)
	721020	-	721221	78,- (95,94)
2.	721011	2	721121, 721124, 7211129	199,- (244,77)
	721012	3	721121, 721124, 7211129	162,- (199,26)
	721013	4,5	721121, 721124, 7211129	149,- (183,27)
	721014	6	721121, 721124, 7211129	149,- (183,27)
	721015	8	721121, 721124, 7211129	149,- (183,27)
	721016	10	721121, 721124, 7211129	149,- (183,27)
	721021	2	721221	218,- (268,14)
	721022	3	721221	185,- (227,55)
	721023	4,5	721221	175,- (215,25)
	721024	6	721221	175,- (215,25)
	721025	8	721221	175,- (215,25)
	721026	10	721221	175,- (215,25)



1



2

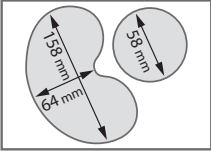
SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki - 714073
- pełna oferta tarcz na str. 140-142



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Obróbka aż
do **200 kg**
warzyw na
godzinę



Otwór wsadowy
104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



2625⁰⁰

Zestaw
4 tarcz
tnących
GRATIS

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	2625,- (3228,75)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	800,- (984,00)

OBRÓBKA MECHANICZNA

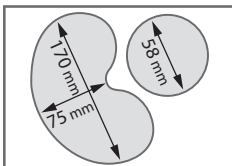
SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 140-142

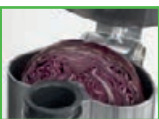


robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę



Otwór wsadowy
139 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Zestaw do wyrobu tłuczonych ziemniaków i puree



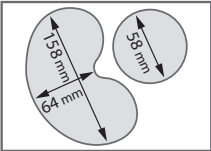
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	4490,- (5522,70)
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	4625,- (5688,75)
3.	714190	Zestaw do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	1015,- (1248,45)
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2075,- (2552,25)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL30 BISTRO i CL40

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki - 714073
- pełna oferta tarcz na str. 140-142



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

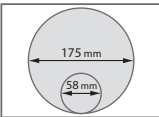
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	3925,- (4827,75)
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	3225,- (3966,75)
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	800,- (984,00)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 140-142



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Otwór wsadowy 227 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 58 mm



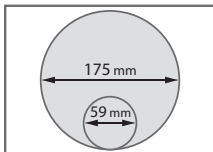
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	7735,- (9514,05)
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	7735,- (9514,05)
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	8510,- (10467,30)
714191	Zestaw do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	710,- (873,30)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2075,- (2552,25)

OBRÓBKA MECHANICZNA

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- gravitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz: plasty 2mm, plasty 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 140-142



Otwór wsadowy
227 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylicyndrycznym
Ø 59 mm



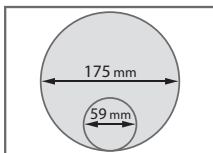
robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Obróbka aż
do **1200 kg**
warzyw na
godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	13495,- (16598,85)
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	13495,- (16598,85)
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	18175,- (22355,25)
714191	Zestaw do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	710,- (873,30)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2075,- (2552,25)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórní owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- gravitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz: plasty 2mm, plasty 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 140-142



Otwór wsadowy
227 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylicyndrycznym
Ø 58 mm



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Obróbka aż
do **1800 kg**
warzyw na
godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	27645,- (34003,35)
714191	Zestaw do do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	710,- (873,30)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2075,- (2552,25)

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

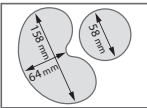


robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szakownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 140-142

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



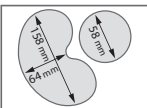
Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	3440,- (4231,20)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)								800,- (984,00)



ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmazerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 2 mm, słupki 4x4 mm, kostka 10x10x10 mm-714074
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



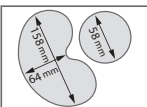
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obi/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	7575,- (9317,25)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)								800,- (984,00)



ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 2mm, słupki 3x3mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714197



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obi/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	9810,- (12066,30)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)								2075,- (2552,25)



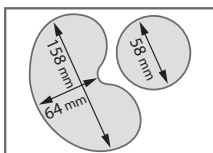
OBRÓBKA MECHANICZNA

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 i R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wórkki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 140-142



robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Otwór wsadowy
104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



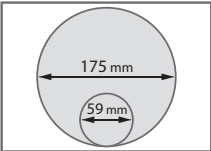
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N ob/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	4045,- (4975,35)
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	4975,- (6119,25)
714073	Komplet 4 tarcz (polski)									800,- (984,00)



robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr/min dla szatkownicy, 1500 obr/min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- pojemnik 7 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 2mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714197
- pełna oferta tarcz na str. 140-142



Ilość porcji:

od 50 do 400 porcji

Otwór wsadowy
227 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



nowość



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712652	Robot wielofunkcyjny R652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	11595,- (14261,85)

CUTTER-WILK R2

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Ilość porcji:

od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712020	Cutter-Wilk R2	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	3570,- (4391,10)

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Ilość porcji:

od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712040	Cutter-Wilk R4	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	6030,- (7416,90)

CUTTER-WILK¹

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmazerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość




W standardzie
nóż gładki ze stali
nierdzewnej



1  **Ilość porcji:**
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu

2  **Ilość porcji:**
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu

3  **Ilość porcji:**
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu

4  **Ilość porcji:**
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu

5  **Ilość porcji:**
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	7315,- (8997,45)
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	7700,- (9471,00)
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	8625,- (10608,75)
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	12995,- (15983,85)
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	16705,- (20547,15)
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	19980,- (24575,40)

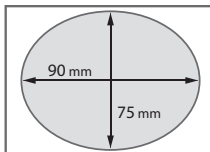
URZĄDZENIE DO PRZECIERÓW

- otwór wsadowy o dużej wydajności 90x75 mm
- 2 stożki wyciskacza do cytrusów
- przystawka do przecierów z owoców takich jak: maliny, czarna porzeczka, pomidory, itp. oraz zup
- łatwy w czyszczeniu zdejmowany pojemnik i pokrywa
- brak dostępu do części tnących (CE)
- spełnia wymogi HACCP
- urządzenie nie jest przeznaczone do twardych owoców i warzyw
- dostępne akcesorium do przecierów R301 i R402

Duży otwór
wsadowy



Wyciskacz
do cytrusów



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
483040	Urządzenie do przecierów C 40	239	280	645	1500	0,5	230	2800,- (3444,00)
712990	Zestaw do przecierów do R211, R211XL	-	-	-	375/750	-	-	990,- (1217,70)
712991	Zestaw do przecierów do R301, R301 Ultra, R402	-	-	-	-	-	-	990,- (1217,70)
712992	Wyciskacz do cytrusów do R211, R211XL	-	-	-	-	-	-	585,- (719,55)
712993	Wyciskacz do cytrusów do R301, R301 Ultra, R402	-	-	-	-	-	-	585,- (719,55)

OBRÓBKA MECHANICZNA

SOKOWIRÓWKA J80 ULTRA / J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić.



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



1







2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	5430,- (6678,90)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7050,- (8671,50)

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych o różnej konsystencji
- łączy w sobie właściwości cuttra i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

-  **Ilość porcji:**
1 porcja 0,2 kg wsadu
-  **Ilość porcji:**
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu
-  **Ilość porcji:**
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu
-  **Ilość porcji:**
od 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg wsadu

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Pokrywa z uszczelką



Nóż z nacięciami



Przygotowanie żywności o zmodyfikowanej konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (c) netto (brutto)
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	4680,- (5756,40)
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	5075,- (6242,25)
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	6225,- (7656,75)
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	8815,- (10842,45)

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciera warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętko regulacji obrotów umieszczony w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwi dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację. System ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny. Specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność

Gama COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP

**NAJLEPSZE
DO PRZYGOTOWYWANIA
NIEWIELKICH PORCJI**



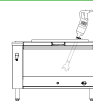
CMP

**NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI
(DO 45 LITRÓW)**



MP Ultra

**NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK
ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE
INTENSYWNE UŻYTKOWANIE**



Gama MINI

- Mini MP

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



711161
Mini MP 160 V.V.

7 l
220 W

711191
Mini MP 190 V.V.

10 l
250 W

711241
Mini MP 240 V.V.

12 l
270 W

Do przyrządzania małych ilości

Gama ŚREDNIA

- CMP

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



711251
CMP 250 V.V.

15 l
310 W

711300
CMP 300 V.V.

30 l
350 W

711351
CMP 350 V.V.

45 l
400 W

Najlepsze do restauracji

Gama SZEROKA

- MP

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



711350
MP 350 Ultra

50 l
440 W

711450
MP 450 Ultra

100 l
500 W

711550
MP 550 Ultra

200 l
750 W

711600
MP 600 Ultra

300 l
850 W

711800
MP 800 Turbo

400 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY–Gama MINI

- **specjalne do: sosów, kremów i małych potraw**
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- kompletna gama pozwala w łatwy sposób na przygotowanie zup, sosów, kremów
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr/min

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	950,- (1168,50)
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1170,- (1439,10)
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1390,- (1709,70)
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1760,- (2164,80)
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1985,- (2441,55)
711998	Różga do miksowania						620,- (762,60)

MIKSER RĘCZNY–Gama ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Nowy dzwon całkowicie ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,27	230	1450,- (1783,50)
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,30	230	1575,- (1937,25)
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,35	230	1695,- (2084,85)

MIKSER RĘCZNY–Gama SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Nowy dzwon
całkowicie ze stali
nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	1840,- (2263,20)
2.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2060,- (2533,80)
3.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3050,- (3751,50)
4.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	3770,- (4637,10)
5.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	4510,- (5547,30)

MIKSER RĘCZNY–Gama COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100l

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Obudowa
trzepaczki
wykonana
w całości z metalu
zapewnia większą
wytrzymałość
urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,27	230	2045,- (2515,35)
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,30	230	2175,- (2675,25)
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,40	230	2890,- (3554,70)
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,45	230	3105,- (3819,15)
5.	711453	MP 450 FW Ultra	280	-	250-1500	do 100	0,50	230	2450,- (3013,50)
6.	711999	Różga do miksera 711352, 711452, 711453 (L=690 mm)							1615,- (1986,45)

TARCZA PLASTRY

• tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402



• tarcze do modelu: CL50, CL52, CL55, CL60, R502



robot coupe®

specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714011	1 mm	155,- (190,65)
714012	2 mm	155,- (190,65)
714013	3 mm	155,- (190,65)
714014	4 mm	155,- (190,65)
714015	5 mm	155,- (190,65)
714016	6 mm	155,- (190,65)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714116	Migdał 0,6 mm	305,- (375,15)
714111	1 mm	305,- (375,15)
714112	2 mm	305,- (375,15)
714113	3 mm	305,- (375,15)
714114	4 mm	305,- (375,15)
714115	5 mm	305,- (375,15)
714118	6 mm	305,- (375,15)
714117	14 mm	305,- (375,15)
714184	Ziemiaki gotowane 4 mm	1200,- (1476,00)
714186	Ziemiaki gotowane 6 mm	1200,- (1476,00)

TARCZA WIÓRKI

• tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402



• tarcze do modelu: CL50, CL52, CL55, CL60, R502



robot coupe®

specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714021	1,5 mm	155,- (190,65)
714022	2 mm	155,- (190,65)
714023	3 mm	155,- (190,65)
714026	6 mm	155,- (190,65)
714029	9 mm	155,- (190,65)
714030	Ziemiaki	290,- (356,70)
714031	Parmezan	195,- (239,85)
714032	Chrzan 0,7 mm	290,- (356,70)
714034	Chrzan 1,3 mm	290,- (356,70)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714121	1,5 mm	305,- (375,15)
714122	2 mm	305,- (375,15)
714123	3 mm	305,- (375,15)
714124	4 mm	305,- (375,15)
714125	5 mm	305,- (375,15)
714127	7 mm	305,- (375,15)
714131	Parmezan	305,- (375,15)
714170	Marchew	485,- (596,55)
714171	Chrzan	485,- (596,55)
714132	Ziemiaki	485,- (596,55)

TARCZA PLASTRY FALISTE

• tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402



• tarcze do modelu: CL50, CL52, CL55, CL60, R502



robot coupe®

specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714072	2 mm	155,- (190,65)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714192	2 mm	450,- (553,50)
714193	3 mm	450,- (553,50)
714195	5 mm	450,- (553,50)

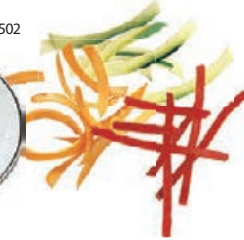
TARCZA SŁUPKI

- tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714042	2 x 2 mm	200,- (246,00)
714043	2 x 4 mm	200,- (246,00)
714045	2 x 6 mm	200,- (246,00)
714044	4 x 4 mm	200,- (246,00)
714046	6 x 6 mm	200,- (246,00)

- tarcze do modelu: CL50, CL52, CL55, CL60, R502



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	460,- (565,80)
714141	1 x 30 Cebula łódkki/Kapusta kebab	860,- (1057,80)
714142	2 x 2 mm	460,- (565,80)
714145	2 x 4 mm	460,- (565,80)
714133	2,5 x 2,5 mm	460,- (565,80)
714147	2 x 6 mm	460,- (565,80)
714149	2 x 8 mm	460,- (565,80)
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	460,- (565,80)
714143	3 x 3 mm	460,- (565,80)
714144	4 x 4 mm	460,- (565,80)
714146	6 x 6 mm	460,- (565,80)
714148	8 x 8 mm	460,- (565,80)

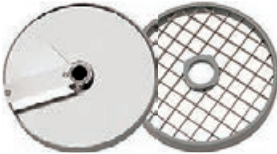
ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714058	8 x 8 x 8 mm	710,- (873,30)
714059	10 x 10 x 10 mm	710,- (873,30)
714050	12 x 12 x 12 mm	710,- (873,30)

- tarcze do modelu: CL50, CL52, CL55, CL60, R502



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714155	5 x 5 x 5 mm	790,- (971,70)
714157	8 x 8 x 8 mm	710,- (873,30)
714159	10 x 10 x 10 mm	710,- (873,30)
714151	14 x 14 x 14 mm	710,- (873,30)
714152	14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	710,- (873,30)
714153	14 x 14 x 10 mm	710,- (873,30)
714154	20 x 20 x 20 mm	710,- (873,30)
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1160,- (1426,80)
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	305,- (375,15)

ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714068	8 x 8 mm	620,- (762,60)
714069	10 x 10 mm	600,- (738,00)

- tarcze do modelu: CL50, CL52, CL55, CL60, R502



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714168	8 x 8 mm	835,- (1027,05)
714169	10 x 10 mm	835,- (1027,05)
714160	10 x 16 mm	835,- (1027,05)

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

OBRÓBKA MECHANICZNA

AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	714199	Uchwyt ścienny na 6 tarcz	180,- (221,40)
2.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	305,- (375,15)
3.	714096	Uchwyt ścienny na tarczy (nóż i tarcze tnące do R211 XL, R402)	100,- (123,00)
4.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	120,- (147,60)

MIKSER BAMIX de Luxe **bamix**® of Switzerland

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiaździa, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- młynek do mielenia kawy, cukru, lodu, itp.
- podstawka z wieszakiem i miejscem na końcówki
- prędkość: pracy 12000/17000 obr/min
- posiada uchwyt na ścianę



Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710211	135	0,18	230	659,- (810,57)

MIKSER BAMIX GASTRO **bamix**® of Switzerland

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiaździa, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- prędkość pracy:
model 710200 - 10000/17000 obr/min
model 710350 - 18000/22000 obr/min



Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710200	190	0,20	230	669,- (822,87)
710350	350	0,35	230	1089,- (1339,47)

MIKSER RĘCZNY

WARING
COMMERCIAL

- prędkość
N=15500/20500 obr/min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710930	158	0,18	230	349,- (429,27)

08 ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania i serwowania gotowych potraw oraz napojów. Pozwala on także na ich transport oraz wydawanie klientom zarówno podczas imprez plenerowych jak i bezpośrednio w lokalu.

01 **PODGRZEWACZ** pokrywa monoblok, rozmiar GN 1/1, pokrywa otwierana 180°. Nr kat.: **437011** (str. 149)

02 **TERMOS STOŁOWY** Stalowy wkład, 1,5 litry. Nr kat.: **386150** (str. 158)

03 **WARNIK** Zakres temperatur 30±110°C, 10 litrów. Nr kat.: **751102** (str. 157)



439⁰⁰

01 **PODGRZEWACZ**

98⁰⁰

02 **TERMOS
STOŁOWY**

299⁰⁰

03 **WARNIK**

ZASTAWA BUFETOWA

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 4 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



od **2⁹⁵**

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	2,95 (3,63)
2.	430003	Żel w butelce	1,0	9,99 (12,29)
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	47,00 (57,81)

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002



INOX

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
430010	60	14,- (17,22)

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4-6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- produkt posiada atest PZH
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki

Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



nowość



4⁵³

Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
430000	75	4,53 (5,58)

ZASTAWA BUFETOWA

PODGRZEWACZ GN 1/1

- unoszona pokrywa z uchwytem; posiada uchwyty boczne do przenoszenia
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm
- podstawę można piętrować



nowość



115⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
436110	605	360	240	9	115,- (141,45)

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- innowacyjna konstrukcja pokrywy monoblok
- otwierana pokrywa (90°)
- wysoka jakość wykonania; posiada uchwyty boczne do przenoszenia
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65 mm
- uchwyty umożliwiające montaż grzałki:
nr kat. 430300 lub nr kat. 430700 str. 151



pokrywa
otwierana 90°



Mocowanie
grzałki



379⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434099	660	335	400	9	379,- (466,17)

ZASTAWA BUFETOWA

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
433240	660	335	400	2 x 4	399,- (490,77)

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
431400	420	270	4	139,- (170,97)
431750	420	320	7,5	164,- (201,72)

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- pokrywa otwierana 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65mm
- uchwyty umożliwiają montaż grzałki str. 151



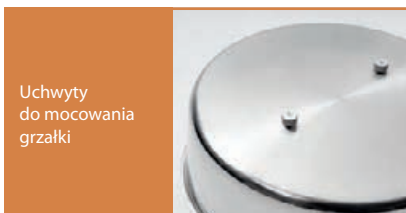
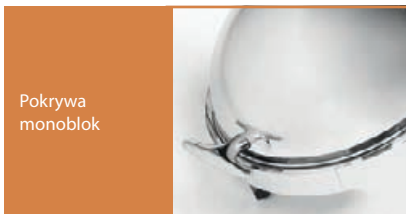
nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437011	660	335	400	9	439,- (539,97)

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- pokrywa otwierana 180°
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik gastronomiczny do potraw
- uchwyty umożliwiają montaż grzałki str. 151



nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437021	465	515	470	6,5	339,- (416,97)

ZASTAWA BUFETOWA

PODGRZEWACZE ROLL-TOP DELUX

- linia idealna do bufetów i cateringu
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- otwierana pokrywa Roll-Top 180°



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: pojemnik GN1/1 65 mm
- 12 pojemniki na paliwo

2 pojemniki
na paliwo
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437010	670	520	450	9	609,- (749,07)

PODGRZEWACZ OWALNY

- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw
- i 2 pojemniki na paliwo

2 pojemniki
na paliwo
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437030	630	520	450	9	609,- (749,07)

PODGRZEWACZ OKRĄGLY

- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw
- i 1 pojemnik na paliwo

1 pojemnik
na paliwo
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437020	460	520	450	6,8	479,- (589,17)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, max. 112 mm min. 90 mm
 - przeznaczona do podgrzewaczy:
- 437010, 437011, 437021, 436110, 433240, 434099
- łatwy i szybki montaż i demontaż



SUNNEX®



Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430350	110	160	0,35	230	129,- (158,67)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 437010, 437011, 436110, 433240, 434099
- łatwy montaż i demontaż



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430300	250	200	0,25	230	155,- (190,65)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- 230°C wyłącznik termiczny
- moc 0,7 kW
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434099
- łatwy montaż i demontaż



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430700	250	200	0,70	230	189,- (232,47)

ZASTAWA BUFETOWA

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, w łyżki



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	569,- (699,87)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm



Panel sterowania



Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
435130	620	480	300	13	2,0	230	499,- (613,77)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



Panel sterowania



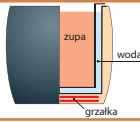
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
435090	570	350	285	8	0,9	230	359,- (441,57)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432100	330	360	10	0,435	230	258,- (317,34)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432101	350	360	10	0,4	230	438,- (538,74)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- lekka i kompaktowa konstrukcja ułatwiająca przenoszenie
- łatwo demontowalna pokrywa umożliwiająca szybkie i higieniczne czyszczenie
- obudowa z polipropylenu
- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- lampka alarmująca o zbyt niskim poziomie wody
- grzałka z termostatem



229⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432104	345	360	10	0,45	230	229,- (281,67)

ZASTAWA BUFETOWA

SUNNEX®

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	102,- (125,46)
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	257,- (316,11)
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	16,- (19,68)

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	102,- (125,46)
414000	Taca GN 1/1 brzoziowa gładka	530	325	-	45,- (55,35)
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	30,- (36,90)
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	32,- (39,36)

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	102,- (125,46)
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	13	0,9	230	359,- (441,57)

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	102,- (125,46)
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	42,- (51,66)

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- max. pojemność zbiornika na wodę 1.8l
- pojemność dzbanka na kawę 1.6l
- posiada kontrolkę pracy
- góra płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



nowość

539⁰⁰

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	752286	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	539,- (662,97)
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	35,- (43,05)

ZASTAWA BUFETOWA

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Włącznik i kontrolka pracy



Zabudowana grzałka



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
752060	225	470	6,5	1,35	230	339,- (416,97)
752120	270	530	12,0	1,35	230	459,- (564,57)
752150	270	600	15,0	1,35	230	499,- (613,77)



WARNIK

- urządzenie przeznaczone podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- czas zagotowywania wody:
 - model 751102 około 25 min.
 - model 751192 około 35 min.
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

Pokrętko sterowania



Włącznik i kontrolka pracy



Zabudowana grzałka



od **299⁰⁰**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751102	225	460	10	2,4	230	299,- (367,77)
751192	275	580	19	2,6	230	399,- (490,77)

ZASTAWA BUFETOWA

DZBANEK



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
373031	0,3	21,- (25,83)
373051	0,5	22,- (27,06)
373101	1,0	30,- (36,90)
373151	1,5	46,- (56,58)
373201	2,0	59,- (72,57)

INOX

TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

INOX



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
386100	235	1,00	89,- (109,47)
386150	250	1,50	98,- (120,54)
386200	295	2,00	107,- (131,61)

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Pokrywa odkręcana z przyciskiem



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382150	1,5	45,- (55,35)
382200	2,0	48,- (59,04)

TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Pokrywa odkręcana



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382101	210	1,0	37,- (45,51)
382151	245	1,5	45,- (55,35)
382201	285	2,0	48,- (59,04)

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wewnątrz wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie



Zakręcana pokrywa z uchwytem do przenoszenia



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
385951	9,5	149,- (183,27)
385140	14,0	219,- (269,37)

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
383351	360	3,5	87,- (107,01)
383500	450	5,0	119,- (146,37)

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
383190	330	1,9	63,- (77,49)
383250	370	2,5	72,- (88,56)

ZASTAWA BUFETOWA

DZBANEK

INOX



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
374010	60	0,15	15,- (18,45)
374020	75	0,25	23,- (28,29)

DZBANEK

INOX

- do spieniania mleka i przygotowywania CAPPUCINO



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	17,- (20,91)
372060	0,60	23,- (28,29)
372100	1,00	26,- (31,98)
372150	1,50	39,- (47,97)
372200	2,00	45,- (55,35)

DZBANEK

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
371200	2,0	44,- (54,12)

DZBANEK

PC

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377170	1,7	20,- (24,60)

DZBANEK

Pasabahce

- wykonany ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400178	62-48	120	0,25	12	4,16 (5,12)
400177	78-60	153	0,50	6	5,71 (7,03)
400008	97-72	201	1,00	6	7,24 (8,91)
400175	112-86	240	1,85	6	11,22 (13,81)

DZBANEK

Pasabahce

- wykonany ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400176	114-90	234	1,45	6	11,22 (13,81)

DZBANEK

- wykonany z akrylu

nowość

35⁰⁰



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377020	2,0	35,- (43,05)

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywa w komplecie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377010	2,0	79,- (97,17)

DOZOWNIK DO PŁATKÓW ŚNIADANIOWYCH

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- nie myć w zmywarkach
- pojemność: 9,5 litra

Mechanizm dozowania porcji (widok z góry)



Mechanizm dozowania porcji (widok z boku)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
467000	250	350	690	579,- (712,17)

STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
367280	140	280	0,45x3	249,- (306,27)

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
468001	265	350	560	349,- (429,27)

STOJAK DWUPOZIOMOWY

- dwa poziomy
- składany
- pasują:
 - pojemniki GN 1/2
 - taca ekspozycyjna 406120
 - półmisek 401352
 - talerz płytki 387071
 - półmisek 387062



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419020	185	235	195	59,- (72,57)

ZASTAWA BUFETOWA

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301
- 409280 pasuje do tacy 408360



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	409250	250	110	45,- (55,35)
2.	409280	305	150	142,- (174,66)

WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu RollTop
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
pokrywa rolltop
2 tace stalowe
2 wkłady chłodzące



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419201	380	240	245,- (301,35)

PÓŁMISEK POD TALERZ

SUNNEX®

- okrągły



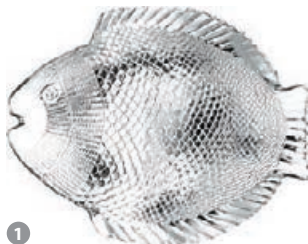
Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
408301	300	37,- (45,51)
408360	360	46,- (56,58)

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Paşabahçe



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400081	260	210	12	4,44 (5,47)
2.	400198	335	254	6	8,06 (9,92)

PÓLMISEK

INOX

Rant 10 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
401361	360	250	67,- (82,41)
401421	420	290	67,- (82,41)
401531	530	350	129,- (158,67)

PÓLMISEK

INOX

Rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
401252	254	183	10,- (12,30)
401302	302	202	13,- (15,99)
401352	348	233	16,- (19,68)
401402	392	262	22,- (27,06)
401452	448	300	28,- (34,44)
401502	498	346	35,- (43,05)
401552	545	380	40,- (49,20)
401602	599	413	52,- (63,96)
401652	652	453	62,- (76,26)

od **10⁰⁰**

PÓLMISEK

INOX

• głęboki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402250	250	125	50	19,- (23,37)
402350	350	165	60	28,- (34,44)

ZASTAWA BUFETOWA

TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparzać!



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
410360	360	35	43,- (52,89)

TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- czarna



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
412350	355	25	26,- (31,98)
412400	405	25	39,- (47,97)

TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415510	510	635	25	82,- (100,86)
415600	600	735	25	123,- (151,29)

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
411450	450	350	39,- (47,97)
411500	510	380	54,- (66,42)
411560	560	400	75,- (92,25)
411650	650	450	98,- (120,54)

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparzać!



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
410450	450	340	38,- (46,74)
410500	500	360	47,- (57,81)
410550	550	400	49,- (60,27)
410600	600	450	59,- (72,57)

TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- antypoślizgowa
- brzożowa laminowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414010	530	325	62,- (76,26)



TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- brzożowa gładka, laminowane



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414000	530	325	45,- (55,35)



TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- granitowa gładka



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413001	530	325	32,- (39,36)

TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- powlekana kauczukiem
- granitowa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413010	530	325	72,- (88,56)

TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414020	530	325	30,- (36,90)



TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytyami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
414090	430	305	30	12,- (14,76)

ZASTAWA BUFETOWA

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
407361	360	20	25,- (30,75)
407411	410	20	33,- (40,59)

INOX

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła
- trzy poziomy



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402480	480	44	175,- (215,25)

INOX

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła
- z chromowanymi rączkami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406480	480	60	216,- (265,68)

INOX

6

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406111	530	325	40	169,- (207,87)

INOX

6

TACA EKSPozyCYJNA

- swing



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402285	285	200	13	72,- (88,56)
402325	325	325	13	92,- (113,16)

INOX

TACA EKSPozyCYJNA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
404400	400	330	20	102,- (125,46)
404480	480	370	25	133,- (163,59)
404600	600	470	25	215,- (264,45)

INOX

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405389	2/3	354	325	18	17,- (20,91)
405395	1/1	530	325	18	25,- (30,75)

Cr



TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405394	530	325	21	23,- (28,29)

Cr



TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406250	250	190	25	29,- (35,67)
406280	280	220	25	33,- (40,59)
406310	310	240	25	36,- (44,28)
406340	340	260	25	46,- (56,58)
406400	400	280	25	57,- (70,11)
406460	460	320	25	74,- (91,02)
406550	550	370	25	123,- (151,29)
406640	640	410	25	169,- (207,87)

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN

INOX

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami

INOX

6



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406100	1/1	530	325	16	139,- (170,97)
406120	1/2	265	325	16	84,- (103,32)



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406112	1/1	530	325	65	149,- (183,27)

SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689010	345	965	249,- (306,27)

SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689001	300	900	139,- (170,97)

SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
689002		1500	49,- (60,27)
689003		1500	49,- (60,27)

ZASTAWA BUFETOWA

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471100	145	9,30 (11,44)

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421040	210	11,- (13,53)

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421050	210	12,- (14,76)

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421060	200	11,- (13,53)

SZCZYPCE DO CUKRU/LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421070	160	26,- (31,98)

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421080	110	5,- (6,15)

SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423223	220	15,- (18,45)
423283	280	13,- (15,99)

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	11,- (13,53)
423284	280	13,- (15,99)

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	16,- (19,68)

PRZYBORY DO SERWOWANIA



- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	19,- (23,37)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	16,- (19,68)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	19,- (23,37)
4.	420042	Łopátka do serwowania	315	-	19,- (23,37)
5.	420052	Chochla	310	0,08	23,- (28,29)

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

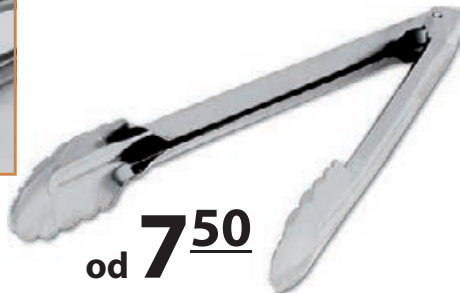


Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
425110	czarny	230	8,- (9,84)
425130	czarny	300	9,- (11,07)
425410	przeźroczysty	230	8,- (9,84)
425430	przeźroczysty	300	9,- (11,07)

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Solidna
wzmocniona
konstrukcja



od **7⁵⁰**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	7,50 (9,23)
422301	300	9,00 (11,07)
422401	400	13,00 (15,99)

MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane

PE

STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):
950112: 1220x610x50 mm
950118: 920x750x95 mm
- nośność:
950112 do 250 kg
950118 do 300 kg



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	950112	1220	610	740	8,9	185,- (227,55)
2.	950118	1840	750	740	16,5	246,- (302,58)

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu
(ØxH): 1150x50 mm
- nośność do 250 kg



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950131	1150	740	13,6	239,- (293,97)

KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu
(WxDxH): 465x210x1150 mm
- nośność do 150 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950121	465	530	900	5,88	89,- (109,47)

ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu
(WxDxH): 910x250x95 mm
- nośność do 300 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950120	1820	250	435	10,6	149,- (183,27)

09 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Porcelana i sztucze o prostym designie to klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Dopelnieniem jest nowoczesna linia szkła zaprojektowana z myślą o częstej eksploatacji, polecana do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

01 **MŁYNEK DO PRZYPRAW** Drewno kauczukowe. Stalowy mechanizm mielenia. Nr kat.: **362413** (str. 209)

02 **ŁYŻKA STOŁOWA CITY** Stal nierdzewna 18/10. Nr kat.: **355060** (str. 179)

03 **TALERZ PŁYTKI** Porcelana ISABELL, 170x170 mm. Nr kat.: **387070** (str. 200)

04 **KIELISZEK DO WINA PRIMETIME** Profesjonalne szkło dla gastronomii, 0,52 litra. Nr kat.: **400042** (str. 183)

76⁰⁰

01 MŁYNEK
DO PRZYPRAW

775

03 TALERZ
PŁYTKI

577

04 KIELISZEK
DO WINA

11⁵⁰

02 ŁYŻKA STOŁOWA
CITY



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZTUĆCE BAROWE

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę



1



2



3



4

INOX
18/0

Wzór rączki



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	354060	Łyżka stołowa	175	0,72 (0,89)
2.	354050	Widelec stołowy	180	0,72 (0,89)
3.	354080	Nóż stołowy	210	1,50 (1,85)
4.	354010	Łyżeczka do herbaty	135	0,55 (0,68)

od **0⁵⁵**

SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę



1



2



3



4

INOX
18/0

Wzór rączki



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	353060	Łyżka stołowa	195	1,00 (1,23)
2.	353051	Widelec stołowy	190	0,95 (1,17)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	353081	Nóż stołowy	210	1,75 (2,16)
4.	353010	Łyżeczka do herbaty	135	0,69 (0,85)

SZTUĆCE TOWN

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę



1



2



3



4

INOX
18/0

Wzór rączki



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357260	Łyżka stołowa	190	1,45 (1,79)
2.	357250	Widelec stołowy	188	1,45 (1,79)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	357280	Nóż stołowy	210	1,70 (2,10)
4.	357210	Łyżeczka do herbaty	137	1,05 (1,30)

SZTUĆCE CLASSIC

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę



1



2



3



4



5



6

INOX
18/0

Wzór rączki



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357060	Łyżka stołowa	190	2,00 (2,46)
2.	357050	Widelec stołowy	195	2,00 (2,46)
3.	357080	Nóż stołowy	230	2,50 (3,08)
4.	357010	Łyżeczka do herbaty	140	1,50 (1,85)
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	1,45 (1,79)
6.	357140	Łyżeczka do kawy	100	1,25 (1,54)

od **1²⁵**

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZTUĆCE MARINA

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	359060	Łyżka stołowa	197	2,60 (3,20)
2.	359050	Widelec stołowy	200	2,60 (3,20)
3.	359080	Nóż stołowy	210	2,70 (3,33)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	359010	Łyżeczka do herbaty	130	1,70 (2,10)
5.	359140	Łyżeczka do kawy	112	1,60 (1,97)

Wzór rączki



SZTUĆCE CAMBRIDGE

- sprzedawane po 12 sztuk (z wyjątkiem 350470 - sprzedawana po 1 szt.)
- 350080 wykonany ze stali AISI 420
- cena za sztukę

INOX
18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350060	Łyżka stołowa	196	6,20 (7,63)
2.	350050	Widelec stołowy	196	6,20 (7,63)
3.	350080	Nóż stołowy	220	7,60 (9,35)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	350010	Łyżeczka do herbaty	141	3,50 (4,31)
5.	350140	Łyżeczka do kawy	115	3,20 (3,94)
6.	350470	Chochla	269	36,00 (44,28)

Wzór rączki



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10

Wzór rączki



od **2⁷⁰**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351060	łyżka stołowa	195	5,30 (6,52)	4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	2,99 (3,68)
2.	351050	Widlec stołowy	192	5,30 (6,52)	5.	351140	łyżeczka do kawy	114	2,70 (3,33)
3.	351080	Nóż stołowy	210	6,60 (8,12)	6.	351120	Widelczyk do ciasta	135	2,99 (3,68)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZTUŁCE RESTAURACYJNE, UZUPEŁNIAJĄCE

- cena za sztukę
- nóż 352490 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10

Wzór rączki



1



2



3



4



5



6



7



8



9



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351350	Widelec do ryb	193	4,99 (6,14)	6.	352420	łyżka do serwowania	210	19,- (23,37)
2.	351360	Nóż do ryb	213	4,99 (6,14)	7.	352460	Chochelka	185	50,- (61,50)
3.	352510	Nóż do serwowania ryb	260	28,00 (34,44)	8.	352480	łyżeczka do cukru	145	13,- (15,99)
4.	352490	Nóż do steków	210	28,00 (34,44)	9.	352530	łyżeczka do lodów	145	15,- (18,45)
5.	352410	Widelec do sałaty	205	25,00 (30,75)					

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- nóż bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku
- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę

INOX
18/0

Wzór rączki

Bezpieczne,
zaokrąglone
ząbki



Nóż bez ostrza
do nauki krojenia



od **1⁷⁰**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358160	łyżka stołowa	153	2,10 (2,59)	3.	358180	Nóż stołowy	171	2,90 (3,57)
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	1,90 (2,34)	4.	358110	łyżeczka do deserów	135	1,70 (2,10)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZTUŁCE ROYAL

- sprzedawane po 12 sztuk
- 356080 wykonany ze stali AISI 420
- cena za sztukę

INOX
18/10

Wzór rączki



1



2



3



4



5



6



7



8



9



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	356060	łyżka stołowa	203	11,00 (13,53)
2.	356050	Widelec stołowy	205	10,50 (12,92)
3.	356080	Nóż stołowy	237	9,00 (11,07)
4.	356010	łyżeczka do herbaty	140	5,90 (7,26)
5.	356350	Widelec do ryb	193	5,00 (6,15)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	356360	Nóż do ryb	190	5,00 (6,15)
7.	356120	Widelczyk do ciasta	142	6,00 (7,38)
8.	356140	łyżeczka do kawy	110	6,00 (7,38)
9.	356410	Widelec do sałatek	192	7,00 (8,61)

SZTUĆCE CITY

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę
- nóż 355080 i 355490 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10

Wzór rączki



1



2



3



4



5



6



7



8



9



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	355060	łyżka stołowa	197	11,50 (14,15)
2.	355050	Wideliec stołowy	200	10,50 (12,92)
3.	355080	Nóż stołowy	235	14,00 (17,22)
4.	355010	łyżeczka do herbaty	155	7,70 (9,48)
5.	355120	Widelczyk do ciasta	132	8,40 (10,34)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	355140	łyżeczka do kawy	126	8,40 (10,34)
7.	355440	Łopatką do tortu	235	18,00 (22,14)
8.	355490	Nóż do steków	235	11,00 (13,53)
9.	472010	łyżeczka barmańska	201	11,00 (13,53)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



	Kawiarnie	Restauracje	Bary	Catering	Hotele	Saloniki weselne	Dyskoteki i Puby
Seria Bistro				■	■	■	
Seria Saxon	■	■	■		■	■	
Seria Imperial				■	■	■	
Seria Imperial PLUS	■	■	■	■	■	■	■
Seria Primetime	■	■	■				■
Seria Allegra	■	■			■		
Seria Enoteca	■	■			■		
Centra	■		■				■
Casablanca	■		■	■	■	■	■
Istanbul	■	■	■	■	■	■	
Side	■		■		■		■
Seria Bar&Table	■	■			■		
Seria Cuvee	■	■			■		
Seria Rock-s	■	■			■		

KIELISZKI BISTRO

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	2,59 (3,19)
2.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	3,75 (4,62)
3.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	3,94 (4,85)
4.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	3,10 (3,82)
5.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	3,23 (3,98)
6.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	3,10 (3,82)

od **2⁵⁹**

KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	3,21 (3,95)
2.	400021	Kieliszek uniwersalny	75-66	172	0,260	12	3,42 (4,21)
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	3,87 (4,77)
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	3,42 (4,21)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

KIELISZKI SAXON



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400150	Kieliszek do białego wina	63-60	143	0,195	12	3,10 (3,82)
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68-70	158	0,240	12	3,41 (4,20)
3.	400152	Kieliszek do czerwonego wina	77-75	180	0,360	12	3,65 (4,49)
4.	400153	Kieliszek do szampana	50-60	175	0,150	12	3,34 (4,11)

KIELISZKI IMPERIAL PLUS



- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400160	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	5,57 (6,86)
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	5,77 (7,10)
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	5,99 (7,37)
4.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	5,36 (6,60)

KIELISZKI PRIMETIME

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	4,93 (6,07)
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	5,37 (6,61)
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	5,83 (7,18)
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	5,51 (6,78)
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	5,77 (7,10)
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	5,04 (6,20)

KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

nowość



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,195	6	3,27 (4,03)
2.	400251	Szklanka wysoka	65	148	0,470	6	3,61 (4,45)
3.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	6,43 (7,91)
4.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	6,23 (7,67)
5.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	6,11 (7,52)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

KIELISZKI ENOTECA



- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	7,31 (8,99)
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	7,53 (9,27)
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	7,84 (9,65)
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	8,43 (10,37)
5.							



