



stalcast

ekspert gastronomiczny



Nowe, pełne oblicze
Sous Vide



801 40 50 63
www.stalcast.com



Szanowni Państwo,

Po rocznej przerwie oddajemy w Wasze ręce kolejne wydanie Katalogu wyposażenia obiektów gastronomicznych. Wydanie zmienione nie tylko w szacie graficznej ale i merytorycznie. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przedstawiamy aspekty techniczne oferowanych produktów, jak sposoby montażu, opisy zastosowań, zdjęcia szczegółowe najważniejszych elementów. Wszystko po to, żeby Katalog Stalgast był dla Was wadecum wyposażenia kuchni i pomagał Wam w rozwiązywaniu codziennych problemów.

Jak co roku, wprowadziliśmy do oferty wiele nowych produktów, żeby coraz lepiej spełniać Wasze potrzeby. Stalgast Radom poszerzył swoją ofertę dając szerokie możliwości wyboru w grupach produktów: kontakt grille, ciągi kuchenne w tym kuchnie gazowe i elektryczne, płyty grillowe, frytownice i stanowiska neutralne, chłodnictwo w tym stoły i szafy chłodnicze, zmywarki na podzespoły Silanos oraz ciągi wydawcze, których pełną ofertę znajdziecie Państwo na stronie www.stalgast.com.

W ofercie Stalgast znalazły się również nowe: patelnie aluminiowe do kuchni indukcyjnych, akcesoria stołowe w tym porcelana i przybory bufetowe, urządzenia do obróbki termicznej marki Gredil, cyrkulatory do gotowania sous vide, maszyny do mielenia mięsa oraz miesiarki planetarne i miksery spiralne.

Zamieściliśmy również zupełnie nowy rozdział „Nowe Technologie”, w którym rozpoczynamy cykl publikacji dotyczących nowości w Świecie Gastronomii. W tym wydaniu Carlos Gonzalez-Tejera przygotował specjalnie dla Was opis technologii sous vide z historią, sposobem wykorzystania i ofertą produktów dedykowanych. Zapraszamy do zapoznania się ze szczegółową ofertą, z której mogą Państwo skorzystać we wszystkich kanałach sprzedaży – u naszych dystrybutorów, w firmie, z katalogu i przez Internet.

W razie jakichkolwiek uwag proszę o bezpośredni kontakt ze mną poprzez fax lub email kotecka@stalgalst.pl

Prezes Bogdana Kotecka

B. Kotecka

ZAPRASZAMY NA ZAKUPY:

W FIRMIE



adres: Stalgast Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5
03-310 Warszawa

CZYNNE 8:30 - 16:30

Z KATALOGU



telefon: **801 40 50 63***
22 517 15 75

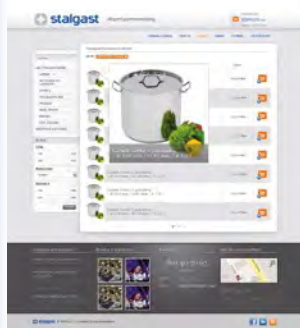


faks 24h: **22 517 15 77**



e-MAIL: wzorcownia@stalgalst.com

W INTERNECIE



<http://www.stalgast.com>

U DYSTRYBUTORÓW



Po
szczegółowe
informacje
dzwon:

801 40 50 63*

BEZPŁATNY KATALOG



Jeżeli chcielibyście Państwo otrzymać pełną ofertę produktów STALGAST wystarczy zadzwonić na numer infolinii 801 40 50 63

BEZPŁATNA GAZETKA



PROMOCJA JESIENNA

Informacja i produkty dostępne tylko u Dystrybutorów Stalgast



E0003390WZ

Kupując elektryczne i elektroniczne wyroby Stalgastu możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Prześlijmy do Was firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużycium 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 Dyrektywy 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. Uprezzemie informujemy, że instrukcje oraz rysunki złozeniaowie są podpięte bezpośrednio do produktów (na naszej stronie www.stalgast.com). Proszę wyszukać (w wyszukiwarce po lewej stronie) dany produkt, a następnie pobrać potrzebną dokumentację.

Informacje zamieszczone 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 VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Pełne oblicze Sous Vide



Technika gotowania w niskich temperaturach w woreczkach próżniowych – sous vide – stosowana jest już ponad 40 lat i stanowi dojrzałe, dobrze przetestowane narzędzie wśród pełnego wachlarza technik kulinarnych.

Wielość zalet gotowania sous vide sprawia, że należałoby sobie życzyć, aby ta technika trafiła pod strzechy. Do pierwszorzędnych zalet należą:

- zmniejszenie ubytków wagowych (do 20% mniej niż przy zastosowaniu techniki tradycyjnej) podczas gotowania;
- koncentracja smaku przy jednoczesnej oszczędności przypraw, wyczuwalna pełnia natury mięs, warzyw, owoców, ryb i innych darów morza;
- uzyskanie niespotykanej dotąd tekstury, kruchości i soczystości potrawy, przedłużenie trwałości i bezpieczeństwa dań bez używania konserwantów, dzięki faktycznej pasteryzacji produktów podczas procesu gotowania;
- możliwość przygotowania potraw z wyprzedzeniem bez utraty ich świeżości oraz poprawa magazynowania i organizacji cateringu;
- redukcja kosztów:
 - energii przy produkcji,
 - strat spowodowanych zepsuciem się potraw,
 - gospodarowania i nadzorowania zasobów.

Co potrzeba aby móc gotować sous vide? Ta technologia wymaga wielu urządzeń, które znaj-

dują się w naszej ofercie od dawna. Są to takie urządzenia jak:

- cyrkulatory – urządzenia, które zapewniają precyzyjną obróbkę termiczną z dokładnością do 0,1°C, co jest potrzebne do gotowania w niskotemperaturowej kąpeli wodnej delikatnych surowców, jak ryby, jagnięcina czy polędwica wołowa;
- piece konwekcyjno-parowe (piece najnowszej generacji mają nawet sondy do sous vide);
- pakowarki próżniowe – nieodzowny element do pakowania woreczków do gotowania;
- schładzarko-zamrażarki szokowe, bez których niemożliwy jest proces technologii sous vide, wymagający schładzania produktów przed pakowaniem próżniowym i po obróbce termicznej, aby zapewnić bezpieczeństwo i trwałość gotowych produktów.

A pamiętajmy, że potrawa sous vide powstaje dopiero wtedy, gdy po wstępnym ogrzaniu i otwarciu woreczka, finiszujemy krótką obróbką cieplną nadającą kolor i smak. Dodanie sosu oraz garniowanie i piękne ułożenie na talerzu wieńczy dzieło.

Spróbujcie więc sous vide! To wcale nie jest trudne. Smacznego i na zdrowie.

Carlos González Tejeras

Naczynia Kuchenne



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

str. 7-18

Przechowywanie i transport żywności



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

str. 19-44

Chłodziwo



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

str. 45-63

Przybory kuchenne



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

str. 64-79

Noże i deski gastronomiczne



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

str. 80-95

Obróbka mechaniczna



- Maszynki do mielenia mięsa
- Krawalnice do wędlin,
- Obieraczki do ziemniaków
- Szatkownice
- Roboty wielofunkcyjne
- Cuttry i miksery ręczne

str. 96-116

Zastawa bufetowa



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

str. 117-140

Aksesoria i zastawa stołowa



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

str. 141-178

Wyposażenie barowe



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

str. 179-196

Wyposażenie pizzerii



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

str. 197-206

Wyposażenie piekarni i cukierni



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

str. 207-219

Obróbka termiczna



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

str. 220-251

Urządzenia wolnostojące i ciągi kuchenne



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

str. 252-285

Piece UNOX



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

str. 286-324

Nowe technologie



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

str. 325-331

Meble



- Ciągi wydawcze
- Stoły przyściennie i centralne
- Szafki, szafy, półki
- Stoły ze zlewem i basenem, umywalki
- Regały magazynowe
- Meble cateringowe

str. 332-351

Higiena



- Naświetlacz UV
- Szczotki, ściągaczkki
- Pojemniki na odpady
- Odzież robocza
- Płyty
- Lampy owadobójcze

str. 352-360

Zmywalnia



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

str. 361-380

Piktogramy użyte w katalogu

	Zasilanie elektryczne	INOX 18/10	Stal nierdzewna 18/10
	Zasilanie gazowe	Al	Wykonane z aluminium
	Podgrzewanie grzałką elektryczną	Cr	Wykonane ze stali chromowanej
	Podgrzewanie paliwem	EPP	Wykonane ze spienionego polipropylenu
	Można stosować do indukcji	PC	Wykonane z poliwęglanu
	Nie stosować do indukcji	PE	Wykonane z polietylenu
	Można używać na kuchniach elektrycznych	PP	Wykonane z polipropylenu
	Można używać na kuchniach gazowych	Teflon	Pokryte teflonem
	Można używać w kuchenkach mikrofalowych		Szkło hartowane
	Można myć w zmywarkach		Można piętowaćć
	Nie myć w zmywarkach	MOC 44 kW	Moc urządzenia
	Wyparzenie do 100°C		Do samodzielnego montażu
	Wyparzenie do 121°C		Obciążenie
	Nie wyparzać		Używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
INOX	Stal nierdzewna	SOUS VIDE	Rekomendowane do Sous Vide
INOX 18/0	Stal nierdzewna 18/0		

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

NACZYNIĄ KUCHENNE

 stalvast



GAS



ELECTRIC



INDUCTION



74⁰⁰
CENA

Wielowarstwowe
dno kapsułowe:

stal nierdzewna

aluminium

stal nierdzewna

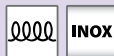


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011162	160	120	2,5	74,- (91,02)

Pełna oferta garnków na str. 8 - 11

NACZYNIA KUCZENNE

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

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011162	160	120	2,5	74,- (91,02)
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	275,- (338,25)
013402	400	250	31,4	379,- (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)



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)



PATELNIĄ

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)



PATELNIĄ NIEPRZYWIĘRAJĄCA

• z powłoką teflonową



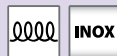
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014244	240	42	109,- (134,07)
014284	280	48	129,- (158,67)
014324	320	52	189,- (232,47)



NACZYNIA KUCZENNE

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

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



Konstrukcja trójwarstwowa

wnętrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

rdzeń aluminiowy rozprowadza ciepło równomiernie

plaszcz magnetyczny stali nierdzewnej



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych

stalgast



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)

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011164	160	120	2,5	59,- (72,57)
011204	200	200	6,3	99,- (121,77)
011244	240	200	9,0	124,- (152,52)
011284	280	250	15,4	169,- (207,87)
011324	320	260	20,9	229,- (281,67)
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