Pasabahce
PROJEKTOWANIE

KIELISZKI BAR & TABLE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane z kryształu beżolowiwego: lead-free cristal glass
- gładka, ścięta krawędź
- szkło o wysokiej przezroczystości oddającej głębokość barwy wina
- klasyczne kształty szkła sprawiają, że pasuje do każdego typu restauracji
- zachowuje swój blask po ponad 2000 myciach w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5



6



7



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400075	Kieliszek do wódki	44-56	140	0,070	6	9,75 (12,00)
2.	400051	Kieliszek do likieru	45-62	171	0,115	6	10,16 (12,50)
3.	400053	Kieliszek do białego wina	63-80	216	0,350	6	10,16 (12,50)
4.	400056	Kieliszek do szampana	45-70	236	0,190	6	12,09 (14,88)
5.	400054	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	74-88	234	0,600	6	12,09 (14,88)
6.	400052	Kieliszek do burgunda	74,5-90	233	0,710	6	13,15 (16,18)
7.	400050	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	83-90	250	0,800	6	13,15 (16,18)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

KIELISZKI CUVÉE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane z kryształu bezołowiowego: lead-free cristal glass
- szkło o wysokiej przezroczystości oddającej głębokość barwy wina
- zachowuje swój blask po ponad 2000 myciach w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400120	Kieliszek do lekkiego białego wina	61-70	198	0,340	6	10,28 (12,65)
2.	400121	Kieliszek do ciężkiego białego wina	55-72	215	0,365	6	10,81 (13,30)
3.	400122	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina	60-82	230	0,500	6	11,99 (14,75)
4.	400123	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina	66-82	245	0,650	6	13,99 (17,21)
5.	400124	Kieliszek do szampana	48,5-70	220	0,200	6	12,52 (15,40)

KIELISZKI BAR & TABLE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane z kryształu bezołowiowego: lead-free cristal glass
- klasyczne kształty szkła sprawiają, że pasuje do każdego typu restauracji
- zachowuje swój blask po ponad 2000 myciach w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400074	Szklanka do piwa	60-80	170	0,370	6	10,59 (13,03)
2.	400057	Kieliszek do martini	96-80	170	0,150	6	12,09 (14,88)
3.	400059	Kieliszek do martini	122-80	186	0,290	6	13,10 (16,12)
4.	400055	Kieliszek do margarity	109-85	172	0,230	6	12,09 (14,88)
5.	400058	Kieliszek do koniaku	68-84	132	0,480	6	13,68 (16,83)

KIELISZKI DO WÓDKI

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400044	44-35	71	0,040	12	1,98 (2,44)
2.	400180	50-35	59	0,030	12	1,93 (2,38)
3.	400181	50-35	60	0,040	12	1,98 (2,44)
4.	400182	49-37	108	0,050	12	3,00 (3,69)
5.	400183	52-34	88	0,060	12	2,12 (2,61)

KIELISZKI DO KOKTAJLI

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5



6



7



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400184	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	4,61 (5,68)
2.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	6,15 (7,57)
3.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	5,04 (6,20)
4.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	4,35 (5,36)
5.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	3,98 (4,90)
6.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,410	12	4,82 (5,93)
7.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	4,83 (5,95)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZKLANKI ISTANBUL

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

Pasabahce
PROFESJONALNA

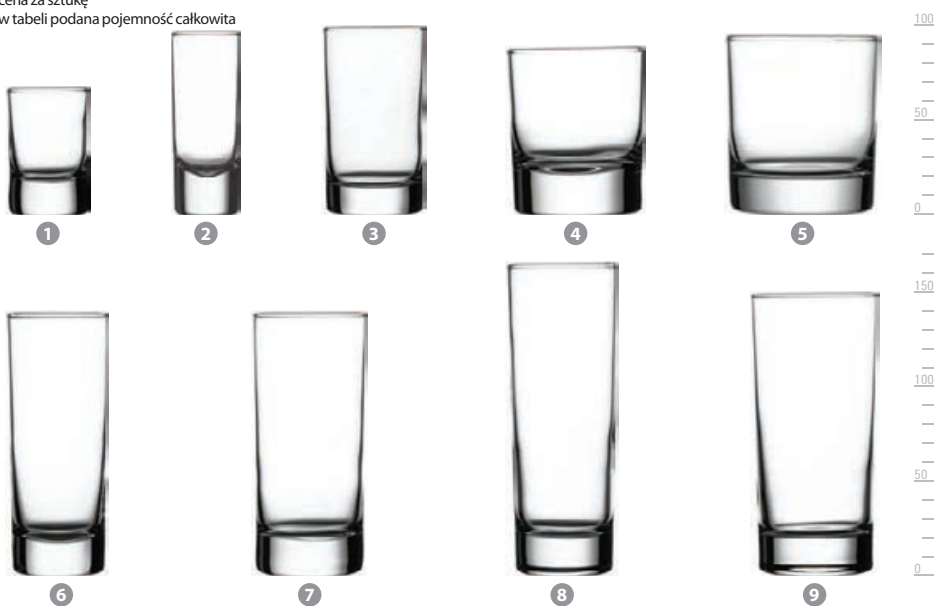


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	1,74 (2,15)
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	1,96 (2,42)
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	1,74 (2,15)
4.	400069	Szklanka wysoka	74-67	161	0,487	12	3,39 (4,17)

SZKLANKI SIDE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

Pasabahce
PROFESJONALNA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	1,98 (2,44)
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	2,17 (2,67)
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	2,54 (3,13)
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	2,69 (3,31)
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	3,60 (4,43)
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	2,57 (3,17)
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	2,78 (3,42)
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	2,78 (3,42)
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	3,28 (4,04)

SZKLANKI GRANDE-S

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- można piętrować
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

nowość



SZKLANKI NEXT

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- można piętrować
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	2,95 (3,63)
2.	400214	Szklanka wysoka	70-54	132	0,320	12	3,19 (3,93)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	2,39 (2,94)
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	2,59 (3,19)

SZKLANKI ROCK-S

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane z kryształu bezołowiowego: lead-free cristal glass
- gładka, ścięta krawędź
- szkło o wysokiej przezroczystości
- klasyczne kształty szkła sprawiają, że pasuje do każdego typu restauracji
- zachowuje swój blask po ponad 2000 myciach w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400076	Kieliszek do wódki	40	72	0,055	6	6,47 (7,96)
2.	400071	Szklanka	79	86	0,300	6	8,59 (10,57)
3.	400072	Szklanka	66	146	0,350	6	8,27 (10,18)
4.	400073	Szklanka	54	200	0,310	6	13,46 (16,56)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZKLANKI CENTRA



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5



6



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400130	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	2,39 (2,94)
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	3,23 (3,98)
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	3,98 (4,90)
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	3,45 (4,25)
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	3,87 (4,77)
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	4,09 (5,04)

SZKLANKI



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400107	Szklanka	75-51	128	0,270	12	3,16 (3,89)
2.	400108	Szklanka	88-61	147	0,410	12	3,61 (4,45)
3.	400024	Szklanka niska	85	85	0,300	12	2,63 (3,24)
4.	400025	Szklanka wysoka	67	146	0,335	12	2,75 (3,39)



Pasabahce

SZKLANKI CASABLANCA

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 nie hartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

od **1⁴⁹**



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	1,49 (1,84)
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	1,93 (2,38)
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	2,07 (2,55)
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	2,49 (3,07)
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	2,96 (3,65)
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	2,57 (3,17)
7.	400011	Szklanka	83	122	0,360	12	2,89 (3,56)
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	3,01 (3,71)
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	3,32 (4,09)
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	4,29 (5,28)
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	5,36 (6,60)
12.	400220	Kieliszek do wody	80	160	0,235	12	5,18 (6,38)
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	18,56 (22,83)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZKLANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- 400195 - cena za komplet (komplet=1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (komplet=1 filiżanka + 1 spodek)
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- szklanka 400098 hartowana
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400195	60-45	55	0,075	12	3,98 (4,90)
2.	400194	85-60	68	0,185	6	6,04 (7,43)
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,16 (3,89)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	4,82 (5,93)

SZKLANKA DO IRISH COFFE



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400063	76-69	146	0,225	12	5,77 (7,10)

SZKLANKA DO LATTE



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	4,82 (5,93)
400196	84-75	162	0,360	6	5,65 (6,95)
400197	91-75	175	0,455	6	6,55 (8,06)

FILIŻANKA CAPPUCCINO



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- cena za komplet (komplet= 1 filiżanka i 1 spodek)
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita
- średnica spodka : 135 mm

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400256	91-40	64	0,238	6	5,99 (7,37)

FILIŻANKA ESPRESSO



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- cena za komplet (komplet= 1 filiżanka i 1 spodek)
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- podana pojemność to pojemność całkowita
- średnica spodka : 117 mm

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400257	64	57	0,09	6	4,15 (5,11)

KUFLE DO PIWA

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400104	77-70	134	0,385	12	5,77 (7,10)
2.	400105	85-97	136	0,500	12	6,44 (7,93)
3.	400106	92-103	154	0,655	12	7,51 (9,24)

KIELISZEK DO PIWA

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- WYKONANE Z KRYSZTAŁU BEZOŁOWIOWEGO: LEAD-FREE CRISTAL GLASS
- klasyczne kształty szkła sprawiają, że pasuje do każdego typu restauracji
- zachowuje swój blask po ponad 2000 myciach w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400074	60-80	170	0,370	6	10,59 (13,03)

SZKŁANKI DO PIWA

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400190	70-62	210	0,410	6	4,51 (5,55)
2.	400191	75-70	220	0,510	6	4,71 (5,80)
3.	400192	80-73	235	0,660	6	4,93 (6,07)



SZKŁANKA DO PIWA

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400039	80-58	180	0,320	12	3,00 (3,69)

SZKŁANKA DO PIWA TULIPE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- szklanka polecana do piwa 0,5 l.

nowość

361



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400201	79-69	160	0,570	12	3,61 (4,45)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

PUCHAREK DO LODÓW



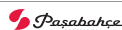
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

nowość



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400258	116-70	133	0,17	6	4,92 (6,06)
2.	400080	116-70	118	0,16	6	4,51 (5,55)
3.	400086	100-65	82	0,28	6	3,92 (4,83)
4.	400096	114-72	105	0,29	6	6,04 (7,43)
5.	400097	102-68	142	0,27	6	6,04 (7,43)

KARAFKI DO WINA/WODY



- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

nowość



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400206	51-63	172	0,25	12	4,92 (6,06)
2.	400207	64-80	203	0,50	6	6,23 (7,67)
3.	400208	79-94	249	1,00	6	8,51 (10,47)

KARAFKA UNIWERSALNA

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane z kryształu bezołowiowego: lead-free cristal glass
- idealna do serwowania wina, wody i soków
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Pasabahce
PROFESSIONAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400070	65-235	240	1,25	24,93 (30,67)

KARAFKA DO WINA



- typ „bordeaux”
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400174	60-67	176	0,25	12	4,22 (5,20)
400173	76-87	213	0,50	6	5,24 (6,45)
400172	93-107	262	1,00	6	6,25 (7,69)

STOJAK NA KARAFKI DO WINA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
400700	340	19,- (23,37)

KARAFKI DO WINA

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane ręcznie z kryształu bezołowiowego: lead-free cristal glass
- typ „włoski”
- cena za sztukę



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400200	75	221	1	58,00 (71,34)
2.	400170	91	255	1,25	59,40 (73,07)
3.	400171	80	256	1,00	54,10 (66,55)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

TALERZ PŁYTKI

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400240	200-118	18	4	3,55 (4,37)
400241	260-140	20	2	4,29 (5,28)

TALERZ GŁĘBOKI

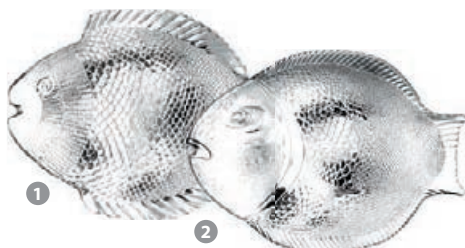
- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400242	220-147	37	0,4	4	4,18 (5,15)

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400081	260	210	12	4,44 (5,47)
2.	400198	335	254	6	8,06 (9,92)

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawana w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400083	60	27	0,03	24	1,89 (2,33)
2.	400090	120	53	0,31	6	2,60 (3,20)
3.	400091	140	63	0,55	6	3,26 (4,01)
4.	400095	172	76	1,20	6	6,73 (8,28)
5.	400092	200	87	1,60	6	8,57 (10,55)
6.	400093	230	101	2,50	6	9,79 (12,05)
7.	400094	262	113	3,70	6	13,77 (16,94)

DZBANEK

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400178	62-48	120	0,250	12	4,16 (5,12)
400177	78-60	153	0,500	6	5,71 (7,03)
400008	97-72	201	1,000	6	7,24 (8,91)
400175	112-86	240	1,850	6	11,22 (13,81)

DZBANEK

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400176	114-90	234	1,450	6	11,22 (13,81)

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400100	78	94	0,25	12	3,16 (3,89)

FOREMKA NA CREME BRULEE

- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



2⁵⁷

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	24	2,57 (3,17)

CUKIERNICA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400089	55-66	130	0,24	12	5,51 (6,78)

DZBANEK NA OLIWĘ

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400179	157	0,260	12	5,46 (6,72)
2.	400279	157	0,260	12	5,35 (6,59)

SOSJERKA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	4,66 (5,74)
400085	94	0,170	12	8,64 (10,63)

POPIELNICZKA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400007	84-107	37	12	2,92 (3,60)

SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400082	120	24	2,03 (2,50)
2.	400087	94	24	2,57 (3,17)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

ZASTAWA STOŁOWA

- klasyczna zastawa rekomendowana zarówno do profesjonalnej gastronomii jak i cateringu
- wykonana z hartowanego białego szkła o wytrzymałej powłoce
- gładkie powierzchnie oraz ranty podkreślają klasyczną elegancję
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388703	235	6	6,59 (8,11)
388705	270	6	12,00 (14,76)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388702	215	29	6	6,49 (7,98)

TALERZ DESEROWY



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388701	195	17	6	5,99 (7,37)

SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388710	120	54	6	7,50 (9,23)

MISKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388711	165	45	8	12,50 (15,38)

BULIONÓWKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388730	Bulionówka	-	52	0,31	6	12,00 (14,76)
388731	Spodek	160	16	-	6	8,79 (10,82)

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- komplet zawiera 6 filiżanek i 6 spodków
- cena za komplet



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
388720	67	0,22	91,00 (111,93)

KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388721	78	91	0,32	6	13,00 (15,99)

PORCELANA ISABELL

- wzmocnione ranty
- wytrzymała powłoka szklana
- przystosowana do mycia w zmywarkach
- przystosowana do użytkowania w kuchenke mikrofalowej
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



TALERZ GŁĘBOKI

• cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387001	230	45	0,35	6	6,59 (8,11)



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387010	153	16	12	2,59 (3,19)
387011	175	20	12	2,99 (3,68)
387012	205	20	12	4,29 (5,28)
387013	220	21	6	5,89 (7,25)
387014	255	24	6	7,99 (9,83)
387015	270	25	6	8,89 (10,94)
387016	310	25	6	15,99 (19,67)

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387020	155	20	12	2,79 (3,44)
387021	185	20	12	2,99 (3,68)
387022	200	22	12	4,39 (5,40)

TALERZ DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387040	305	25	6	21,- (25,83)

SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387030	153	48	0,38	12	3,19 (3,93)
387031	180	55	0,63	12	5,49 (6,76)

MISKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387032	137	66	0,45	8	4,59 (5,65)
387033	150	70	0,60	6	5,09 (6,27)

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387070	170	170	26	6	7,75 (9,54)
387071	235	235	33	4	16,49 (20,29)
387072	295	295	35	3	20,60 (25,34)

PÓLMISEK



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387060	250	188	23	6	8,76 (10,78)
387061	275	205	25	6	10,59 (13,03)
387062	310	228	27	6	10,90 (13,41)

CUKIERNICA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387054	95	73	0,3	6	6,79 (8,36)

DIP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387051	90	27	0,8	12	1,96 (2,42)

DIP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387052	84	84	35	0,1	12	2,29 (2,82)

KOKILKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387080	60	30	0,05	12	2,49 (3,07)
387081	70	30	0,07	12	2,99 (3,68)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

FILIŻANKA ESPRESSO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387042	55/65	60	0,08	8	2,19 (2,70)

FILIŻANKA

- pasuje spodek 387046



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387044	80/90	55	0,17	6	2,99 (3,68)
387045	85/97	60	0,23	6	4,25 (5,23)

FILIŻANKA

- pasuje spodek 387046



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387047	72/80	64	0,18	8	3,49 (4,30)



KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387090	78	95	0,28	6	4,19 (5,16)
387091	90	100	0,43	6	6,99 (8,60)

KUBEK



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387092	65/74	80	89	0,18	6	4,29 (5,28)

KUBEK

- pasuje spodek 387046



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387041	80	88	0,3	6	4,25 (5,23)



BULIONÓWKA

- pasuje spodek 387046



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387050	90/100	53	0,25	6	6,19 (7,62)

SPODEK

- pasuje do filiżanki espresso 387042



Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387043	115	8	1,99 (2,45)

SPODEK

- pasuje do filiżanek 387044, 387045, 387047
- pasuje do kubka 387041
- pasuje do bulionówki 387050



Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387046	140	6	3,49 (4,30)



TALERZ PŁYTKI

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388344	250	27	6	10,70 (13,17)
388345	280	30	3	13,39 (16,47)
388346	300	28	3	19,59 (24,10)

TALERZ PŁYTKI

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388142	225	24	12	6,79 (8,36)
388144	275	32	12	11,00 (13,53)

TALERZ GŁĘBOKI

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388351	265	43	0,5	6	16,50 (20,30)

TALERZ GŁĘBOKI

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388151	225	45	0,25	6	7,75 (9,54)

MISKA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388303	384	84	3,0	1	32,- (39,36)

MISKA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388131	150	43	0,2	12	5,29 (6,51)

KUBEK

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388424	0,48	6	8,45 (10,40)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

KOSZYK DO PIECZYWA



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
360230	250	180	45	25,- (30,75)
360300	300	240	50	31,- (38,13)

KOSZYK DO PIECZYWA



INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
360251	250	55	25,- (30,75)

KOSZYK DO PIECZYWA



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361242	232	178	50	6,50 (8,00)

KOSZYK DO PIECZYWA



PP



od **5⁵⁰**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361230	230	150	65	5,50 (6,77)
361371	375	150	70	8,50 (10,46)

KOSZYK DO PIECZYWA



PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361241	240	50	7,- (8,61)

KOSZYK DO PIECZYWA



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361235	235	150	70	13,- (15,99)

KOSZYK NA SZTUFCĘ



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361270	270	100	50	13,- (15,99)

KOSZYK DO PIECZYWA



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361380	380	270	90	34,- (41,82)

KOSZYK DO PIECZYWA



PP

• można stosować pokrywę
Roll-Top 419000 str. 154



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361530	530	325	70	55,- (67,65)

AKCESORIA DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację



MISECZKA FINGER FOOD



- wykonana ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400260	100-46	45	0,16	6	2,57 (3,17)

MISECZKA FINGER FOOD



- wykonana ze szkła
- cena za sztukę

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400262	82	36	0,28	8,23 (10,13)

MISECZKA FINGER FOOD



- wykonana ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400264	125-59	55	0,425	6	3,17 (3,90)

MISECZKA FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399016	90	84	32	50	63,- (77,49)

PS



KIELISZEK FINGER FOOD



- wykonany ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

nowość

132



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400263	59	70	0,085	6	1,32 (1,63)

KIELISZEK FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

nowość



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	399010	56	43	0,05	50	63,- (77,49)
2.	399011	60	64	0,09	50	85,- (104,55)

PS



KIELISZEK KWADRATOWY FINGER FOOD

PS

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

nowość



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	399002	51	51	33	0,05	12	15,- (18,45)
2.	399003	51	51	55	0,09	12	21,- (25,83)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

ŁYŻKA FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399001	121	42	20	100	27,- (33,21)

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399004	90	226	4	50	24,- (29,52)

ŁYŻKA FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399009	119	40	20	100	52,- (63,96)

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399012	98	20	119	250	59,- (72,57)

WYKAŁACZKA FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399005	82	3	3	250	41,- (50,43)

WYKAŁACZKA FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399013	88	15	6	250	41,- (50,43)

TALERZYK FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399014	160	104	18	20	49,- (60,27)

TALERZYK FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399015	97	79	15	50	57,- (70,11)

TALERZYK KWADRATOWY FINGER FOOD

- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

PS

araven

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399008	80	80	15	25	29,- (35,67)
399007	127	127	15	20	49,- (60,27)
399006	280	280	15	12	95,- (116,85)

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKU

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane z łupku

nowość



1



2



3



4

od **6⁵⁰**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	399101	200	200	5	10,00 (12,30)
2.	399102	200	100	5	6,50 (8,00)
3.	399103	300	300	5	21,00 (25,83)
4.	399104	300	200	5	14,00 (17,22)

MINI PATELNIJA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546001	115	35	15,- (18,45)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546004	100	90	60	23,- (28,29)

INOX

KOSZYK OKRĄGŁY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546002	80	80	24,- (29,52)

INOX

INOX

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546005	100	90	90	35,- (43,05)

INOX

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SERWETNIK

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364101	80	9,50 (11,69)

SERWETNIK

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364100	80	15,- (18,45)

SERWETNIK

Cr



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	364203	195	195	65	25,- (30,75)
2.	364204	195	195	190	29,- (35,67)

TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
368060	200	170	12,- (14,76)

WAZONIK

Paşabahçe

- wykonany ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400199	55	55	180	6	7,44 (9,16)

STOJAK NA RĘCZNIK PAPIEROWY

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364110	150	330	30,- (36,90)

SZCZYPCY I WIDELEC DO ŚLIMAKÓW



Lp.	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	368020	8,- (9,84)
2.	368010	2,- (2,46)

KIELISZEK DO JAJ

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364241	50	2,- (2,46)

SOSJERKA

Paşabahçe

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	4,66 (5,74)
400085	94	0,170	12	8,64 (10,63)

SOSJERKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
369150	0,15	11,50 (14,15)
369250	0,25	14,00 (17,22)
369450	0,45	19,00 (23,37)

MŁYNEK DO PRZYPAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362411	200	44,- (54,12)

MŁYNEK DO PRZYPAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362412	200	51,- (62,73)
362413	300	76,- (93,48)
362414	400	98,- (120,54)

SOLNICZKA PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400087	94	24	2,57 (3,17)
2.	400082	120	24	2,03 (2,50)

Pasabahce

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400179	157	0,260	12	5,46 (6,72)
2.	400279	157	0,260	12	5,35 (6,59)

Pasabahce

CUKIERNICA

- wykonana ze szkła
- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400089	55-66	152	0,24	5,51 (6,78)

Pasabahce

CUKIERNICA

- wykonana z porcelany
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387054	95	73	0,3	6	6,79 (8,36)

Isabell

CUKIERNICA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
364010	0,3	15,- (18,45)

DYSPENSER DO PRZYPAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	18,- (22,14)
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	18,- (22,14)
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	18,- (22,14)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362020	145	22,- (27,06)

ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362320	115	29,- (35,67)

ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362030	155	32,- (39,36)

ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362140	155	30,- (36,90)

ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362250	160	200	69,- (84,87)

ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362150	170	55,- (67,65)

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	4,50 (5,54)
2.	362902	Pojemnik na wykałaczki	5,00 (6,15)
3.	362904	Karafka na przyprawy płynne	5,00 (6,15)
4.	362905	Korek do karafki	3,00 (3,69)

SPRYSKIWACZ DO PRZYPRAW

- (1) spryskiwacz do octu
- (2) spryskiwacz do oleju



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	362500	40	175	29,- (35,67)
2.	362501	40	175	29,- (35,67)

ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

10⁰⁰



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362001	115	10,- (12,30)

ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362003	180	18,- (22,14)

ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362005	115	12,- (14,76)

ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362007	180	26,- (31,98)

ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362002	115	13,- (15,99)

ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362004	180	26,- (31,98)

ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362006	115	14,- (17,22)

CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362009	125	19,- (23,37)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochelkę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Ergonomiczne uchwyt do przenoszenia



Komplet waza z pokrywką i chochelką



Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1. 365301	Waza	245	-	135	3,0	68,- (83,64)
2. 365011	Chochla	80	330	-	0,1	19,- (23,37)
3. 365241	Pokrywa	245	-	-	-	36,- (44,28)

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	109,- (134,07)
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	13,- (15,99)

10 WYPOSAŻENIE BAROWE

Akcesoria i blendery barowe pozwolą na przygotowanie dowolnego drinka czy koktajlu, a prosta, elegancka i krystalicznie czysta kostka będzie ich dopełnieniem.

01 KRUSZARKA Nr kat.: 471000 (str. 221)

02 MIARKA DWUSTRONNA 0,025-0,04 litra. Nr kat.: 474420 (str. 214)

03 OTWIERACZ KELNERSKI Nr kat.: 472999 (str. 214)

04 SHAKER DO KOKTAJLI 3-częściowy, 0,7 litra. Nr kat.: 476071 (str. 215)

05 BLENDER BAR 2 prędkości. Pojemnik 1,25 l
Nr kat.: 482025 (str. 223)



102⁰⁰

01 KRUSZARKA

31⁰⁰

04 SHAKER
DO KOKTAJLI

879⁰⁰

05 BLENDER
BAR

10⁰⁰

02 MIARKA
DWUSTRONNA

17⁰⁰

03 OTWIERACZ
KELNERSKI

WYPOSAŻENIE BAROWE

ŁYZECZKA BARMAŃSKA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472010	200	11,- (13,53)

ŁYZECZKA BARMAŃSKA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472011	285	6,80 (8,37)

ŁYZECZKA BARMAŃSKA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472020	210	9,90 (12,18)

OTWIERACZ



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472100	127	8,- (9,84)

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472140	110	9,- (11,07)

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472999	120	17,- (20,91)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474030	0,03	3,- (3,69)
474101	0,10	10,- (12,30)
474251	0,25	16,- (19,68)

MIARKA DWUSTRONNA



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	474320	0,020-0,035	10,- (12,30)
2.	474420	0,025-0,040	10,- (12,30)
3.	474525	0,030-0,045	10,- (12,30)

STELAŻ DO BUTELEK

• do stelaża pasują standardowe butelki 0,7-1,0 litra



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
475000	25,- (30,75)

KOREK Z RURKĄ

• model 475970 pakowany po 12 sztuk



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	475970	85	1,50 (1,85)
2.	475980	103	7,90 (9,72)

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
472030	35	55	11,- (13,53)

DOZOWNIK



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
475400	0,04	35,- (43,05)
475500	0,05	35,- (43,05)

POJEMNIK BARMAŃSKI

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	121	144	25,- (30,75)

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
476050	0,5	35,- (43,05)
476070	0,7	39,- (47,97)

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473500	500	160	90	69,- (84,87)

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473811	red	90	330	1,0	9,- (11,07)
473812	blue	90	330	1,0	9,- (11,07)
473813	green	90	330	1,0	9,- (11,07)
473814	orange	90	330	1,0	9,- (11,07)
473815	yellow	90	330	1,0	9,- (11,07)

PE

SHAKER BOSTOŃSKI

- model 476000 bez szklanki
- model 476001 ze szklanką

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
476000	90	180	0,9	19,- (23,37)
476001	90	290	0,9	24,- (29,52)

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
476051	0,5	24,- (29,52)
476071	0,7	31,- (38,13)

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477100	240	150	105	28,- (34,44)

EKSPOZYTOR

- ekspozytory na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemniki z tworzywa sztucznego
- 3 pojemniki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477003	190	240	410	3x1	243,- (298,89)

WYPOSAŻENIE BAROWE

MATA BARMANŃSKA



- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub optukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	473900	590	80	16	27,- (33,21)
2.	473910	450	300	10	44,- (54,12)

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478020	200	160	355	70	20,- (24,60)
478030	295	255	355	70	30,- (36,90)
478050	480	450	355	70	49,- (60,27)

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477000	200	160	70	26,- (31,98)

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473021	75	80	3,70 (4,56)

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473000	130	100	0,35	47,- (57,81)

SITKO BARMANŃSKIE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472092	200	16,- (19,68)

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472200	210	14,- (17,22)

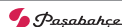
MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472201	210	14,- (17,22)

POPIELNICZKA



- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400007	84-107	37	12	2,92 (3,60)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA



- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna Ø=100 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477012	120	230	38,- (46,74)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

49⁰⁰



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477201	1,9	49,- (60,27)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

Ociekacz i szczytce do lodu w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
479200	150	220	2	99,- (121,77)
479330	170	230	3	197,- (242,31)
479500	200	250	5	206,- (253,38)

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477771	210	205	4,5	38,- (46,74)

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477351	200	205	4,5	29,- (35,67)

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477280	272	204	194	45,- (55,35)

PODSTAWA DO WIADERKA



Lp.	Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	478610	600	100,- (123,00)
2.	478680	680	144,- (177,12)

WYPOSAŻENIE BAROWE

WYCISKARKA DO OWOCÓW

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej



Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480021	212	287	396	0,23	230	1090,- (1340,70)



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce $\varnothing=120$ mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473012	185	225	710	162,- (199,26)

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr/min

2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	469,- (576,87)





robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

SOKOWIRÓWKA J80 ULTRA / J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągle podawanie owoców i warzyw
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić.



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N mm	P	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	5430,- (6678,90)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7050,- (8671,50)

WYPOSAŻENIE BAROWE

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena (zł) netto (brutto)
471200	190	250	440	9	230	2690,- (3308,70)

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- pojemnik na skruszony lód - 2,8 kg
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 13,6 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- obudowa wykonana ze szrotowanej stali nierdzewnej
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
471700	160	240	390	0,05	230	769,- (945,87)

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa



Noże ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
471000	160	135	270	102,- (125,46)

MIKSER DO KOKTAJLI

- 2 prędkości
- pojedyncze mieszadło
- kubek 0,7 l w komplecie
- żeliwna podstawa
- chromowana obudowa silnika
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciąglej



WARING
COMMERCIAL



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
485020	190	220	465	0,11	230	1250,- (1537,50)

WYPOSAŻENIE BAROWE

BLENDER BAR



482025

BLENDER NUBLEND



482180, 482181

BLENDER MARGARITA MADNESS



482241

BLENDER XTREME



484100, 484110, 484150

FUNKCJE:

- moc 350 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 380 W
- 2 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 3 prędkości obrotowe

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110, 484111 2 prędkości ciągłe i prędkość pulsacyjna
- model 484150 płynna regulacja prędkości obrotowej
- tytanowe sprzęgło

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę):

1-24

25-49

50-74

75+

ZASTOSOWANIE:

- napoje o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej konsystencji

SPRAWDZA SIĘ W:

- bary

- bary, małe restauracje, małe kawiarnie

- bary, restauracje, kawiarnie

- Coffe shops, restauracje, bary, szkoły, przedszkola, instytucje żywienia zbiorowego

POLECANE ZASTOSOWANIA:

- mrożone drinki, musy, margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje na bazie lodów, sosy, salsa, dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy, zupy i inne

- musy owocowe, drinki na bazie lodów, mrożone koktajle, salsa, sosy, zupy, desery, dressingi i inne

BLENDER BAR

- 2 prędkości 17000/21000 obr/min
- pojemnik 1,25 l akrylowy w komplecie
- łatwy do czyszczenia
- emaliowana żeliwna podstawa
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Panel sterowania

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482025	180	370	0,35	230	879,- (1081,17)



WARING
COMMERCIAL

BLENDER NUBLEND

- 2 prędkości 17000/21000 obr/min
- pojemnik 1,3 l z poliweglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- funkcja puls
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Panel sterowania

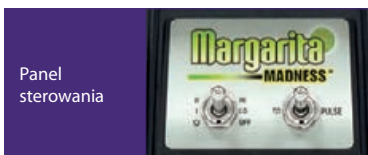
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482180	180	200	415	0,38	230	999,- (1228,77)



WARING
COMMERCIAL

BLENDER MARGARITA MADNESS

- 3 prędkości 22000/26500/28500 obr/min
- pokrywa z otworem
- podstawa z poliweglanu
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej



Panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482241	178	254	345	1,5	18,5	1,5	230	1699,- (2089,77)



WARING
COMMERCIAL

WYPOSAŻENIE BAROWE

BLENDER NUBLEND

- 2 prędkości 170000/21000 obr/min
- pojemnik 1 l ze stali nierdzewnej w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING
COMMERCIAL

Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	482181	Blender NuBlend	180	200	415	0,38	230	1159,- (1425,57)
2.	482003	Dzbanek	-	-	-	-	-	465,- (571,95)

BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



WARING
COMMERCIAL

Panel sterowania



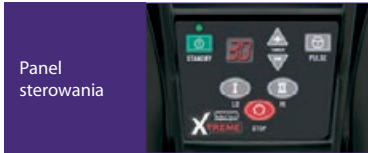
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
484100	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2690,- (3308,70)
484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	744,- (915,12)



WARING
COMMERCIAL

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu



Panel sterowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
484110	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	3290,- (4046,70)
484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	744,- (915,12)

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr/min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu



Panel sterowania



WARING
COMMERCIAL

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
484150	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	3790,- (4661,70)
484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	744,- (915,12)

WYPOSAŻENIE BAROWE

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór
kostki



831⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
871101	305	380	380	0,13	230	831,- (1022,13)

CHŁODZIARKA BAROWA

- pojemność:
109 butelek o wymiarach h=240 mm i Ø=75 mm
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik
z wyświetlaczem temperatury
- oświetlenie wnętrza
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- wykonana z blachy malowanej proszkowo
- półka w komplecie
- kolor: czarny



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882250	Drzwi otwierane, 2-drzwi	920	535	925	223	0 / +10	0,28	230	2390,- (2939,70)
882251	Drzwi suwane, 2-drzwi	920	535	925	223	0 / +10	0,28	230	2490,- (3062,70)

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/24h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
871120	380	477	590	do 20	0,17	230	2190,- (2693,70)
871126	420	528	655	do 26	0,22	230	2490,- (3062,70)

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny



Wzór łuski



Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	V kg	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	873901	Powietrzem	1,0	500	660	690	20	do 90	59	0,55	230	9500,- (11685,00)
	873902	Wodą	6,3	500	660	690	20	do 90	59	0,55	230	9500,- (11685,00)
2.	873151	Powietrzem	1,0	738	690	920	40	do 150	85	0,65	230	10900,- (13407,00)
	873152	Wodą	6,4	738	690	920	40	do 150	85	0,65	230	10900,- (13407,00)

WYPOSAŻENIE BAROWE

KOSTKARKI

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 i 872212 z tworzywa ABS



KOSTKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

- zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego
- mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą

SOLIS
VIDE
Model
872461

Wzór
kostki



Lp.	Nr kat.	S kg/24h	W mm	D mm	H mm	V kg (–kostki)	Zużycie wody litry/kg	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872211	do 21	355	404	590	4 (–310)	4,5	27,5	0,32	230	2990,- (3677,70)
2.	872213	do 21	355	404	590	4 (–310)	4,5	27,5	0,32	230	3410,- (4194,30)
3.	872281	do 28	390	460	690	9 (–530)	5,1	37,0	0,37	230	4090,- (5030,70)
4.	872331	do 33	500	580	690	16 (–950)	3,3	48,0	0,37	230	4870,- (5990,10)
	872421	do 42	500	580	690	16 (–950)	4,0	52,0	0,45	230	5140,- (6322,20)
5.	872461	do 46	500	580	800	25 (–1470)	4,0	56,0	0,50	230	5350,- (6580,50)
6.	872651	do 65	738	600	920	40 (–2350)	2,8	77,0	0,65	230	6990,- (8597,70)
	872801	do 80	738	600	920	40 (–2350)	2,6	86,0	0,80	230	7550,- (9286,50)
	872901	do 90	738	600	1020	55 (–3240)	2,5	89,0	0,85	230	7850,- (9655,50)
7.	872131	do 130	840	740	1075	65 (–3830)	2,8	113,0	1,05	230	9990,- (12287,70)
8.	872151	do 155	840	740	1075	65 (–3830)	2,6	118,0	1,40	230	10800,- (13284,00)

KOSTKARKI CHŁODZONE WODĄ

- zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem
- cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła

Wzór kostki



od 2990⁰⁰



1



3



5

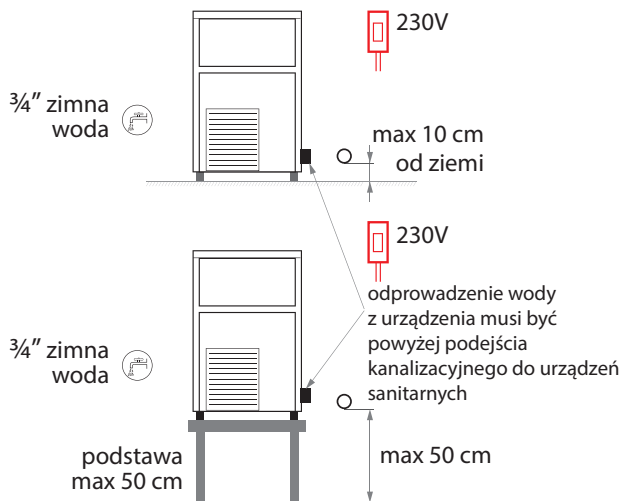


7

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V kg (~kostki)	S kg/24h	Zużycie wody litry/kg	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872212	355	404	590	4 (~310)	do 21	20,0	27,5	0,32	230	2990,- (3677,70)
2.	872214	355	404	590	4 (~310)	do 21	20,0	27,5	0,32	230	3410,- (4194,30)
3.	872282	390	460	690	9 (~530)	do 28	14,0	37,0	0,37	230	4090,- (5030,70)
4.	872332	500	580	690	16 (~950)	do 33	13,0	48,0	0,37	230	4870,- (5990,10)
	872422	500	580	690	16 (~950)	do 42	15,0	52,0	0,45	230	5140,- (6322,20)
5.	872462	500	580	800	25 (~1470)	do 46	14,0	56,0	0,50	230	5350,- (6580,50)
6.	872652	738	600	920	40 (~2350)	do 65	12,8	77,0	0,65	230	6990,- (8597,70)
	872802	738	600	920	40 (~2350)	do 80	14,4	86,0	0,80	230	7550,- (9286,50)
	872902	738	600	1020	55 (~3240)	do 90	14,2	89,0	0,85	230	7850,- (9655,50)
7.	872132	840	740	1075	65 (~3830)	do 130	15,3	113,0	1,05	230	9990,- (12287,70)
8.	872152	840	740	1075	65 (~3830)	do 155	13,0	118,0	1,40	230	10800,- (13284,00)

WYPOSAŻENIE BAROWE

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘK CZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	391
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	391



Nr kat.	Nr strony
822998	391

SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	379, 391

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	392
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	392

11 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Niezbędne urządzenia oraz akcesoria do przygotowania wyśmienitej pizzy.

01 **ŁOPATA DO PIZZY** Wykonana z aluminium. Drewniana rączka.
Nr kat.: **564051** (str. 237)

02 **RĘKAWICE PIEKARSKIE**. Stal nierdzewna. Nr kat.: **505011** (str. 236)

03 **TORBA DO PIZZY** Wykonana z nylonu. Nr kat.: **563452** (str. 236)

04 **BLACHA DO PIZZY** Ø 200 mm Nr kat.: **560201** (str. 238)

05 **PIEC DO PIZZY** Obudowa ze stali nierdzewnej. Płyty szamotowe.
Zakres pracy do 450°C. Nr kat.: **781014** (str. 233)

06 **RADEŁKO DO PIZZY** Ø 100 mm Nr kat.: **561101** (str. 237)

86⁰⁰

01 ŁOPATA
DO PIZZY

98⁰⁰

02 RĘKAWICE
PIEKARSKIE

75⁰⁰

03 TORBA
DO PIZZY

84⁰

04 BLACHA
DO PIZZY









9⁰⁰

06 RADEŁKO
DO PIZZY

2799⁰⁰

05 PIEC
DO PIZZY

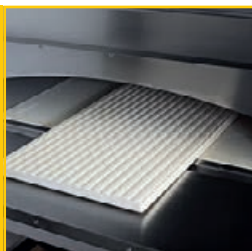


Piecze do pizzy		Średnica pizzy (mm)				
		Ø 410	Ø 320			Ø 360
Układ pizzy w komorze						
		Nr kat.				
Piecze 1-komorowe pomocnicze		777254	■			
		781010				■
Piecze 1-komorowe		781014	■			
		781114		■		
		781214			■	
		781314				■
		781020				
Piecze 2-komorowe		781024	■			
		781124		■		
		781224			■	
		781324				■

PIEC DO PIZZY

- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali ocynkowanej
- płyty szamotowe o grubości 20 mm
- zakres pracy do 450°C
- oświetlenie komory
- kominek odprowadzający parę
- możliwość niezależnego sterowania grzałką górną i dolną

Płyty szamotowe
o grubości 20 mm



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



od **2799⁰⁰**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
781014	Piec jednokomorowy	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	2799,- (3442,77)
781114	Piec jednokomorowy	975	1091	415	658	1008	90	145	119	6,65	400	3900,- (4797,00)
781214	Piec jednokomorowy	1305	761	415	986	678	90	145	130	6,45	400	4980,- (6125,40)
781314	Piec jednokomorowy	1305	1091	415	986	1008	90	145	155	9,65	400	5850,- (7195,50)
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	90	145	115	6,00	400	3990,- (4907,70)

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
781024	Piec dwukomorowy	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	4690,- (5768,70)
781124	Piec dwukomorowy	975	1091	753	658	1008	90	145	217	2x6,65	400	6920,- (8511,60)
781224	Piec dwukomorowy	1305	761	753	986	678	90	145	209	2x6,45	400	9010,- (11082,30)
781324	Piec dwukomorowy	1305	1091	753	986	1008	90	145	282	2x9,65	400	10950,- (13468,50)
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	90	145	205	2x6,00	400	6699,- (8239,77)

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
781004	Podstawa do pieca 781014 i 781024	980	770	1000	797,- (980,31)
781104	Podstawa do pieca 781114 i 781124	980	1110	1000	818,- (1006,14)
781204	Podstawa do pieca 781214 i 781224	1310	820	1000	907,- (1115,61)
781304	Podstawa do pieca 781314 i 781324	1310	1110	1000	982,- (1207,86)
781000	Podstawa do pieca 781010 i 781020	1064	840	1005	899,- (1105,77)



WYPOSAŻENIE PIZZERII

PIEC DO PIZZY

- urządzenie do szybkiego pieczenia produktów świeżych i mrożonych
- grzałki infrared (1050°C)
- podgrzewana płyta szamotowa
- regulacja temp. 0-350°
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- dodatkowo izolowana komora



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777254	670	580	270	do 350	30	3	230	3385,- (4163,55)

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkownarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=310 mm
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej



nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786931	440	365	545	0,25	230	3590,- (4415,70)

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- maksymalna pojemność dzieży:
 - do 6 kg w modelu 786102
 - do 15 kg w modelu 786202
 - do 22 kg w modelu 786302
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- model 786102 – średnica dzieży 240 mm
- model 786202 – średnica dzieży 360 mm
- model 786302 – średnica dzieży 400 mm
- dzieża zamontowana na stałe



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786102	240	260	460	540	10	90	35	0,22	230	3390,- (4169,70)
786202	360	400	630	700	20	100	59	0,75	400	3799,- (4672,77)
786302	400	440	680	780	30	100	90	1,10	400	4780,- (5879,40)

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich, np.: pizza, pierogi
- maksymalna pojemność dzieży:
 - do 3,5 kg w modelu 786100
 - do 7,5 kg w modelu 786200
 - do 11,5 kg w modelu 786350
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- kontrolka pracy
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Panel
sterowania



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	2290,- (2816,70)
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	3320,- (4083,60)
3.	786350	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	4490,- (5522,70)

WYPOSAŻENIE PIZZERII

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie



**THERMO
FUTURE
BOX**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	167,- (205,41)
057351	410	410	390	40	185,- (227,55)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta
kieszonka
120x180 mm



Otwory
wentylacyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	4 pizze Ø400 mm lub 3 x Ø450 mm	550	500	200	75,- (92,25)

RĘKAWICE LATEKSWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



nowość

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
505021	300	49,- (60,27)

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505011	do 300	98,- (120,54)

RĘKAWICE KUCHENNE

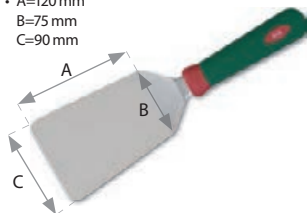
- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505013	430	do 230	27,- (33,21)

ŁOPATKA DO PIZZY

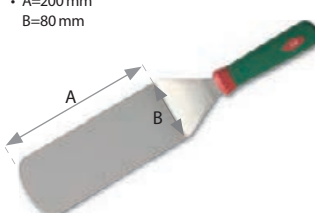
- antypoślizgowa rączka z tworzywa
- A=120 mm
- B=75 mm
- C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	124,- (152,52)

ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka z tworzywa
- A=200 mm
- B=80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	139,- (170,97)

RADEŁKO DO PIZZY

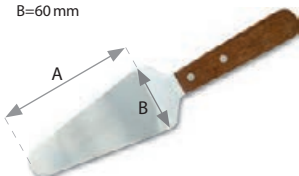
- ostre proste



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
561101	100	9,- (11,07)

ŁOPATKA DO PIZZY

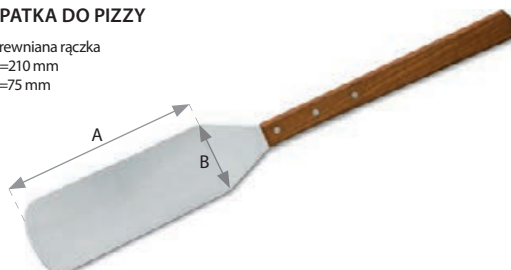
- drewniana rączka
- A=120 mm
- B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503210	270	12,- (14,76)

ŁOPATKA DO PIZZY

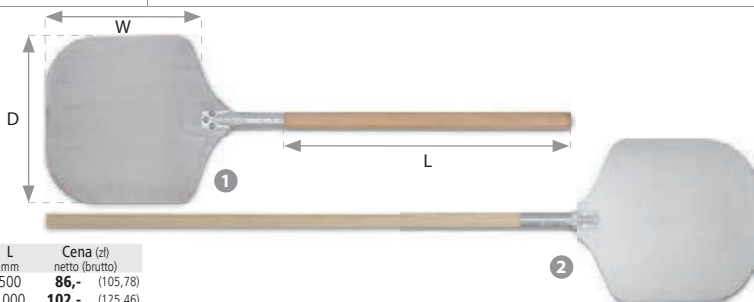
- drewniana rączka
- A=210 mm
- B=75 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503250	540	34,- (41,82)

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	564051	350	350	500	86,- (105,78)
	564101	350	350	1000	102,- (125,46)
2.	564052	300	300	500	71,- (87,33)
	564102	300	300	1000	83,- (102,09)

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu

Możliwość regulacji szczotki



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564401	1100	258,- (317,34)

WYPOSAŻENIE PIZZERII

TALERZ DO PIZZY

- wykonany z porcelany
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- szersza oferta porcelany patrz str. 198-203

Isabell



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387040	305	25	6	21,- (25,83)

POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563407	600	400	70	69,- (84,87)

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
560181	180	25	8,40 (10,34)
560201	200	25	8,40 (10,34)
560221	220	25	10,50 (12,92)
560241	240	25	10,50 (12,92)
560261	260	25	13,00 (15,99)
560281	280	25	13,00 (15,99)
560301	300	25	15,00 (18,45)
560321	320	25	16,00 (19,68)
560361	360	25	20,00 (24,60)
560401	400	25	31,00 (38,13)
560451	450	30	34,00 (41,82)
560501	500	30	42,00 (51,66)

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewewnętrzna)	Cena (zł) netto (brutto)
562231	200	230	9,- (11,07)
562281	250	280	11,- (13,53)
562311	280	300	14,- (17,22)
562330	310	330	14,- (17,22)
562361	350	380	19,- (23,37)
562400	380	400	20,- (24,60)
562460	430	460	22,- (27,06)
562500	480	500	26,- (31,98)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- nadstawa wykonana ze stali nierdzewnej, blat roboczy wykonany z granitu
- układ pojemników w blacie 5 x GN 1/6
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z przewodnicami w komplecie
- produkt bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



2890⁰⁰



Ergonomiczne
uchwyty

Nr kat.	Opis	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
843029	2-drzwi	5x GN 1/6	900	700	1075	240	+2 / +8	0,23	230	2890,- (3554,70)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 3 ruszty z przewodnicami w komplecie
- niezależne elektroniczne sterowanie nadstawy z wyświetlaczem temperatury
- temperatura pracy nadstawy chłodniczej: +2 / +10°C
- produkt bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	Opis	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
843032	3-drzwi	6x GN 1/4 (h=100 mm)	1400	700	1415	392	+2 / +8	0,34	230	6640,- (8167,20)

WYPOSAŻENIE PIZZERII

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- wysuwany agregat z prawej strony
- obudowa i wewnątrz wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- 7 szuflad neutralnych (niechłodzonych)
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpylkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- niezależne elektroniczne sterowanie nadstawy z wyświetlaczem temperatury
- temperatura pracy nadstawy chłodniczej: +2 / +10°C
- produkt bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38, 41-46



Nr kat.	Opis	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
843271	2-drzwiowy	10x GN 1/4 (h=100 mm)	2025	800	1450	390	-2 / +8	0,34	230	11500,- (14145,00)

12 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

01 KUWETA DO LODÓW Pojemność 5l. Nr kat.: 535014 (str. 248)

02 PORCJONER DO LODÓW Stal nierdzewna. Nr kat.: 531300 (str. 247)

03 PORCJONER DO LODÓW Gąłkownica - stal nierdzewna, rączka - tworzywo sztuczne. Nr kat.: 532300 (str. 247)

04 PORCJONER DO LODÓW Aluminium, gramatura 1/30, porcja ~23 gramy. Nr kat.: 530300 (str. 247)

05 PUCHAREK DO LODÓW Stal nierdzewna. Nr kat.: 370101 (str. 247)

06 PUCHAREK DO LODÓW Wykonany ze szkła. Nr kat.: 400080 (str. 247)

48⁰⁰

01 KUWETA
DO LODÓW

4⁵¹

06 PUCHAREK
DO LODÓW

9⁰⁰

05 PUCHAREK
DO LODÓW

139⁰⁰

02 PORCJONER
DO LODÓW

129⁰⁰

03 PORCJONER
DO LODÓW

108⁰⁰

04 PORCJONER
DO LODÓW



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

NABOJE DO SYFONÓW

- ISI Cream - każdy nabój zawiera 8g czystego N2O
- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8g czystego CO2
- naboje wykonane najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



od **13⁵⁰**

Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500000	Naboje CREAM	10	13,50 (16,61)	500005	Naboje CREAM	50	66,- (81,18)
500003	Naboje CREAM	24	33,00 (40,59)	500010	Naboje SODA	10	15,- (18,45)

SYFONY



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy ISI; używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 ltr śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje CREAM

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500051	0,5	249,- (306,27)
500101	1,0	279,- (343,17)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje CREAM



3 końcówki
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500205	0,5	329,- (404,67)
500210	1,0	369,- (453,87)



SYFON ISI THERMO WHIP

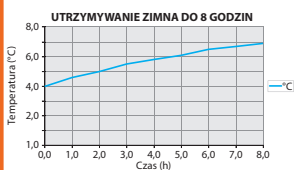
- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje CREAM



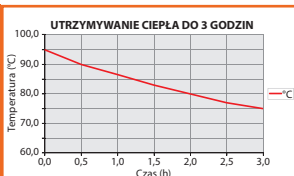
3 końcówki
w standardzie



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500305	0,5	405,- (498,15)



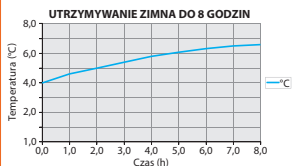


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
 - temp. początkowa produktów 4°C
 - temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500410	1	644,- (792,12)

SYFON ISI SODA SIPHON

- syfon do przygotowania świeżej, musującej wody w krótkim czasie
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- możliwość przygotowania gazowanych napojów smakowych np. ze świeżych owoców (np. pomarańczy, cytryn, jablek itp.)
- praktyczny dozownik
- dostępny w trzech wariantach kolorystycznych
- dedykowane naboje SODA



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	500502	Black	1	158,- (194,34)
2.	500503	Silver	1	158,- (194,34)
3.	500501	Red	1	158,- (194,34)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

KOŃCÓWKA PROSTA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500001	18,- (22,14)

KOŃCÓWKA TULIPAN



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500002	18,- (22,14)

2 KOŃCÓWKI DO NADZIEWANIA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500004	46,- (56,58)

ZESTAW KOŃCÓWEK

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500006	55,- (67,65)

ZESTAW KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500008	52,- (63,96)

ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500007	75,- (92,25)

SITKO Z LEJKIEM



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500009	142,- (174,66)

KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
B2011201	5,- (6,15)

ZESTAW RAPID INFUSION

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500011	74,- (91,02)

OSŁONA TERMICZNA NA SYFON 0,5l

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500012	45,- (55,35)

PUCHAREK DO LODÓW



- wykonany ze szkła
- sprzedawane po 6 sztuk
- cena za sztukę

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
400080	116-70	118	4,51 (5,55)
400258	116-70	133	4,92 (6,06)

PUCHAREK DO LODÓW



- wykonany ze szkła
- sprzedawane po 6 sztuk
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400086	100-65	82	0,28	3,92 (4,83)

PUCHAREK DO LODÓW



- wykonany ze szkła
- sprzedawane po 6 sztuk
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400096	114-72	105	0,29	6,04 (7,43)

PUCHAREK DO LODÓW



- wykonany ze szkła
- sprzedawane po 6 sztuk
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400097	102-68	142	0,27	6,04 (7,43)

PORCJONER DO LODÓW



AI

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wygodny uchwyt



Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
530300	1/30, porcja ~23 g	108,- (132,84)
530400	1/40, porcja ~17 g	108,- (132,84)

PORCJONER DO LODÓW



INOX

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wysoka jakość mechanizmu



Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
531300	1/30, porcja ~23 g	139,- (170,97)
531360	1/36, porcja ~19 g	139,- (170,97)
531400	1/40, porcja ~17 g	139,- (170,97)

PORCJONER DO LODÓW



- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa
- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wysoka jakość mechanizmu



Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
532300	1/30, porcja ~23 g	129,- (158,67)
532360	1/36, porcja ~19 g	129,- (158,67)
532400	1/40, porcja ~17 g	129,- (158,67)

PUCHAREK DO LODÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
370102	95	40	0,125	9,- (11,07)
370101	105	65	0,225	9,- (11,07)

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
536004	95	270	90	84,- (103,32)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

KUWETA DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
535014	360	165	120	5	48,- (59,04)

KUWETA DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
535017	360	250	80	5	52,- (63,96)

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528011	34-90	50	56,- (68,88)

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528010	20-110	30	66,- (81,18)

PIERŚCIEN CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528034	80	45	10,00 (12,30)
528035	100	45	12,50 (15,38)
528036	120	45	14,50 (17,84)

FORMA DO WPIEKIÓW

- można używać w piekarniku, kuchence mikrofalowej, lodówce i zamrażarce
- wykonane z silikonu
- można sterylizować
- zakres temperatur: od -60°C do 300°C
- nie chłoną zapachów
- łatwe w czyszczeniu



Lp.	Nr kat.	Produkt	ØxD mm (foremka)	WxD mm (forma silikonowa)	WxDxH mm (foremka)	V litry (foremki)	V litry (formy)	Ilość szt. (foremek)	Cena (zł) netto (brutto)
1.	521202	Forma "Piramida"	-	600x400	65x65x35	0,06	2,10	35	355,- (436,65)
2.	521203	Forma "Brioszka"	80x36	600x400	-	0,08	2,01	24	355,- (436,65)
3.	521205	Forma "Babka"	73x36	600x400	-	0,09	3,15	35	355,- (436,65)

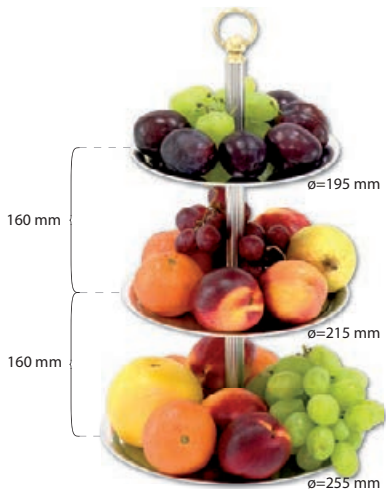
SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	501111	120	80	2,80 (3,45)
2.	501150	147	100	3,70 (4,56)
3.	501200	205	125	8,00 (9,84)
4.	501210	215	125	7,50 (9,23)

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544030	420	191,- (234,93)

KOSZ NA OWOCE



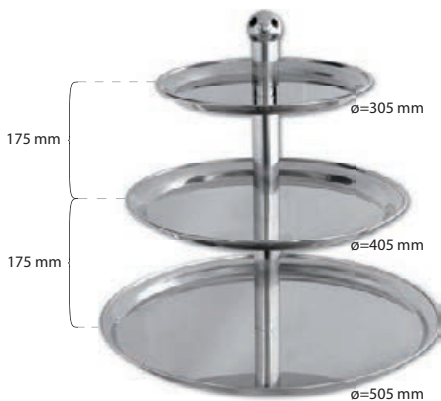
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544100	280	380	152,- (186,96)

INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544032	500	169,- (207,87)

INOX

KOSZ NA OWOCE

INOX

nowość



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544101	245	190	35,- (43,05)

KOSZ NA OWOCE

INOX

nowość

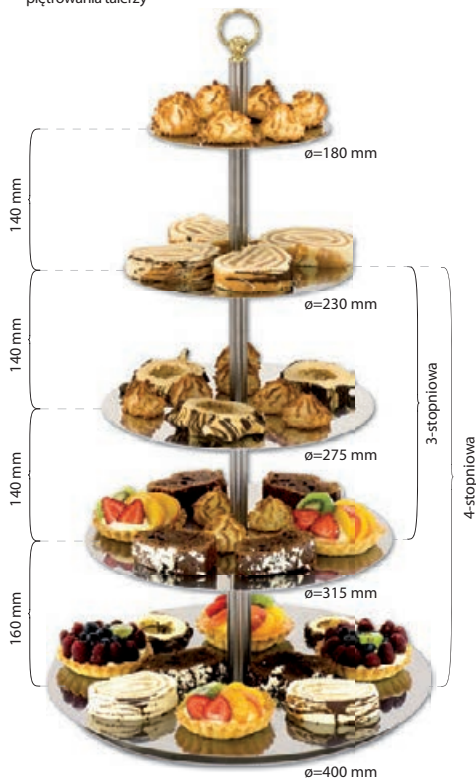


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544102	290	75	29,- (35,67)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

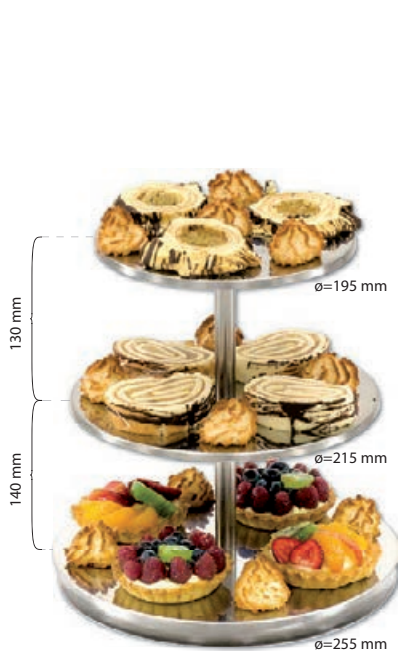
PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabela)
- talerze płaskie
- istnieje możliwość dowolnego piętrowania talerzy



PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie



Nr kat.	Produkt	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542030	3-stopniowa	480	385,- (473,55)
542040	4-stopniowa	600	514,- (632,22)
542050	5-stopniowa	760	639,- (785,97)

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542031	300	205,- (252,15)

PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545011	330	50	72,- (88,56)

PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545010	300	60	116,- (142,68)

PATERA DO TORTU

- wykonana ze szkła
- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545012	300	70	99,- (121,77)

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	99,- (121,77)
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	122,- (150,06)
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	144,- (177,12)
4.	253302	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	300	119,- (146,37)
5.	334218	Nóż łopatkowy do tortów (ostrza: ząbkowane i proste)	160	72,- (88,56)
	334219	Nóż łopatkowy do tortów (ostrza: falowane i proste)	160	79,- (97,17)
6.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	260	60,- (73,80)
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	310	59,- (72,57)
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	360	69,- (84,87)
7.	263260	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	260	59,- (72,57)
	263310	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	310	59,- (72,57)

WALEK

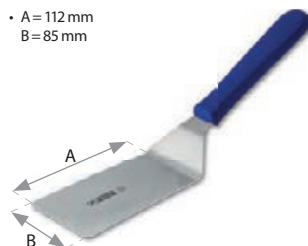
- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
524390	100	395	195,- (239,85)

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm
- B = 85 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	72,- (88,56)

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	82,- (100,86)

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	502080	80	230	28,- (34,44)
2.	502120	120	240	37,- (45,51)

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503220	100	220	12,- (14,76)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
515020	2	7,- (8,61)
515030	3	7,- (8,61)
515040	4	7,- (8,61)
515050	5	7,- (8,61)
515060	6	7,- (8,61)
515070	7	7,- (8,61)
515080	8	7,- (8,61)
515090	9	7,- (8,61)
515100	10	7,- (8,61)
515110	11	7,- (8,61)
515120	12	7,- (8,61)
515130	13	7,- (8,61)
515140	14	7,- (8,61)
515150	15	7,- (8,61)
515160	16	7,- (8,61)
515180	18	7,- (8,61)



INOX

KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
516050	5	7,- (8,61)
516060	6	7,- (8,61)
516080	8	7,- (8,61)



INOX

KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
516950	4	95	12,- (14,76)



INOX

KOŃCÓWKA OKRĄGLA

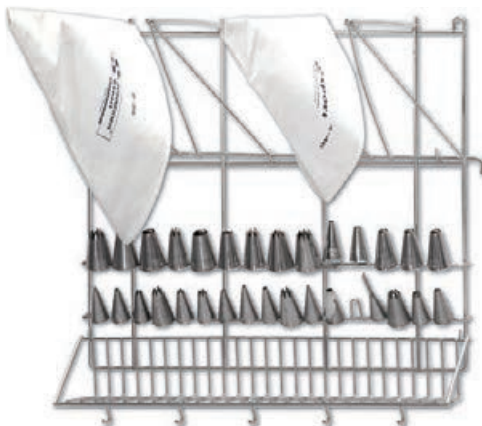
Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
514020	2	7,- (8,61)
514040	4	7,- (8,61)
514050	5	7,- (8,61)
514060	6	7,- (8,61)
514080	8	7,- (8,61)
514100	10	7,- (8,61)



INOX

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
510000	510	520	154,- (189,42)

KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 16 końcówek w komplecie



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
518100	ok. 33	79,- (97,17)

INOX

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA KOŃCÓWEK



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
519000	180	20,- (24,60)

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wykonany z bawełny
- wzmocniona końcówka
- trzykrotnie powlekany
- bezpieczny dla żywności
- z zawieszką
- wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
511650	650	39,- (47,97)
511700	700	45,- (55,35)

WOREK DO WYCISKANIA EXPORT

- wykonany z bawełny
- wzmocniona końcówka
- pięciokrotnie powlekany
- bezpieczny dla żywności
- z zawieszką
- wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
512400	400	22,- (27,06)
512460	460	27,- (33,21)
512500	500	30,- (36,90)
512550	550	37,- (45,51)
512600	600	40,- (49,20)
512650	650	41,- (50,43)

WOREK DO WYCISKANIA NYLON FUTURE

- wykonany z nylonu
- bez wzmocnionej końcówki
- kolor biały
- cienki i elastyczny
- bezpieczny dla żywności
- z zawieszką
- wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
513401	400	18,- (22,14)
513461	460	22,- (27,06)
513501	500	24,- (29,52)
513551	550	25,- (30,75)
513601	600	28,- (34,44)
513701	700	33,- (40,59)

WOREK DO WYCISKANIA Z JONAMI SREBRA

- wykonany z bawełny
- kolor biały
- bezpieczny dla żywności
- wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
511401	400	19,- (23,37)
511461	460	21,- (25,83)
511501	500	23,- (28,29)
511551	550	28,- (34,44)
511601	600	31,- (38,13)

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
510010	300	100	60,- (73,80)
510011	460	100	77,- (94,71)

ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504010	60	37,- (45,51)

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki

nowość



199⁰⁰

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
510020	199,- (244,77)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527250	5 noży	354,- (435,42)

ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527150	5 noży	246,- (302,58)
527170	7 noży	354,- (435,42)

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
523040	40	8,- (9,84)
523080	80	19,- (23,37)

UBIJAŁK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313251	250	13,- (15,99)
313301	300	14,- (17,22)
313401	400	16,- (19,68)
313501	500	14,- (17,22)

FOREMKA NA CREME BRULEE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	2,57 (3,17)

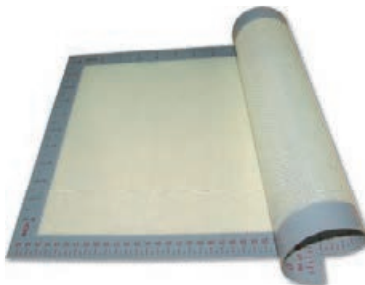
ZNACZNIK DO KAJZEREK



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
526060	65	9,- (11,07)

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -40 do +250°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
521110	520	315	56,- (68,88)
521640	585	385	56,- (68,88)

WYBIERAK DO CIAST

- wykonany ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
503080	110	155	10,- (12,30)

WYBIERAK DO CIASTA

- odporność termiczna do +220°C



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
525251	250	20,- (24,60)
525281	280	26,- (31,98)
525351	350	28,- (34,44)
525451	450	36,- (44,28)

WYBIERAK DO CIASTA

- odporność termiczna do +220°C



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
525332	330	27,- (33,21)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 5 l oraz zestaw trzech końcówek
- nowoczesna konstrukcja - podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- ruchoма kolumna
- średnica dzieży 205 mm
- dzieża wyjmowana

1490⁰⁰



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	netto (brutto)
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	1490,- (1832,70)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 270 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa stalowa malowana proszkowo



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	netto (brutto)
783100	420	380	750	10	189/362	70	0,37	230	1990,- (2447,70)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 320 mm
- dzieża wyjmowana



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł)
			netto (brutto)
1.	785201	Końcówka do mieszania ciast lekkich	160,- (196,80)
2.	785202	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	150,- (184,50)
3.	785203	Końcówka do ubijania piany	135,- (166,05)
4.	785204	Dzieża	250,- (307,50)

Nr kat.	Ø	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	netto (brutto)
783200	320	415	630	885	20	91/164/294	105	0,75	230	2790,- (3431,70)

13 OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny zarówno jako uzupełnienie wyposażenia kuchni, ale także podstawowe narzędzie pracy przy obróbce termicznej danego rodzaju potrawy.