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	79,- (97,17)
012244	240	160	7,2	105,- (129,15)
012284	280	180	11,1	135,- (166,05)
012324	320	200	16,1	198,- (243,54)
012364	360	220	22,4	239,- (293,97)
012404	400	300	37,7	359,- (441,57)
012454	450	360	57,3	479,- (589,17)
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)



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)



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)



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)



NACZYNIA KUCZENNE

PATELNIE NIEPRZYWIERAJĄCE Z ALUMINIUM

- patelnie aluminiowe pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- wykonane z odlewu aluminium
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- dobrze i szybko rozprowadza ciepło po 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	69,- (84,87)
031240	240	40	1,3	82,- (100,86)
031280	280	45	2,0	89,- (109,47)
031320	320	50	3,0	112,- (137,76)
031360	360	50	4,0	149,- (183,27)
031400	400	55	5,0	183,- (225,09)

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	129,- (158,67)
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	72,- (88,56)
032280	280	20	1,1	82,- (100,86)

PATELNIĄ DO RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
034380	380	260	40	3,0	229,- (281,67)

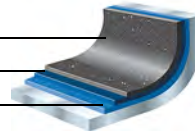
PATELNIENIE NIEPRZYWIERAJĄCE Z ALUMINIUM PLATINUM



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

3 - warstwowa powłoka teflonowa

Teflon® kryjący
 Dodatkowo wzmocniona warstwa środkowa
 Teflon® podkładowy z minerałami



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	76,- (93,48)

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



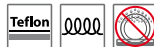
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032261	254 / 220	17	49,- (60,27)
032301	292 / 255	17	64,- (78,72)



NACZYNIA KUCZENNE

PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
037280	280	40	59,- (72,57)

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013324 (str. 11), 013322 (str. 9)



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

GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
095450	450	150	100	6,0	98,- (120,54)
095600	600	180	110	10,5	145,- (178,35)

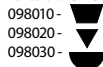
CZAJNIK



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

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	109,- (134,07)

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)

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)

NACZYNIA ŻELIWNE¹

- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzewieniu
- 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



RONNEBY BRUK
SWEDE

PATELNIĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



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

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø	H	L	M	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kg	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	D	H	L	M	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	kg	netto (brutto)
044230	230	230	32	375	2,5	142,- (174,66)

GEŚIARKA



Nr kat.	W	D	H	V	M	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	kg	netto (brutto)
046320	480	220	220	6	8,8	589,- (724,47)

NACZYNIA ŻELIWNE¹

- 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)



PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



Nr kat.	W	D	H	M	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kg	netto (brutto)
049003	240	240	30	2,6	76,- (93,48)

PŁYTA GRILLOWĄ

- dwustronna (gładka/ryflowana)



Nr kat.	W	D	H	M	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kg	netto (brutto)
049002	480	260	20	5,0	139,- (170,97)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa i żelazny uchwyt w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm



Nr kat.	W	D	H	M	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kg	netto (brutto)
049004	240	140	25	1,13	53,- (65,19)

NACZYNIA KUCZENNE

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



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

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)

SITKO STOŻKOWE



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

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka 1,5 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
073200	200	75	29,- (35,67)
073250	255	80	37,- (45,51)
073300	300	80	49,- (60,27)

CEDZAK



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071230	225 / 140	135	32,- (39,36)
071260	250 / 140	150	39,- (47,97)

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej



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

CEDZAK

- zuchwydami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071360	360 / 200	220	99,- (121,77)
071410	375 / 175	185	69,- (84,87)

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072243	240	140	53,- (65,19)
072283	280	160	69,- (84,87)
072323	320	170	94,- (115,62)
072363	360	190	109,- (134,07)
072403	400	220	149,- (183,27)

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)

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- rant 10 mm

INOX
Lindén

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	243,- (298,89)

POKRYWKA



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	73,- (89,79)

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętnować

INOX

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	135,- (166,05)
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	158,- (194,34)
092120	295 / 230	295	12	185,- (227,55)
092150	350 / 232	320	15	197,- (242,31)

POKRYWKA



Nr kat.	Pasuje do wiader	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093100	091100 i 092100	295	54,- (66,42)
093120	091120 i 092120	295	54,- (66,42)
093150	091150 i 092150	350	68,- (83,64)

NACZYNIA KUCZENNE



Pasabahce

MISKA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400083	60	27	0,03	24	1,85 (2,28)
400090	120	53	0,31	6	2,55 (3,14)
400091	140	63	0,55	6	3,20 (3,94)
400095	172	76	1,20	6	6,60 (8,12)
400092	200	87	1,60	6	8,40 (10,33)
400093	230	101	2,50	6	9,60 (11,81)
400094	262	113	3,70	6	13,50 (16,61)



MISKA

- stal satynowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
081150	150	75	1,0	16,- (19,68)
081200	200	98	2,5	29,- (35,67)
081250	250	120	5,0	53,- (65,19)
081300	300	140	8,0	88,- (108,24)
081360	360	170	14,0	113,- (138,99)
081380	380	180	16,0	131,- (161,13)



MISKA

- stal polerowana

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082160	160	78	1,1	14,- (17,22)
082200	200	88	1,9	18,- (22,14)
082240	240	98	3,0	22,- (27,06)
082280	280	108	4,8	28,- (34,44)
082300	300	113	5,6	32,- (39,36)
082320	320	120	6,5	35,- (43,05)



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	38,- (46,74)
082400	400	110	8,0	49,- (60,27)
082500	500	130	14,0	65,- (79,95)
082550	550	145	19,0	75,- (92,25)
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	269,- (330,87)



WANNA

- stal satynowana
- z uchwytnymi

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
083400	400	185	17,0	199,- (244,77)
083450	450	200	24,5	249,- (306,27)
083500	500	220	32,5	319,- (392,37)



WÓZEK KELNERSKI

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



349⁰⁰
CENA OD

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI



Po złożeniu, wózek można przechowywać w niewielkich schowkach oraz w bagażnikach małych samochodów. Do samodzielnego montażu.

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661020	Wózek kelnerski 2-półkowy	860	540	920	349,- (429,27)
661030	Wózek kelnerski 3-półkowy	860	540	920	419,- (515,37)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -20°C do 300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone
- w ofercie dwa rodzaje pojemników: podstawowe i z uchwytami
- dostępne trzy rodzaje pokryw: podstawowe, do GN z uchwytami oraz pokrywy z uszczelką silikonową
- w ofercie również listwy wspornikowe na str. 24



PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ:

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

Wysokość - h



Rozmiary



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	25,- (30,75)
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	11,- (13,53)
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)
110060	65	0,3	8,- (9,84)
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, PERFOROWANE



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

POJEMNIK GN 2/1

- 650 x 530 mm



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
127024	20	4,4	75,- (92,25)
127154	150	42,0	119,- (146,37)
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	66,- (81,18)
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)
125024	20	1,5	19,- (23,37)
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)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, EMALIOWANE



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

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	42,- (51,66)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI

- wycięcia na uchwyty

Wycięcie
na uchwyty



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)

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)

OCIEKACZ 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, bemarkach, termosach, itp.



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

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI



- polecane do beamarów 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



POJEMNIK GN 2/3

- 325 x 354 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)

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



POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 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)

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



POJEMNIK GN 1/6

- 176 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)

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)

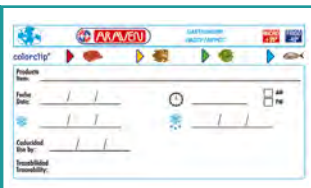
PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z nieprzezroczystego 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	83,- (102,09)
165205	200	19,0	89,- (109,47)

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	22,- (27,06)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPILENU

- zakres temperatur -5°C $+70^{\circ}\text{C}$
- 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



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	40,- (49,20)

POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm



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



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)

POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm



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



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)

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161000	GN 1/1	17,- (20,91)
162000	GN 1/2	9,- (11,07)
163000	GN 1/3	6,- (7,38)
164000	GN 1/4	5,- (6,15)
166000	GN 1/6	4,- (4,92)

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



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
151060	65	8,0	40,- (49,20)

POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm



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



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153060	65	2,5	17,- (20,91)
153100	100	3,7	19,- (23,37)
153150	150	5,7	20,- (24,60)

POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm



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



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)

POKRYWA GN SZCZELNA



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 bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



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



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



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141000	GN 1/1	28,00 (34,44)
142000	GN 1/2	15,00 (18,45)
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	6,00 (7,38)

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)

OŚIEKACZ 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)

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	39,- (47,97)
061110	300	300	220	11,4	76,- (93,48)
061200	300	300	400	20,8	118,- (145,14)

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
061410	Pokrywa		232	232	9,- (11,07)
061420	Pokrywa		292	292	16,- (19,68)

POJEMNIK



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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
067101	160	122	1,0	7,50 (9,23)
067102	210	105	2,0	14,00 (17,22)
067104	260	212	4,0	19,00 (23,37)
067106	260	195	6,0	23,00 (28,29)
067107	360	270	7,5	27,00 (33,21)
067110	360	210	10,0	31,00 (38,13)
067115	360	300	15,0	42,00 (51,66)
067120	360	375	20,0	47,00 (57,81)

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
067191	Pokrywa	157	5,60 (6,89)
067192	Pokrywa	210	7,50 (9,23)
067193	Pokrywa	260	12,00 (14,76)
067194	Pokrywa	360	18,00 (22,14)



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



Lp	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	062531	710	440	270	53	99,- (121,77)
2.	062761	710	440	380	79	125,- (153,75)

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)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
064100	565	340	200	22,6	74,- (91,02)

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	105,- (129,15)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

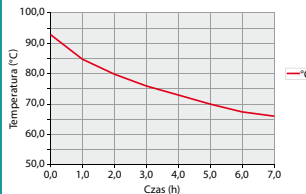


- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie

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 izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
051104	330	230	10	589,- (724,47)
051154	340	270	15	649,- (798,27)
051204	330	380	20	699,- (859,77)
051254	390	330	25	789,- (970,47)
051354	330	600	35	949,- (1167,27)
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	689,- (847,47)
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	1059,- (1302,57)
052504	500	380	50	1149,- (1413,27)



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

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

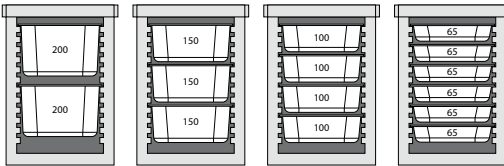
TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 40
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

Solidne uchwyty do przenoszenia



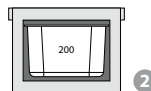
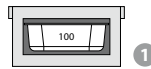
Zawór odpowietrzający