01 **KONTAKT GRILL PODWÓJNY** Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Ryflowane płyty żelwne z powłoką ceramiczną. Dwie strefy grzewcze, góra i dół. Bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia. Rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania. Płynna regulacja temperatury 50-300°C.

W komplecie druczana szczotka do czyszczenia
Nr kat.: **742020** (str. 258)



999⁰⁰

**01 KONTAKT GRILL
PODWÓJNY**

GREDIL

Cennik porównawczy małych urządzeń do obróbki termicznej

GREDIL

Ekonomiczna linia małych urządzeń do obróbki termicznej przeznaczona dla potrzeb małej i średniej gastronomii.



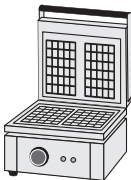

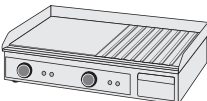
caterina

Linia małych urządzeń do obróbki termicznej zaprojektowana dla potrzeb małej i średniej gastronomii.

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

ROLLER GRILL

Linia małych urządzeń do obróbki termicznej jednego z głównych światowych producentów przeznaczona do barów, hoteli, restauracji, stacji benzynowych i sieci fast food.

	Kontakt grill pojedynczy		579,-	749,-	1780,-
	Kontakt grill panini		699,-	917,-	2180,-
	Kontakt grill podwójny		999,-	1310,-	2860,-
	Frytownica pojedyncza	3 L	299,-	450,-	Brak
		5 L	389,-	557,-	745,-
		8 L	459,-	679,-	880,-
	Frytownica podwójna	2x3 L	569,-	819,-	Brak
		2x5 L	689,-	1019,-	1510,-
		2x8 L	769,-	1260,-	1665,-
	Gofrownica		849,-	1200,-	2460,-
	Naleśnikarka		849,-	1060,-	1315,-
	Płyta grillowa		739,-	1480,-	2190,-

OBRÓBKA TERMICZNA

KONTAKT GRILLE

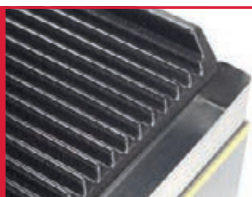
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- w komplecie druczana szczotka do czyszczenia



GREDIL

KONTAKT GRILL

Ryflowana
powierzchnia



2



1



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	579,- (712,17)
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	699,- (859,77)
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	999,- (1228,77)

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



GREDIL

FRYTOWNICA

- pojedyncza



od **299⁰⁰**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746035	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	299,- (367,77)
746050	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	389,- (478,47)
746080	270	420	270	240x205x150	8	3,2	230	459,- (564,57)

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746070	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	569,- (699,87)
746100	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	689,- (847,47)
746160	550	420	270	240x205x150	2 x 8	2 x 3,2	230	769,- (945,87)

OBRÓBKA TERMICZNA

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- specjalna rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772321	255	410	265	20	2,0	230	849,- (1044,27)



GREDIL

SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



GREDIL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772281	450	450	240	15	3,0	230	849,- (1044,27)

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)



GREDIL



Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
743000	610	340	300	15	2,0	230	709,- (872,07)

SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- dwie grzałki niezależnie sterowane



GREDIL



Ruszt wykonany ze stali chromowanej



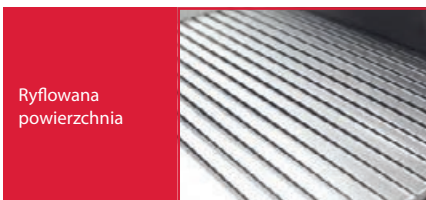
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
744020	450	480	530	38	2,8	230	1799,- (2212,77)
744000	600	480	530	48	4,0	400	1999,- (2458,77)

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali 1/2 gładka 1/2 ryflowana
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia



GREDIL



Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745120	640	440	175	34	3,6	230	739,- (908,97)

Kontakt Grill caterina

Nr kat.

Pojedynczy



742011

742012

742013

742014

742015

742016

742017

Panini



742031

742032

742033

742034

742035

742036

742037

Podwójny



742021

742022

742023

742024

742025

742026

742027

Rodzaj płyt				Blokada wysokości
Dolna płyta		Górna płyta	Płyty z powłoką polimerową	
Ryflowana	Gładka	Ryflowana		
■		■		
■		■		■
■		■	■	■
	■	■		
	■	■		■
	■	■	■	■
	■	■	■	
■		■		
■		■		■
■		■	■	■
	■	■		
	■	■		■
	■	■	■	■
	■	■	■	
■		■		
■		■		■
■		■	■	■
	■	■		
	■	■		■
	■	■	■	■
	■	■	■	

KONTAKT GRILLE

- żeliwne płyty robocze, dostępne w 2 wersjach ryflowanej oraz mieszanej – ryflowana góra, płaski dół
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- wanienska na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji z funkcją blokady wysokości (24 mm) zabezpieczająca przed zgnieciem bułek
- powłoka polimerowa (dedykowana do zapiekania kanapek, bułek, itp) zabezpiecza przed przywieraniem i ułatwia utrzymanie w czystości
- dostępne w wersji z powłoką polimerową
- wersje zostały opisane w tabeli nawigacyjnej na str. 262-263



caterina

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Hamulec opuszczania i podnoszenia płyty



Otwory wentylacyjne



KONTAKT GRILL

od **749⁰⁰**



KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742011	300	390	195	1,8	230	749,- (921,27)
742012	300	390	270	1,8	230	789,- (970,47)
742013	300	390	270	1,8	230	1016,- (1249,68)
742014	300	390	195	1,8	230	749,- (921,27)
742015	300	390	270	1,8	230	789,- (970,47)
742016	300	390	270	1,8	230	1016,- (1249,68)
742017	300	390	195	1,8	230	976,- (1200,48)

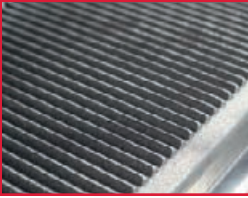
KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742031	390	390	195	2,2	230	917,- (1127,91)
742032	390	390	270	2,2	230	957,- (1177,11)
742033	390	390	270	2,2	230	1212,- (1490,76)
742034	390	390	195	2,2	230	917,- (1127,91)
742035	390	390	270	2,2	230	957,- (1177,11)
742036	390	390	270	2,2	230	1212,- (1490,76)
742037	390	390	195	2,2	230	1172,- (1441,56)

KONTAKT GRILL

- podwójny

Ryflowana
powierzchnia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742021	610	390	195	3,6	230	1310,- (1611,30)	742025	610	390	270	3,6	230	1390,- (1709,70)
742022	610	390	270	3,6	230	1390,- (1709,70)	742026	610	390	270	3,6	230	1845,- (2269,35)
742023	610	390	270	3,6	230	1845,- (2269,35)	742027	610	390	195	3,6	230	1765,- (2170,95)
742024	610	390	195	3,6	230	1310,- (1611,30)							

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 12 mm
- 2 strefy grzewcze
- płynna regulacja temperatury
- specjalna szufladka na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 350 mm



Wbudowana
szufladka na tłuszcz



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745100	Gładka	605	450	175	3,3	230	1480,- (1820,40)
745101	Gładka / ryflowana	605	450	175	3,3	230	1480,- (1820,40)
745102	Ryflowana	605	450	175	3,3	230	1480,- (1820,40)

Frytownica **caterina**

Nr kat.

Wymiary kosza (mm)

Pojedyncza



746033

746063

746082

746083

746088

Podwójna



746034

746064

746084

746363

746089

Pojemność komór						Kran spustowy
Komora 1			Komora 2			
3l	5l	8l	3l	5l	8l	
120x260x135	195x260x135	195x255x185	120x260x135	195x260x135	195x255x185	
■						
	■					
		■				
		■				
		■				■
■			■			
	■			■		
		■			■	
■				■		
		■			■	■

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę (wersja 8 l dostępna z kranem spustowym)
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej
- kosze ze składanymi rączkami



caterina

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

FRYTOWNICA

- pojedyncza

od **329⁰⁰**



Dostępna wersja z kranem



Zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746033	Frytownica pojedyncza	180	410	295	3	4	2,6	230	450,- (553,50)
746041	Frytownica pojedyncza	220	400	310	4	4,5	3,2	230	329,- (404,67)
746063	Frytownica pojedyncza	270	410	295	5	6	3,2	230	557,- (685,11)
746083	Frytownica pojedyncza	270	410	345	8	8	3,2	230	679,- (835,17)
746088	Frytownica pojedyncza z kranem	270	410	410	8	8	3,2	230	896,- (1102,08)
746082	Frytownica pojedyncza	270	410	340	8	8	3,2	400	679,- (835,17)

nowość

nowość

FRYTOWNICA

- podwójna

Dostępna wersja z kranem



Płynna regulacja temperatury



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746034	Frytownica podwójna	365	410	295	2 x 3	8	2 x 2,6	230	819,- (1007,37)
746064	Frytownica podwójna	540	410	295	2 x 5	12	2 x 3,2	230	1019,- (1253,37)
746084	Frytownica podwójna	540	410	345	2 x 8	16	2 x 3,2	230	1260,- (1549,80)
746363	Frytownica podwójna	455	410	295	3+5	10	2,6 / 3,2	230	947,- (1164,81)
746089	Frytownica podwójna z kranem	540	465	410	2 x 8	16	2 x 3,2	230	1670,- (2054,10)

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane obrotowe rolki
- płynna regulacja temperatury
- dwie strefy grzewcze w podgrzewaczach 11 i 14 rolkowych
- wymiowana taca ociekowa
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



caterina

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Rolki stalowe



Rolki nieprzywierające



2

Lp.	Nr kat.	Opis	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	750084	Rolki stalowe	5	552	250	220	0,65	230	1230,- (1512,90)
2.	750082	Rolki stalowe	7	552	365	220	0,90	230	1440,- (1771,20)
3.	750086	Rolki stalowe	11	552	509	220	1,40	230	1950,- (2398,50)
4.	750088	Rolki stalowe	14	552	628	220	1,80	230	2710,- (3333,30)
5.	750085	Rolki nieprzywierające	5	552	250	220	0,65	230	1440,- (1771,20)
6.	750083	Rolki nieprzywierające	7	552	365	220	0,90	230	1620,- (1992,60)
7.	750087	Rolki nieprzywierające	11	552	509	220	1,40	230	2260,- (2779,80)
8.	750089	Rolki nieprzywierające	14	552	628	220	1,80	230	3150,- (3874,50)

NALEŚNIKARKA

- żeliwna płyta grzewcza w modelu 772282
- emaliowana płyta grzewcza w modelu 772283
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury
- nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- szpatułki sprzedawane po 5 szt.

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Żeliwna płyta grzewcza



Emaliowana płyta grzewcza



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	772282	Naleśnikarka z żeliwną płytą	400	-	-	151	3	230	1060,- (1303,80)
2.	772283	Naleśnikarka z emaliowaną płytą	400	-	-	151	3	230	1250,- (1537,50)
3.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	28,- (34,44)
4.	772288	Szpatułka drewniana płaska	-	180	240	-	-	-	31,- (38,13)

3

4



OBRÓBKA TERMICZNA

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żelienne
- płynna regulacja temperatury
- w modelu 772324 powierzchnia robocza pokryta powłoką polimerową

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Wymiary gofra



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł)	
						netto	(brutto)
772323	275	420	275	1,9	230	1200,-	(1476,00)
772324	275	420	275	1,9	230	1490,-	(1832,70)



BEMAR NASTAWNY

- urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741152 i 741153 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741203 wkład: GN 1/1 200 mm
- cena urządzenia nie zawiera pojemnika GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 34-38



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Dostępna wersja
z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	(brutto)
741152	Bemar nastawny	570	340	242	0÷90	0,8	230	489,-	(601,47)
741153	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0÷90	0,8	230	569,-	(699,87)
741203	Bemar nastawny z kranem	590	340	280	0÷90	0,8	230	679,-	(835,17)

KONTAKT GRILLE ROLLER GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia



KONTAKT GRILL

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
							netto (brutto)	
777213	330	385	220	18	2	230	1780,-	(2189,40)

KONTAKT GRILL

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
							netto (brutto)	
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	2180,-	(2681,40)

KONTAKT GRILL

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
							netto (brutto)	
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	2860,-	(3517,80)

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty podporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	745,- (916,35)
777321	Frytownica pojedyncza	280	425	320	8	7	3,6	230	880,- (1082,40)
777332	Frytownica pojedyncza z kranem	350	450	370	12	10	6,4	400	1850,- (2275,50)

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777323	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	1510,- (1857,30)
777324	540	425	320	2 x 8	14	2 x 3,6	230	1665,- (2047,95)

GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6



Wymiary gofra
Brussels
model 777220



Wymiary gofra
Liege
model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	2460,- (3025,80)
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	2460,- (3025,80)

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777242	400	-	-	160	14,0	3,6	230	1315,- (1617,45)

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętło regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowemu
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777243	400	-	-	160	17,5	3,6	gaz	1380,- (1697,40)

OBRÓBKA TERMICZNA

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2190,- (2693,70)

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm
777174 - 600 x 400 mm



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	1750,- (2152,50)
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2325,- (2859,75)

PŁYTA GRILLOWA

- emaliowana płyta grillowa
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- szuflada na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777177	2-strefy grzewcze	600	475	230	29	6,0	400	1890,- (2324,70)

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	2295,- (2822,85)
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	2900,- (3567,00)
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	3520,- (4329,60)

URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777290	440	300	400	9	0,65	230	1430,- (1758,90)

PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777304	545	460	220	17	0,7	230	1720,- (2115,60)

OBRÓBKA TERMICZNA

PIEC KONWEKCYJNY

- wentylator
- wyłącznik czasowy, max 120 min
- w zestawie 2 ruszty do pieczenia i 1 blacha do wypieku ciast do modelu 777260
- w zestawie 3 ruszty do pieczenia i 1 blacha do wypieku ciast do modelu 777261 i 777262
- model 777262 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- ilość poziomów: 777260 - 3 poziomy
777261 - 4 poziomy
777262 - 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 777260 - 335 x 300 x 230 mm
777261 - 390 x 300 x 255 mm
777262 - 390 x 300 x 255 mm



1



2



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777260	465	475	280	max 250	16	1,5	230	1665,- (2047,95)
2.	777261	550	470	330	max 250	18	2,4	230	2290,- (2816,70)
3.	777262	550	470	330	max 250	18	2,4	230	2625,- (3228,75)

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane łącznie
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sekund
- wydajność:
 - 777101 – 150 tostów / h
 - 777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 – 4 grzałki
- 777102 – 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
 - 777101 – 350 x 240 mm
 - 777102 – 2 350 x 240 mm



1



2

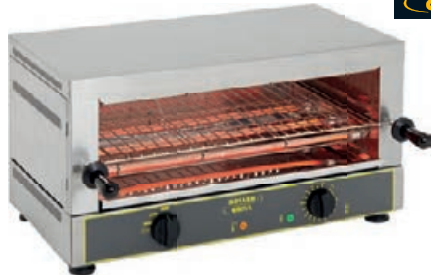


ROLLER GRILL

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777101	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	895,- (1100,85)
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1315,- (1617,45)

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane łącznie
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sekund
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



ROLLER GRILL

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	2365,- (2908,95)

PIEC KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekank
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, max 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



ROLLER GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	3540,- (4354,20)

OBRÓBKA TERMICZNA

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha
- kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777351	600	510	550	44	3,0	230	6445,- (7927,35)

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
 - 1 strona - do klasycznego gotowania,
 - 2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777195	600	630	425	30	14	gaz	2245,- (2761,35)

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



1



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	3725,- (4581,75)
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	4035,- (4963,05)

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



2



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	4035,- (4963,05)
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	4405,- (5418,15)

AKCESORIA DO GYROSA

- do gyrosa elektrycznego 777370 i 777371 oraz do gyrosa gazowego 777373 i 777374

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
1.	774990	Szufelka do kebaba Ø 240 mm	115,- (141,45)
2.	777387	Szklane drzwi do gyrosa	799,- (982,77)
3.	777392	Sztyca do urządzenia 800 mm	440,- (541,20)
4.	777388	Uchwyt na nóż do gyrosa	185,- (227,55)



1

OBRÓBKA TERMICZNA

WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- podświetlana obudowa górna
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- regulowane nóżki
- włącznik
- pojemność: 2 x GN 1/1



**ROLLER
GRILL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777124	590	350	480	15,0	0,65	230	2625,- (3228,75)

WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2 x GN 1/1



**ROLLER
GRILL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	2090,- (2570,70)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- nie myć w zmywarce
- obroty silnika 2200 obr/min

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka do noża



599⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774901	125	170	190	0,8	0,8	230	599,- (736,77)

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymiowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	1999,- (2458,77)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzenia od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi



W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec

SPRAWDZONY PRZEPIS NA RYŻ

Przepis na około 30 porcji o wadze 200 gramów.

Przygotowujemy 4 litry wrzącej wody.

Dwa kilogramy ryżu dokładnie płuczemy pod silnym strumieniem bieżącej wody w celu wypłukania mączki ryżowej.

Wysypujemy ryż do urządzenia.

Zalewamy wcześniej przygotowanym wrzątkiem.

Wysypujemy 1 czubatą łyżkę stołową soli. Mieszamy łyżką z tworzywa lub drewnianą.

Przykrywamy urządzenie i włączamy.

Gotujemy bez mieszania, około 30 minut.

Urządzenie po zagotowaniu wody automatycznie przestawi się w tryb prażenia.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	549,- (675,27)

OBRÓBKA TERMICZNA

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik

nowość



1

Timer



Szuflada na okruchy



nowość



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	779040	300	225	215	1,8	230	359,- (441,57)
2.	779060	430	225	215	2,5	230	459,- (564,57)

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek

nowość



1



3



2

od **629⁰⁰**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	779131	Toster/opiekacz	460	285	280	2,0	230	629,- (773,67)
2.	779161	Toster/opiekacz	460	285	430	3,0	230	799,- (982,77)
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	17,- (20,91)

KONTAKT GRILL

- ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



UNOX
OVENS PLANET®
SpidoCook

Nr kat.	Rodzaj płyt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920010	Gładka/gładka	331	458	176	10	1,6	230	2470,- (3038,10)

KONTAKT GRILL

- ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



UNOX
OVENS PLANET®
SpidoCook

Nr kat.	Rodzaj płyt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920110	Ryflowana/gładka	331	458	176	10	1,6	230	2980,- (3665,40)



PŁYTA GRILLOWA

- gotowy do pracy w 2 minuty
- ceramiczna płyta grillowa
- łatwa w utrzymaniu czystości
- powierzchnia robocza (WxD): 280 x 440 mm



UNOX
OVENS PLANET®
SpidoCook

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
923010	398	610	127	10	2,5	230	2780,- (3419,40)

OBRÓBKA TERMICZNA

KUCHENKA INDUKCYJNA



- automatyczna detekcja garnków i dostosowanie powierzchni grzewczej do wielkości garnka
- regulacja temperatury grzania
- regulacja mocy grzania
- duża moc grzania 3500W
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica pracy \varnothing 120 - \varnothing 260
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- stosować naczynia przeznaczone do kuchni indukcyjnych
- ceramiczna płyta robocza
- funkcja utrzymania temperatury

Panel sterowania



Wentylator



Otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770351	325	415	100	3,5	230	669,- (822,87)

KUCHENKA MIKROFALOWA



- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 25 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 342x364x232 mm

Panel sterowania



Talerz obrotowy



469⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775002	483	420	281	900	230	469,- (576,87)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 25 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775010	520	442	312	1000	230	999,- (1228,77)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- pojemność komory 30 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775019	405	490	637	1800	230	1990,- (2447,70)

OBRÓBKA TERMICZNA

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

MOC
1050
WAT



SAMSUNG



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775313	517	412	297	1050	230	1799,- (2212,77)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 4 poziomy mocy
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

MOC
1050
WAT



SAMSUNG



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775412	517	412	297	1050	230	1980,- (2435,40)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 5 poziomów mocy
- 30 programów
- umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775415	464	597	368	1500	230	3860,- (4747,80)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 5 poziomów mocy
- 30 programów
- umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775419	464	597	368	1850	230	4290,- (5276,70)

14 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Urządzenia elektryczne i gazowe do smażenia, gotowania i duszenia potraw. Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych uzyskano ergonomię użytkownika połączoną z najlepszymi rozwiązaniami technologicznymi.

01 **KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM** Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej. Moc palników: 3,5kW, 2x5kW, 7kW. Żeliwne ruszty. Wymywane misy podpalnikowe. Piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1. Trzy tryby pracy piekarnika: grzałka górna, grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna Nr kat.: **971611** (str. 303)

5910⁰⁰

01 **KUCHNIA
Z PIEKARNIKIEM**



PATELNIĄ UCHYLNA

- przeznaczona do smażenia i duszenia potraw
- ręczny przechył misy w celu zlewania oleju
- powierzchnia robocza misy 0,27 m²
- sztywny stelaż
- regulowane nóżki



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Płynna regulacja
temperatury



Misa wykonana ze
stali nierdzewnej



Wzmocniona
konstrukcja
podstawy



nowość



3750⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
778002	700	786	912	do 300	100		5,4	400	3750,- (4612,50)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

TABORET

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Palnik
dwukoronowy
9 kW



od **1190⁰⁰**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U ¹	Cena (zł) netto (brutto)
773001	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G20	1190,- (1463,70)
773003	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G30	1190,- (1463,70)
773011	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G20	2190,- (2693,70)
773013	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G30	2190,- (2693,70)

TABORET

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażony w płytę grzejną o średnicy 400mm o mocy 5kW
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
773020	Taboret pojedynczy	580	580	380	5	400	2150,- (2644,50)
773021	Taboret podwójny	1160	580	380	2x5	400	3990,- (4907,70)

Oferta obejmuje urządzenia najbardziej popularnej linii 700 i zawiera kuchnie gazowe i elektryczne z piekarnikiem elektrycznym lub gazowym oraz całą gamę wyrobów nastawianych na podstawy: kuchnie gazowe i elektryczne, płyty grillowe, frytownice i stanowiska neutralne. Nowością w ofercie są bemy, patelnia uchylna oraz urządzenia do gotowania makaronu. Wyroby mogą funkcjonować, jako wyroby samodzielne, wolnostojące. Można z nich projektować linie czy też wyspy do obróbki termicznej potraw.

Ciąg grzewczy Linia 700



Kuchnie 700

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Nastawne



Z piekarnikiem gazowym



Z piekarnikiem elektrycznym



Wolnostojące



Nr kat.		Elektryczne 2,6
Gazowe		
Gaz ziemny G20	Propan-butan G30/31	
970511	970513	970500
970521	970523	
970611	970613	970600
970621	970623	
970631	970633	
970711	970713	970700
970721	970723	
971011	971013	
971021	971023	
971031	971033	
971111	971113	
971121	971123	
971511	971513	971500
971521	971523	
971531	972533	
971611	971613	971600
971621	971623	
971631	971633	
971711	971713	971700
971721	971723	
971811	971813	971800
971821	971823	
979511	979513	979500
979521	979523	
979531	979533	
979611	979613	979600
979621	979623	

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Ilość palników					Piekarnik elektryczny	
Moc (kW)					Statyczny	Konwekcyjny
3,5	5,0	7,0	9,0	Suma palników		
1	1					
1		1		2		
1	2	1				
1	1	2		4		
	2	2				
1	3	2		6		
1	2	2	1			
1	2	1		4		
1	1	2				
	2	2				
1	3	2		6		
1	2	2	1			
1	2	1				■
1	1	2				■
	2	2		4		■
1	2	1			■	
1	1	2			■	
	2	2			■	
1	3	2				■
1	2	2	1	6		■
1	3	2			■	
1	2	2	1		■	
1	2	1				
1	1	2		4		
	2	2				
1	3	2		6		
1	2	2	1			

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA NASTAWNA



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- dostępne w wersjach 2, 4 i 6 palnikowych
- płyta grzewcza żeliwna o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- kontrola pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- tłoczona płyta górna
- regulowane stopki

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
970500	2-płyty grzewcze (2x2,6)	400	700	250	5,2	400	1520,- (1869,60)
970600	4-płyty grzewcze (4x2,6)	800	700	250	10,4	400	2340,- (2878,20)
970700	6-płyt grzewczych (6x2,6)	1200	700	250	15,6	400	3560,- (4378,80)

2 LATA
GWARANCI

KUCHNIA NASTAWNA



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- dostępne w wersjach 2, 4 i 6 palnikowych
- różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW- dwukoronowy; 9kW- dwukoronowy
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U ²	Cena (zł) netto (brutto)
970511	2-palniki (3,5+5)	400	700	250	8,5	G20	1930,- (2373,90)
970513	2-palniki (3,5+5)	400	700	250	8,5	G30	1930,- (2373,90)
970521	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G20	1930,- (2373,90)
970523	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G30	1930,- (2373,90)
970611	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G20	3050,- (3751,50)
970613	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G30	3050,- (3751,50)
970621	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G20	3050,- (3751,50)
970623	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G30	3050,- (3751,50)
970631	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G20	3050,- (3751,50)
970633	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G30	3050,- (3751,50)
970711	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G20	4280,- (5264,40)
970713	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G30	4280,- (5264,40)
970721	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G20	4280,- (5264,40)
970723	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G30	4280,- (5264,40)

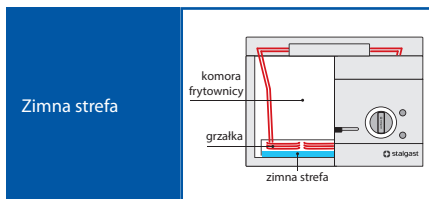
2 LATA
GWARANCI

FRYTOWNICA NASTAWNA

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- kontrolka pracy oraz zasilania
- zakres pracy do 190°C
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po podniesieniu grzałki
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- spust cieczy roboczej
- możliwość montażu na podstawie
- w komplecie kosz 210x350x110 mm
- opcjonalnie 2 kosze 105x350x110 mm (979991)

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
972500	Frytownica pojedyncza	400	700	250	9,0	400	3490,- (4292,70)
972600	Frytownica podwójna	800	700	250	18,0	400	5290,- (6506,70)
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	399,- (490,77)

PŁYTA GRILLOWA NASTAWNA

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza płyty 2200 cm²
- otwór na odpadki w płycie
- pojemnik na odpadki i tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- kontrolka pracy oraz zasilania
- zakres pracy do 300°C
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
- wysokie ranty
- dwa rodzaje płyt: gładka (973010), ryflowana (973020)
- regulowane stopki

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
973010	400	700	250	4,0	400	2790,- (3431,70)
973020	400	700	250	4,0	400	2890,- (3554,70)

PŁYTA GRILLOWA NASTAWNA



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza płyty 4400 cm²
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór na odpadki w płycie
- pojemnik na odpadki i tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- kontrolka pracy oraz zasilania
- zakres pracy do 300°C
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
- wysokie ranty
- trzy rodzaje płyt: gładka (973110), ryflowana (973120), ½ gładka i ½ ryflowana (973130)
- regulowane stopki

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
973110	800	700	250	8	400	3950,- (4858,50)
973120	800	700	250	8	400	4350,- (5350,50)
973130	800	700	250	8	400	4150,- (5104,50)

STANOWISKO NEUTRALNE NASTAWNE

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- regulowane stopki
- możliwość montażu na podstawie otwartej lub z drzwiami (opcja)

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
970020	400	700	250	589,- (724,47)
970040	800	700	250	769,- (945,87)
970060	1200	700	250	949,- (1167,27)

BEMAR NASTAWNY

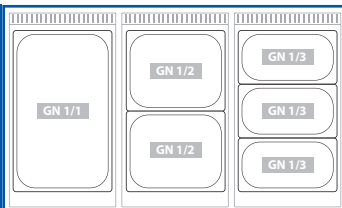
- max GN 1/1 150
- pojemność: GN 1/1
- opcje: podstawa szkieletowa, otwarta lub z drzwiami
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- kontrolka pracy
- regulacja temperatury w zakresie 30 do 95°C
- regulowane stopki
- wymiary komory 310x510x155 mm



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI

Przykładowe
3 konfiguracje
pojemników GN



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
972000	400	700	250	0,8	230	1990,- (2447,70)

BEMAR

- max GN 1/1 150
- pojemność: 2xGN 1/1
- opcje: podstawa szkieletowa, otwarta lub z drzwiami
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory 630x510x155 mm
- kontrolka pracy
- regulacja temperatury w zakresie 30 do 95°C
- regulowane stopki



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI

nowość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
972100	800	700	250	1,6	230	2990,- (3677,70)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

PODSTAWA DO URZĄDZEŃ NASTAWNYCH

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
970120	400	565	600	399,- (490,77)
970140	800	565	600	579,- (712,17)
970160	1200	565	600	759,- (933,57)

PODSTAWA DO URZĄDZEŃ NASTAWNYCH

• otwarta

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
970220	400	565	600	549,- (675,27)
970240	800	565	600	729,- (896,67)
970260	1200	565	600	909,- (1118,07)

PODSTAWA DO URZĄDZEŃ NASTAWNYCH

• z drzwiami

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
970320	400	620	600	709,- (872,07)
970340	800	620	600	1049,- (1290,27)
970360	1200	620	600	1249,- (1536,27)

KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- płyta grzewcza żeliwna o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- tłoczona płyta górna
- regulowane stopki



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
979500	4-płyty grzewcze (4x2,6)	800	700	850	10,4	400	2340,- (2878,20)
979600	6-płyty grzewczych (6x2,6)	1200	700	850	15,6	400	3560,- (4378,80)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW - dwukoronowy; 9kW - dwukoronowy
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U ²	Cena (zł) netto (brutto)
999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20	3250,- (3997,50)
999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30	3250,- (3997,50)
999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20	3250,- (3997,50)
999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30	3250,- (3997,50)
999531	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20	3250,- (3997,50)
999533	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30	3250,- (3997,50)
999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20	3250,- (3997,50)
999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30	3250,- (3997,50)
999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20	4580,- (5633,40)
999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30	4580,- (5633,40)
999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20	4580,- (5633,40)
999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30	4580,- (5633,40)

KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW- dwukoronowy; 9kW- dwukoronowy
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwyływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI



od **3050⁰⁰**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U ²	Cena (zł) netto (brutto)
979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G20	3050,- (3751,50)
979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G30	3050,- (3751,50)
979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G20	3050,- (3751,50)
979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G30	3050,- (3751,50)
979531	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G20	3050,- (3751,50)
979533	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G30	3050,- (3751,50)
979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G20	4280,- (5264,40)
979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G30	4280,- (5264,40)
979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G20	4280,- (5264,40)
979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G30	4280,- (5264,40)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM 600x400 / GN 1/1



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza żeliwna o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płyt grzewczych
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- tłoczona płyta górna
- trzy poziomy prowadnic
- piekarnik wyposażony w jeden ruszt 600x400
- kontrolki zasilania i pracy
- wymiary piekarnika 660x445x285 (WxDxH)
- trzy tryby pracy piekarnika z termoobiegiem:
 - grzałka górna
 - grzałka górna i dolna
 - grzałki górna, dolna i wentylator



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U V	Cena (zł) netto (brutto)
971500	4 płyty grzewcze (4x2,6)	800	700	850	10,4 / 7	400	5400,- (6642,60)
971700	6 płyt grzewczych (6x2,6)	1200	700	850	15,6 / 7	400	6620,- (8142,60)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	90,- (110,70)

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM GN 2/1



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza żeliwna o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płyt grzewczych
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- tłoczona płyta górna
- trzy poziomy prowadnic
- piekarnik wyposażony w jeden ruszt 650x530
- kontrolki zasilania i pracy
- wymiary piekarnika 660x545x285 (WxDxH)
- trzy tryby pracy piekarnika statycznego:
 - grzałka górna
 - grzałka dolna
 - grzałka górna i dolna



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U V	Cena (zł) netto (brutto)
971600	4 płyty grzewcze (4x2,6)	800	700	850	10,4 / 7	400	5200,- (6396,00)
971800	6 płyt grzewczych (6x2,6)	1200	700	850	15,6 / 7	400	6420,- (7896,60)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	109,- (134,07)

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy), 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- 1 ruszt piekarnika w komplecie
- wyjmowane misy podpalnikowe
- trzy poziomy prowadnic
- kontrolki zasilania pracy
- wymiary piekarnika 600x400 - 660x445x285 (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego oraz GN 2/1 - 660x545x285 (WxDxH)
- model: 971011, 971013, 971021, 971023, 971031, 971033 - piekarnik gazowy GN 2/1
- model: 971511, 971513, 971521, 971523, 971531, 971533 - piekarnik elektryczny 600x400 mm / GN 1/1 z termoobiegiem
- piekarnik elektryczny z termoobiegiem posiada trzy tryby pracy piekarnika: grzałka górna, grzałka górna i dolna oraz grzałki górna, dolna i wentylator
- model: 971611, 971613, 971621, 971623, 971631, 971633 - piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1
- piekarnik elektryczny statyczny posiada trzy tryby pracy piekarnika: grzałka górna, grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



od **5810⁰⁰**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U ² (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
971011	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 6	G20	5810,- (7146,30)
971013	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 6	G30	5810,- (7146,30)
971021	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 6	G20	5810,- (7146,30)
971023	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 6	G30	5810,- (7146,30)
971031	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 6	G20	5810,- (7146,30)
971033	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 6	G30	5810,- (7146,30)
971511	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	6110,- (7515,30)
971513	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	6110,- (7515,30)
971521	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	6110,- (7515,30)
971523	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	6110,- (7515,30)
971531	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	6110,- (7515,30)
971533	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	6110,- (7515,30)
971611	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	5910,- (7269,30)
971613	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	5910,- (7269,30)
971621	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	5910,- (7269,30)
971623	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	5910,- (7269,30)
971631	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	5910,- (7269,30)
971633	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	5910,- (7269,30)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	90,- (110,70)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	109,- (134,07)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy), 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- 1 ruszt piekarnika w komplecie
- wymiowane misy podpalnikowe
- trzy poziomy przewadnic
- kontrolki zasilania i pracy
- wymiary piekarnika 600x400 - 660x445x285 (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego oraz GN 2/1 - 660x545x285 (WxDxH)
- szafka neutralna z drzwiami
- model: 9711111, 971113, 971121, 971123 - piekarnik gazowy GN 2/1
- model: 971711, 971713, 971721, 971723 - piekarnik elektryczny 600 x 400 mm/ GN 1/1 z termoobiegiem
- piekarnik elektryczny z termoobiegiem posiada trzy tryby pracy piekarnika: grzałka górna, grzałka górna i dolna oraz grzałki górna, dolna i wentylator
- model: 971811, 971813, 971821, 971823 - piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1
- piekarnik elektryczny statyczny posiada trzy tryby pracy piekarnika: grzałka górna, grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U ¹ (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
9711111	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G20	6930,- (8523,90)
9711113	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G30	6930,- (8523,90)
9711121	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 6	G20	6930,- (8523,90)
9711123	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 6	G30	6930,- (8523,90)
971711	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	7340,- (9028,20)
971713	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	7340,- (9028,20)
971721	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	7340,- (9028,20)
971723	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	7340,- (9028,20)
971811	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	7130,- (8769,90)
971813	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	7130,- (8769,90)
971821	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	7130,- (8769,90)
971823	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	7130,- (8769,90)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	90,- (110,70)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	109,- (134,07)

PATELNIĄ UCHYLNA

- przeznaczona do smażenia i duszenia potraw
- ręczny przechył misy w celu zlewania oleju
- powierzchnia robocza misy 0,35 m²
- regulacja temperatury w zakresie od 100-300°C
- regulowane nożyki



nowość

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI

Duży kąt
przechyłu misy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kotlety/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
974000	800	700	850	ok. 200	10,8	400	7990,- (9827,70)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- zbiornik 25 l ze stali nierdzewnej
- zawór do napełniania wodą
- termostat bezpieczeństwa
- elementy grzewcze z żaroodpornej stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- w komplecie: kosze 1/3 i 2x1/6



nowość

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 LATA
GWARANCJI

Kosze
do gotowania
makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
974500	Urządzenie do gotowania makaronu	400	700	850	25	15	6	400	4490,- (5522,70)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	-	229,- (281,67)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	-	329,- (404,67)

14 PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX zarówno z manualnym jak i cyfrowym panelem sterowania zostały zaprojektowane tak, aby najczęstsze procesy kulinarne stały się tak proste jak nigdy dotąd, zachowując przy tym najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

01 PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY CHEFTOP POWER 5xGN1/1

Cyfrowy panel sterowania. Automatycznie regulowana moc grzałek.
Wydajność: 8 kurczaków / 10 kg pieczeni. Moc 9,4 kW.
Nr kat.: **9003550** (str. 313)

02 PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY CHEFTOP POWER 10xGN1/1

Cyfrowy panel sterowania. Automatycznie regulowana moc grzałek. Wydajność: 24 kurczaków / 20 kg pieczeni. Moc 9,4 kW.
Nr kat.: **9007550** (str. 312)



20 090⁰⁰


01 PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY
CHEFTOP POWER 5xGN1/1

33 890⁰⁰


02 PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY
CHEFTOP POWER 10xGN1/1

UNOX®

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GASTRONOMICZE

ChefTop™	Linia pieców konwekcyjno-parowych z cyfrowym dotykowym panelem sterowania ChefTouch pozwala na perfekcyjne gotowanie w każdej sytuacji. Gwarantuje maksymalną wydajność i niezawodność w każdych warunkach i przy każdym obciążeniu. Piece ChefTop™ dostępne są w trzech wersjach:		
ChefTop™	POWER	Piece elektryczne o dużej mocy	str. 310 - 313
ChefTop™	ECO	Piece elektryczne o standardowej mocy	str. 314 - 315
ChefTop™	GAZ 	Piece gazowe o dużej mocy	str. 316 - 318
ChefLux™	ChefLux Piece konwekcyjno parowe z manualnym panelem sterowania Manual, zostały zaprojektowane tak aby najczęstsze procesy kulinarne stały się tak proste jak nigdy dotąd gwarantując przy tym najwyższą jakość potraw.		str. 324

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE PIEKARNICZE

BakerTop™	Piece konwekcyjno parowe z cyfrowym dotykowym panelem sterowania ChefTouch, które zapewniają powtarzalność procesu pieczenia. Najwyższe standardy jakościowe wypieków są utrzymywane za każdym razem nie zależnie od warunków i wielkości wsadu. Piece BakerTop™ dostępne są w dwóch wersjach:		
BakerTop™		Piece elektryczne	str. 326 - 327
BakerTop™	GAZ 	Piece gazowe	str. 328 - 329
BakerLux™	BakerLux Piece konwekcyjno parowe, które zostały zaprojektowane tak, aby zoptymalizować rezultaty uzyskiwane podczas większości procesów pieczenia. Piece BakerTop™ dostępne są z dwoma rodzajami paneli sterowania: piece ze sterowaniem manualnym Manual oraz elektronicznym Dynamic.		str. 334 - 335

PIECE KONWEKCYJNE

LineMiss™	LineMiss Linia pieców w praktycznej i kompaktowej formie, która jest idealnym rozwiązaniem dla małych piekarni i sklepów spożywczych.	str. 338 - 341
LineMiss Top		str. 337
LineMicro™	LineMicro™ Linia kompaktowych pieców konwekcyjnych oferujących najwyższy stopień jakości i równomierności pieczenia.	str. 342

System Kulinaryny UNOX

dopasowany do Twoich potrzeb

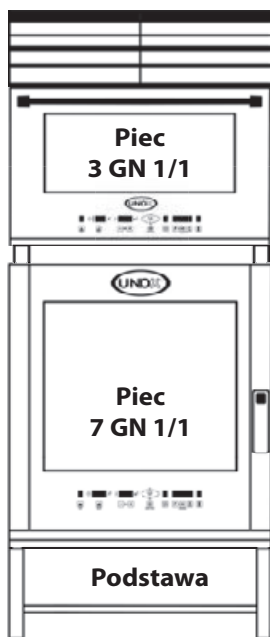
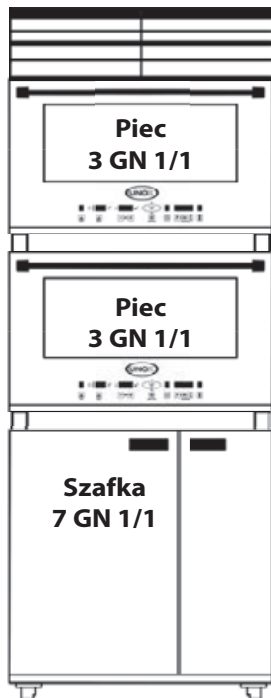
ChefTop™

System Kulinaryny UNOX to:

- profesjonalne rozwiązanie dla kucharzy
- szeroka oferta pieców (łatwość dopasowania do indywidualnych potrzeb użytkownika)
- szeroka oferta akcesoriów i urządzeń pomocniczych
- możliwość łączenia urządzeń ze sobą (MAXI.Link)

Możemy stworzyć taką konfigurację urządzeń, która w sposób dopasowany do potrzeb i możliwości klienta spełni jego oczekiwania oraz zapewni możliwość rozbudowy w przyszłości.