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



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)

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

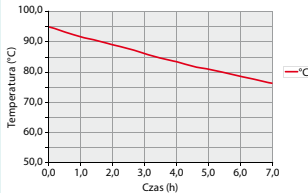


- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie
- przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN lub w kuwetach do lodów

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

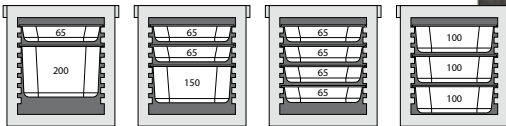
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

TEMPERATURA POTRAW PO 12 GODZ. WYNOŚI 65°C



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

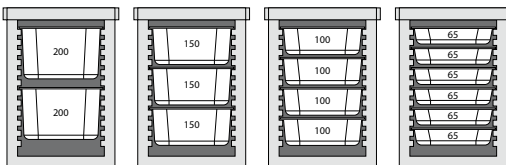
- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055056	635	465	390	54	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)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

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



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056150	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	199,- (244,77)
056200	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	221,- (271,83)
056250	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	235,- (289,05)

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 oznakowywanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	150,- (184,50)
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	164,- (201,72)
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	169,- (207,87)
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	219,- (269,37)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
058201	690	400	290	38	249,- (306,27)
058251	690	400	335	46	279,- (343,17)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

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

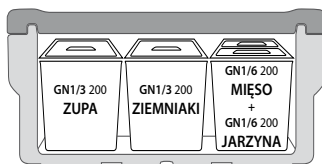


Konstrukcja
ułatwiająca
otwieranie

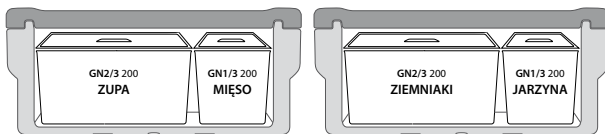


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
058200	690	400	290	38	309,- (380,07)
058250	690	400	335	46	359,- (441,57)

Jeden pojemnik DELUXE pozwala na transport około 14 dużych porcji obiadowych w podanej obok przykładowej konfiguracji pojemników gastronomicznych



Do transportu około 28 dużych porcji obiadowych rozwiązaniem będą 2 pojemniki termoizolacyjne DELUXE w podanej obok przykładowej konfiguracji



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUPETY DO LODÓW



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

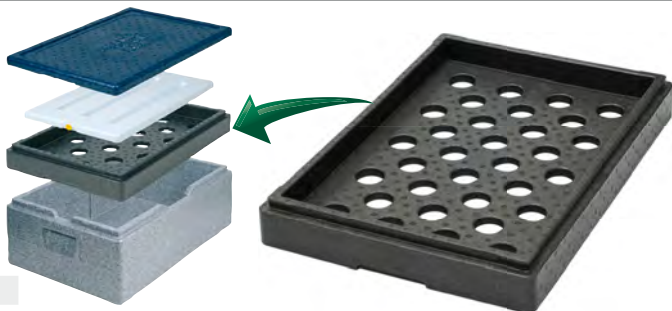
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600x400



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)

RAMKA NA WKŁAD CHŁODZĄCY

- można stosować wkłady chłodzące 419122
- cena nie zawiera wkładu chłodzącego



Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
058098	058200, 058201 058250, 058251	59,- (72,57)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



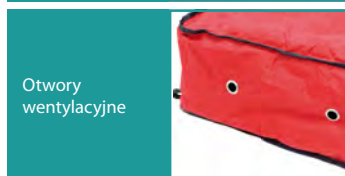
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	167,- (205,41)
057351	410	410	390	40	185,- (227,55)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna 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	79,- (97,17)

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 84 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- max. średnica talerzy 320 mm

Plastikowe elementy podtrzymujące talerze z nasadką gumową



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
664001	600	600	1900	1199,- (1474,77)

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 koła 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	1699,- (2089,77)



WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650 x 475 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059001	650	475	870	699,- (859,77)

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	298,- (366,54)



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	660	485	860	269,- (330,87)

WÓZEK TRANSPORTOWY DO POJEMNIKÓW GN



- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrzętne kółka z hamulcami
- kółka plastikowe
- odstępy między półkami 80 mm
- pojemność:

662111 - 14 x pojemnik gastronomiczny GN 1/1
662211 - 14 x pojemnik gastronomiczny GN 2/1

WÓZEK TRANSPORTOWY DO BLACH PIKARNICZYCH



- wyposażony w dwustronną blokadę blach pikarniczych
- 4 skrzętne kółka z hamulcami
- kółka plastikowe
- odstępy 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)

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
- udźwąg 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)
683803	Boki do regałów	-	610	1800	93,- (114,39)

ZESTAW ELEMENTÓW DO REGAŁU WOLNOSTOJĄCEGO



W mm	D mm	H mm	Półki (rozmiar1)	Półki (rozmiar2)	Boki	Cena (zł) netto (brutto)
910	455	1800	4 x 683091	-	2 x 683801	690,- (848,70)
1220	455	1800	4 x 683121	-	2 x 683801	882,- (1084,86)
1820	455	1800	8 x 683091	-	3 x 683801	1287,- (1583,01)
2130	455	1800	4 x 683091	4 x 683121	3 x 683801	1479,- (1819,17)
2440	455	1800	8 x 683121	-	3 x 683801	1671,- (2055,33)
2730	455	1800	12 x 683091	-	4 x 683801	1884,- (2317,32)
3040	455	1800	8 x 683091	4 x 683121	4 x 683801	2076,- (2553,48)
3350	455	1800	4 x 683091	8 x 683121	4 x 683801	2268,- (2789,64)
3660	455	1800	12 x 683121	-	4 x 683801	2460,- (3025,80)
910	610	1800	4 x 683093	-	2 x 683803	842,- (1035,66)
1220	610	1800	4 x 683123	-	2 x 683803	1074,- (1321,02)
1820	610	1800	8 x 683093	-	3 x 683803	1591,- (1956,93)
2130	610	1800	4 x 683093	4 x 683123	3 x 683803	1823,- (2242,29)
2440	610	1800	8 x 683123	-	3 x 683803	2055,- (2527,65)
2730	610	1800	12 x 683093	-	4 x 683803	2340,- (2878,20)
3040	610	1800	8 x 683093	4 x 683123	4 x 683803	2572,- (3163,56)
3350	610	1800	4 x 683093	8 x 683123	4 x 683803	2804,- (3448,92)
3660	610	1800	12 x 683123	-	4 x 683803	3036,- (3734,28)

ZESTAW ELEMENTÓW DO REGAŁU NAROŻNEGO



W mm	D mm	H mm	Półki (rozmiar1)	Półki (rozmiar2)	Boki	łączniki	Cena (zł) netto (brutto)
910	455	1800	4 x 683091	-	1 x 683801	4 x 683000	673,- (827,79)
1220	455	1800	4 x 683121	-	1 x 683801	4 x 683000	865,- (1063,95)
1820	455	1800	8 x 683091	-	2 x 683801	4 x 683000	1270,- (1562,10)
2130	455	1800	4 x 683091	4 x 683121	2 x 683801	4 x 683000	1462,- (1798,26)
2440	455	1800	8 x 683121	-	2 x 683801	4 x 683000	1654,- (2034,42)
2730	455	1800	12 x 683091	-	3 x 683801	4 x 683000	1867,- (2296,41)
3040	455	1800	8 x 683091	4 x 683121	3 x 683801	4 x 683000	2059,- (2532,57)
3350	455	1800	4 x 683091	8 x 683121	3 x 683801	4 x 683000	2251,- (2768,73)
3660	455	1800	12 x 683121	-	3 x 683801	4 x 683000	2443,- (3004,89)
910	610	1800	4 x 683093	-	1 x 683803	4 x 683000	825,- (1014,75)
1220	610	1800	4 x 683123	-	1 x 683803	4 x 683000	1057,- (1300,11)
1820	610	1800	8 x 683093	-	2 x 683803	4 x 683000	1574,- (1936,02)
2130	610	1800	4 x 683093	4 x 683123	2 x 683803	4 x 683000	1806,- (2221,38)
2440	610	1800	8 x 683123	-	2 x 683803	4 x 683000	2038,- (2506,74)
2730	610	1800	12 x 683093	-	3 x 683803	4 x 683000	2323,- (2857,29)
3040	610	1800	8 x 683093	4 x 683123	3 x 683803	4 x 683000	2555,- (3142,65)
3350	610	1800	4 x 683093	8 x 683123	3 x 683803	4 x 683000	2787,- (3428,01)
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
- udźwieg jednej półki regału wynosi do 200 kg
- półki oraz słupki sprzedawane w kompletach po 4 sztuki
- do zastosowania w magazynach, sklepach, itp.



Przegródka



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	99,- (121,77)
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	179,- (220,17)
676003	Przegródka do półek	-	460	5,- (6,15)
682001	Słupek h=1800 mm	-	-	38,- (46,74)

SZAFKA CHŁODNICZA

- obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo (biała).
- elektroniczny termostat
- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne odszranianie

CHŁODNICZTWO



Filtr przeciwpylkowy.
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: 530x595 mm.