Przykładowa konfiguracja:



ChefTop™



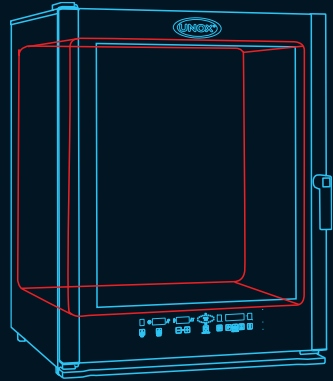
300 °C



60 °C



Protek SAFE



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP POWER GN 2/1

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi w modelach 9020050 i 9012050



ChefTop™

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 20 x GN 2/1

- pojemność: 20 x GN 2/1
- wydajność: 96 kurczaków lub 144 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 66 mm
- wózek w komplecie
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



MOC
47
kW

2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9040050	866	1256	1863	190	47	400	64690,- (79568,70)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 10 x GN 2/1

- pojemność: 10 x GN 2/1
- wydajność: 48 kurczaków lub 72 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



MOC
28
kW

2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9020050	Piec	860	1193	1217	165	28	400	36980,- (45485,40)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	1130,- (1389,90)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 6 x GN 2/1

- pojemność: 6 x GN 2/1
- wydajność: 28 kurczaków lub 44 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



MOC
18,5
kW

2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9012050	Piec	860	1193	897	150	18,5	400	30900,- (38007,00)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	1130,- (1389,90)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP POWER GN 1/1



- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 20 x GN 1/1

- pojemność: 20 x GN 1/1
- wydajność: 48 kurczaków lub 72 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 66 mm
- wózek w komplecie
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322

MOC
29,7
kW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9010050	866	1016	1863	177	29,7	400	46460,- (57145,80)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 20 x GN 1/1

- pojemność: 20 x GN 1/1
- wydajność: 48 kurczaków lub 72 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 66 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322

MOC
29,7
kW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9009050	866	1016	1863	183	29,7	400	40840,- (50233,20)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP POWER GN 1/1

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi w modelach 9007550, 9005550, 9003550



ChefTop™

Standard: (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 10 x GN 1/1

- pojemność: 10 x GN 1/1
- wydajność: 24 kurczaków lub 20 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



MOC
18,7
kW

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9007550	Piec	750	831	1043	86	18,7	400	33890,- (41684,70)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 7 x GN 1/1

- pojemność: 7 x GN 1/1
- wydajność: 16 kurczaków lub 15 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



MOC
11,9
kW

26680⁰⁰

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9005550	Piec	750	831	896	79	11,9	400	26680,- (32816,40)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP POWER GN 1/1



- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi w modelach 9007550, 9005550, 9003550

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
CHEFTOP POWER 5 x GN 1/1MOC
9,4
kW

- pojemność: 5 x GN 1/1
- wydajność: 8 kurczaków lub 10 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9003550	Piec	750	831	708	62	9,4	400	20090,- (24710,70)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
CHEFTOP POWER 3 x GN 1/1SOLIS
VIDE
MOC
5,1
kW

- pojemność: 3 x GN 1/1
- wydajność: 6 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9001550	Piec	750	805	574	48	5,1	400	15300,- (18819,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP GN 1/1 ECO

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów,
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi w modelach 9007050, 9005050, 9003050



Standard: (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 10 x GN 1/1

- pojemność: 10 x GN 1/1
- wydajność: 24 kurczaków lub 20 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



2 LATA GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9007050	Piec	750	831	1043	83	11,9	400	27870,- (34280,10)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 7 x GN 1/1

- pojemność: 7 x GN 1/1
- wydajność: 16 kurczaków lub 15 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



2 LATA GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9005050	Piec	750	831	896	79	8,2	400	22560,- (27748,80)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 5x GN 1/1

- pojemność: 5 x GN 1/1
- wydajność: 8 kurczaków lub 10 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



2 LATA GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9003050	Piec	750	831	708	62	6	400	17410,- (21414,30)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 3 x GN 1/1

- pojemność: 3 x GN 1/1
- wydajność: 6kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



2 LATA GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9001050	Piec	750	805	574	48	3,6	230	13030,- (16026,90)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP GN 2/3 ECO



ChefTop™

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi w modelu 9002050

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 5 x GN 2/3

- pojemność: 5 x GN 2/3
- wydajność: 7 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9002050	Piec	574	831	708	48	5,1	400	14370,- (17675,10)
9051130	Podstawa	565	552	677	-	-	-	790,- (971,70)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 3 x GN 2/3

- pojemność: 3 x GN 2/3
- wydajność: 4 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9000550	Piec	574	805	574	41	3,6	230	11700,- (14391,00)
9051130	Podstawa	565	552	677	-	-	-	790,- (971,70)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP GN 2/1 GAZ

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi w modelach 9020150 i 9012150
- automatycznie regulowana moc palnika gazowego



ChefTop™

Standard:



(opis ikon strona 299)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 20 x GN 2/1 GAZ

- pojemność: 20 x GN 2/1
- wydajność: 96 kurczaków lub 144 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 66 mm
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- wózek w komplecie
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9040150	866	1256	2073	220	9 + 35	400V + gaz	78230,- (96222,90)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 10 x GN 2/1 GAZ

- pojemność: 10 x GN 2/1
- wydajność: 48 kurczaków lub 72 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 80 mm
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V GN	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9020150	Piec	860	1193	1417	10 GN 2/1	185	4,9 + 20,5	400V + gaz	44280,- (54464,40)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	-	1130,- (1389,90)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 6 x GN 2/1 GAZ

- pojemność: 6 x GN 2/1
- wydajność: 28 kurczaków lub 44 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 80 mm
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V GN	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9012150	Piec	860	1193	1097	6 GN 2/1	170	3,3 + 18,4	400V + gaz	36040,- (44329,20)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	-	1130,- (1389,90)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP GN 1/1 GAZ



- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- automatycznie regulowana moc palnika gazowego

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 20 x GN 1/1 GAZ

- pojemność: 20 x GN 1/1
- wydajność: 48 kurczaków lub 72 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 66 mm
- wózek w komplecie
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9010150	866	1016	2073	200	1,7 + 35	230V + gaz	56350,- (69310,50)



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 20 x GN 1/1 GAZ

- pojemność: 20 x GN 1/1
- wydajność: 48 kurczaków lub 72 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 66 mm
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9009150	866	1016	2073	206	1,7 + 35	230V + gaz	47590,- (58535,70)



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP GN 1/1 GAZ

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi
- automatycznie regulowana moc palnika gazowego



ChefTop™

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 10 x GN 1/1 GAZ

- pojemność: 10 x GN 1/1
- wydajność: 24 kurczaków lub 20 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- wielopunktowa sonda rdzenia
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9007150	Piec	750	831	1246	100	0,7 + 19,5	230V + gaz	36470,- (44858,10)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 7 x GN 1/1 GAZ

- pojemność: 7 x GN 1/1
- wydajność: 16 kurczaków lub 15 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9005150	Piec	750	831	1107	93	0,7 + 16,8	230V + gaz	28830,- (35460,90)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 5 x GN 1/1 GAZ

- pojemność: 5 x GN 1/1
- wydajność: 8 kurczaków lub 10 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- w tabeli podano moc elektryczną i gazową
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



2 LATA
GWARANCJI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9003150	Piec	750	831	918	76	0,4 + 11,7	230V + gaz	22000,- (27060,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	910,- (1119,30)

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX
CHEFTOP POWER, CHEFTOP ECO, CHEFTOP GAZ

SZAFKA NEUTRALNA

- pojemność: 8 x GN 1/1
- odległość między półkami: 70 mm
- specjalna komora z wydzieloną przestrzenią na detergenty dozowane przez system myjący Rotor.KLEAN™
- pasuje do modeli: ChefTop serii 5 i 5 Evolution



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905314	750	626	772	3080,- (3788,40)

SZAFKA WYPIEKOWA

- pojemność: 906585 - 7 x GN 1/1,
906385 - 5 x GN 1/1
- odległość między półkami:
906585 - 70 mm,
906385 - 67 mm
- temperatura maksymalna 180°C
- regulacja zaparowania
0 - 100% (gotowanie)
- sterowana z panela pieca ChefTop™
- funkcja szafki grzewczej
- doskonała do cateringu pozwala
na przechowywanie produktów
gotowych do serwowania nawet
przez kilka godzin bez utraty ich
walorów organoleptycznych
- pasuje do pieców ChefTop
3 ÷ 10 GN 1/1



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	906585	750	792	961	63	3,2	230	12350,- (15190,50)
2.	906385	750	792	773	53	3,2	230	10200,- (12546,00)

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX CHEFTOP POWER, CHEFTOP ECO, CHEFTOP GAZ



PODSTAWA DO PIECÓW CHEFTOP

- podstawa 9051130 do ChefTop GN 2/3
- podstawa 9051160 do ChefTop GN 1/1
- podstawa 9051180 do ChefTop GN 1/1
- podstawa 9054550 do ChefTop GN 2/1



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051130	565	552	677	790,- (971,70)
9051160	740	550	677	910,- (1119,30)
9054550	850	870	677	1130,- (1389,90)
9051180	740	550	450	610,- (750,30)

POKROWIEC NA WÓZEK



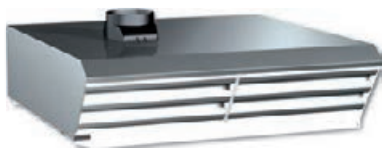
Nr kat.	Produkt	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
905100	Wózek bankietowy na 54 talerzy do 20 GN 1/1	-	-	9790,- (12041,70)
905101	Pokrowiec termiczny do 905100	-	-	3090,- (3800,70)
905102	Pokrowiec grzewczy do 905100	2	230	6180,- (7601,40)
905110	Wózek bankietowy na 104 talerzy do 20 GN 1/1	-	-	12260,- (15079,80)
905111	Pokrowiec termiczny do 905110	-	-	4640,- (5707,20)
905112	Pokrowiec grzewczy do 905110	2	230	7730,- (9507,90)

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- 907318 pasuje do ChefTop GN 1/1 (bez 20 GN 1/1)
- 907518 pasuje do ChefTop 20 GN 1/1
- 907628 pasuje do ChefTop GN 2/1



Model 907318



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907318	750	825	272	0,2	230	6700,- (8241,00)
907518	868	1060	297	0,2	230	10300,- (12669,00)
907628	868	1295	297	0,2	230	10820,- (13308,60)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do pieców ChefTop, BakerTop, ChefLux, BakerLux



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	399,- (490,77)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908757	1650,- (2029,50)

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX
CHEFTOP POWER, CHEFTOP ECO, CHEFTOP GAZ

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

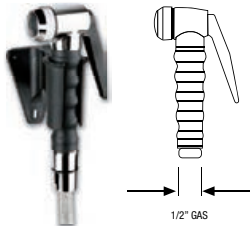
- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	520,- (639,60)

**WIELOPUNKTOWA SONDA RDZENIA
MULTI.POINT**


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908255	780,- (959,40)

ZESTAW PRYSZNICA


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	199,- (244,77)

SYSTEM DO PROGRAMOWANIA PIECA

- wersja systemu Ovex.NET 3.0
- wejście USB



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908237	1550,- (1906,50)

WZMACNIACZ DŹWIĘKOWY

- wzmacnia sygnał dźwiękowy pieca informujący o zakończeniu pracy



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908706	260,- (319,80)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego **Rotor.KLEAN™**
- sprzedawane po 2 sztuki (2x5l)



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908010	2 x 5	235,- (289,05)

ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908720	110,- (135,30)

**ZEWNĘTRZNA SONDA
DO SOUS-VIDE**


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908249	780,- (959,40)

KONDENSATOR PARY

- przeznaczony do pieców elektrycznych 9002050 i 9000550



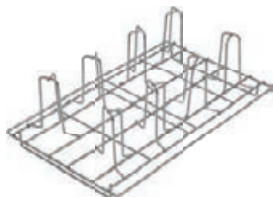
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908118	380	212	217	8	230	1960,- (2410,80)

SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908235	542	198	449	0,22	230	4540,- (5584,20)

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917102	GN 1/1	530	325	129,- (158,67)

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

AI

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917501	GN 1/1	530	325	520,- (639,60)

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

Teflon

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

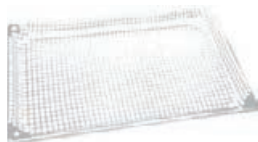


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917502	GN 1/1	530	335	730,- (897,90)

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

INOX

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917201	GN 1/1	530	325	310,- (381,30)

BLACHA EMALIOWANA GN 1/1

- emaliowana blacha zapobiega przywieraniu przyrządzanych potraw
- łatwa do czyszczenia



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
101021	GN 1/1	530	325	49,- (60,27)

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

Teflon

AI

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917885	GN 1/1	530	325	520,- (639,60)

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 BLACK BAKE

Teflon

AI

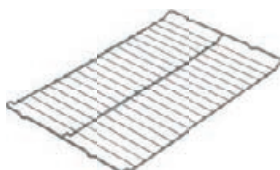
- perforowana
- aluminiowa teflonowana
- dedykowana do produktów piekarniczo-cukierniczych w piecu GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917890	GN 1/1	530	325	250,- (307,50)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

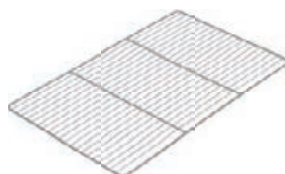


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103114	GN 1/1	530	325	61,- (75,03)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

- oferta GN str. 34-40



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103115	GN 1/1	530	325	79,- (97,17)

ChefLux™



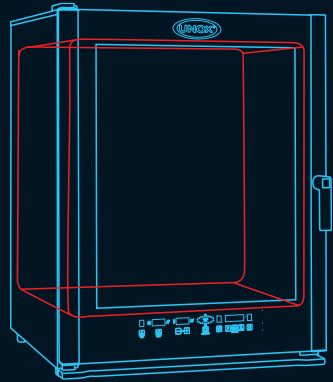
300 °C



60 °C



Protek SAFE



AIR PLUS



STEAM PLUS



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFLUX GN 1/1

- panel sterowania **Manual**
- nawilżanie komory **STEAM.Plus**
- maksymalna temperatura 260°C
- 2 prędkości wentylatora
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi



Standard: (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFLUX 12 x GN 1/1

- pojemność: 12 x GN 1/1
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900890	Piec	860	940	1250	112	15,8	400	20500,- (25215,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1230,- (1512,90)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFLUX 7 x GN 1/1

- pojemność: 7 x GN 1/1
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322



14320⁰⁰

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900590	Piec	860	940	957	80	10,5	400	14320,- (17613,60)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1230,- (1512,90)

BakerTop™



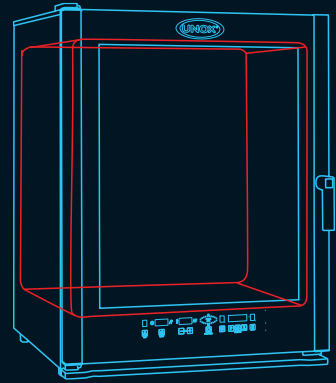
300 °C



60 °C



Protek SAFE



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERTOP

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- dotykowy panel sterowania BakerTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów



Standard: (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 16 BLACH

- pojemność: 16 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- wózek w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9010250	866	1016	1863	177	29,7	400	45580,- (56063,40)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 16 BLACH

- pojemność: 16 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9009250	866	1016	1863	183	29,7	400	40840,- (50233,20)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERTOP

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- cyfrowy dotykowy panel sterowania BakerTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi



Standard: (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 10 BLACH

- pojemność: 10 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9008050	Piec	860	940	1210	121	15,2	400	27090,- (33320,70)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	1020,- (1254,60)



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 6 BLACH

- pojemność: 6 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm



19060⁰⁰

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9006050	Piec	860	940	820	86	10,1	400	19060,- (23443,80)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	1020,- (1254,60)



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 4 BLACHY

- pojemność: 4 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9004050	Piec	860	940	709	63	7,6	400	15350,- (18880,50)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	1020,- (1254,60)



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERTOP GAZ

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- dotykowy panel sterowania BakerTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- automatycznie regulowanie moc palnika gazowego



BakerTop™

Standard: (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 16 BLACH GAZ

- pojemność: 16 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- wózek w komplecie

2 LATA
GWARANCJI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9010350	866	1016	2073	200	1,7 + 35	230V + gaz	52330,- (64365,90)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 16 BLACH GAZ

- pojemność: 16 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm

2 LATA
GWARANCJI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9009350	866	1016	2073	206	1,7 + 35	230V + gaz	47590,- (58535,70)

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERTOP GAZ



BakerTop™

- system myjący **Rotor.KLEAN™** w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- cyfrowy dotykowy panel sterowania BakerTouch™ z możliwością zapamiętania 99 programów
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi
- automatycznie regulowana moc palnika gazowego

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 10 BLACH GAZ



- pojemność: 10 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm

2 LATA
GWARANCI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9008150	Piec	860	940	1425	135	1 + 20,5	230V + gaz	33380,- (41057,40)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	1020,- (1254,60)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 6 BLACH GAZ



- pojemność: 6 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm

2 LATA
GWARANCI

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9006150	Piec	860	940	1106	109	0,7 + 18,4	230V + gaz	24620,- (30282,60)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	1020,- (1254,60)

PODSTAWA DO PIECA

- do pieców BakerTop

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051350	850	670	677	1020,- (1254,60)

PODSTAWA DO PIECA

- do pieców BakerTop

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051170	850	670	300	700,- (861,00)

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- pasuje do pieców 900895, 900695 (BakerLux Dynamic) i BakerTop
- maksymalna temperatura 50°C
- pojemność: 12 blach 400x600 mm
- odległość pomiędzy półkami: 75 mm

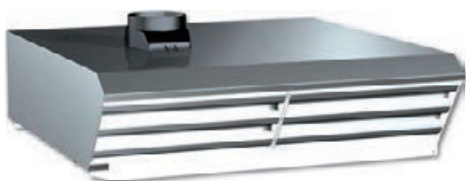


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906415	862	910	727	38	2,4	230	7730,- (9507,90)

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- przeznaczony do pieców elektrycznych
- nr kat. 907418 pasuje do pieców BakerTop (bez 16 600 x 400)
- nr kat. 907518 pasuje do pieców BakerTop 16 600 x 400

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907418	860	1028	297	0,2	230	6960,- (8560,80)
907518	868	1060	297	0,2	230	10300,- (12669,00)

WZMACNIACZ DŹWIĘKOWY

- wzmacnia sygnał dźwiękowy pieca informujący o zakończeniu pracy



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908706	260,- (319,80)

SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908235	542	198	449	0,22	230	4540,- (5584,20)

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX BAKERTOP



BakerTop™

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	520,- (639,60)

WIELOPUNKTOWA SONDA RDZENIA
MULTI.POINT

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908255	780,- (959,40)

ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908720	110,- (135,30)

SYSTEM DO PROGRAMOWANIA PIECA

- wersja systemu Ovox.NET 3.0
- wejście USB



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908237	1550,- (1906,50)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	399,- (490,77)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego **Rotor.KLEAN™**
- sprzedawane po 2 sztuki (2x5l)



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908010	2 x 5	235,- (289,05)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA
DWÓCH PIECÓW BAKERTOP

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908755	1600,- (1968,00)

PŁYN MYJĄCO - NABŁYSZCZAJĄCY
DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Serie 5E



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	95,- (116,85)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

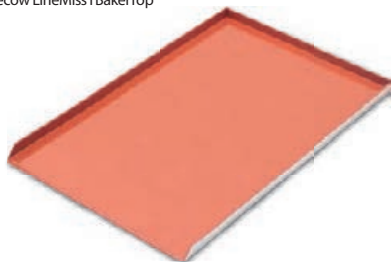


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	49,- (60,27)
911102	600	400	69,- (84,87)

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	107,- (131,61)

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	49,- (60,27)

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	98,- (120,54)

AI

BLACHA WYPIEKOWA DO BAGIETEK

- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop
- blacha 911301 z pokryciem silikonowym



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	911301	600	400	218,- (268,14)
2.	911312	600	400	124,- (152,52)

AI

RUSZT

- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	88,- (108,24)

INOX

BakerLux™



DRY PLUS

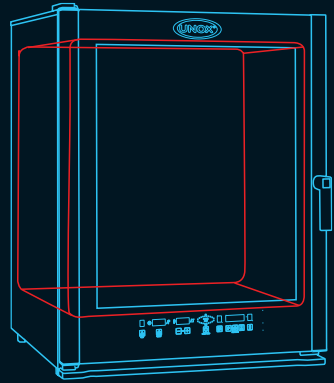
300 °C



60 °C



Proték SAFE



AIR PLUS



STEAM PLUS



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERLUX

- elektroniczny panel sterowania *Dynamic*
- możliwość zapamiętania 99 programów
- nawilżanie komory **STEAM.Plus**
- maksymalna temperatura 260°C
- 2 prędkości wentylatora, opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi



BakerLux™

Standard:        (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX DYNAMIC

- pojemność: 10 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322 i 332



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900895	Piec	860	940	1250	112	15,8	400	22150,- (27244,50)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1230,- (1512,90)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX DYNAMIC

- pojemność: 6 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322 i 332



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900695	Piec	860	940	930	80	10,5	400	15150,- (18634,50)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1230,- (1512,90)

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERLUX DYNAMIC I BAKERTOP

- pasuje do pieców 900895, 900695 (BakerLux Dynamic) i BakerTop
- maksymalna temperatura 50°C
- pojemność: 12 blach 400x600 mm
- odległość pomiędzy półkami: 75 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906415	862	910	727	38	2,4	230	7730,- (9507,90)



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERLUX

- panel sterowania **Manual**
- nawilżanie komory **STEAM.Plus**
- maksymalna temperatura 260°C
- 2 prędkości wentylatora
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX

- pojemność: 10 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322 i 332



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900893	Piec	860	940	1250	112	15,8	400	20500,- (25215,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1230,- (1512,90)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX

- pojemność: 6 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 34-39, oferta blach i rusztów str. 322 i 332

14320⁰⁰



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900693	Piec	860	940	930	80	10,5	400	14320,- (17613,60)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1230,- (1512,90)

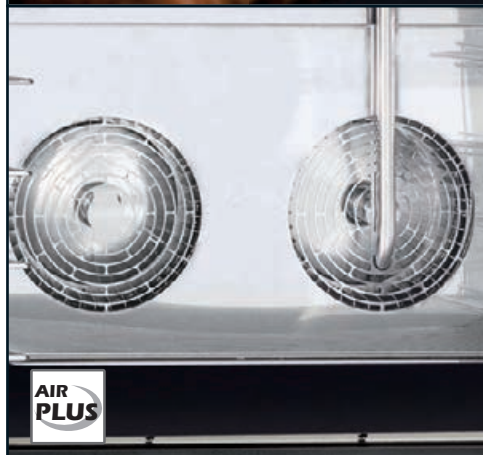
GAROWNIK DO PIECÓW BAKERLUX

- pasuje do pieców BakerLux
- maksymalna temperatura 50°C
- pojemność: 12 blach 400x600 mm
- odległość pomiędzy półkami: 75 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906413	862	910	727	38	2,4	230	7730,- (9507,90)

LineMiss™



PIECE KONWEKCYJNE LINEMISS TOP

- cyfrowe sterowanie
- możliwość programowania
- automatyczne nawilżanie komory
- boczne otwieranie drzwi
- automatyczne uchylanie drzwi



LineMissTop

ROSSELLA
ARIANNA

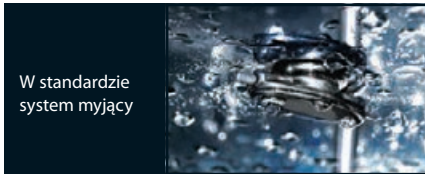
Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS TOP ROSSELLA

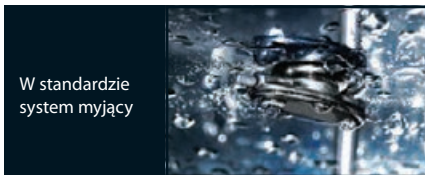
- pojemność 4 blachy 600x400 mm
- odległość między półkami 75 mm
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory
- możliwość programowania
- boczne otwieranie drzwi
- automatyczne uchylanie drzwi
- system myjący

nowość


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9042000	Piec	800	774	509	50	6,5	400	12990,- (15977,70)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS TOP ARIANNA

- pojemność 4 blachy 460x330 mm
- odległość między półkami 75 mm
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory
- możliwość programowania
- boczne otwieranie drzwi
- automatyczne uchylanie drzwi
- system myjący

nowość

9750⁰⁰

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041400	Piec	600	655	509	39	3,2	230	9750,- (11992,50)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIECE KONWEKCYJNE LINEMISS ROSELLA

- cyfrowe sterowanie w modelu Dynamic i Classic
- możliwość programowania w modelu Dynamic i Classic
- automatyczne nawilżanie komory w modelu Dynamic i Matic



LineMiss™

ROSSELLA

Standard: (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ROSSELLA MANUAL HUMIDITY



- pojemność: 4 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- manualne sterowanie i nawilżanie komory



PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ROSSELLA DYNAMIC



- pojemność: 4 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory
- możliwość programowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041930	Piec	800	770	509	49	6,5	400	7210,- (8868,30)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041950	Piec	800	770	509	49	6,5	400	8860,- (10897,80)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ROSSELLA CLASSIC

- pojemność: 4 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie
- możliwość programowania



PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ROSSELLA MATIC



- pojemność: 4 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory
- możliwość programowania
- boczne otwieranie drzwi
- automatyczne uchylanie drzwi



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041900	Piec	800	770	509	49	6,5	400	8090,- (9950,70)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041990	Piec	800	770	509	49	6,5	400	10290,- (12656,70)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

PIECE KONWEKCYJNE LINEMISS ELENA

- cyfrowe sterowanie w modelu Power Dynamic i Classic
- możliwość programowania w modelu Power Dynamic i Classic
- połączenie do wody 3/4"



LineMiss™

ELENA

Standard:



(opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ELENA MANUAL HUMIDITY

- pojemność: 3 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- manualne sterowanie i nawilżanie komory

5670⁰⁰

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041830	Piec	800	813	429	40	3,2	230	5670,- (6974,10)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ELENA POWER DYNAMIC

- pojemność: 3 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041880	Piec	800	813	429	40	4,6	400	7370,- (9065,10)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

PIECE KONWEKCYJNE LINEMISS ARIANNA

- cyfrowe sterowanie w modelu Dynamic i Classic
- możliwość programowania w modelu Dynamic i Classic
- nawilżanie komory w modelu Dynamic i Manual Humidity
- pompa kateringowa (podłączenie wody)



LineMiss™

ARIANNA

Standard:     (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ARIANNA MANUAL HUMIDITY



- pojemność: 4 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- manualne sterowanie i nawilżanie komory



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041330	Piec	600	651	509	31	3,0	230	4120,- (5067,60)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ARIANNA DYNAMIC

- pojemność: 4 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory
- możliwość programowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041350	Piec	600	651	509	31	3,0	230	5360,- (6592,80)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ARIANNA CLASSIC

- pojemność: 4 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie
- możliwość programowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041300	Piec	600	651	509	31	3,0	230	4690,- (5768,70)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIECE KONWEKCYJNE LINEMISS STEFANIA

- cyfrowe sterowanie w modelu Dynamic, Matic i Classic
- możliwość programowania w modelu Dynamic, Matic i Classic
- nawilżanie komory w modelu Dynamic, Matic i Manual Humidity
- pompa kateringowa w standardzie

Standard:     (opis ikon strona 346)



LineMiss™

STEFANIA

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS STEFANIA MANUAL HUMIDITY

- pojemność: 3 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- manualne sterowanie i nawilżanie komory

3870⁰⁰



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041130	Piec	600	651	429	25	3,0	230	3870,- (4760,10)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS STEFANIA DYNAMIC

- pojemność: 3 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie
- możliwość programowania
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory
- możliwość programowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041150	Piec	600	651	429	25	3,0	230	4790,- (5891,70)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS STEFANIA MATIC

- pojemność: 3 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie i nawilżanie komory
- możliwość programowania
- boczne otwieranie drzwi
- automatyczne uchylenie drzwi



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041190	Piec	600	693	429	25	3,0	230	6490,- (7982,70)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS STEFANIA CLASSIC

- pojemność: 3 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- cyfrowe sterowanie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9041100	Piec	600	693	429	25	3,0	230	4430,- (5448,90)
905132	Podstawa	598	518	782	-	-	-	920,- (1131,60)

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO

- sterowanie manualne
- specjalnie zaprojektowany wentylator i komora pieca w celu optymalizacji przepływu powietrza
- wytrzymałe zawiasy
- maksymalna temperatura: 260°C



Standard:    (opis ikon strona 346)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMICRO DOMENICA

- pojemność: 4 blachy 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 70 mm



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
904043	Piec	800	706	472	44	5,3	400	5410,- (6654,30)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	960,- (1180,80)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMICRO ANNA

- pojemność: 4 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 70 mm



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
904023	Piec	600	587	472	22	3	230	2890,- (3554,70)
905133	Podstawa	590	475	782	-	-	-	900,- (1107,00)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMICRO LISA

- pojemność: 3 blachy 460 x 330 mm
- odległość między półkami: 70 mm



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
904013	Piec	600	587	402	20	2,62	230	2680,- (3296,40)
905133	Podstawa	590	475	782	-	-	-	900,- (1107,00)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMICRO ROBERTA

- pojemność: 3 blachy 342 x 242 mm
- odległość między półkami: 70 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
904003	480	523	402	16	2,62	230	2480,- (3050,40)

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX LINEMISS I LINEMICRO



LineMiss™

LineMicro™

PODSTAWA DO PIECA

- model 905132 pasuje do modeli Arianna, Stefania
- model 905133 pasuje do modeli Anna, Lisa
- pojemność 7 460x330
- odległość między półkami 70 mm



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905132	598	518	782	920,- (1131,60)
905133	590	475	782	900,- (1107,00)

PODSTAWA DO PIECA

- pasuje do modeli Rosella, Elena, Domenica
- pojemność 8 600x400
- odległość między półkami 70 mm



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905192	798	599	782	960,- (1180,80)

KOMORA WZROSTOWA

- pasuje do modeli Rossella Dynamic, Elena Dynamic i Elena Power Dynamic
- pojemność 8 blach 600 x 400
- odległość między półkami 70 mm
- temperatura maksymalna 50°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906195	800	713	757	1,2	230	5260,- (6469,80)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA
PIECÓW LINEMISS

- w komplecie: osłona przednia, osłona tylna, 4 nóżki, wąż gumowy do kominy



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908651	460 x 330	730,- (897,90)
908646	600 x 400	850,- (1045,50)