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	3490,- (4292,70)

SZAFA 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: 530x595 mm
- akcesoria dodatkowe str. 62



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	4850,- (5965,50)

SZAFA 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: 530x595 mm
- akcesoria dodatkowe str. 62



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	-2 / +8	0,80	230	6090,- (7490,70)

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 skroplin
- izolacja z pianki poliuretanowej
- grubość korpusu izolowanego 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 3 półki GN2/1 z kompletem prowadnic
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- uchwyt drzwi profilowany z blachy nierdzewnej
- wymiary półek WxD: 530x650 mm
- grzałki przylgni w szafie mroźniczej
- akcesoria dodatkowe str. 62

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. 62



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)

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	6x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	0,16	230	4990,- (6137,70)

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 CHŁODNICA

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



WITRYNA CHŁODNICA

- 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)
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1522,- (1872,06)

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

- 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	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1449,- (1782,27)

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	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1599,- (1966,77)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 poziomy ekspozycyjne
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- sterownik elektroniczny z 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
- filtr przeciwpyłkowy
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenie bez pojemników GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 20 - 29
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844540	5 x GN 1/4 (h=100)	1200	335	435	+2 / +10	0,34	230	1990,- (2447,70)
844641	6 x GN 1/4 (h=100)	1400	335	435	+2 / +10	0,34	230	2190,- (2693,70)
844741	7 x GN 1/4 (h=100)	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	2449,- (3012,27)
844840	8 x GN 1/4 (h=100)	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	2590,- (3185,70)

ŁODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBK 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 (biała)
- 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 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 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 mrozące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 505x365 mm
model 880174 - 485x410 mm



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 mrozące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 505x365 mm
model 880176 - 485x410 mm



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	-18 / -20	0,11	230	1940,- (2386,20)

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 mrozące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- model 880402 z drzwiami przeszkłonymi
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 505x365 mm
model 880402 - 505x365 mm
model 880401 - 480x410 mm



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 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 mrozące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 505x365 mm
model 880406 - 480x410 mm



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 mrozące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 635x500 mm
model 880601 - 655x515 mm



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 mrozące
- szafka mroźnicza - rozmrażanie ręczne
- wymiary półek WxD:
model 880603 - 635x500 mm
model 880604 - 655x515 mm



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)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- pełna oferta pojemników GN na str. 20 - 29

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)
843029	2-drzwi	5x GN 1/6	900	700	1075	240	+2 / +8	0,23	230	2990,- (3677,70)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 3 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. 20 - 29

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	6970,- (8573,10)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- polska konstrukcja
- 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 GN1/1
- 2 ruszty z przewodnikami 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. 20 - 29

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)
843202	2-drzwi	7x GN 1/4 (h=100 mm)	1510	800	1450	250	-2 / +8	0,29	230	7930,- (9753,90)

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 przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z przewodnikami 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. 20 - 29



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 SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wnętrze wykonanie ze stali nierdzewnej
- zaokrąglona szyba frontowa
- deska do krojenia z polietylenu
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi
- 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. 20 - 29

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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 MROŹNICZY

- polska konstrukcja
- wysuwany agregat z prawej strony
- obudowa i wewnątrz 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. 20 - 29

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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	0,29	230	4170,- (5129,10)
841027	2-drzwi mroźniczy	1360	700	850	250	-10 / -20	0,69	230	5090,- (6260,70)
841036	3-drzwi chłodniczy	1795	700	850	390	-2 / +8	0,29	230	5090,- (6260,70)
841037	3-drzwi mroźniczy	1795	700	850	390	-10 / -20	0,69	230	5990,- (7367,70)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wewnątrz 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
- samodomykające się drzwi
- 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. 20 - 29

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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	880	240	+2 / +8	0,23	230	2560,- (3148,80)
842139	3-drzwi	1365	700	880	392	+2 / +8	0,34	230	4130,- (5079,90)

STÓŁ CHŁODNICZY

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wewnątrz 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
- samodomykające się drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- pełna oferta pojemników GN na str. 20 - 29

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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	2790,- (3431,70)
842039	3-drzwi	1365	700	880	392	+2 / +8	0,23	230	4130,- (5079,90)

STÓŁ CHŁODNICZY

- agregat na dole
- obudowa i wewnątrz 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	0,34	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)
	841444	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)

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



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)

PRZYBORY KUCZENNE

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
- do szatkowania dużych ilości warzyw polecamy wybór szatkownicy ze str. 100 - 105
- urządzenie posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza.



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
336600	132	395	599,- (736,77)

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)

OTWIERACZ DO KONSERW

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

PRZYBORY KUCHENNE



219⁰⁰
CENA



Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



2



3

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	-	31,- (38,13)
3.	300010	Nóż	-	40	17,- (20,91)

PRZYBORY KUCZENNE

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



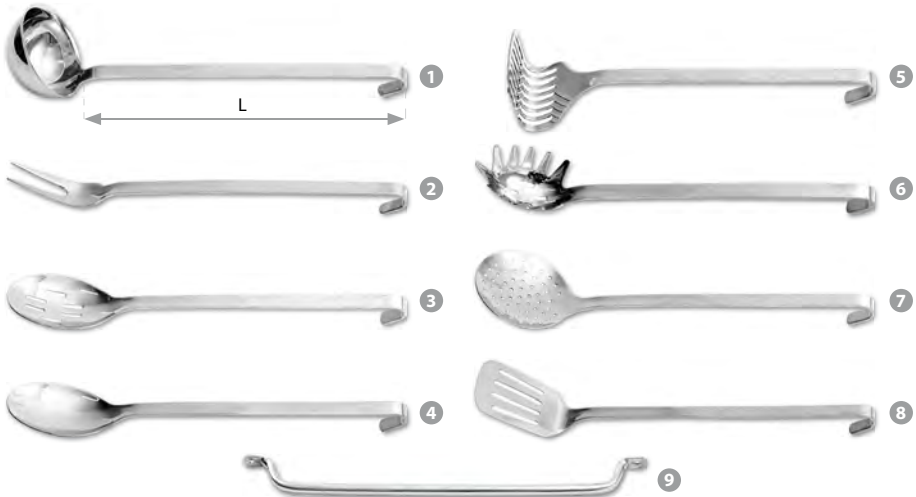
Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
311100	460	24,- (29,52)

CHOCHLA DO SERWOWANIA



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

ZESTAW PRZYBORÓW KUCZENNYCH



Lp.	Nr kat	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	320010	Chochla	400	0,2	25,- (30,75)
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	19,- (23,37)
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	19,- (23,37)
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	19,- (23,37)
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	19,- (23,37)

Lp.	Nr kat	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	19,- (23,37)
7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	19,- (23,37)
8.	320080	Łopatką do przewracania	400	-	19,- (23,37)
9.	320000	Wieszak	400	-	15,- (18,45)

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

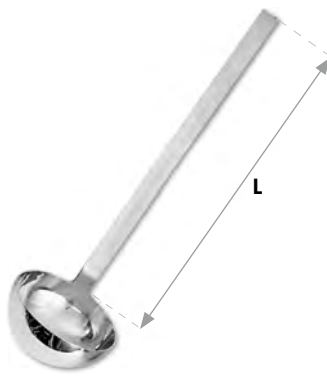


CHOCHLA



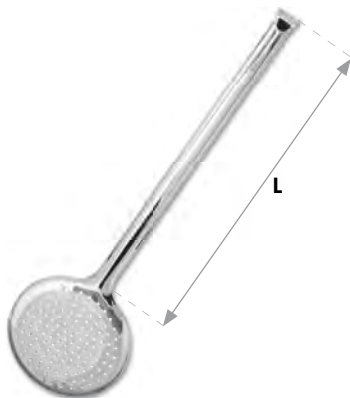
Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323061	60	275	0,06	12,- (14,76)
323081	80	295	0,12	16,- (19,68)
323101	100	340	0,25	22,- (27,06)
323121	120	365	0,40	26,- (31,98)
323141	145	395	0,75	37,- (45,51)
323161	165	430	1,20	48,- (59,04)
323201	200	480	2,00	99,- (121,77)

CHOCHLA



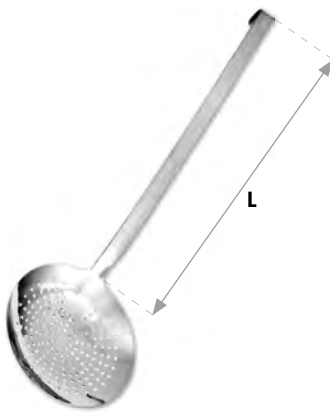
Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323062	65	315	0,07	14,- (17,22)
323082	80	345	0,13	18,- (22,14)
323092	90	362	0,20	20,- (24,60)
323102	100	380	0,25	23,- (28,29)
323122	120	420	0,45	29,- (35,67)
323142	140	440	0,67	38,- (46,74)
323162	160	474	1,00	49,- (60,27)
323182	180	500	1,50	69,- (84,87)
323200	200	555	2,00	125,- (153,75)

ŁYŻKA CEDZAKOWA



Nr kat	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324101	100	325	17,- (20,91)
324121	120	360	22,- (27,06)
324141	140	385	28,- (34,44)
324161	160	415	37,- (45,51)
324201	200	480	56,- (68,88)

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	79,- (97,17)

PRZYBORY KUCHENNE

ZESTAW PRZYBORÓW KUCHENNYCH

- 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		-	320	-	16,- (19,68)
2.	325030	łyżka perforowana	-	350	-	17,- (20,91)
3.	325040	łyżka do serwowania	-	350	-	18,- (22,14)
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	18,- (22,14)
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	17,- (20,91)
6.	325080	łopatka do przewracania	-	300	-	17,- (20,91)

TARKA MINI

- do przypraw



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302100	140	12,- (14,76)

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303220	120	7,- (8,61)

TARKA SZEŚCIOKĄTNA



Nr kat	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
302190	190	18,- (22,14)

SKROBAK DO RYB



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303211	235	8,- (9,84)

SKROBAK DO RYB

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
332040	53,- (65,19)

ZESTAW PRZYBORÓW KUCHENNYCH

• okrągły uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	19,- (23,37)
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	15,- (18,45)
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	15,- (18,45)
4.	321040	Chochła	70	280	18,- (22,14)
	321050	Chochła	85	310	18,- (22,14)
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	18,- (22,14)
6.	321070	łopatka do przewracania	-	320	18,- (22,14)
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	14,- (17,22)
8.	321090	Wydrażacz	23	175	13,- (15,99)
9.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	14,- (17,22)
10.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	14,- (17,22)
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	19,- (23,37)

PRZYBORY KUCHENNE

RÓZGA



INOX

Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313300	300	14,- (17,22)
313400	400	15,- (18,45)
313500	500	18,- (22,14)
313600	600	20,- (24,60)

ŁYŻKA CEDZAKOWA



INOX

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

ŁYŻKA CEDZAKOWA



INOX

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)

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm



INOX

Nr kat	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
301131	130	22,- (27,06)
301151	150	29,- (35,67)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- perforowana



Sanelli

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
264170	170	99,- (121,77)

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka



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

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka



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

ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- perforowana



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

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506053	0,50	5,50 (6,77)
506103	1,00	11,00 (13,53)
506203	2,00	16,50 (20,30)
506303	3,00	21,00 (25,83)
506503	5,00	35,00 (43,05)

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506052	0,5	22,- (27,06)
506102	1,0	33,- (40,59)
506202	2,0	60,- (73,80)

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW DO ZIEMNIAKÓW

INOX

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej z drewnianą rączką



155 mm



180 mm

Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314501	500	59,- (72,57)
314801	800	69,- (84,87)

Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314991	1000	169,- (207,87)

SZUFELKA

PC



Nr kat	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
305020	0,2	9,- (11,07)
305100	1,0	22,- (27,06)
305200	2,0	32,- (39,36)

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	58,- (71,34)

SZUFELKA

INOX



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

PRZYBORY KUCHENNE

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	Yellow	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	Yellow	70	240	0,70	3,20 (3,94)
065723	White	70	240	0,70	3,20 (3,94)

LISTWA DO BONOWANIA

Al



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
099102	450	28,- (34,44)
099103	600	39,- (47,97)
099104	900	59,- (72,57)
099105	1200	73,- (89,79)

DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398000	85	60	13,- (15,99)

MIESZADŁO DO KOTŁA

INOX



SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



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

TACKA NA PARAGONY

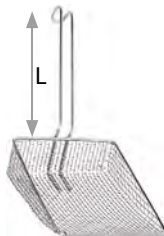
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
398150	150	110	10,- (12,30)

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)

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

TEMPERÓWKA DO WARZYW



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

TEMPERÓWKA DO WARZYW



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

NÓŻ DO SERA



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

PORCJONER DO RYŻU I PUREE

- gramatura ok. 70g, 1/12



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

WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332991	20	110	5,- (6,15)

KRAJACZ DO JAJ

- kroi jajko na 6 części
- 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)

PRZYBORY KUCZENNE

NÓŻ DEKORACYJNY DO SPIRALI

- podwójny



INOX

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

NÓŻ DEKORACYJNY DO SPIRALI

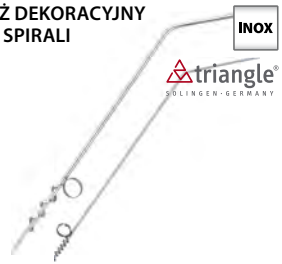


INOX

triangle
SOLINGEN - GERMANY

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

NÓŻ DEKORACYJNY DO SPIRALI



INOX

triangle
SOLINGEN - GERMANY

Nr kat	Produkt	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
334004	Nóż do spirali dużej	14	16,- (19,68)
334005	Nóż do spirali małej	10	14,- (17,22)

NOŻE DEKORACYJNE

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

INOX



triangle
SOLINGEN - 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	40,- (49,20)

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)

NÓŻ DEKORACYJNY TRÓJKĄT



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334104	130	27,- (33,21)

NÓŻ DEKORACYJNY V



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

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	46,- (56,58)

NÓZ DO OBIERANIA



Nr kat	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334112	170	27,- (33,21)

NÓZ 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	19,- (23,37)
334115	20	200	23,- (28,29)

NÓZ 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	69,- (84,87)
334405	Zestaw Julienne	180	126,- (154,98)

PRZYBORY KUCZENNE

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®
SÖLINGEN-GERMANY

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334403	239,- (293,97)

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®
SÖLINGEN-GERMANY

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334404	239,- (293,97)

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®
SÖLINGEN-GERMANY

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334406	194,- (238,62)

NÓŻ DEKORACYJNY TAJSKI

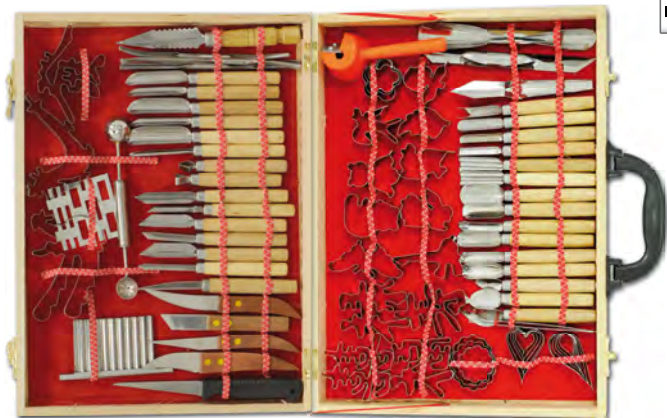
- dwustronny



Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
334401	209,- (257,07)

ZESTAW DO CARVINGU

- 80 elementów
- zestaw zawiera:
 - noże do cięcia
 - noże do rzeźbienia
 - wycinarki o różnych kształtach
 - noże do kulek
 - noże w kształcie "V"
 - noże okrągłe
 - dekoratory
 - obieraczki
 - noże karbowane
 - inne narzędzia do carvingu



INOX

Nr kat	Cena (zł) netto (brutto)
333001	279,- (343,17)

ZESTAW DO CARVINGU

- 22 elementy
- zestaw zawiera:
 - noże do obierania
 - dekorator do warzyw i owoców
 - noż-piłę
 - dwustronny noż do kulek
 - noż w kształcie dziobu
 - punktak
 - obierak płaski
 - noż pochyły
 - noż karbowany
 - inne narzędzia do carvingu



INOX

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

PRZYBORY KUCHENNE

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	999,- (1228,77)
732150	460	690	765	19,8	1150,- (1414,50)

TERMOMETR ŁODÓWKOWY

- 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

- temperatura $-50 \div 300^{\circ}\text{C} / -58 \div 572^{\circ}\text{F}$
- 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	55,- (67,65)

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 przewoździe
- 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)



NOŻE I DESKI

DESKA DO KROJENIA

- dostępna w 6 kolorach



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

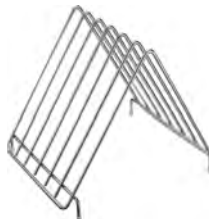
- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nożki



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

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek



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



INOX

KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z polietylenu
- wymiary płyty kłoca (WxDxH): 500 x 400 x 50 mm
- topór masarski do kłoca patrz str. 94
- podstawa ze stali nierdzewnej



Nr kat	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
680541	850	599,- (736,77)

DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polietylenu
- dostępna w 6 kolorach

NOŻE I DESKI



NABIAŁ



MIĘSO
GOTOWANE,
WĘDLINY



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



RYBY



DRÓB SUROWY



39⁰⁰

CENA

Nr kat.	Kolor	Grubość mm	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
341452		13	450	300	39,- (47,97)
341456		13	450	300	39,- (47,97)
341455		13	450	300	39,- (47,97)

Nr kat.	Kolor	Grubość mm	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
341454		13	450	300	39,- (47,97)
341453		13	450	300	39,- (47,97)
341451		13	450	300	39,- (47,97)

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)



stalcast



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218209	Noż kuchenny	200	39,- (47,97)
	218259	Noż kuchenny	250	55,- (67,65)
	218309	Noż kuchenny	300	59,- (72,57)
2.	204259	Noż do wędlin	250	39,- (47,97)
3.	219209	Noż do chleba	200	26,- (31,98)
4.	203139	Noż do mięsa	130	19,- (23,37)
	203209	Noż do mięsa	200	29,- (35,67)
5.	204189	Noż do filetowania	180	29,- (35,67)
6.	209159	Noż do oddzielania kości	150	29,- (35,67)
7.	217139	Noż do steków/pomidorów	130	19,- (23,37)



8



9



10



11



12

Bezpieczna
wyprofilowana
rękojeść



Konstrukcja
rękojeści
uniemożliwia
gromadzenie
się resztek
w miejscach
łączy



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
8.	214109	Nóż do obierania	100	19,- (23,37)
9.	216089	Nóż do jarzyn	80	19,- (23,37)
10.	211189	Widelec	180	37,- (45,51)
11.	212259	Stalka	250	15,- (18,45)
12.	200009	Zestaw noży kutch z pokrowcem	-	199,- (244,77)

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	91,- (111,93)
	286250	Noż kuchenny	255	101,- (124,23)
2.	286181	Noż uniwersalny	180	72,- (88,56)
	286221	Noż uniwersalny	230	85,- (104,55)
3.	286240	Noż do chleba	235	68,- (83,64)
4.	286241	Noż do pieczeni	230	63,- (77,49)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
5.	286060	Noż do jarzyn	60	27,- (33,21)
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	20,- (24,60)

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



stalgast



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218208	Nóż kuchenny	190	20,00 (24,60)
	218258	Nóż kuchenny	240	25,00 (30,75)
2.	210208	Nóż do pieczenia	200	15,00 (18,45)
3.	219208	Nóż do chleba	195	15,00 (18,45)
4.	209148	Nóż do oddzielania kości	140	14,00 (17,22)
5.	214108	Nóż do obierania	100	12,50 (15,38)
	214138	Nóż do obierania	115	12,00 (14,76)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	216088	Nóż do jarzyn	75	12,50 (15,38)
7.	211158	Widelec	150	13,00 (15,99)
8.	227259	Nożyce do drobiu	250	29,00 (35,67)
9.	212259	Stalka	250	15,00 (18,45)
	212309	Stalka	300	19,00 (23,37)
10.	212258	Stalka diamentowa	260	47,00 (57,81)

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	Nóż kuchenny	200	106,- (130,38)
	218250	Nóż kuchenny	250	124,- (152,52)
	218300	Nóż kuchenny	300	147,- (180,81)
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	117,- (143,91)
	202240	Nóż do szatkowania	255	158,- (194,34)
3.	219240	Nóż do chleba	235	78,- (95,94)
	219320	Nóż do chleba	315	105,- (129,15)
4.	220320	Nóż do wędlin	315	109,- (134,07)
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	91,- (111,93)
6.	204220	Nóż do filetowania gietki	220	89,- (109,47)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
7.	217120	Nóż do steków	120	45,- (55,35)
8.	201180	Nóż masarski	180	93,- (114,39)
	201220	Nóż masarski	220	107,- (131,61)
9.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	160	78,- (95,94)
10.	203180	Nóż do nacinania	180	95,- (116,85)
11.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	78,- (95,94)
12.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	87,- (107,01)
13.	205280	Nóż do lososia	280	96,- (118,08)
14.	225330	Nóż do ryb	330	169,- (207,87)

NOŻE I DESKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	215120	Nóż do pomidorów	115	45,- (55,35)
2.	214100	Nóż do obierania	100	38,- (46,74)
3.	216060	Nóż do jarzyn	60	33,- (40,59)
4.	226180	Nóż japoński	180	109,- (134,07)
5.	226161	Nóż japoński Santoku	160	79,- (97,17)
6.	226241	Nóż japoński Yanagi ba	240	79,- (97,17)
7.	229180	Nóż do twardego sera	180	75,- (92,25)
8.	229220	Nóż do miękkiego sera	220	75,- (92,25)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
9.	270260	Łopatka do przewracania	260	135,- (166,05)
10.	270150	Łopatka do przewracania	150	119,- (146,37)
11.	264170	Łopatka do przewracania perforowana	170	99,- (121,77)
12.	211330	Widelec płaski	180	110,- (135,30)
13.	213160	Tasak	160	171,- (210,33)
14.	212220	Stalka	220	131,- (161,13)
	212300	Stalka	300	170,- (209,10)
15.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	268,- (329,64)