OKAP

- pasuje do modeli Rossella Dynamic, Elena Dynamic i Elena Power Dynamic
- w standardzie z kondensatorem pary wodnej



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907595	800	847	261	0,2	230	4950,- (6088,50)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

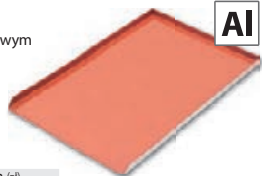


AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	49,- (60,27)
911102	600	400	69,- (84,87)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	107,- (131,61)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	49,- (60,27)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	98,- (120,54)

BLACHA WYPIEKOWA DO BAGIETEK

- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop
- blacha 911301 z pokryciem silikonowym



AI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	911301	600	400	218,- (268,14)
2.	911312	600	400	124,- (152,52)

RUSZT

- do pieców LineMiss i BakerTop



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	88,- (108,24)

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska, perforowana
- do pieców LineMiss



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914201	460	330	80,- (98,40)

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska
- do pieców LineMiss

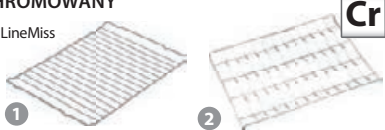


AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914101	460	330	60,- (73,80)

RUSZT CHROMOWANY

- do pieców LineMiss



Cr

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	914402	460	330	34,- (41,82)
2.	914404	460	330	34,- (41,82)

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska
- pasuje do pieca LineMiss Cristina



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
915101	342	242	50,- (61,50)

PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO PIECÓW CHEFTOP, BAKERTOP, CHEFLUX, BAKERLUX, LINEMISS

ZMIĘKZACZE DO WODY

Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	391
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	391



Nr kat.	Nr strony
822998	391



SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	379, 391

FILTRY DO WODY

Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	392
822829	
822831	



LICZNIK PRZEPŁYWU



Nr kat.	Nr strony
823998	392

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX.DET&RISE



Nr kat.	Nr strony
908010	321, 331

PŁYN MYJĄCO - NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX



Nr kat.	Nr strony
908011	331, 379

BLACHY I GN-y



Nr strony
34-39, 322, 332, 344

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY



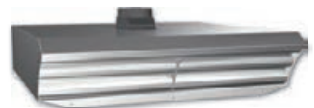
Nr kat.	Nr strony
908001	320, 331

PODSTAWY DO PIECÓW























Nr strony
320, 330, 343

OKAPY DO PIECÓW



Nr strony
320, 330, 343

OPIS FUNKCJI PIECA

	Urządzenie zasilane gazem. Możliwość zasilania gazami: G20 oraz G30/31 (Propan/Butan).		System ten obniża i stabilizuje temperaturę obudowy pieca do ok 60°C. Zapewnia to maksymalne bezpieczeństwo i komfort w miejscu pracy. Ponadto system ten wpływa na zmniejszenie zużycia energii elektrycznej przyczyniając się tym do ochrony środowiska naturalnego.
	Urządzenie elektryczne.		Do każdego urządzenia używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji).
	System obiegu powietrza wewnątrz komory pieca. Perfekcyjne wymieszanie powietrza gwarantuje równomierną temperaturę wewnątrz pieca. Dodatkowo system umożliwił wybranie jednej z 7 prędkości obrotowych wentylatora (6 ciągłych, 1 pół-statyczna).		System modułowego zestawiania urządzeń w celu ograniczenia zajmowanego przez nie miejsca. Umożliwia podłączenie w jeden zestaw 4 pieców, schładzarko-zamrażarki szokowej, szafka wypiekowej, okapu z kondensatorem pary oraz systemu filtrowania wody (odwrócona osmoza). Dodatkowo dzięki połączeniu pieców możliwe jest zmniejszenie zużycia energii poprzez współdzielenie przez nie mocy.
	System wytwarzania pary wewnątrz komory pieca. W przeciwieństwie do tradycyjnej technologii z wykorzystaniem bojlera gwarantuje możliwość natychmiastowej produkcji pary. System ten pozwala na uzyskanie 100% pary już w 48°C (LineMiss w 90°C) oraz regulacji zaparowania w zakresie 0-100% co 10% (co 20% Line Miss).		Zmiana kierunku obrotów wentylatora. Umożliwia to uzyskanie równomiernych wypieków niezależnie od wielkości wsadu.
	Manualne nawilżanie komory. Na panelu sterowania znajduje się przycisk umożliwiający uzyskanie zaparowania wewnątrz komory pieca. (Występuje w piecach LineMiss typ Manual HUMIDITY)		Jednopolowa sonda rdzenia pozwala mierzyć temperaturę wewnątrz potrawy.
	System usuwający parę z komory pieca. Umożliwia on szybkie pozbycie się wilgotności uwolnionej z pieczonego produktu, a także tej pozostałej po stosowaniu systemu STEAM.Maxi. Całkowite osuszenie komory umożliwia wydobycie doskonałego smaku i uzyskanie perfekcyjnego wyglądu potraw.		Wielopolowa sonda rdzenia MULTI.Point. Zastosowanie 4 punktów pomiaru pozwala dokładniej mierzyć temperaturę wewnątrz potrawy. Dodatkowo zmniejsza wpływ nieprecyzyjnego umieszczenia sondy na finalną jakość produktu.
	System pozwalający na ustawienie do 9 odrębnych czasów dla różnych potraw przygotowywanych w tym samym środowisku (gotowanie, pieczenie lub regeneracja).		Oświetlenie wnętrza pieca przy pomocy energooszczędnych diod LED. Ten typ oświetlenia gwarantuje długą i niezawodną pracę bez konieczności wymiany żarówek.
	System ten pozwala uzyskać powtarzalność wypieków, niezależnie od wielkości wsadu. Produkt finalny będzie zawsze taki sam. System ten kontroluje temperaturę oraz rzeczywistą wilgotność wewnątrz komory i dostosowuje ją tak aby była optymalna przy danym załadunku pieca. (Wskazane jest stosowanie sondy wielopunktowej MULTI.Point)		Oświetlenie wnętrza pieca za pomocą żarówek halogenowych.
	System wytwarzania pary wewnątrz komory pieca. W przeciwieństwie do tradycyjnej technologii z wykorzystaniem bojlera gwarantuje możliwość natychmiastowej produkcji pary. System ten pozwala na uzyskanie pary już w 48°C (100% zaparowania w 90°C) oraz regulacji zaparowania w zakresie 0-100% co 20%		System myjący zapewnia higienę oraz najwyższą jakość potraw. Czysty piec to smaczne potrawy. Dodatkowo możliwe jest uruchomienie krótkiego programu płuczącego w celu usunięcia zapachów i smaków wcześniej przygotowywanych potraw.
	System obiegu powietrza wewnątrz komory pieca. Perfekcyjne wymieszanie powietrza gwarantuje równomierną temperaturę wewnątrz pieca. Dodatkowo system umożliwia wybranie jednej z 2 prędkości obrotowych wentylatora.		System usuwający parę z komory pieca. Umożliwia on szybkie pozbycie się wilgotności uwolnionej z pieczonego produktu, a także tej pozostałej po stosowaniu systemu STEAM.Plus. Całkowite osuszenie komory umożliwia wydobycie doskonałego smaku i uzyskanie perfekcyjnego wyglądu potraw.

Więcej informacji na www.unox.pl

16 MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, które pozwoli na optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewni miejsce do przechowywania zarówno sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

(pełna oferta mebli ze stali nierdzewnej dostępna u naszych partnerów handlowych na terenie całej Polski)

01 **STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ** Stal nierdzewna, stół skręcany, 1000x800x850 mm. Nr kat.: **98 004 6 100** (str. 350)

02 **STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ** Stal nierdzewna, stół skręcany, 1500x700x850 mm. Nr kat.: **98 010 7 150**

03 **NADSTAWKA NA STÓŁ PODWÓJNA** Stal nierdzewna, nadstawka spawana, 1500x300x700 mm. Nr kat.: **98 194 3 150**

882⁰⁰

01 **STÓŁ PRZYŚCIENNY
Z PÓŁKĄ**

700⁰⁰

03 **NADSTAWKA NA STÓŁ
PODWÓJNA**

1229⁰⁰

02 **STÓŁ CENTRALNY
Z PÓŁKĄ**



CIĄGI WYDAWCZE

- pełen asortyment elementów ciągu:
 - system szkieletowy
 - system korpusowy
 - elementy do zabudowy
- więcej informacji na www.stalgast.com

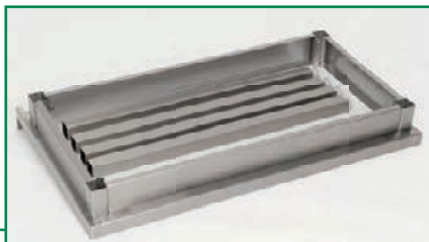
INOX

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Pełna oferta ciągów
dostępna u naszych
Partnerów
Handlowych
na terenie całej
Polski.



MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



Mocowanie nóg



Mocowanie półek



STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- stół skręcany
- nogi łączone za pomocą śrub
- podwieszana szuflada do samodzielnego montażu do stołów od $W \geq 600$ mm
- 98 232 4 041 do stołów o $D=600$
- 98 232 5 041 do stołów o $D=700$
- głębokość szuflad 150 mm



od **590⁰⁰**



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
Szuflada podwieszana					
1.	982324041	410	480	260	364,- (447,72)
	982325041	410	580	260	386,- (474,78)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	980016060	600		850	590,- (725,70)
	980016100	1000	600		750,- (922,50)
	980016120	1200			828,- (1018,44)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	980017060	600		850	624,- (767,52)
	980017100	1000	700		794,- (976,62)
	980017120	1200			882,- (1084,86)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- podwieszana szuflada do samodzielnego montażu do stołów od $W \geq 600$ mm
- 98 232 4 041 do stołów o $D=600$
- 98 232 5 041 do stołów o $D=700$
- głębokość szuflad 150 mm



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
Szuflada podwieszana					
1.	982324041	410	480	260	364,- (447,72)
	982325041	410	580	260	386,- (474,78)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	980046060	600		850	678,- (833,94)
	980046100	1000	600		882,- (1084,86)
	980046120	1200			987,- (1214,01)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	980047060	600		850	723,- (889,29)
	980047100	1000	700		948,- (1166,04)
	980047120	1200			1064,- (1308,72)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

INOX

- stół spawany
- przestawna półka

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980156100	1000	600	850	1841,- (2264,43)	980157100	1000	700	850	1951,- (2399,73)
980156120	1200			2067,- (2542,41)	980157120	1200			2193,- (2697,39)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

INOX

- stół spawany
- przestawna półka
- nie posiada ściany dzielącej małą i dużą komorę szafki

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980166150	1500	600	850	2403,- (2955,69)	980167150	1500	700	850	2557,- (3145,11)

MEBLE

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- stół spawany
- przestawna półka

Możliwość zamontowania zamka do drzwi suwanych za dodatkową opłatą 120 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980186100	1000			1940,- (2386,20)	980187100	1000			2078,- (2555,94)
980186120	1200	600	850	2133,- (2623,59)	980187120	1200	700	850	2287,- (2813,01)
980186140	1400			2326,- (2860,98)	980187140	1400			2491,- (3063,93)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z BLOKIEM DWÓCH SZUFLAD

- stół spawany
- głębokość szuflad 200 mm

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980206455	450	600	850	1367,- (1681,41)	980207455	450	700	850	1445,- (1777,35)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z BLOKIEM TRZECH SZUFLAD

- stół spawany
- głębokość szuflad 150 mm

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980216455	450	600	850	1709,- (2102,07)	980217455	450	700	850	1808,- (2223,84)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z BLOKIEM DWÓCH SZUFLAD I PÓŁKĄ

- stół spawany
- głębokość szuflad 200 mm

INOX

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980266120	1200	600	850	2001,- (2461,23)	980267120	1200	700	850	2155,- (2650,65)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z BLOKIEM DWÓCH SZUFLAD DRZWI SUWANE

- stół spawany
- przestawna półka
- głębokość szuflad 200 mm

INOX

Możliwość zamontowania zamka do drzwi suwanych za dodatkową opłatą 120 zł netto



Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980346140	1400	600	850	3086,- (3795,78)	980347140	1400	700	850	3318,- (4081,14)

SZAFKA WISZĄCA DRZWI SKRZYDŁOWE

- szafka spawana
- przestawna półka
- modele W=400, 500 mm - drzwi jednoskrzydłowe
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

INOX

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981703080	800			959,- (1179,57)
981703100	1000	300	600	1081,- (1329,63)
981703120	1200			1196,- (1471,08)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981704080	800			1030,- (1266,90)
981704100	1000	400	600	1163,- (1430,49)
981704120	1200			1290,- (1586,70)

SZAFKA WISZĄCA DRZWI SUWANE

- szafka spawana
- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

INOX

Możliwość zamontowania zamka do drzwi suwanych za dodatkową opłatą 120 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981723080	800			1158,- (1424,34)
981723100	1000	300	600	1301,- (1600,23)
981723120	1200			1445,- (1777,35)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981724080	800			1229,- (1511,67)
981724100	1000	400	600	1384,- (1702,32)
981724120	1200			1538,- (1891,74)

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- prosty montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981753060	600			226,- (277,98)
981753080	800	300	400	249,- (306,27)
981753100	1000			277,- (340,71)
981753120	1200			298,- (366,54)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981754060	600			249,- (306,27)
981754080	800	400	400	282,- (346,86)
981754100	1000			309,- (380,07)
981754120	1200			342,- (420,66)

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- prosty montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981773060	600			486,- (597,78)
981773080	800	300	660	535,- (658,05)
981773100	1000			585,- (719,55)
981773120	1200			629,- (773,67)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981774060	600			530,- (651,90)
981774080	800	400	660	590,- (725,70)
981774100	1000			657,- (808,11)
981774120	1200			717,- (881,91)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- stół skręcany
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- stół o D=600, posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 posiada komorę o wymiarach 500x500x250 mm
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Zlew z otworem
o średnicy 52 mm

od **1030⁰⁰**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980626060	600	600	850	1030,- (1266,90)	980627070	700	700	850	1119,- (1376,37)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- stół skręcany
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm (zasłepiony)
- komory umieszczone centralnie
- stół nr kat. 98 076 6 100 posiada komory 400x400x250
- stół nr kat. 98 076 7 100 posiada komory 400x500x250
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980766100	1000	600	850	1461,- (1797,03)	980767100	1000	700	850	1510,- (1857,30)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- stół o D=600 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komorę o wymiarach 500x500x250 mm
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980696100	1000	600	850	1323,- (1627,29)	980697100	1000	700	850	1395,- (1715,85)
980696120	1200	600	850	1433,- (1762,59)	980697120	1200	700	850	1516,- (1864,68)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ



- stół skręcany
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm (zaslepiony)
- stół o D=600 mm posiada komory
 - o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 posiada komory
 - o wymiarach 400x500x250 mm
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



od **1692⁰⁰**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980816100	1000	600	850	1692,- (2081,16)	980817100	1000	700	850	1764,- (2169,72)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm (zaslepiony)
- stół o D=600 mm posiada komory
 - o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 posiada komory
 - o wymiarach 500x500x250 mm
- w stole o W=1200 komory w blacie umieszczone centralnie
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980826120	1200	600	850	1808,- (2223,84)	980827120	1200	700	850	1891,- (2325,93)
980826140	1400	600	850	1924,- (2366,52)	980827140	1400	700	850	2017,- (2480,91)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM DRZWI SUWANE

- stół spawany
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm (zaślepiony)
- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o nr kat. 98 089 7 100 posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów \varnothing 90 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980896100	1000	600	850	2409,- (2963,07)	980897100	1000	700	850	2535,- (3118,05)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM DRZWI SKRZYDŁOWE

- stół spawany
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm (zaślepiony)
- stoły posiadają komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- zawiasy w drzwiach po stronie lewej
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów \varnothing 90 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980716050	500	600	850	1505,- (1851,15)	980717050	500	700	850	1571,- (1932,33)

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm (zaślepiony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981414040	400	295	150	375,- (461,25)

UMYWALKA ZABUDOWANA Z WYŁĄCZNIKIEM CZASOWYM

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 345x248 mm
- w komplecie: wylewka, wyłącznik czasowy, mieszacz wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
982334040	400	295	240	926,- (1138,98)

INOX

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zaślepiony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981424240	400	410	240	587,- (722,01)

INOX

UMYWALKA PORZĄDKOWA

- umywalka spawana
- wymiary komory:
300x240x100 mm
400x400x250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
982357050	500	700	850	1490,- (1832,70)

INOX

INOX

STÓŁ WYŁADOWCZY PRAWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803012, 803013, 803014



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub



STÓŁ WYŁADOWCZY PRAWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803011, 803015, 803016, 803017



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981297080	800	700	880	1191,- (1464,93)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
982447080	800	740	880	1191,- (1464,93)

STÓŁ WYŁADOWCZY LEWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803012, 803013, 803014



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub



STÓŁ WYŁADOWCZY LEWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803011, 803015, 803016, 803017



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981307080	800	700	880	1191,- (1464,93)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
982457080	800	740	880	1191,- (1464,93)

STÓŁ ZAŁADOWCZY PRAWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803012, 803013, 803014



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- stoły posiadają komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981257080	800	700	880	1527,- (1878,21)

STÓŁ ZAŁADOWCZY PRAWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803011, 803015, 803016, 803017



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- stoły posiadają komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
982407080	800	740	880	1527,- (1878,21)

STÓŁ ZAŁADOWCZY LEWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803012, 803013, 803014



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- stoły posiadają komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981267080	800	700	880	1527,- (1878,21)

STÓŁ ZAŁADOWCZY LEWY Z PÓŁKĄ DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS model: 803011, 803015, 803016, 803017



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- stoły posiadają komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
982417080	800	740	880	1527,- (1878,21)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM I MIEJSCEM NA LODÓWKĘ LUB ZMYWARKĘ



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- stół o D=600 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komorę o wymiarach 500x500x250 mm
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980956120	1200	600	900	1262,- (1552,26)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980957120	1200	700	900	1318,- (1621,14)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM I MIEJSCEM NA LODÓWKĘ LUB ZMYWARKĘ



- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- stół o D=600 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komorę o wymiarach 500x500x250 mm
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980966120	1200	600	900	1262,- (1552,26)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980967120	1200	700	900	1318,- (1621,14)

STÓŁ Z BASENEM DWUKOMOROWYM

INOX

- wysokość komory h=300 mm
- basen spawany
- otwór pod baterię pomiędzy komorami
ø 33 mm (zaślepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981376120	1200	600	850	1696,- (2086,08)	981377120	1200	700	850	1793,- (2205,39)

STÓŁ Z BASENEM DWUKOMOROWYM

INOX

- wysokość komory h=400 mm
- basen spawany
- otwór pod baterię pomiędzy komorami
ø 33 mm (zaślepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981386120	1200	600	850	1871,- (2301,33)	981387120	1200	700	850	1977,- (2431,71)

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

INOX

- wysokość komory h=300 mm
- basen spawany
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm

od **1114⁰⁰**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981336060	600			1114,- (1370,22)	981337060	600			1164,- (1431,72)
981336070	700			1166,- (1434,18)	981337070	700			1220,- (1500,60)
981336080	800	600	850	1219,- (1499,37)	981337080	800	700	850	1277,- (1570,71)
981336100	1000			1327,- (1632,21)	981337100	1000			1393,- (1713,39)

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

INOX

- wysokość komory h=400 mm
- basen spawany
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów ø 90 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981346060	600			1208,- (1485,84)	981347060	600			1266,- (1557,18)
981346070	700			1272,- (1564,56)	981347070	700			1333,- (1639,59)
981346080	800	600	850	1334,- (1640,82)	981347080	800	700	850	1400,- (1722,00)
981346100	1000			1464,- (1800,72)	981347100	1000			1534,- (1886,82)

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- konstrukcja spawana
- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przeloczenia drzwi

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981465050	500	500	2000	2204,- (2710,92)

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- konstrukcja spawana
- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981475100	1000	500	2000	3285,- (4040,55)

SZAFKA MAGAZYNOWA DRZWI SKRZYDŁOWE

- konstrukcja spawana
- trzy przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981525080	800			2508,- (3084,84)
981525100	1000	500		2838,- (3490,74)
981526080	800		1800	2657,- (3268,11)
981526100	1000			3009,- (3701,07)
981527080	800	700		2811,- (3457,53)
981527100	1000			3180,- (3911,40)

SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- konstrukcja spawana
- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

Możliwość zamontowania zamka do drzwi suwanych za dodatkową opłatą 120 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981665080	800			3836,- (4718,28)
981665100	1000	500		4315,- (5307,45)
981665120	1200			4795,- (5897,85)
981666080	800		1800	3979,- (4894,17)
981666100	1000	600		4475,- (5504,25)
981666120	1200			4976,- (6120,48)
981667080	800			4123,- (5071,29)
981667100	1000	700		4641,- (5708,43)
981667120	1200			5153,- (6338,19)

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- regał skręcany
- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981854060	600			861,- (1059,03)
981854080	800	400		943,- (1159,89)
981854100	1000			1025,- (1260,75)
981854120	1200		1800	1108,- (1362,84)
981855060	600			915,- (1125,45)
981855080	800	500		1014,- (1247,22)
981855100	1000			1114,- (1370,22)
981855120	1200			1218,- (1498,14)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981856060	600			976,- (1200,48)
981856080	800	600		1091,- (1341,93)
981856100	1000			1208,- (1485,84)
981856120	1200		1800	1328,- (1633,44)
981857060	600			1037,- (1275,51)
981857080	800	700		1169,- (1437,87)
981857100	1000			1301,- (1600,23)
981857120	1200			1438,- (1768,74)

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- regał skręcany
- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981864060	600			926,- (1138,98)
981864080	800	400		1020,- (1254,60)
981864100	1000			1108,- (1362,84)
981864120	1200		1800	1201,- (1477,23)
981865060	600			992,- (1220,16)
981865080	800	500		1103,- (1356,69)
981865100	1000			1213,- (1491,99)
981865120	1200			1328,- (1633,44)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
981866060	600			1058,- (1301,34)
981866080	800	600		1191,- (1464,93)
981866100	1000			1318,- (1621,14)
981866120	1200		1800	1450,- (1783,50)
981867060	600			1124,- (1382,52)
981867080	800	700		1279,- (1573,17)
981867100	1000			1422,- (1749,06)
981867120	1200			1571,- (1932,33)

BEMAR JEZDNY JEDNOKOMOROWY

- centralne sterowanie temperatury w komorze
- bemar wodny
- zawór spustowy
- maksymalna głębokość pojemników GN 1/1 200 mm
- zasilanie 230 V
- dwa skrętne kółka
- obudowa kółka – stal nierdzewna



Nr kat.	Ilość GN	W mm	D mm	H mm	Moc kW	Cena (zł) netto (brutto)
982266093	2	880			1,7	2634,- (3239,82)
982266126	3	1205	600	850	3,0	3075,- (3782,25)
982266158	4	1530			3,4	3902,- (4799,46)

INOX

BEMAR JEZDNY

- niezależne sterowanie temperatury w komorach
- bemar wodny
- zawór spustowy
- maksymalna głębokość pojemników GN 1/1 200 mm
- zasilanie 230 V
- dwa skrętne kółka
- obudowa kółka – stal nierdzewna



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Moc kW	Cena (zł) netto (brutto)
982276093	2-komory	880			1,70	3241,- (3986,43)
982276126	3-komory	1205	600	850	2,55	4123,- (5071,29)
982276158	4-komory	1530			3,40	5389,- (6628,47)

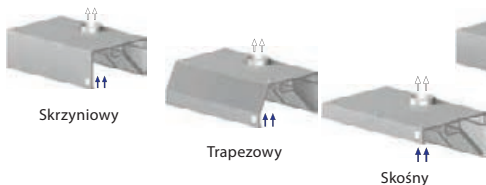
INOX

OKAPY PRZYŚCIENNE I CENTRALNE

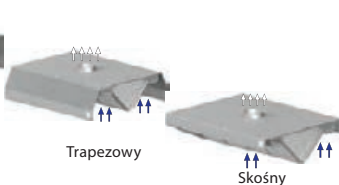
- przy składaniu zamówienia prosimy podać: wymiary okapu, średnicę oraz rozmieszczenie króćców oraz określić wyposażenie (z łapaczami tłuszczu lub bez łapaczy, z oświetleniem lub bez oświetlenia)
- za właściwy dobór wyrobów (np. okapów), ich wymiaru oraz rozmieszczenia i średnicy (np. króćców przyłączeniowych) odpowiada zamawiający.

INOX

PRZYŚCIENNY



CENTRALNY



NADSTAWKI NA STÓŁ POJEDYNCZE I PODWÓJNE



NADSTAWKI GRZEWCZE NA STÓŁ POJEDYNCZE I PODWÓJNE



INOX

STOŁY Z SZAFKĄ GRZEWCZĄ



INOX

oraz inne meble ...

pełna oferta mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej dostępna u naszych partnerów handlowych na terenie całej Polski

17 HIGIENA

Wyposażenie dodatkowe pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zborowego żywienia.

- 01 LAMPA OWADOBÓJCZA Do zwalczania owadów latających, moc 2x15 W, zasięg działania do 30 m. Nr kat.: **692216** (str. 378)
- 02 SZCZOTKA DO ZAMIATANIA PODŁOGI Nr kat.: **600133** (str. 371)
- 03 SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ Nr kat.: **601044** (str. 370)

- 04 PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ Pojemność 1 l Nr kat.: **649010** (str. 379)
- 05 SZUFELKA Nr kat.: **602024** (str. 371)
- 06 SZCZOTKA OKRĄGŁA Nr kat.: **601013** (str. 370)



138⁰⁰

01 LAMP
OWADOBÓJCZA

47⁰⁰

05 SZUFELKA

116⁰⁰

02 SZCZOTKA
DO ZAMIATANIA

44⁰⁰

04 PŁYN DO STALI
NIERDZEWNEJ

39⁰⁰

03 SZCZOTKA
DO STALI NIERDZEWNEJ

51⁰⁰

06 SZCZOTKA
OKRĄGŁA



SZCZOTKI VIKAN

- wysokiej jakości, trwałe szczotki zapewniające czystość oraz higienę
- korpusy szczotek wykonane z litego polipropylenu, odporne na wszelkie zabrudzenia
- włosie wykonane z poliestru, który nie przyjmuje wody
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach pracy (od -25°C do +121°C)
- możliwa praca z agresywnymi środkami czyszczącymi

Szczotki Vikan z systemem kodowania kolorami są zaprojektowane tak by poprawić zarządzanie higieną, a także dla utrzymania systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia



Płyny i zanieczyszczenia na podłodze

Ściągaczka do wody z podłogi z podwójną gumą bardzo szybko usunie duże ilości wody i innych płynów do odpływu w podłodze. Ściągaczka jest przy tym łatwa w czyszczeniu i można ją wyparzać do 121°C.

Nr kat. 600151



Błaty do przygotowywania

Ściągaczka do wody z blatów jest doskonałym narzędziem do usuwania wody i pozostałości żywności z płaskich powierzchni blatów. Ściągaczka jest przy tym łatwa w czyszczeniu i można ją wyparzać do 121°C.

Nr kat. 601063



Codzienne czyszczenie podłogi

Szczotka do mycia podłogi została zaprojektowana tak by usunąć nawet zaschnięty brud. Krótkie i twarde włosie jest idealne do szorowania podłogi. Szczotka jest przy tym łatwa w czyszczeniu i można ją wyparzać do 121°C.

Nr kat. 600122



Płaskie powierzchnie stalowe

Szczotka do stali nierdzewnej jest przeznaczona do czyszczenia płaskich powierzchni mebli i urządzeń gastronomicznych. Szczotka jest przy tym łatwa w czyszczeniu i można ją wyparzać do 121°C.

Nr kat. 601044



HIGIENA

SZCZOTKA DO ZMYWANIA

- poliester
- włos h = 33 mm
- biała rączka



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
601051		255	60	35	17,- (20,91)
601052		255	60	35	17,- (20,91)
601053		255	60	35	17,- (20,91)
601054		255	60	35	17,- (20,91)
601055		255	60	35	17,- (20,91)



SZCZOTKA DO RĄK

- poliester
- włos h = 15 mm



21⁰⁰

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
601071		118	45	38	21,- (25,83)
601073		118	45	38	21,- (25,83)
601074		118	45	38	21,- (25,83)



SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- poliester
- włos h = 34 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
601041		245	70	50	39,- (47,97)
601042		245	70	50	39,- (47,97)
601044		245	70	50	39,- (47,97)
601045		245	70	50	39,- (47,97)



SZCZOTKA OKRĄGŁA

- wykonana z poliesteru
- włos h = 44 mm
- biała rączka



Ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
601012		120	95	51,- (62,73)
601013		120	95	51,- (62,73)



SZCZOTKA DO BLATÓW

- poliester
- włos h = 33 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
601031		185	65	53	44,- (54,12)
601032		185	65	53	44,- (54,12)
601033		185	65	53	44,- (54,12)
601034		185	65	53	44,- (54,12)
601035		185	65	53	44,- (54,12)



ŚCIĄGACZKA DO WODY Z BLATÓW

- polipropylen + guma



Elastyczna guma



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
601061		270	37	205	66,- (81,18)
601063		270	37	205	66,- (81,18)
601064		270	37	205	66,- (81,18)



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA PODŁOGI

- poliester
- włos h = 45 mm



Miękkie włosie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
600131		300	70	115	116,- (142,68)
600133		300	70	115	116,- (142,68)



SZCZOTKA DO MYCIA PODŁOGI

- poliester
- włos h = 25 mm



Twarde włosie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
600121		270	65	100	81,- (99,63)
600122		270	65	100	81,- (99,63)
600123		270	65	100	81,- (99,63)
600124		270	65	100	81,- (99,63)



ŚCIĄGACZKA DO WODY Z PODŁOGI

- polipropylen + guma



Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
600141	Ściągaczka		400	50	100	93,- (114,39)
600142	Ściągaczka		400	50	100	93,- (114,39)
600143	Ściągaczka		400	50	100	93,- (114,39)
600144	Ściągaczka		400	50	100	93,- (114,39)
600145	Ściągaczka		400	50	100	93,- (114,39)
600147	Zapasowa guma		400	-	-	45,- (55,35)
600148	Zapasowa guma		400	-	-	45,- (55,35)



ŚCIĄGACZKA DO WODY Z PODŁOGI

- podwójna
- polipropylen
- + guma w dwóch rzędach



Podwójna guma



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
600151		500	45	105	103,- (126,69)



ŚCIĄGACZKA DO WODY Z PODŁOGI

- polipropylen + guma



Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
600162	Ściągaczka		500	45	105	98,- (120,54)
600169	Zapasowa guma		500	-	-	53,- (65,19)



KIJ ALUMINIOWY UNIWERSALNY

- pasuje do wszystkich szczotek i ściągaczy
- anodowane aluminium



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
600111		33	1500	77,- (94,71)
600112		33	1500	77,- (94,71)
600113		33	1500	77,- (94,71)
600114		33	1500	77,- (94,71)
600115		33	1500	77,- (94,71)



ZMIOTKA

- poliester
- włos h = 45 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
602011		340	45	65	41,- (50,43)
602012		340	45	65	41,- (50,43)
602013		340	45	65	41,- (50,43)
602014		340	45	65	41,- (50,43)
602015		340	45	65	41,- (50,43)



SZUFELKA

- polipropylen



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
602021		300	320	50	47,- (57,81)
602023		300	320	50	47,- (57,81)
602024		300	320	50	47,- (57,81)
602025		300	320	50	47,- (57,81)



ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki



 Nino Cucina

od **17⁰⁰**

ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń
40x120/175x210 mm







Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634011		373	22,- (27,06)
634013		373	22,- (27,06)

ZAPASKA MIDI



- praktyczna podwójna kieszeń
35x200/185x200 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634021		700	25,- (30,75)
634022		700	17,- (20,91)
634023		700	25,- (30,75)
634025		700	25,- (30,75)

ZAPASKA MAXI



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634031		1000	40,- (49,20)
634033		1000	30,- (36,90)

BLUZA KUCHARSKIE CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1 na str. 374

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634072	S	54,- (66,42)
634073	M	54,- (66,42)
634074	L	54,- (66,42)
634075	XL	54,- (66,42)

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634052	S	56,- (68,88)
634053	M	60,- (73,80)
634054	L	60,- (73,80)
634055	XL	60,- (73,80)

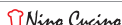
BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634062	S	58,- (71,34)
634063	M	58,- (71,34)
634064	L	58,- (71,34)
634065	XL	58,- (71,34)

BLUZA W SEREK

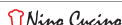


- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 3 na str. 374



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634103	M	51,- (62,73)
634104	L	51,- (62,73)
634105	XL	51,- (62,73)

FARTUCH



- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2 na str. 374



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634083	M	72,- (88,56)
634084	L	72,- (88,56)

SPODNIE KUCHARSKIE



- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 4 na str. 374



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634803	M	62,- (76,26)
634804	L	62,- (76,26)
634805	XL	62,- (76,26)

HIGIENA

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
630601	18,- (22,14)

CZAPKA

Nino Cucina

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt
- długi okres użytkowania



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
634003	16,- (19,68)

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizeлина
- 20 sztuk w opakowaniu



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
507221	200	4,00 (4,92)
507251	250	3,19 (3,93)

FARTUCH

Nino Cucina

- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634043		960	37,- (45,51)

TABELA Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 3)			SPODNIE KUCHARSKIE (tabela Nr 4)		
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	115-120	72-77	M	do 102	113
L	121-134	77-79	L	do 104	114
XL	135-147	79-81	XL	do 106	115

TABLICZKA INFORMACYJNA

- samoprzylepna
- średnica $\varnothing=75$ mm

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
1.	398001	WC męski	4,- (4,92)
2.	398002	WC damski	4,- (4,92)
3.	398003	Zakaz używania telefonów	3,- (3,69)



1



2



3

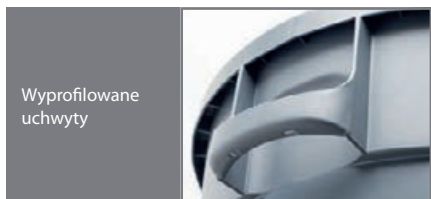
INOX

POKRYWA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	34,- (41,82)
	068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	38,- (46,74)
2.	068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	42,- (51,66)
	068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	44,- (54,12)
3.	068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	56,- (68,88)
	068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	59,- (72,57)

POJEMNIK NA ODPADY



Wyprofilowane
uchwyty



od **139⁰⁰**

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	139,- (170,97)
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	190,- (233,70)

PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach:
068084 - 100 kg
068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	100,- (123,00)
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	109,- (134,07)



LODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOSCI

- kompaktowa budowa
- cichy agregat
- 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami
- na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (białe)
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850000	470	510	840	95	-8 / +8	0,105	230	1250,- (1537,50)

PRÓBKİ ŻYWNOSCI



Chłodziarka do przechowywania próbek żywności przeznaczona jest głównie dla zakładów żywienia zbiorowego.

Drzwi chłodziarki posiadają wbudowany zamek, dzięki któremu nikt poza uprawnionym personelem i określonymi służbami sanitarnymi, nie będzie miał do niej dostępu. Wewnętrzna przestrzeń chłodziarki zawiera 9 kaset zbiorczych (po trzy na każdą dobę) opisanych nazwami posiłków. W kasetach znajdują się pojemniki jednostkowe. W pojemnikach gromadzi się tyle potraw, z ilu składa się dany posiłek, a kaset jest tyle, ile posiłków w danym dniu. Podpisane kasy z próbkami posiłków wydanych w danym dniu są umieszczane w komorze chłodziarki w tym samym miejscu z którego go uprzednio wyjęto (ułatwia to oznakowanie miejsc kolorami). Na kolorowym pasku umieszczonym przy kasetach należy zapisać datę pobrania próbek.