NOŻE I DESKI

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

- kolorowy uchwyt
- można myć w zmywarce i wyparzać



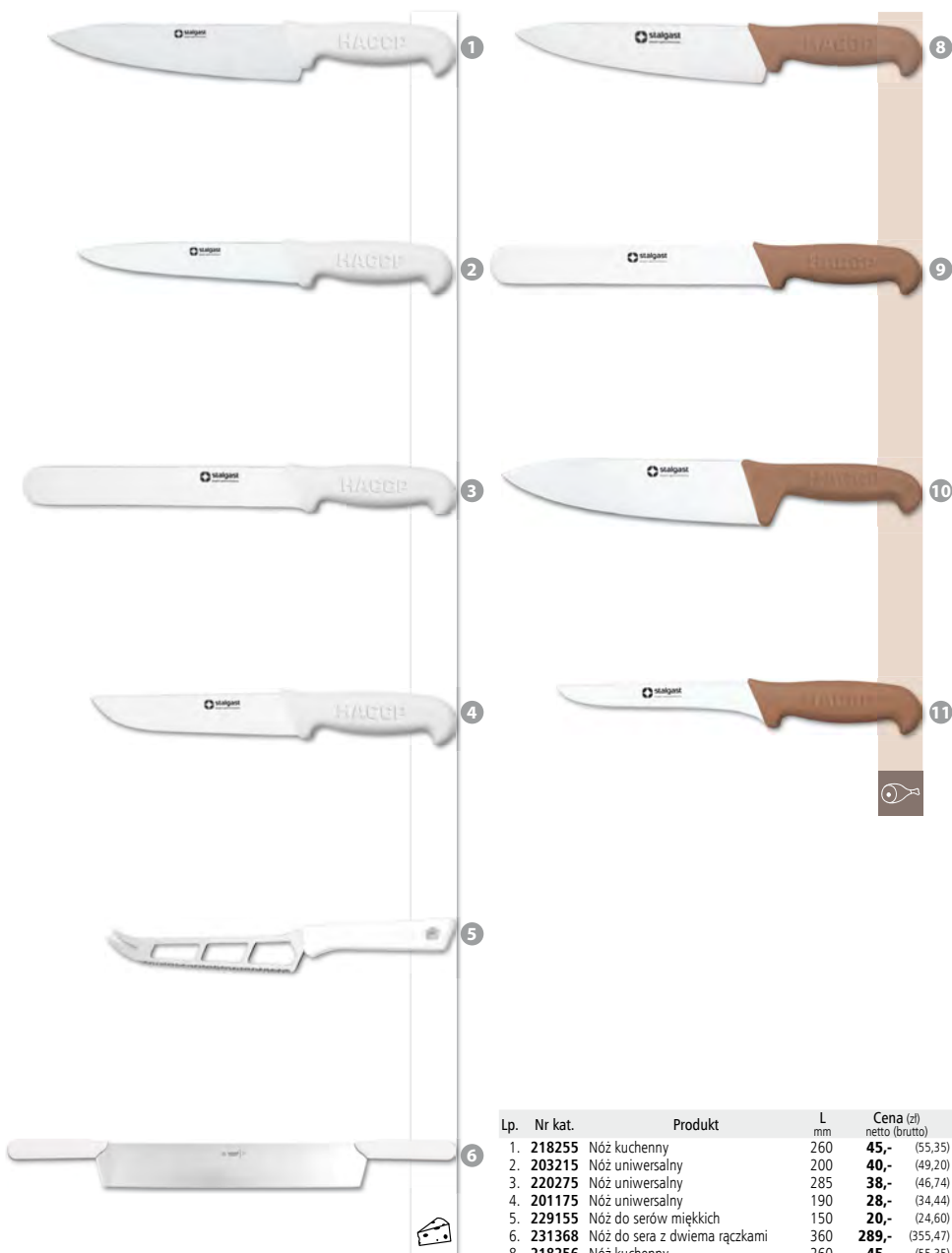
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218251	Nóż kuchenny	260	45,00 (55,35)	8.	208261	Nóż rzeźniczy	265	37,00 (45,51)
2.	203211	Nóż uniwersalny	200	40,00 (49,20)	9.	212251	Stalka	250	62,00 (76,26)
3.	222261	Nóż uniwersalny	265	47,00 (57,81)	10.	218252	Nóż kuchenny	260	45,00 (55,35)
4.	210261	Nóż do pieczenia	270	36,00 (44,28)	11.	220272	Nóż uniwersalny	280	38,00 (46,74)
5.	209131	Nóż do oddzielania kości wąski	160	25,00 (30,75)	12.	214102	Nóż do obierania	100	14,00 (17,22)
6.	201141	Nóż do oddzielania kości prosty	140	24,00 (29,52)	13.	216062	Nóż do jarzyn	60	13,50 (16,61)
7.	208181	Nóż do oddzielania kości zagięty	185	35,00 (43,05)					



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218204	Noż kuchenny	210	41,- (50,43)
2.	218254	Noż kuchenny	260	45,- (55,35)
3.	225314	Noż kuchenny z ząbkami	310	119,- (146,37)
4.	203214	Noż uniwersalny	200	40,- (49,20)
5.	222264	Noż uniwersalny	265	47,- (57,81)
6.	204174	Noż do filetowania	180	26,- (31,98)
7.	204214	Noż do filetowania	215	29,- (35,67)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
8.	218253	Noż kuchenny	260	45,- (55,35)
9.	222263	Noż uniwersalny	260	47,- (57,81)
10.	210263	Noż do pieczenia	265	34,- (41,82)
11.	220273	Noż do wędlin	280	38,- (46,74)
12.	223323	Noż do wędlin	320	69,- (84,87)
13.	209133	Noż do oddzielania kości wąski	160	25,- (30,75)
14.	201143	Noż do oddzielania kości prosty	145	24,- (29,52)

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	40,- (49,20)
3.	220275	Nóż uniwersalny	285	38,- (46,74)
4.	201175	Nóż uniwersalny	190	28,- (34,44)
5.	229155	Nóż do serów miękkich	150	20,- (24,60)
6.	231368	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	289,- (355,47)
8.	218256	Nóż kuchenny	260	45,- (55,35)
9.	220276	Nóż do wędlin	280	38,- (46,74)
10.	222266	Nóż uniwersalny	265	47,- (57,81)
11.	209136	Nóż do oddzielania kości	160	25,- (30,75)

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

- z kolorowym uchwytem
- można myć w zmywarce i wyparzać



NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281151		160	11,- (13,53)
281152		160	11,- (13,53)
281153		160	11,- (13,53)
281154		160	11,- (13,53)
281155		160	11,- (13,53)
281156		160	11,- (13,53)



NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281211		220	15,- (18,45)
281212		220	15,- (18,45)
281213		220	15,- (18,45)
281214		220	15,- (18,45)
281215		220	15,- (18,45)
281216		220	15,- (18,45)



NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281251		250	18,- (22,14)
281252		250	18,- (22,14)
281253		250	18,- (22,14)
281254		250	18,- (22,14)
281255		250	18,- (22,14)
281256		250	18,- (22,14)



NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283131		130	6,- (7,38)
283133		130	6,- (7,38)
283136		130	6,- (7,38)
283151		150	9,- (11,07)
283153		150	9,- (11,07)



KLASYFIKATOR

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
282251		250	6,- (7,38)
282253		250	6,- (7,38)
282255		250	6,- (7,38)
282256		250	6,- (7,38)



NOŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
282151		160	8,- (9,84)
282154		160	8,- (9,84)



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	5,- (6,15)
285083		90	4,- (4,92)
285084		90	3,- (3,69)
285085		90	3,- (3,69)



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	8,- (9,84)



NOŻ UNIWERSALNY

Ostrze z ząbkami



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



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	12,50 (15,38)

OBIERACZKA DO WARZYW



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	6,50 (8,00)

NOŻ KOŁEBKOWY

- do siekania ziół



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334600	180	67,- (82,41)
334601	230	78,- (95,94)

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)



TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
247040	0,4	20,- (24,60)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



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

NOŻE I DESKI

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

- profesjonalny siekacz zmiękczejący 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 zmiążdżone
- 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)

TASAK

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



Sanelli



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
213160	160	171,- (210,33)

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

- rozmiar M



Nr kat.	Kolor	Cena (zł) netto (brutto)
240001	czerny	399,- (490,77)

RĘKAWICA STALOWA

- rozmiar L



Nr kat.	Kolor	Cena (zł) netto (brutto)
240004	niebieski	399,- (490,77)

LISTWA MAGNETYCZNA

- cena listwy bez noży



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

NOŻYCE KUCHENNE

INOX



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227180	185	15,- (18,45)

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	29,- (35,67)

STALKA



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	212220	Stalka Sanelli	220	131,- (161,13)
	212300	Stalka Sanelli	300	170,- (209,10)
2.	212251	Stalka	250	62,- (76,26)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	212259	Stalka	250	15,- (18,45)
	212309	Stalka	300	19,- (23,37)
4.	212258	Stalka diamentowa	250	47,- (57,81)

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

- 3 stopnie ostrzenia (kamienie ściernie)
- kąt ostrzenia 18°-22°
(kąt ostrzenia zalecany przez producentów noży)
- namagnesowana szufładka na opilki



WARING COMMERCIAL



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
242100	318	146	108	0,025	230	829,- (1019,67)

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



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

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 pilę – 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)

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



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)

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

INOX

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

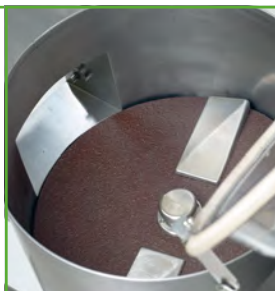


3960⁰⁰
CENA

OBRÓBKA MECHANICZNA



Prosta zwarta zabudowa.
Cicha praca.
Łatwy dostęp do podzespołów obieraczki.



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)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy 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



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

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



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)

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 nożyki
- 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, noż i sitko



Po dokręceniu nakrętki i umieszczeniu tacy podawczej maszynka gotowa do pracy



2

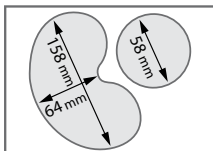
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721121	270	499	550	do 160	0,8	230	1990,- (2447,70)
2.	721221	270	530	500	do 300	1,1	230	2450,- (3013,50)

OBRÓBKA MECHANICZNA

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. 110 - 111

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Otwór wsadowy
104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Zestaw
4 tarcz
tnących
GRATIS

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



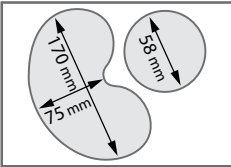
tarte ziemniaki



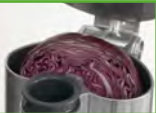
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 40	0,5	230	2550,- (3136,50)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	775,- (953,25)

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. 110 - 111



Otwór wsadowy
139 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



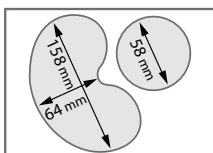
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 250	0,55	230	4360,- (5362,80)
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 300	0,60	400	4490,- (5522,70)
3.	714190	Zestaw do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	985,- (1211,55)
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2015,- (2478,45)

OBRÓBKA MECHANICZNA

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. 110 - 111

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm

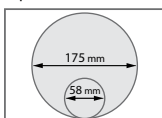


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 180	0,5	230	3810,- (4686,30)
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 180	0,5	230	3130,- (3849,90)
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	775,- (953,25)

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. 110 - 111

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



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 420	0,75	230	7510,- (9237,30)
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 420	0,75	400	7510,- (9237,30)
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 420	0,75	400	8260,- (10159,80)
714191	Zestaw do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	690,- (848,70)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2015,- (2478,45)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

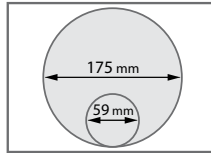
- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 110 - 111



Otwór wsadowy
227 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Popychacz nr 2



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	380	320	920	375	do 700	1,1	230	13105,- (16119,15)
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	380	320	920	375, 750	do 700	1,1	400	13105,- (16119,15)
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	380	330	920	375, 750	do 700	1,1	400	17650,- (21709,50)
714191	Zestaw do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	690,- (848,70)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2015,- (2478,45)

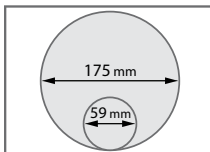
SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetworni owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- 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. 110 - 111

Otwór wsadowy
227 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 58 mm



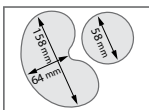
Dwa podajniki
w komplecie



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	600	720	1225	375/750	do 900	1,5	400	26840,- (33013,20)
714191	Zestaw do do ziemniaków i puree 1,5 mm	-	-	-	-	-	-	-	690,- (848,70)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2015,- (2478,45)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos, robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szakownicę
- 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
- pełna oferta tarcz na str. 110 - 111



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

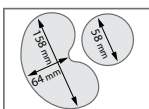
robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



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	3340,- (4108,20)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)								775,- (953,25)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szakownicę
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- asynchroniczny silnik
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 4 mm, wiórki 2 mm, słupki 4x4 mm, kostka 10x10x10 mm-714074
- pełna oferta tarcz na str. 110 - 111



Ilość porcji:
od 10 do 70 porcji

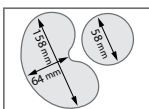
robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712402	R402	320	304	590	4,5	750, 1500	0,75	400	7355,- (9046,65)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)								775,- (953,25)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szakownicę
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- asynchroniczny silnik
- 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
- pełna oferta tarcz na str. 110 - 111



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

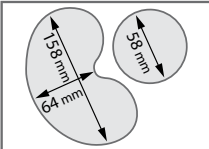


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712502	R502	380	350	665	5,5	750, 1500	1,00	400	9525,- (11715,75)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)								2015,- (2478,45)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 i R301 ULTRA

robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- 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, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki
- pełna oferta tarcz na str. 110 - 111



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 obr/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	3925,- (4827,75)
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	4830,- (5940,90)
714073	Komplet 4 tarcz (polski)									775,- (953,25)

OBRÓBKA MECHANICZNA

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



Ilość porcji:

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

W standardzie
nóż gładki ze stali
nierdzewnej



robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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	3465,- (4261,95)

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



Ilość porcji:

od 10 do 30 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki ze stali
nierdzewnej



robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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 i 3000	0,9	400	5855,- (7201,65)

CUTTER-WILK¹

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmazeerii
- 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



- Ilość porcji:**
od 10 do 50 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
- Ilość porcji:**
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
- Ilość porcji:**
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
- Ilość porcji:**
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
- Ilość porcji:**
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki ze stali
nierdzewnej



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	7100,- (8733,00)
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	7475,- (9194,25)
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	8375,- (10301,25)
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	12615,- (15516,45)
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	16220,- (19950,60)
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	19400,- (23862,00)

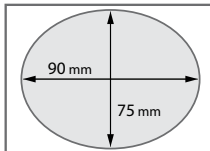
URZĄDZENIE DO PRZECIERÓW

- 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	2720,- (3345,60)
712990	Zestaw do przecierów do R211, R211XL	-	-	-	375/750	-	-	960,- (1180,80)
712991	Zestaw do przecierów do R301, R301 Ultra, R402	-	-	-	-	-	-	960,- (1180,80)
712992	Wyciskacz do cytrusów do R211, R211XL	-	-	-	-	-	-	570,- (701,10)
712993	Wyciskacz do cytrusów do R301, R301 Ultra, R402	-	-	-	-	-	-	570,- (701,10)

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	5270,- (6482,10)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	6845,- (8419,35)

BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiiksowanie 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	4545,- (5590,35)
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	4925,- (6057,75)
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	6045,- (7435,35)
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	8560,- (10528,80)

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	195,- (239,85)
714043	2 x 4 mm	195,- (239,85)
714045	2 x 6 mm	195,- (239,85)
714044	4 x 4 mm	195,- (239,85)
714046	6 x 6 mm	195,- (239,85)

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



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	445,- (547,35)
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	835,- (1027,05)
714142	2 x 2 mm	445,- (547,35)
714145	2 x 4 mm	445,- (547,35)
714133	2,5 x 2,5 mm	445,- (547,35)
714147	2 x 6 mm	445,- (547,35)
714149	2 x 8 mm	445,- (547,35)
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	445,- (547,35)
714143	3 x 3 mm	445,- (547,35)
714144	4 x 4 mm	445,- (547,35)
714146	6 x 6 mm	445,- (547,35)
714148	8 x 8 mm	445,- (547,35)

ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

• tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402



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



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714058	8 x 8 x 8 mm	690,- (848,70)
714059	10 x 10 x 10 mm	690,- (848,70)
714050	12 x 12 x 12 mm	690,- (848,70)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714155	5 x 5 x 5 mm	765,- (940,95)
714157	8 x 8 x 8 mm	690,- (848,70)
714159	10 x 10 x 10 mm	690,- (848,70)
714151	14 x 14 x 14 mm	690,- (848,70)
714152	14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	690,- (848,70)
714153	14 x 14 x 10 mm	690,- (848,70)
714154	20 x 20 x 20 mm	690,- (848,70)
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1125,- (1383,75)
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	295,- (362,85)

ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

• tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402



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



robot coupe
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714168	8 x 8 mm	810,- (996,30)
714169	10 x 10 mm	810,- (996,30)
714160	10 x 16 mm	810,- (996,30)

TARCZA PLASTRY

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



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



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714011	1 mm	150,- (184,50)
714012	2 mm	150,- (184,50)
714013	3 mm	150,- (184,50)
714014	4 mm	150,- (184,50)
714015	5 mm	150,- (184,50)
714016	6 mm	150,- (184,50)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714116	Migdał 0,6 mm	295,- (362,85)
714111	1 mm	295,- (362,85)
714112	2 mm	295,- (362,85)
714113	3 mm	295,- (362,85)
714114	4 mm	295,- (362,85)
714115	5 mm	295,- (362,85)
714118	6 mm	295,- (362,85)
714117	14 mm	295,- (362,85)
714184	Ziemiaki gotowane 4 mm	1165,- (1432,95)
714186	Ziemiaki gotowane 6 mm	1165,- (1432,95)

TARCZA WIÓRKI

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



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



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714021	1,5 mm	150,- (184,50)
714022	2 mm	150,- (184,50)
714023	3 mm	150,- (184,50)
714026	6 mm	150,- (184,50)
714029	9 mm	150,- (184,50)
714030	Ziemiaki	280,- (344,40)
714031	Parmezan	190,- (233,70)
714032	Chrzan 0,7 mm	280,- (344,40)
714034	Chrzan 1,3 mm	280,- (344,40)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714121	1,5 mm	295,- (362,85)
714122	2 mm	295,- (362,85)
714123	3 mm	295,- (362,85)
714124	4 mm	295,- (362,85)
714125	5 mm	295,- (362,85)
714127	7 mm	295,- (362,85)
714131	Parmezan	295,- (362,85)
714170	Marchew	470,- (578,10)
714171	Chrzan	470,- (578,10)
714132	Ziemiaki	470,- (578,10)

TARCZA PLASTRY FALISTE

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



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



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714072	2 mm	150,- (184,50)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714192	2 mm	435,- (535,05)
714193	3 mm	435,- (535,05)
714195	5 mm	435,- (535,05)

OBRÓBKA MECHANICZNA

AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	714199	Uchwyt ścienny na 6 tarcz	175,- (215,25)
2.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	295,- (362,85)
3.	714096	Uchwyt ścienny na tarcze (nóż i tarcze tnące do R211 XL, R402)	95,- (116,85)
4.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	115,- (141,45)

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



Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710211	135	0,18	230	639,- (785,97)

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	649,- (798,27)
710350	350	0,35	230	1069,- (1314,87)

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)

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

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- 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
- pokrętło regulacji obrotów umieszczony w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia 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



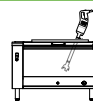
Mini MP
NAJLEPSZE
DO PRZYGOTOWYWANIA
NIEWIELKICH PORCJI



CMP
NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI
(DO 45 LITRÓW)



MP Ultra
NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK
ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE
INTENSYWNE UŻYTKOWANIE



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

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	920,- (1131,60)
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1135,- (1396,05)
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1350,- (1660,50)
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1710,- (2103,30)
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1925,- (2367,75)
711998	Różga do miksowania						600,- (738,00)

MIKSER RĘCZNY–Gama ŚREDNIA

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

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	1410,- (1734,30)
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,30	230	1530,- (1881,90)
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,35	230	1645,- (2023,35)

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	1785,- (2195,55)
2.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2000,- (2460,00)
3.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	2960,- (3640,80)
4.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	3660,- (4501,80)
5.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	4380,- (5387,40)

MIKSER RĘCZNY–Gama COMBI

- modele posiadają noży 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 (noży)	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	1985,- (2441,55)
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,30	230	2110,- (2595,30)
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,40	230	2805,- (3450,15)
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,45	230	3015,- (3708,45)
5.	711453	MP 450 FW Ultra	280	-	250-1500	do 100	0,50	230	2380,- (2927,40)
6.	711999	Różga do miksera 711352, 711452, 711453 (L=690 mm)							1570,- (1931,10)

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- produkt posiada atest PZH

ZASTAWA BUFETOWA



Wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia. Bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia. Stalowy pierścień wewnątrz puszki zabezpieczający przed wyciekami paliwa. Szczelna pokrywka pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki.