Po upływie 72 godzin przechowywania próbek, jeśli nie zachodzi potrzeba poddania ich specjalistycznej diagnozie, są wyrzucane. Kasy i pojemniki po umyciu w zmywarce przemysłowej nadają się do ponownego użytku. Wnętrze chłodziarki pozwala na przechowywanie próbek żywności w sposób uporządkowany. Kasetki i pojemniki są czytelnie oznaczone, a sama konstrukcja wnętrza chłodziarki zapobiega pomyleniu próbek i przedwczesnemu ich usunięciu.



W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich.



NAŚWIETLACZ DO JAJ

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki

Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania

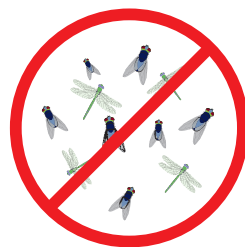


969⁰⁰

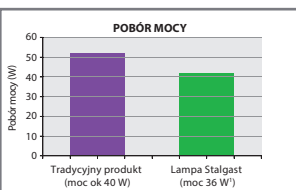
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
690552	360	530	245	77	230	969,- (1191,87)

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyty łączuchowy
- zasięg działania:
 - 692211 - 20 m
 - 692216 - 30 m
 - 692221 - 50 m



Pobór mocy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P ¹ W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692211	390	100	320	2x10	230	125,- (153,75)
692216	500	95	320	2x15	230	138,- (169,74)
692221	650	95	320	2x18	230	165,- (202,95)

Nr kat.	Produkt	P W	Cena (zł) netto (brutto)
692010	Światłówka do modelu 692211	10	11,- (13,53)
692015	Światłówka do modelu 692216	15	15,- (18,45)
692020	Światłówka do modelu 692221	18	16,- (19,68)

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- zasięg działania 30 m



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	33	230	179,00 (220,17)
692002	Światłówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	19,00 (23,37)
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	7,80 (9,60)

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
641050	5	89,- (109,47)
641100	10	133,- (163,59)
641200	20	266,- (327,18)

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
642050	5	75,- (92,25)
642100	10	139,- (170,97)

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, wamiki, zaparzacze itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	13,- (15,99)
648050	5	45,- (55,35)
648100	10	78,- (95,94)

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
645050	5	49,- (60,27)

PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
647010	1	13,- (15,99)
647050	5	49,- (60,27)

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
649010	1	44,- (54,12)

SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	35,- (43,05)

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Seria SE



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	95,- (116,85)

18 ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń gwarantują najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania. Trwałość i niezawodność urządzeń osiągnięto poprzez zastosowane rozwiązania konstrukcyjne.

01 **ZMYWARKA KAPTUROWA** Wykonana ze stali nierdzewnej. Czas trwania cyklu 120/180 sek. Kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie. Dwie pary ramion myjąco-pluczących. Zużycie wody 3 l/cykl. Wysokość otworu wsadowego 405 mm. Tłoczona komora Nr kat.: **803011** (str. 383)

02 **NAPEŁNIACZ** Bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa. Wypożyczona w spryskiwacz i wylewkę. Nr kat.: **651522** (str. 396)

11 590⁰⁰

01 ZMYWARKA
KAPTUROWA

729⁰⁰

02 NAPEŁNIACZ



ZMYWARKA UNIWERSALNA Z FUNKCJĄ WYPARZANIA



- uniwersalna zmywarka do mycia i wyparzania naczyń
- czas trwania cyklu 180 sek.
- dwie kontrolki temperatury pracy bojlera i w komorze
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół)
- zużycie wody 2,5l/cykl
- maksymalna wysokość wsadu 315mm
- pojemność komory 26l
- pojemność bojlera 5,5l
- w komplecie kosz do talerzy i uniwersalny 500x500mm oraz pojemnik na sztućce
- ochronę przed osadzeniem się kamienia zapewnia zamontowanie uzdatniacza wody
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny zapewniają prawidłową pracę zmywarki

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

2 pary ramion
myjąco-płuczących



Panel sterowania



Płyny startowe
w komplecie



Dozownik płynu
nabylszczającego
w komplecie



Możliwość montażu pompy
wspomagającej płukanie
za 585 PLN netto.



od **3999⁰⁰**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801005	Zmywarka uniwersalna	562	630	825	4,9	400	3990,- (4907,70)
801006	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	562	630	825	4,9	400	4250,- (5227,50)
801007	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	562	630	825	4,9	400	4490,- (5522,70)
801015	Zmywarka uniwersalna	562	630	825	3,9	230	3990,- (4907,70)
801016	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	562	630	825	3,9	230	4250,- (5227,50)
801017	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	562	630	825	3,9	230	4490,- (5522,70)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	289,- (355,47)
802010	Podstawa do zmywarek	585	565	450	-	-	539,- (662,97)

ZMYWARKA DO SZKŁA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 120 sek.
- do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- kosz na szkło i pojemnik na sztućce w standardzie
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- wysokość otworu 210 mm w 804350 i 804351 oraz 240 mm w modelach 804412, 804413 i 804414
- kosze 350x350 w modelach 804350 i 804351 oraz 400x400 w modelach 804412, 804413 i 804414 (pełna oferta koszy na str. 388-390)
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)



Dozownik
płynu myjącego
i nabłyszczającego
w komplecie



Wyciszająca
podwójna ścianka



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (cł) netto (brutto)
804350	Zmywarka do szkła	425	500	585	2,73	230	4410,- (5424,30)
804351	Zmywarka do szkła z pompą spustową	425	500	585	2,73	230	4670,- (5744,10)
804412	Zmywarka do szkła	470	540	635	2,73	230	5020,- (6174,60)
804413	Zmywarka do szkła z pompą spustową	470	540	635	2,73	230	5360,- (6592,80)
804414	Zmywarka do szkła ze zmiękcaczem	470	540	635	2,73	230	5580,- (6863,40)
804010	Podstawa do zmywarki 804350, 804351	420	470	700	-	-	499,- (613,77)
804011	Podstawa do zmywarki 804412, 804413, 804414	475	520	630	-	-	479,- (589,17)

ZMYWARKA UNIWERSALNA

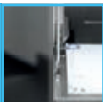
- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- panel elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- do mycia talerzy, sztućców, szkła
- kosze 500x500 (pełna oferta koszy na str. 388-390)
- kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- wysokość otworu 320 mm
- 2 ramiona myjące i 2 ramiona płuczące



Dozownik
płynu myjącego
i nabłyszczającego
w komplecie



Wyciszająca
podwójna ścianka



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (cł) netto (brutto)
802131	Zmywarka uniwersalna	585	635	825	6,4	400	6170,- (7589,10)
802134	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody	585	635	825	6,4	400	7510,- (9237,30)
802132	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody, z pompą wspomagającą płukanie	585	635	825	6,4	400	7720,- (9495,60)
802133	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody, z pompą wspomagającą płukanie, z pompą spustową	585	635	825	6,4	400	8060,- (9913,80)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	289,- (355,47)
802010	podstawa do zmywarki 802011	585	565	450	-	-	539,- (662,97)



ZMYWARKA KAPTUROWA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie
- 2 pary ramion myjąco-płuczących
- zużycie wody 3 l/cykl
- wysokość otworu wsadowego 405 mm
- tłoczona komora
- kosze 500x500 (pełna oferta koszy na str. 388-390)

Dolne ramiona
myjąco - płucząceGórne ramiona
myjąco - płuczące

Kosz na talerze



Kosz na tace

Dozownik
płynu myjącego
i nablyszczającego
w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803011	725	835	1480	6,75	400	11590,- (14255,70)

ZMYWARKA KAPTUROWA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 75/120/180 sek.
- kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie
- 2 pary ramion myjąco-ptuczących
- zużycie wody 3 l/cykl
- wysokość otworu wsadowego 405 mm
- kosze 500x500 (pełna oferta koszy na str. 388-390)
- model 803017 (wysokość zmywarki otwartej H=1920 mm, głębokość z rączką D=825 mm, szerokość z rączką W=725 mm)



Dozownik
płynu myjącego
i nablyszczającego
w komplecie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803015	Zmywarka kapturowa	725	835	1480	11,1	400	12500,- (15375,00)
803016	Zmywarka kapturowa z pompą wspomagającą płukanie	725	835	1480	11,1	400	13200,- (16236,00)
803017	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego, z pompą wspomagającą płukanie, z automatycznym zmiękcaczem wody	725	835	1480	11,1	400	13910,- (17109,30)

ZMYWARKA DO GARNKÓW

- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 60/120/180/600 sek.
- pompa wspomagająca płukanie
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- rozmiar kosza 570x570 mm
- otwór wsadowy h = 620 mm



Dozownik
płynu myjącego
i nabyliczającego
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
805010	680	755	1665	11,42	400	17990,- (22127,70)

STANOWISKO PODŁĄCZENIA ZMYWARKI GASTRONOMICZNEJ



Do każdej zmywarki używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji).

1. Zmywarka na podstawie

Gniazdo 400V 32A

- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wyładowniczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wyładowniczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odptyw

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem

- o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki
- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki

2. Zmywarka pod blatem

Gniazdo 400V 32A

- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wyładowniczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wyładowniczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odptyw

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem

- o rednicy 3/4" w pobliżu zmywarki
- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki

3. Zmywarka kapturowa

Gniazdo 400V 32A

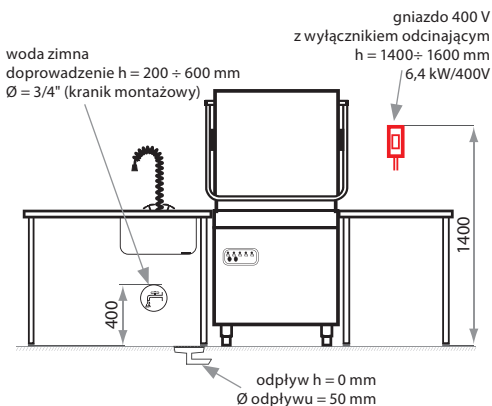
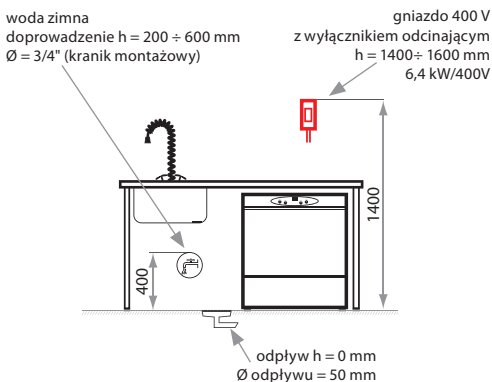
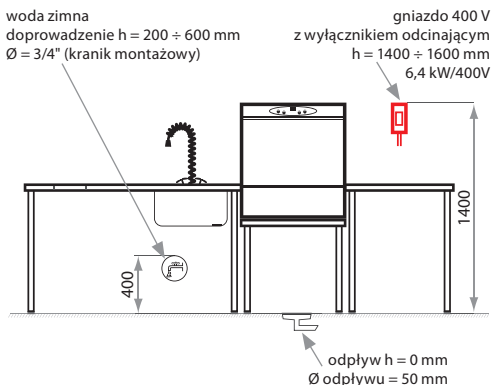
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm nad posadzką, nad stołem wyładowniczym
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wyładowniczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką.
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odptyw

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem

- o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki
- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO ZMYWAREK

- aby właściwie użytkować zmywarkę należy pamiętać nie tylko o odpowiednim montażu ale i o produktach uzupełniających bez których nie rozpoczniemy poprawnego procesu zmywania

ZMIĘKCZACZE DO WODY, SÓL

- mycie porcelany



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	391
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	391



Nr kat.	Nr strony
822998	391



Nr kat.	Nr strony
820999	391

FILTRY DO WODY

- mycie porcelany i szkła



Nr kat.	Nr strony
824130	393

PODSTAWA DO ZMYWARKI



Nr kat.	Nr strony
802010	
804010	381-382
804011	

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARCE



Nr kat.	Nr strony
641050	
641100	379
641200	

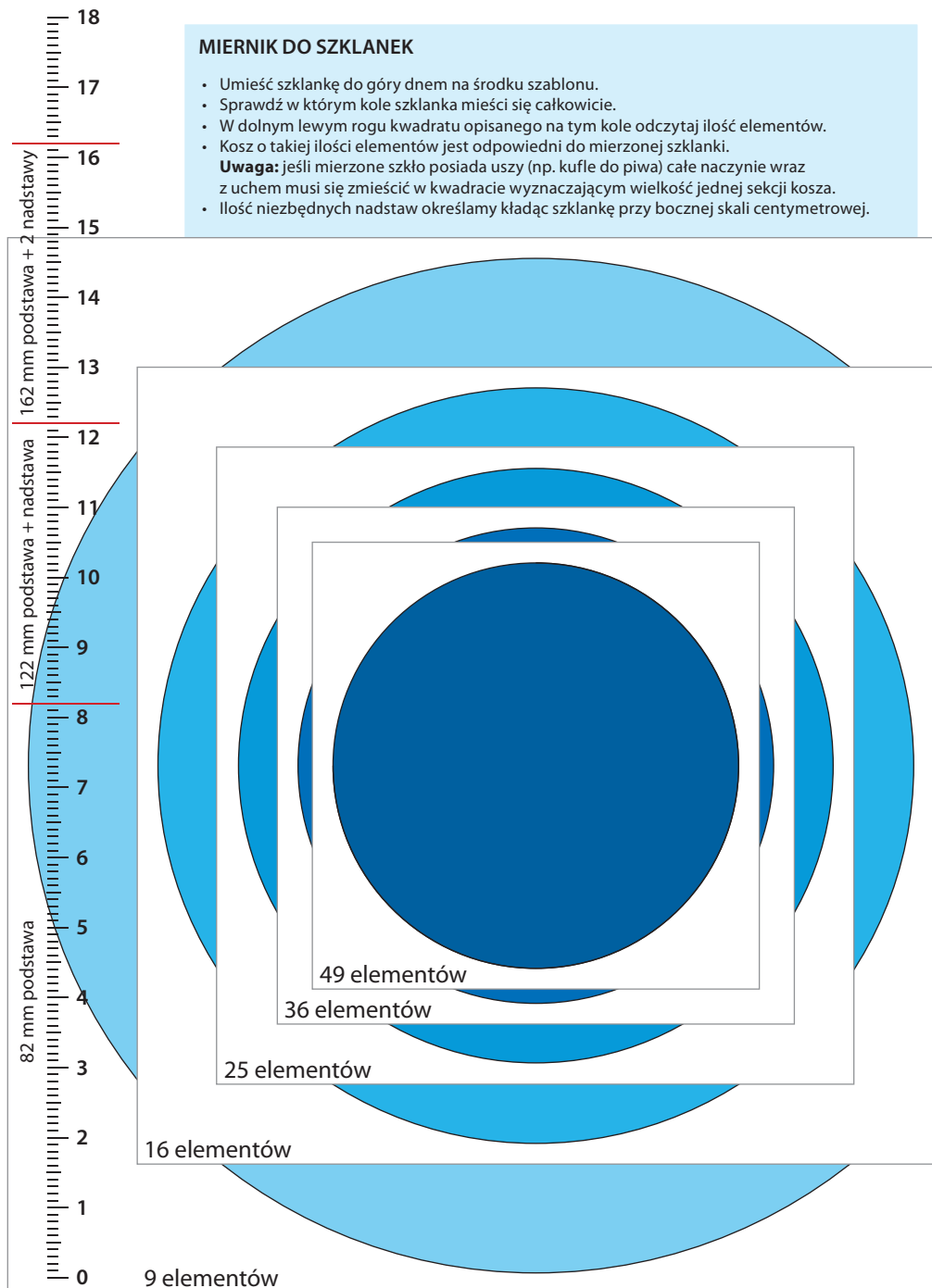
PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARCE



Nr kat.	Nr strony
642050	
642100	379

MIERNIK DO SZKLANEK

- Umieść szklankę do góry dnem na środku szablonu.
 - Sprawdź w którym kole szklanka mieści się całkowicie.
 - W dolnym lewym rogu kwadratu opisanego na tym kole odczytaj ilość elementów.
 - Kosz o takiej ilości elementów jest odpowiedni do mierzonej szklanki.
- Uwaga:** jeśli mierzone szkło posiada uszy (np. kufle do piwa) całe naczynie wraz z uchem musi się zmieścić w kwadracie wyznaczającym wielkość jednej sekcji kosza.
- Ilość niezbędnych nadstaw określamy kładąc szklankę przy bocznej skali centymetrowej.



KOSZ DO SZKŁA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810900	9 elementów	500	500	104	45,- (55,35)
811600	16 elementów	500	500	104	46,- (56,58)
812500	25 elementów	500	500	104	46,- (56,58)
813600	36 elementów	500	500	104	48,- (59,04)
814900	49 elementów	500	500	104	56,- (68,88)

PP

NADSTAWA DO KOSZA

PP



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810910	9 elementów	500	500	45	23,- (28,29)
811610	16 elementów	500	500	45	24,- (29,52)
812510	25 elementów	500	500	45	23,- (28,29)
813610	36 elementów	500	500	45	23,- (28,29)
814910	49 elementów	500	500	45	25,- (30,75)

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810100	500	500	87	38,- (46,74)

KOSZ DO TAC

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810200	500	500	87	44,- (54,12)

KOSZ DO TALERZY

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810300	500	500	87	40,- (49,20)

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyty z rury stalowej
- udźwig do 150 kg
- skrzętnie wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810000	540	540	960	329,- (404,67)

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO

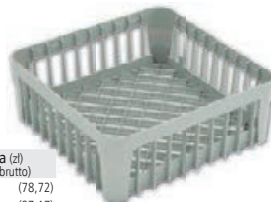
- automatyczne dozowanie płynu myjącego
- sterowanie czasowe
- regulacja: 0,6-3 litrów na godzinę
- zasilanie: 230 V



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810121	67	70	100	289,- (355,47)

KOSZ UNIERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
810350	350	350	64,- (78,72)
810400	400	400	79,- (97,17)

KOSZ DO SZTUĆCÓW



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815100	430	210	150	30,- (36,90)

STOJAK NA TALERZE



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
810401	Do kosza 810400	25,- (30,75)

POJEMNIK NA SZTUĆCĘ

nowość

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	115	127	25,- (30,75)

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815010	115	145	5,50 (6,77)

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815020	115	145	20,- (24,60)

POJEMNIK NA SZTUĆCĘ

PE



- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
063110	530	325	100	22,- (27,06)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

INOX

- pojemnik bez kubków



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815400	265	305	200	129,- (158,67)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

INOX

- pojemnik bez kubków



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815300	385	150	180	109,- (134,07)

ZMIĘKZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822990	180	420	500	230	848,- (1043,04)

ZMIĘKZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody 30l/min.
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822998	200	360	510	230	1199,- (1474,77)

ZMIĘKZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



od **249⁰⁰**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
820081	185	410	8	249,- (306,27)
820121	185	510	12	299,- (367,77)
820161	185	610	16	369,- (453,87)

SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg



35⁰⁰

Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	35,- (43,05)

FILTRY DO WODY BRITA PURITY C



- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej

GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze głowicy 3/8" lub szybko-złączka
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń boilerowych



Nr kat.	Produkt	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	179,- (220,17)
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze 3/8"	179,- (220,17)

WKŁAD DO GŁOWICY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
822825	149	149	554	5889	769,- (945,87)
822827	124	123	476	3464	529,- (650,67)
822829	117	108	421	2086	329,- (404,67)
822831	117	108	265	831	228,- (280,44)

Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



LICZNIK WODY

- gwint 3/8"



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
823998	329,- (404,67)

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823402	Purity 450	249	408	4217	2499,- (3073,77)
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	519,- (638,37)



FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zalecany licznik do wody 823998

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1900,- (2337,00)
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	520,- (639,60)



FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zalecany licznik do wody 823998

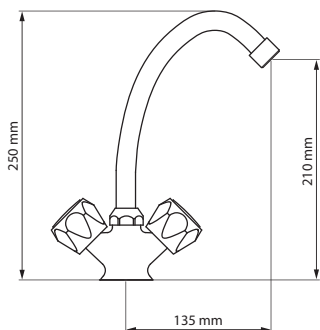
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3390,- (4169,70)
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	799,- (982,77)



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocierowa

Bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=35$ mm

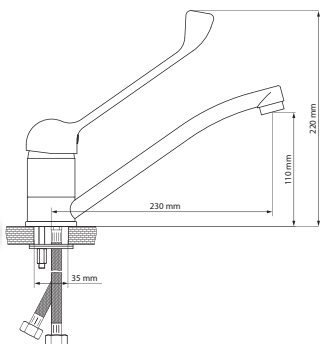
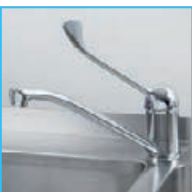


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651100	179,- (220,17)

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocierowa łokciowa

Bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=35$ mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651110	219,- (269,37)

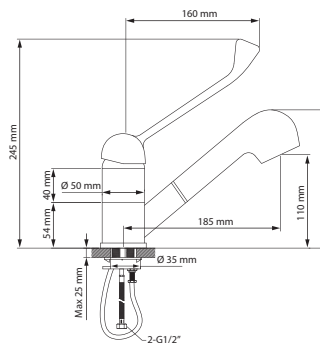
BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednocierowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody

Bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=35$ mm



Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm

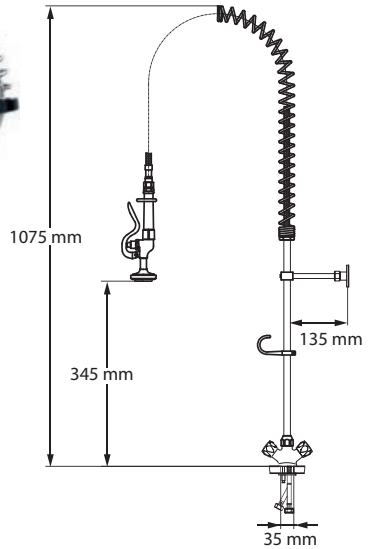


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651111	369,- (453,87)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca,
1-otworowa ze spryskiwaczem

Bateria stojąca
mocowana
do stołu ze zlewem
z uchwytem
ściennym,
wymagany otwór
w zlewie $\varnothing=35$ mm



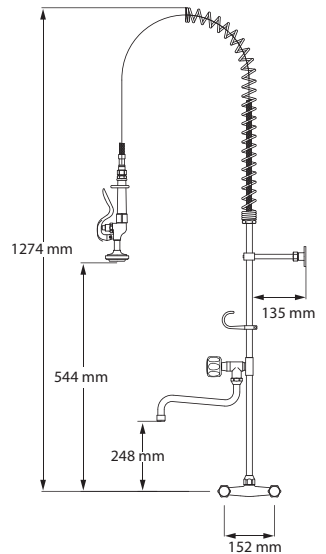
629⁰⁰

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651512	629,- (773,67)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca,
2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką

Bateria stojąca
mocowana
do ściany
z uchwytem
ściennym

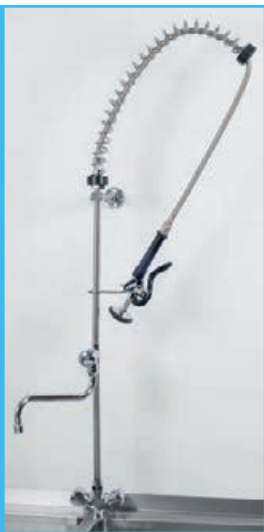


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651542	769,- (945,87)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmykowa stojąca,
1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką

Bateria stojąca
mocowana
do stołu ze zlewem
z uchwytem
ściennym,
wymagany otwór
w zlewie $\varnothing=35$ mm

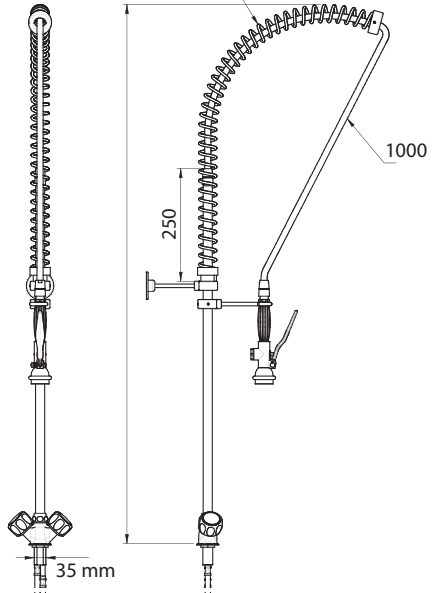


Nr kat.	Cena (zł)
651522	729,- (896,67)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem

nowość

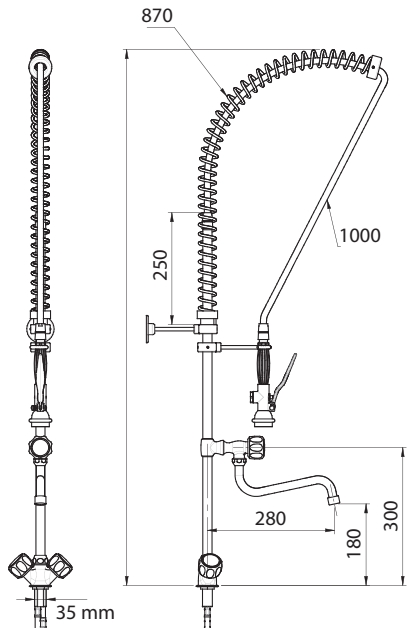


Nr kat. 651513
Cena (zł) netto (brutto) 719,- (884,37)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką

nowość



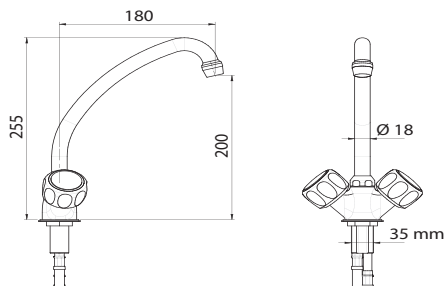
Nr kat. 651524
Cena (zł) netto (brutto) 839,- (1031,97)

BATERIA UMYWALKOWA

MONOLITH

- bateria umywalkowa jednocierowa

nowość



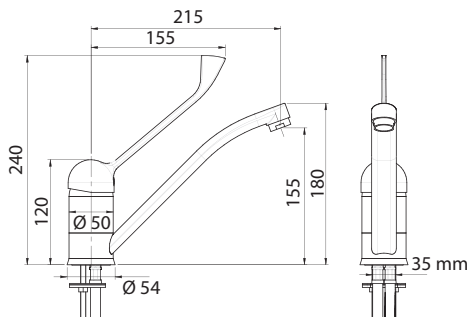
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651102	219,- (269,37)

BATERIA UMYWALKOWA

MONOLITH

- bateria umywalkowa jednocierowa łokciowa

nowość



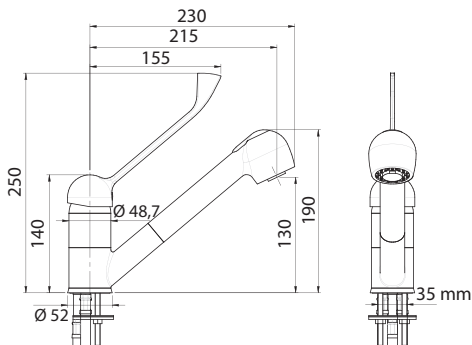
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651112	259,- (318,57)

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

MONOLITH

- bateria umywalkowa jednocierowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody

nowość



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651113	429,- (527,67)

CO MOŻNA ROZDRABNIAĆ?

- obierki jarzyn i owoców,
- niewielkie kości drobiowe, głowy i ości ryb
- skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
- łupiny melonów, gotowane mięso

Rozdrabniacz rozбивa odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.

Nie wrzucać sznurków, torebek od herbaty, worków foliowych, zmywaków, ścierek, sztućców jednorazowych, kości, itp.



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



628⁰⁰

Nr kat.	Ø	H	N	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	obr/min	KM	V	netto (brutto)
650022	174	387	4200	0,75	230	628,- (772,44)

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- wbudowany włącznik pneumatyczny w modelu 650001
- dodatkowo zabezpieczona komora w modelu 650003



in sink erator

Komora mielenia i jej komponenty wykonane ze stali nierdzewnej



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P KM	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	650001	205	312	8,8	0,70	230	2890,- (3554,70)
2.	650003	200	362	15,00	0,50	230	4090,- (5030,70)

WYKONANIE INSTALACJI ROZDRABNIACZA ODPADKÓW

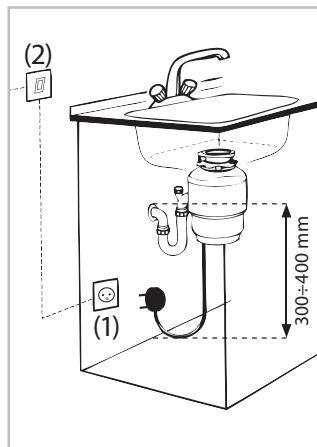
- Instalacja elektryczna:

Gniazdo 230V hermetyczne (1) zamontowane w okolicach rozdrabniacza przerywane hermetycznym wyłącznikiem dzwinkowym (2) zainstalowanym w wygodnym miejscu dla obsługi stanowiska.

- Instalacja wodno-kanalizacyjna:

Należy wykonać instalację wodną do podłączenia baterii zlewozmywakowej. Rozdrabniacz musi być chłodzony wodą podczas pracy. Odpływ należy wykonać na wysokości 300-400 mm nad podłogą.

Rozdrabniacze pasują do zlewów z otworem $\varnothing=90$ mm



STÓŁ ZE ZLEWEM I OTWOREM POD ROZDRABNIACZ ODPADÓW

- stół o D=600 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komorę o wymiarach 500x500x250 mm



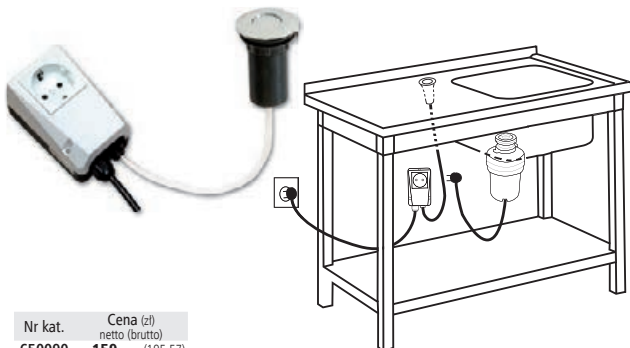
Specjalny zlew z otworem o średnicy 90 mm do podłączenia rozdrabniacza odpadów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
980636060	600	600	850	1108,- (1362,84)
980637070	700	700	850	1196,- (1471,08)

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami nr kat. 650022, 650001, 650003
- średnica włącznika $\varnothing=35$ mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
650090	159,- (195,57)

SYFON DO ZLEWU





































- syfon do rozdrabniacza 650022, 650001, 650003



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
650099	29,- (35,67)

Objaśnienie skrótów i symboli użytych w katalogu.

Nr kat.	Numer katalogowy	H	Wysokość	S	Wydajność
Lp.	Liczba porządkowa	L	Długość	K	Ilość sztuk w kartonie
∅	Średnica	V	Pojemność	M	Waga
W	Szerokość	T	Temperatura	P	Moc
D	Głębokość	N	Prędkość obrotowa	U	Zasilanie

	Zasilanie elektryczne	PS	Wykonane z polistyrenu		System wytwarzania pary
	Zasilanie gazowe	Al	Wykonane z aluminium		Manualne nawilżanie komory
	Podgrzewanie grzałką elektryczną	Cr	Wykonane ze stali chromowanej		System osuszania komory pieca
	Podgrzewanie paliwem	EPP	Wykonane ze spienionego polipropylenu		System Multi Time
	Można stosować do indukcji	PC	Wykonane z poliwęglanu		System Adaptive Clima
	Nie stosować do indukcji	PE	Wykonane z polietylenu		System wytwarzania pary
	Można używać na kuchniach elektrycznych	PP	Wykonane z polipropylenu		System obiegu powietrza
	Można używać na kuchniach gazowych	Teflon	Pokryte teflonem		System bezpieczeństwa
	Można używać w kuchenkach mikrofalowych		Szkló hartowane		System modułowego zestawiania urządzeń
	Można myć w zmywarkach		Kryształ		Wentylator o zmiennym kierunku obrotów
	Nie myć w zmywarkach		Można piętrować		Sonda jednopunktowa
	Wyparzenie do 100°C	MOC 44 kW	Moc urządzenia		Sonda wielopunktowa
	Wyparzenie do 121°C		Do samodzielnego montażu	LED	Oświetlenie LED
	Nie wyparzać		Maksymalne obciążenie		Oświetlenie halogenowe
INOX	Stal nierdzewna	6°dH	Używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej		System myjący
INOX 18/0	Stal nierdzewna 18/0		Rekomendowane do Sous Vide		System osuszania komory
INOX 18/10	Stal nierdzewna 18/10		System obiegu powietrza		



TapOn to kompleksowy system do tworzenia i zarządzania relacjami z klientem.

PROGRAM LOJALNOŚCIOWY

IDEALNIE DOPASOWANY DO TWOICH KLIENTÓW.

MOŻLIWOŚĆ TWORZENIA PROMOCJI

I WYSYŁANIA DO WSZYSTKICH TWOICH KLIENTÓW.

BADANIA OPINII KLIENTÓW

IDEALNIE DOPASUJESZ MENU I POZIOM OBSŁUGI DO OCZEKIWAŃ GOŚCI.

STYL I INNOWACYJNOŚĆ

WYKORZYSTAJ TABLET W RESTAURACJI DO KOMUNIKACJI Z KLIENTEM.

APLIKACJA DO ZDJĘĆ PRODUKTOWYCH

TO TAK, JAKBYŚ POSIADAŁ STUDIO FOTOGRAFICZNE W SWOIM TELEFONIE.

PROMOCJA NA PORTALACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH

WYPROMUJ SWOJĄ RESTAURACJĘ I DOTRZYJ DO TYSIĘCY POTENCJALNYCH KLIENTÓW.

PROFIL RESTAURACJI ONLINE

DOSTĘPNY W APLIKACJI MOBILNEJ, APLIKACJI FOURSQUARE ORAZ NA INDYWIDUALNYCH STRONACH FIRMOWYCH.

Korzyści dla Twoich klientów:

- Szybki dostęp do promocji i ankiet
- Bony i rabaty w wersji elektronicznej
- Aplikacja mobilna
- Twoja restauracja w lokalizatorze TapOn
- Jedna karta lojalnościowa u wszystkich partnerów TapOn
- Możliwość polecenia i meldowania się w Twojej restauracji

I wiele więcej...

Zamów już dziś!

www.biz.tapon.pl

kontakt: 500 39 09 09



Poznaj TableOn!

Przełomowy system do zarządzania sprzedażą i obsługą w Twoim punkcie gastronomicznym.



Najważniejsze funkcje systemu:



KONTROLA NAD PROCESAMI W TWOJEJ RESTAURACJI

SZYBKE, PROSTE I PRODUKTYWNE ZARZĄDZANIE STOLIKAMI I SALAMI.

MOŻLIWOŚĆ DZIELENIA RACHUNKÓW

W KILKA SEKUND PODZIELISZ STOLIK NA DOWOLNĄ ILOŚĆ RACHUNKÓW.

PEŁNA KONTROLA TWOJEGO MAGAZYNU

ZARZĄDZANIE LOGISTYKĄ W GASTRONOMII BĘDZIE WRESZCIE ŁATWE I PRZYJEMNE.

FUNKCJA ZMIANY PREFERENCJI SERWOWANYCH DAŃ I PRODUKTÓW.

PROSTY I INTUICYJNY INTERFEJS

ZAPROJEKTOWANY TAK, ABY WSZYSTKO CO ROBISZ PRZYCHODZIŁO Z ŁATWOŚCIĄ.

KONTROLA AKTUALNYCH OBROTÓW

W PUNKTACH SPRZEDAŻY.



Zamów już dziś!

www.tableon.pl

kontakt: 500 39 09 09

KOD PROMOCYJNY:

stalghost

RABAT 50%*

Wejdź na biz.tapon.pl lub tableon.pl i w formularzu zgłoszeniowym w zakładce „Dowiedz się więcej”, wprowadź powyższy kod.

* Szczegóły promocji na www.biz.tapon.pl. Promocja ważna do wyczerpania promocyjnych abonamentów.

A

Aksesoria do Finger Food	205-207
Aksesoria do gyrosa	279
Aksesoria do maszynek do mięsa	124
Aksesoria do pieców Unox ChefTop	319-322
Aksesoria do pieców Unox BakerTop	330-332
Aksesoria do pieców Unox LineMiss	343-344
Aksesoria do pieców Unox LineMicro	343
Aksesoria do stołów chłodniczych	82
Aksesoria do syfonów ISI	246
Aksesoria do szaf chłodniczych	82
Aksesoria do szatkownic	142
Ausztychery	248

B

Banzega	122
Barszczówka	198, 202
Bateria prysznicowa	395-396
Bateria umywalkowa	394, 398
Bateria umywalkowa z prysznicem	394, 398
Bemar	297
Bemar jezdny	367
Bemar nastawny	270, 297
Bemar nastawny z kranem	270
Błacha aluminiowa	344
Błacha do pizzy	238
Błacha emaliowana GN 1/1	322
Błacha GN 1/1 Fakiro	322
Błacha perforowana nieprzywierająca GN 1/1 Black Bake	322
Błacha perforowana nieprzywierająca GN 1/1 Grill	322
Błacha wypiekowa	332, 344
Błacha wypiekowa do bagietek	332, 344
Blender Bar	223
Blender Margarita Madness	223
Blender Nublend	223-224
Blender Xtreme	224
Blixer	135
Błuza kucharska Chef	373
Błuza w serek	373
Boki do regałów z polipropylenu	60
Bulionówka	198, 202
Butelka do przypraw płynnych/sosów	197, 209

C

Cedzak	29
Chafing dish	147, 149
Chłodziarka barowa	226
Chłodziarka szokowa	18
Chochla	84-87, 169, 174, 176, 212
Chochla do serwowania	85
Chochla do wazy	212
Ciągi wydawcze	348
Cooler	217
Cooler akrylowy	217
Cooler do szampana	217
Cukiernica	197, 201, 209, 211
Cutter - wilk	132-133
Cyrkulator do gotowania Sous Vide	14
Czajnik	32

Czapka	374
Czapka budyniówka	374
Czapka kucharska	374
Czarna taça	164

D

Dekanter do wina	195
Dekanterka	195
Deska do krojenia	102-103
Dip	201
Dozownik	214
Dozownik do musli	161
Dozownik do napojów	161
Dozownik do płatków śniadaniowych	161
Dozownik płynu myjącego	381-382, 390
Drzwi szklane do gyrosa	279
Drzysłak	29
Dyspenser barmański	215
Dyspenser do parmezanu	211
Dyspenser do przypraw	209
Dyspenser do sosów	90
Dyspensery bufetowe	161
Dystrybutor do napojów	161
Dystrybutor grzewczy do talerzy	57
Dzbanek	158, 160, 191, 196, 224-225
Dzbanek miarka	91
Dzbanek na oliwę	197, 209
Dzbanek termozolacyjny	158-159
Dzieża	255
Dzwonek recepcyjny	90

E

Ekspozytor	215
Ekspozytor do ciast	250
Elektryczna tarka do sera	122
Etażerka	249

F

Fartuch	373-374
Filizanka	202
Filizanka cappuccino	192
Filizanka espresso	192, 202
Filizanka ze spodkiem	198
Filtr do wody	392-393
Finger Food	205-207
Foremka do ciastek	248
Foremka do terin	32
Foremka na creme brulee	197, 200, 254
Forma „Babka”	248
Forma „Brioszka”	248
Forma „Piramida”	248
Forma do wypieków	248
Frytkownica	259, 268, 272
Frytkownica	259, 268, 272
Frytkownica nastawna	295
Frytkownica podwójna	268, 295
Frytkownica podwójna z kranem	268
Frytkownica pojedyncza	268, 272, 295
Frytkownica pojedyncza z kranem	268, 272

G

Gałkownica	247
Garnek	24
Garnek do duszenia	21, 23
Garnek do gotowania ryb	32
Garnek elektryczny do ryżu	281
Garnek głęboki	21, 23
Garnek niski	21, 23
Garnek płytki	21, 23
Garnek średni	21, 23
Garnek wysoki	21, 23
Garnki satynowane ze stali nierdzewnej	20
Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej	24
Garownik	330, 334-335, 343
Garownik do pieców BakerLux	335
Garownik do pieców BakerLux Dynamic i BakerTop	334
Garownik do pieców BakerTop	330
Gerydon	249
Gęsiarka	382
Głowica Brita	29
GN	35-46
GN z plastiku	42-43
GN z tworzywa	42-46
Gofrownica	260, 270, 273
Grill kebab	279
Grill kontaktowy	264-265, 271, 283
Grill rolkowy do parówek	269, 275
Grzałka do podgrzewaczy	151
Gyros	279

H

Hebel kelnerski	214
Hurricane	181, 187

I

Imbryk	158, 203
------------------	----------

J

Jajecznik	208
Jigger	214

K

Karafka do wina	194, 195
Karafka do wody	194
Karafka na przyprawy płynne	197, 209-210
Karafka uniwersalna	195
Kebab	279
Kieliszek do białego wina	181-183, 185
Kieliszek do burgunda	183-185
Kieliszek do ciężkiego białego wina	184, 186
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina	186
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	183, 185
Kieliszek do czerwonego wina	181-184
Kieliszek do drinków	187
Kieliszek do jaj	208
Kieliszek do koktajli	187
Kieliszek do koktajli typu „Kir”	181
Kieliszek do koniaku	186-187
Kieliszek do lekkiego białego wina	184, 186
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina	186

Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	183, 185
Kieliszek do likieru	181, 185
Kieliszek do Margarity	184, 186-187
Kieliszek do Martini	181, 184, 186
Kieliszek do piwa	193
Kieliszek do słodkiego wina	183
Kieliszek do szampana	181-186
Kieliszek do wody	183, 191
Kieliszek do wódki	185, 188-191
Kieliszek Finger Food	205
Kieliszek uniwersalny	181-182
Kieliszki Allegra	183
Kieliszki Bar & Table	185-186
Kieliszki Bistro	181
Kieliszki Cuvée	186
Kieliszki do koktajli	187
Kieliszki do wódki	187
Kieliszki Enoteca	184
Kieliszki Imperial	181
Kieliszki Imperial plus	182
Kieliszki Primetime	183
Kieliszki Saxon	182
Kij aluminiowy uniwersalny	371
Kitel	373
Kloc masarski	116
Kociołek do gulaszu	212
Kociołek elektryczny do zup	153
Kokilka	201
Koktajlówka	181, 187
Komorą piecową do gotowania Sous Vide	319
Komorą wzrostową	343
Kondensator pary	321
Kontakt grill	258, 264-265, 271, 283
Kontakt grill panini	258, 264
Kontakt grill podwójny	258, 265
Kontakt grill pojedynczy	258, 264
Kontakt grille Roller Grill	271
Kontener na odpady	375
Kontener termoz izolacyjny	52-56, 236
Końcówka do mieszania ciast lekkich	255
Końcówka do nadziewania	252
Końcówka do ubijania piany	255
Końcówka do zagniatania ciast lekkich	255
Końcówka gwiazdka	252
Końcówka okrągła	252
Końcówka prosta	246
Końcówka róża	252
Końcówka tulipan	246
Końcówki dekoracyjne	252
Końcówki do nadziewania	246
Korek do butelki szampana	214
Korek do karafki	210
Korek z rurką	214
Kostkarka	226-229
Koszki do frytownicy nastawnej	295
Kosz do makaronu	305
Kosz do szkła	389
Kosz do sztućców	390
Kosz do tac	389
Kosz do talerzy	389
Kosz na owoce	249
Kosz na śmieci	375
Kosz uniwersalny	390
Koszki do gotowania makaronu	32

Koszyk do pieczywa	204
Koszyk Finger Food	207
Koszyk na sztucze	204
Kółko do otwieracza	98
Krajaczkę do jaj	92
Krajalnica do wędlin i serów	121
Krajalnica ręczna do warzyw	97
Kran z prysznicem	395-396
Krustownica	216
Kruszarka do lodu	221
Kruszarka elektryczna	220
Krześło cateringowe	170
Książka kucharska iSi	246
Kubek	197-198, 202, 203
Kubek do gorących napojów	197
Kubek do sztućców	390
Kuchenka indukcyjna	284
Kuchenka mikrofalowa	284-287
Kuchnia nastawna	294
Kuchnia wolnostojąca	299-301
Kuchnia z piekarnikiem	302-304
Kufel	186, 193
Kufel do piwa	193
Kuweta do lodów	248

L

Lampa owadobójcza	378
Lejek	90
Lep do lampy owadobójczej	378
Licznik wody	392
Listwa do bonowania	90
Listwa magnetyczna	115
Listwa wspornikowa	39
Lodówka	64-81, 226
Lodówka do przechowywania próbek żywności	69, 376

Ł

Ławka cateringowa	170
Łącznik narożny do regalu z polipropylenu	60
Łopatka do pizzy	237
Łopatka do przewracania	85-88, 107
Łopatka do przewracania perforowana	85, 107
Łopatka do ryb	85
Łopatka do serwowania	87, 169
Łopatka do smażenia	85-88, 107
Łopatka do tortu	179
Łopatka kątowa	88, 251
Łuskarka do lodu	227
Łyżeczka barmańska	179, 214
Łyżeczka do cukru	176
Łyżeczka do deserów	177
Łyżeczka do herbaty	172-175, 178-179
Łyżeczka do kawy	173-175, 178-179
Łyżeczka do lodów	176
Łyżka cedzakowa	84-87, 89
Łyżka do serwowania	85-87, 169, 176
Łyżka do spaghetti	85-86
Łyżka Finger Food	206
Łyżka perforowana	85, 87, 169
Łyżka stołowa	172-175, 177-179

M

Mandolina do warzyw	97
Maszynka do mielenia mięsa	123-124
Maszynka do ostrzenia noży	117
Maszynka do tartarica sera	122
Maszynka do zmiękczenia mięsa	118
Mata barmańska	216
Mata do wypieków	254
Mata silikonowa	254
Meble cateringowe	170
Meble i urządzenia ze stali nierdzewnej	347-367
Menaż	210-211
Miarka	214
Miarka	91
Miarka dwustronna	214
Miednica	30
Mieszarka planetarna	255
Mieszadło do kotła	89
Mikrofała	284-287
Mikrofalówka	284-287
Mikser Bamix	142
Mikser do koktajli	221
Mikser ręczny	138-139, 142
Mikser spiralny	235
Mini patelnia Finger Food	207
Mini salaterka	200
Misa	30
Miseczka do sosów	200
Miseczka Finger Food	205
Miska	30, 196, 198, 200, 203
Miska do zupy	198
Młotek do mięsa	118
Młynek do odpadów	400-401
Młynek do pieprzu	209
Młynek do przypraw	209
Młynek do soli	209
Młynek koloidalny	400-401
Moduły z szufladami	82
Moździerz	216
Muddler	216
Musak ostrzałka	105, 107, 109-110, 116

N

Nabłyszczacz do zmywarek	379
Naboje do syfonów iSi	10, 242
Naboje iSi Cream	10, 242
Naboje iSi Soda	242
Naczynia żeluzne	27-28
Nadstawa chłodnicza	66, 68
Nadstawa do kosza	389
Nadstawki	367
Nadstawki grzewcze	367
Naleśnikarka	260, 269, 273
Nalewak	214
Nalewka	84-87, 169, 174, 212
Napelniacz	395-397, 399
Naświetlacz do jaj	377
Noże cukiernicze	251
Noże dekoracyjne	93-96
Noże do carvingu	169
Noże Sanelli	105, 108
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej	110, 113

Noże Stalgast ze stali kutej	104	Noż stołowy	172-175, 177-179	Pieczęć konwekcyjno-parowe BakerLux	334-335
Noże Stalgast ze stali walcowanej	109	Noż szefa kuchni	104, 106, 108-113	Pieczęć konwekcyjno-parowe BakerTop	326-329
Nożyce do drobiu	109, 115	Noż uniwersalny	104, 106, 108-113	Pieczęć konwekcyjno-parowe	
Nożyce kuchenne	115	Noż uniwersalny z ząbkami	114	ChefLux GN 1/1	324
Nożyczki uniwersalne	115	Noż ząbkowany	114	Pieczęć konwekcyjno-parowe	
Noż	104-114			ChefTop GN 1/1 eco	314
Noż dekoracyjny do cytrusów	93	O		Pieczęć konwekcyjno-parowe	
Noż dekoracyjny do ogórków	93	Obieraczka	86, 94, 115	ChefTop GN 1/1 gaz	317-318
Noż dekoracyjny do spirali	93	Obieraczka do jabłek	98	Pieczęć konwekcyjno-parowe	
Noż dekoracyjny Julienne	94	Obieraczka do jarzyn	86, 115	ChefTop GN 2/1 gaz	316
Noż dekoracyjny kanałowy	93	Obieraczka do warzyw	86, 115	Pieczęć konwekcyjno-parowe	
Noż dekoracyjny tajski	96	Obieraczka elektryczna do ziemniaków	120	ChefTop GN 2/3 eco	315
Noż dekoracyjny V	93	Obierak	86, 115	Pieczęć konwekcyjno-parowe	
Noż do biszkoptów	251	Obierak do jabłek	98	ChefTop Power GN 1/1	311-313
Noż do bułek	104, 106, 108-109, 114	Obierak do warzyw	115	Pieczęć konwekcyjno-parowe	
Noż do chleba	104, 106, 108-109	Ociekacz GN	39, 43	ChefTop Power GN 2/1	310
Noż do filetowania	105-106, 111, 113	Ociekacz na karafki do wina	195	Pieczeniomierny	99
Noż do jarzyn	105, 107-110, 114	Odrodnik	167	Pierścień cukierczno - kucharski	248
Noż do krojenia	104, 106, 108-113	Odkamieniacz	379	Piła do kości	122
Noż do krojenia ciast	251	Okap	343	Pirometr	99
Noż do krojenia tortów	251	Okap z kondensatorem pary	320, 330	Pistolet do sosów i kremów	30, 253
Noż do lososia	106	Okapy przyściennie i centralne	367	Plastry uszczelniające Sous Vide	16
Noż do macinania	104	Opiekacz	261, 277	Płyn do naczyń w zmywarkach	379
Noż do obierania	94, 105, 107-110, 114	Opiekacz do kebabu	279	Płatnik kelnerski	90
Noż do obierania cytrusów	94	Oslona termiczna na syfon	246	Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	379
Noż do oczkowania	105, 107, 108-110, 114	Oslona termiczna na wózek	320	Płyn do mycia pieców Unox	321, 331
Noż do oddzielania kości	104, 106, 109-113	Ostrzałka	105, 107, 109-110, 116	Płyn do mycia w zmywarkach	379
Noż do oddzielania kości prostej	106, 110-111	Ostrzałka do noży	118	Płyn do nabyszczania stali nierdzewnej	379
Noż do oddzielania kości wąskiej	106, 110-111	Otwieracz	214	Płyn do nabyszczania w zmywarkach	379
Noż do oddzielania kości zagiętej	106, 110	Otwieracz do konserw	86, 98	Płyn myjąco - nabyszczający	
Noż do otwieracza	98	Otwieracz kelnerski	214	do pieców Unox	331, 379
Noż do pieczenia	106, 108-111			Płyn myjąco do zmywarek	379
Noż do pieczywa	104, 106, 108-109	P		Płyn myjący ogólnego zastosowania	379
Noż do pomidorów	105, 107-108	Pakowarka próżniowa	17-18	Płyn nabyszczający	379
Noż do ryb	106, 176, 178	Paliwo do podgrzewaczy	145	Płyta do Finger Food z lupku	207
Noż do sera	115	Pasta do podgrzewaczy	145	Płyta grillowa	261, 265, 274, 283
Noż do sera z dwiema rączkami	107, 112	Patelnia	22, 24-26, 28	Płyta grillowa nastawna	295-296
Noż do serów miękkich	112	Patelnia do naleśników	25-26	Płyta grillowa żeliwna	27
Noż do serów twardych	107	Patelnia do ryb	26	Podgrzewacz do bułek	275
Noż do serwowania ryb	176	Patelnia Finger Food	207	Podgrzewacz do hot-dogów	275
Noż do siekania	106	Patelnia głęboka	26	Podgrzewacz do parówek	269, 275
Noż do siekania ziół	115	Patelnia grillowa	27, 28	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	152, 154
Noż do spirali	93	Patelnia nieprzywierająca	22	Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup	152
Noż do steków	105-106, 108, 176, 179	Patelnia uchylna	289, 305	Podgrzewacz GN 1/1	146-147, 149-150
Noż do szatkowania	106	Patelnia uchylna	289, 305	Podgrzewacz okrągły	148, 150
Noż do szynki	104, 106, 111-112	Patelnia uniwersalna	22, 24-26, 28	Podgrzewacz owalny	150
Noż do warzyw	105, 107-110, 114	Patelnia ze stali węglowej	22	Podgrzewacz rolkowy do parówek	269, 275
Noż do wędlin	104, 106, 111-112	Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą	26	Podgrzewacz roll-top GN 1/1	147, 149-150
Noż do ziół	115	Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum	25	Podgrzewacz roll-top okrągły	149-150
Noż elektryczny do gyrosa	280	Patera do tortu	250	Podgrzewacz z kociolkami	148
Noż japoński	107	Patera na owoce	249	Podgrzewacze roll-top Deluxe	150
Noż japoński Santoku	107	Pędzelek	254	Podstawa do pieca	330, 343
Noż japoński Yanagi Ba	107	Pęseta do usuwania ości	92	Podstawa do pieca do pizzy	233
Noż Julienne	94	Piec do kebabu	279	Podstawa do pieców ChefTop	320
Noż kolebkowy	115	Piec do pizzy	233-234	Podstawa do urządzeń nastawnych	298
Noż kuchenny	104, 106, 108-113	Piec konwekcyjny	276-277	Podstawa do wiewiórki do szampana	217
Noż kuchenny z brodą	104, 106, 108-113	Piec konwekcyjny LineMicro	342	Podstawa do zmywarek	381-382
Noż kuchenny z ząbkami	111	Piec konwekcyjny LineMiss Arianna	340	Podstawa na kółkach do pojemnika na odpady	375
Noż łopatką do tortów	251	Piec konwekcyjny LineMiss Elena	339	Podstawa pod garnki	23
Noż masarski	106	Piec konwekcyjny LineMiss Rosella	338	Podstawka do wafli	247
Noż piłka	114	Piec konwekcyjny LineMiss Stefania	341	Podziałka	91
Noż rzeźniczy	110	Piec konwekcyjny LineMissTop	337	Pojemnik	48
				Pojemnik barmański	215

Pojemnik FIFO	47	Pokrywa szczelna	35	Ruszt ryflowany nieprzywierający	
Pojemnik GN 1/1	35, 37-42, 44-46, 154	Pokrywa z poliweglanu	154	Fakiro Grill	322
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający	40	Pokrywa do garnków	23-24	Ruszt ze stali nierdzewnej	322, 332, 344
Pojemnik GN 1/12	36	Pokrywa do wiadra	31	Ryzowarka	281
Pojemnik GN 1/2	35, 37-42, 44-46	Pokrywa silikonowa	43		
Pojemnik GN 1/3	36-38, 41-42, 44-46	Pomocnik barmański	215	S	
Pojemnik GN 1/4	36-38, 41, 43-46	Pompa cateringowa	321	Salamander	261, 278
Pojemnik GN 1/6	36-38, 41, 43-46	Popielniczka	197, 216	Salaterka	198, 200
Pojemnik GN 1/9	36-37, 43, 46	Porcelana Isabell	199-203	Schladzarka szokowa	18
Pojemnik GN 2/1	35, 39, 40	Porcjoner do lodów	247	Szczoryk kelnerski	214
Pojemnik GN 2/3	35, 38-40, 46	Porcjoner do ryżu i puree	92	Separator obierzyn	120
Pojemnik GN 2/4	35	Półka do regału z polipropylenu	60	Serwetnik	208
Pojemnik GN z plastiku	42-46	Półka do regału ze stali chromowanej	62	Shaker bostoński	215
Pojemnik GN z tworzywa	44-46	Półka wisząca	354	Shaker do koktajli	215
Pojemnik na ciasto	238	Półki do stołów GN 1/1	82	Siatka do pizzy	238
Pojemnik na jajka	47	Półki do szafy GN 2/1	82	Siekacz zmiękczający do mięsa	118
Pojemnik na kubki do sztućców	390	Półmisek	27, 163, 201	Sitko	32
Pojemnik na odpady	375	Półmisek do ryb	162, 196	Sitko barmańskie	216
Pojemnik na paliwo i żel	144	Półmisek pod talerz	162	Sitko chińskie	32
Pojemnik na sztućce	390	Prowadnice do podwieszania kieliszków	216	Sitko do maszyny do mięsa	124
Pojemnik na wykałaczki	210	Prowadnice do stołów GN 1/1	82	Sitko stożkowe	32
Pojemnik termoizolacyjny	52	Prowadnice do szaf 840610, 840611	82	Sitko stożkowe z gęstą siatką	32
Pojemnik termoizolacyjny 600x400	55	Prowadnice do szafy GN 2/1	82	Sitko z lejkiem	246
Pojemnik termoizolacyjny do lodu	217	Próżniówka	17, 18	Sito	29, 32
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	56, 236	Prysznic gastronomiczny	395-396	Sito do przesiewania	32
Pojemnik termoizolacyjny do wina	217	Prysznic Unox	321	Skrobaczka	86, 115
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	53-54	Przybory bufetowe	85-87, 169, 176	Skrobaczka do ryb	92
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety		Przybory do serwowania	86-87, 169	Skrobak do ryb	92
do lodów	55	Przybory do serwowania	85-87, 169, 176	Skrobka do ryb	92
Pojemnik transportowy	47	Przybory kuchenne monoblok	84	Skrobka plastikowa	248
Pojemnik z miarką	48	Przyprawniki	210-211	Słupek do regału ze stali chromowanej	62
Pojemniki do przypraw	210	Pucharek do lodów	194, 247	Słupek hotelowy	167
Pojemniki gastronomiczne GN				Sokowirówka	134, 219
z polipropylenu	45	R		Solniczka / pieprzniczka	197, 209-210
Pojemniki gastronomiczne GN		Radelko do pizzy	237	Sonda Multi.Point	321, 331
z polipropylenu z pokrywą	46	Radelko karbowane	86	Sonda do Sous Vide	321
Pojemniki gastronomiczne GN		Radelko proste	86	Sosjerka	197, 208
z poliweglanu	42, 44	Ramekin	200	Sosjerka	200
Pojemniki gastronomiczne GN		Ramka dystansowa do pojemników		Soternik	21, 23
z poliweglanu, czarne	41	na kuwety	55	Sous vide	14
Pojemniki gastronomiczne GN		Rant	248	Sól do zmiękczaczy	379, 391
ze stali nierdzewnej	34	Rapid Infusion	11, 246	Spodek	198, 202
Pojemniki gastronomiczne GN		Regał magazynowy	366	Spodek do filiżanki	202
ze stali nierdzewnej eco	37	Regał z polipropylenu	60, 61	Spodnie kucharskie	373
Pojemniki gastronomiczne GN		Regał ze stali chromowanej	62	Spryskiwacz	395-396
ze stali nierdzewnej, perforowane	39	Regał do sosów	22, 24	Spryskiwacz do przypraw	210
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali		Rękaw do sprzączowania	253	Stalka	105, 107, 109-110, 116
niemalowane	40	Rękawica stalowa	116	Stalka diamentowa	116
Pojemniki gastronomiczne z plastiku	42-46	Rękawice kuchenne	236	Stanowisko neutralne nastawne	296
Pojemniki gastronomiczne z tworzywa	42-46	Rękawice piekarskie	236	Stelaż do butelek	214
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe		Rękawice lateksowe	236	Stojak do tortu	250
ze spienionego polipropylenu	52	Robot wielofunkcyjny	129-131	Stojak dwupoziomowy	161
Pokal	186, 193	Roll-top classic	147, 149	Stojak na deski	102
Pokrowiec na wózek	320	Rondel	21-24	Stojak na jajko	208
Pokrywa	162	Rondel do sosów	22, 24	Stojak na karafki do wina	195
Pokrywa do pojemnika	48	Rozdrabniacz odpadów organicznych 400-401		Stojak na owoce	249
Pokrywa do pojemnika z miarką	48	Rożen do kebabu	279	Stojak na ręcznik papierowy	208
Pokrywa do wazy	212	Różga do mikswowania	138-139	Stojak na talerze	390
Pokrywa GN	36, 43, 45	Różga do ubijania piany	89	Stojak na wafle do lodów	247
Pokrywa GN szczelna	41, 43-44	Różga do ubijania piany	255	Stojak obrotowy	161
Pokrywa GN z wycięciami	40	Ruszt chromowany	344	Stoły z szafką grzewczą	367
Pokrywa roll-top GN 1/1	154	Ruszt do pieczenia kurczaków Polo	322	Stół cateringowy	170
		Ruszt do smażenia frytek No Fry	322	Stół chłodniczy	79, 81
				Stół chłodniczy do pizzy	77, 80, 239-240

Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą chłodniczą	77, 80, 239-240
Stół chłodniczy sałatkowy	79
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą	78
Stół mroźniczy	79
Stół przyścienny bez półki	350
Stół przyścienny z blokiem dwóch szuflad	352-353
Stół przyścienny z blokiem dwóch szuflad i półką	353
Stół przyścienny z blokiem trzech szuflad	352
Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi	351
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	352
Stół przyścienny z półką	350
Stół wydładowczy do zmywarki kapturowej	359
Stół z basenem dwukomorowym	362
Stół z basenem jednokomorowym	363
Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej	360
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki	355
Stół ze zlewem dwukomorowym drzwi suwane	357
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	356
Stół ze zlewem i otworem pod rozdrabniacz odpadów	402
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki	355
Stół ze zlewem jednokomorowym drzwi skrzydłowe	357
Stół ze zlewem jednokomorowym i miejscem na lodówkę lub zmywarkę	361
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	355
Strug do warzyw	97
Suszarka do karafek	195
Syfon do bitej śmietany	10, 243-245
Syfon do kremów	10, 243-245
Syfon do musów	10, 243-245
Syfon do sosów	10, 243-245
Syfon do wody	245
Syfon do zlewu	402
Syfony iSi	10, 243-245
System do programowania pieca Unox	321, 331
System odwróconej osmozy	321, 330
Szafa chłodnicza	70-75, 226
Szafa chłodniczo-mroźnicza	74
Szafa magazynowa	365
Szafa mroźnicza	70-72, 74
Szafa porządkowa z umywalką	364
Szafa przelotowa	365
Szafa szybkiego chłodzenia	18
Szafka neutralna	319
Szafka wisząca	354
Szafka wypiekowa	319
Szatkownica do warzyw	125-128
Szatkownica mandolina	97
Szatkownica ręczna	97
Szatkownica ręczna do warzyw	97
Szczotka do blatów	370
Szczotka do czyszczenia końcówek	252
Szczotka do czyszczenia pieców	237
Szczotka do rąk	370
Szczotka do stali nierdzewnej	370
Szczotka do zmywania	370

Szczotka do mycia podłogi	371
Szczotka do zamiatania podłogi	371
Szczotka okrągła	370
Szczotki Vikan	369
Szczypce	87
Szczypce cukiernicze	168
Szczypce do ciasta	168
Szczypce do cukru	168
Szczypce do cukru/lodu	168
Szczypce do lodu	168
Szczypce do pieczenia	168
Szczypce do pieczywa	168
Szczypce do spaghetti	208
Szczypce do ślimaków	208
Szczypce grillowe	168
Szczypce uniwersalne	169
Szczypce z poliwęglanu	169
Szklanka	189-191
Szklanka do Irish Coffe	192
Szklanka do latte	192
Szklanka do piwa	186, 193
Szklanka niska	183, 188-191
Szklanka wysoka	183, 188-191
Szklanki Casablanca	191
Szklanki Centra	190
Szklanki do gorących napojów	192
Szklanki do piwa	193
Szklanki Grande-s	189
Szklanki Istanbul	188
Szklanki Next	189
Szklanki Rock-S	189
Szklanki Side	188
Szklankówka	382
Sznur do słupka hotelowego	167
Szokówka	18
Szpaczelka	251
Szpatuła	85-88, 107
Szpatuła do masy cukierniczej	251
Szpatułka do naleśników	269
Szpikuliec do bonowania	90
Szpiłka do bonowania	90
Sztućce barowe	172
Sztućce Cambridge	174
Sztućce City	173
Sztućce Classic	179
Sztućce Marina	174
Sztućce przedszkolne	177
Sztućce restauracyjne	175-176
Sztućce Royal	178
Sztućce stołowe	172
Sztućce Town	173
Szytca do gyrosa	279
Szufelka	90
Szufelka do frytek	91
Szufelka do kebaba	279
Szufelka Vikan	371
Szuflada podwieszana	350
Szumówka	84-87, 89

Ś

Ściągaczka do wody z blatów	370
Ściągaczka do wody z podłogi	371

T

Tabliczka informacyjna	374
Taboret elektryczny	290
Taboret gazowy	278, 290
Taca	164-165
Taca antypoślizgowa	164-165
Taca bufetowa	166-167
Taca cateringowa	166-167
Taca do serwowania	166-167
Taca ekspozycyjna	166-167
Taca GN 1/1	154
Taca kelnerska	164-165
Taca ociekowa	39, 43
Taca stołowa	166-167
Tacka na paragony	90
Talerz deserowy	198
Talerz do pizzy	200, 238
Talerz do ślimaków	208
Talerz głęboki	196, 198, 200, 203
Talerz obiadowy	196, 198, 200-201, 203
Talerz płaski	196, 198, 200-201, 203
Talerz płytki	196, 198, 200-201, 203
Talerzyk Finger Food	206
Tandaryzer	118
Tarcza plasty	140
Tarcza plasty faliste	140
Tarcza słupki	141
Tarcza wiórki	140
Tarka elektryczna do sera	122
Tarka mini	91
Tarka sześciokątna	91
Tasak	107, 116
Temperówka do warzyw	92-93
Termo-higrometr	99
Termometr	99
Termometr cyfrowy bezdotykowy	99
Termometr elektroniczny	99
Termometr elektroniczny z sondą	99
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą	99
Termometr lodówkowy	99
Termometr sonda	99
Termoport	49, 51
Termos	49, 51
Termos bufetowy	158-159
Termos cateringowy	159
Termos stołowy	158-159
Termos śniadaniowy	158-159
Termos sportowy	52-56, 236
Termos z kranem	51
Termosy transportowe z polietylenu	49
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	50
Thermo cykulator	114
Źłuczek do mięsa	118
Źłuczek do mięsa ProChef	118
Źłuczek do ziemniaków	85, 89
Źłuczek szefa kuchni	118
Topór masarski	116
Torba do pizzy	56, 236
Toster	282
Toster / opiekacz	282
Trybownik	105-106, 109-113
Trybuszon	214

U

Ubijak do piany	254
Ubijak do piany z kulką	86
Ubijak do ziemniaków	85
Ubijak do ziemniaków	89
Uchwyt na kanapki do opiekacza	282
Uchwyt na nóż do gyrosa	279
Uchwyt ścienny na tarce	142
Umywalka niezabudowana	358
Umywalka porządkowa	358
Umywalka zabudowana	358
Umywalka zabudowana z wyłącznikiem czasowym	358
Urządzenia do gotowania Sous Vide	14
Urządzenie do głębokiego smażenia	268, 272
Urządzenie do gotowania makaronu	305
Urządzenie do gotowania ryżu	281
Urządzenie do hot-dogów	275
Urządzenie do kebaba	279
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	98
Urządzenie do pakowania próżniowego	17-18
Urządzenie do przecierów	133
Urządzenie do tarcia sera	122

W

Waga kalkulacyjna	100
Waga magazynowa	100
Waga sklepowa	100
Wałek	251
Wałkownica do ciasta	234
Wanna	30
Wanna cedzakowa	29
Wanna przedcedzakowa	29
Warnik	157
Waza do zupy	212
Wazonik	208
Wiaderko do szampana	217
Wiadro	31
Widelczyk do ciasta	173, 175, 178-179
Widelczyk stołowy	177
Widelec	105, 109
Widelec do przewracania	85-86
Widelec do ryb	176, 178
Widelec do sałatek	178
Widelec do salaty	176
Widelec do serwowania	87, 169
Widelec do słimaków	208
Widelec płaski	107
Widelec półmiskowy	87, 169
Widelec stołowy	172-175, 178-179
Wieszak na pokrywkę	23
Wieszak na przybory kuchenne	85-86
Wieszak na worki i końcówki	252
Wilk do mięsa	123-124
Wiosło	89
Witryna chłodnicza	64-68, 154
Witryna do serwowania	162
Witryna do serwowania GN 1/1	154
Witryna grzewcza	280-281
Witryna z poliwęglanu	154
Wkład chłodzący	154
Wkład do głowicy Brita	392
Wkład ociekowy	39, 43
Wkład wymienny do filtra wody	393

Wkłady do gotowania makaronu	32
Wkłady do makaronu	32
Włącznik pneumatyczny	402
Worek do wyciskania	253
Worki do pakowania próżniowego	16
Wózek do koszy	390
Wózek kelnerski	59
Wózek platformowy	57
Wózek transportowy	58
Wskaźnik lodówkowy	99
Wybierak do ciasta	254
Wycinarki	248
Wyciskacz do cytrusów	133, 216
Wyciskacz do czosnku	92
Wyciskacz do plasterków cytrusowych	216
Wyciskarka do cytrusów	218
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	218
Wydrążacz	86
Wydrążacz do jabłek	94
Wydrążacz do kulek podwójny	94
Wydrążacz do pomidorów	92, 94
Wykalczka Finger Food	206
Wzmocniacz dźwiękowy do pieca Unox	321, 330

Ż

Żel do podgrzewaczy	144
-------------------------------	-----

Z

Zabezpieczenie otwarcia drzwi pieca Unox	321, 331
Zamrażarka skrzyniowa	76
Zaparzacz	156
Zaparzacz przelewowy	155
Zapaska	372
Zastawa stołowa	198
Zestaw do carvingu	95-96
Zestaw do czyszczenia kostki	142
Zestaw do przecierów	133
Zestaw do przypraw	210-211
Zestaw do przypraw płynnych	211
Zestaw do przypraw z serwetnikiem	210-211
Zestaw do zestawiania pieców BakerTop	331
Zestaw do zestawiania pieców ChefTop	320
Zestaw do zestawiania pieców LineMiss	343
Zestaw do ziemniaków i puree	126-128
Zestaw końcówek dekoracyjnych	246
Zestaw końcówek do nadziewania	246
Zestaw końcówek do syfonów iSi	246
Zestaw noży dekoracyjnych	95-96
Zestaw noży Julienne	94
Zestaw noży kutych z pokrowcem	105
Zestaw podłączeniowy do pieców Unox	320, 331
Zestaw pompy cateringowej	321, 331
Zestaw prysznic	321
Zestaw przyborów kuchennych	85
Zestaw Rapid Infusion	11, 246
Zestaw sztuczy	172-179
Zestaw tarcz (polski)	125-129
Zestaw tarcz do frytek	141
Zestaw tarcz do kostek	141
Zester	93, 95
Zmiękczacze wody	391
Zmiotka	371
Zmywarka do garnków	385
Zmywarka do szkła	382
Zmywarka gastronomiczna	382
Zmywarka kapturowa	383, 384
Zmywarka uniwersalna	381, 382
Znacznik do kajerek	254
Znacznik rozstawny	254

Syfony **iSi**[®]

źródłem kulinarnych inspiracji