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
430000	75	4,53 (5,57)

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



Możliwość
piętrowania
podstawy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
436111	620	360	320	9	139,- (170,97)

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. 124



Pokrywa monoblok



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434099	660	335	400	9	429,- (527,67)

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 i 1 pojemnik okrągły do potraw



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
431400	420	270	4	139,- (170,97)
431750	420	320	7,5	159,- (195,57)

PODGRZEWACZE ROLL-TOP DELUX



- idealne do bufetów oraz cateringu; linia profesjonalnych podgrzewaczy z linii Roll-Top
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- otwierana pokrywa Roll-Top (180°)
- dostępne w trzech kształtach do wyboru: prostokątny GN 1/1, owalny i okrągły
- pojemniki na paliwo w komplecie

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65 mm

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: 2 pojemniki na paliwo
- pojemnik eliptyczny do potraw

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 OKRĄGŁY

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

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	458,- (563,34)

ZASTAWA BUFETOWA

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

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



SUNNEX®



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



SUNNEX®



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



SUNNEX®



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 oraz sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa ze stali malowanej
- pojemnik na zupę wykonany z aluminium
- grzałka z termostatem



Panel sterowania

Nr kat.	Ø	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	litry	kW	V	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

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



SUNNEX



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- lekka i kompaktowa konstrukcja ułatwiająca przenoszenie
- łatwo demontowalna pokrywa umożliwia szybkie i higieniczne czyszczenie
- obudowa z polipropylenu
- pokrywa ze stali nierdzewnej
- lampka alarmująca o zbyt niskim poziomie wody
- grzałka z termostatem

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



SUNNEX



ZASTAWA BUFETOWA

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65-95°C
- łatwy montaż i demontaż
- wysokość max. 115 mm /min.90 mm
- pasuje do podgrzewaczy 434099, 436111, 437010, 437030
- łatwy montaż i demontaż

SUNNEX



Sposób montażu



Nr kat.	W mm	L mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430350	110	160	0,3	230	129,- (158,67)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- pasuje do podgrzewacza nr kat. 434099
- temperatura 65÷90°C
- moc 0,25 kW
- łatwy i szybki montaż



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

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- pasuje do podgrzewacza nr kat. 434099
- temperatura 45÷225°C
- 230°C wyłącznik termiczny
- 5 poziomów grzania
- łatwy i szybki montaż



MOC
700
W

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

ŻEL DO PODGRZEWACZY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	2,99 (3,68)
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	13,- (15,99)

ZASTAWA BUFETOWA

ZESTAW PRZYBORÓW DO SERWOWANIA

INOX
18/10



- 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)

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

- perforowana



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
420011	335	19,- (23,37)

ŁYŻKA DO SERWOWANIA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
420031	335	25,- (30,75)

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	7,- (8,61)
422301	300	9,- (11,07)
422401	400	13,- (15,99)

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
425110		230	7,- (8,61)
425130		300	9,- (11,07)
425410	przezroczysty	230	7,- (8,61)
425430	przezroczysty	300	9,- (11,07)

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	10,- (12,30)

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421050	210	11,50 (14,15)

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421060	200	10,- (12,30)

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	14,- (17,22)
423283	280	13,- (15,99)

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	10,- (12,30)
423284	280	13,- (15,99)

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	16,- (19,68)

ZASTAWA BUFETOWA



ZAPARZACZ

- urządzenie do zaparzania kawy, herbaty, ziół oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na podgrzewanie gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkroplowy kranik
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze 70 - 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



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 wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej
- zakres regulacji termostatu 30 ÷ 110°C
- termostat bezpieczeństwa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- bezkroplowy kranik
- czas zagotowywania płynów:
model 751102 ok. 25 min
model 751192 ok. 35 min
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

Pokrętko sterowania



Włącznik i kontrolka pracy



Zabudowana grzałka



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

DYSTRYBUTOR SCHŁADZAJĄCY DO NAPOJÓW

- zbiorniki na płyny wykonane są z bardzo wytrzymałego tworzywa, odpornego na uderzenia
- zbiorniki wyposażone są w miarkę
- konstrukcja zbiorników ułatwia zdejmowanie i czyszczenie
- dzięki zastosowanemu systemowi mieszania napój szybko osiąga ustaloną temperaturę
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W	D	H	V	T	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	°C	kg	kW	V	netto (brutto)
469101	420	450	635	2x12	+6 / +12	26,5	0,27	230	2490,- (3062,70)

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



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



TERMOS CATERINGOWY

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



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

TERMOS STOŁOWY

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



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

TERMOS STOŁOWY

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



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

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



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 STOŁOWY

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



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

TERMOS STOŁOWY

- z kłapką
- wkład stalowy



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)

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	43,- (52,89)
2.	409280	305	150	142,- (174,66)

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)

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	44,- (54,12)

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)

DZBANEK

INOX



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)

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

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)
374670	105	0,68	19,- (23,37)

DZBANEK

Paşabahçe

- 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	4,08 (5,02)
400177	78-60	153	0,50	6	5,60 (6,89)
400008	97-72	201	1,00	6	7,10 (8,73)
400175	112-86	240	1,85	6	11,00 (13,53)

DZBANEK

Paşabahçe

- 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,- (13,53)

DZBANEK

PC

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377170	1,7	19,- (23,37)

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie



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

ZASTAWA BUFETOWA

PÓŁMISEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
401361	360	250	65,- (79,95)
401421	420	290	67,- (82,41)
401531	530	350	129,- (158,67)

PÓŁMISEK

INOX



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)

PÓŁMISEK DO RYB

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
403550	550	240	119,- (146,37)
403700	700	290	169,- (207,87)
403780	780	300	199,- (244,77)
403990	1000	340	399,- (490,77)

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Pasabahçe



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400081	260	210	12	4,35 (5,35)
2.	400198	335	254	6	7,90 (9,72)

PÓŁMISEK

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)

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	99,- (121,77)
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	249,- (306,27)
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	15,- (18,45)

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	99,- (121,77)
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	43,- (52,89)
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	29,- (35,67)
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	-	-	-	99,- (121,77)
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	99,- (121,77)
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	42,- (51,66)

ZASTAWA BUFETOWA

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

- okrągła
- powlekana kauczukiem
- czarna



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
412361	360	40	59,- (72,57)

TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparzać!



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
410360	360	35	41,- (50,43)



TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415510	510	635	25	79,- (97,17)
415600	600	735	25	119,- (146,37)

TACA KELNERSKA

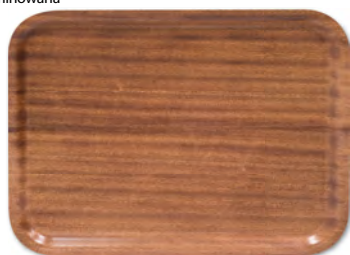
- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
411450	450	350	37,- (45,51)
411500	510	380	52,- (63,96)
411560	560	400	72,- (88,56)
411650	650	450	95,- (116,85)

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	57,- (70,11)



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	43,- (52,89)



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	69,- (84,87)

TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414020	530	325	29,- (35,67)



TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytyami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
414090	430	305	30	11,50 (14,15)

ZASTAWA BUFETOWA

TACA EKSPozyCYJNA

- prostokątna

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406250	250	190	25	28,- (34,44)
406280	280	220	25	32,- (39,36)
406310	310	240	25	35,- (43,05)
406340	340	260	25	44,- (54,12)
406400	400	280	25	55,- (67,65)
406460	460	320	25	72,- (88,56)
406550	550	370	25	119,- (146,37)
406640	640	410	25	165,- (202,95)

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	81,- (99,63)

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

- sprzedawany bez sznura



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689001	300	900	129,- (158,67)

SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym





Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689010	345	965	236,- (290,28)

SZNURO DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
689002		1500	47,- (57,81)
689003		1500	47,- (57,81)

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
407361	360	20	24,- (29,52)
407411	410	20	32,- (39,36)

INOX

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła
- trzy poziomy



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402480	480	44	169,- (207,87)

INOX

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła
- z chromowanymi rączkami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406480	480	60	209,- (257,07)

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	69,- (84,87)
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	99,- (121,77)
404480	480	370	25	133,- (163,59)
404600	600	470	25	208,- (255,84)

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	16,- (19,68)
405395	1/1	530	325	18	24,- (29,52)

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	22,- (27,06)

Cr



ZASTAWA BUFETOWA

STÓŁ CATERINGOWY

- składany
- można używać wewnątrz i na zewnątrz
- łatwy w przechowywaniu i transporcie
- elementy stalowe malowane
- 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)

KRZESŁO CATERINGOWE

- składany
- można używać wewnątrz i na zewnątrz
- łatwy w przechowywaniu i transporcie
- elementy stalowe malowane
- wymiary krzesła po złożeniu:
W x D x H= 465 x 210 x 1150 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)

PE

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- składany
- można używać wewnątrz i na zewnątrz
- łatwy w przechowywaniu i transporcie
- elementy stalowe malowane
- 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)

250 KG PE

150 KG PE

ŁAWKA CATERINGOWA

- składana
- można używać wewnątrz i na zewnątrz
- łatwa w przechowywaniu i transporcie
- elementy stalowe malowane
- 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)

300 KG PE

SZTUĆCE RESTAURACYJNE

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



2⁷⁰

CENA OD

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351060	Łyżka stołowa	195	5,30 (6,52)
2.	351050	Widelec stołowy	192	5,30 (6,52)
3.	351080	Nóż stołowy	210	6,60 (8,12)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	351010	Łyżeczka do herbaty	137	2,99 (3,68)
5.	351140	Łyżeczka do kawy	114	2,70 (3,32)
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



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.	352410	Widelec do sałaty	205	25,00 (30,75)
2.	351360	Nóż do ryb	213	4,99 (6,14)	7.	352420	łyżka do serwowania	210	19,00 (23,37)
3.	352510	Nóż do serwowania ryb	260	28,00 (34,44)	8.	352460	Chochelka	185	50,00 (61,50)
4.	352450	Nóż do tortu	250	41,00 (50,43)	9.	352480	łyżeczka do cukru	145	13,00 (15,99)
5.	352490	Nóż do steków	210	28,00 (34,44)	10.	352530	łyżeczka do lodów	145	15,00 (18,45)

INOX 18/10

Wzór rączki



SZTUŁCE CAMBRIDGE

- sprzedawane po 12 sztuk (z wyjątkiem 350470 - sprzedawana po 1 szt.)
- 350080 wykonany ze stali AISI 420
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350060	łyżka stołowa	196	6,20 (7,63)	4.	350010	łyżeczka do herbaty	141	3,50 (4,31)
2.	350050	Widelec stołowy	196	6,20 (7,63)	5.	350140	łyżeczka do kawy	115	3,20 (3,94)
3.	350080	Nóż stołowy	220	7,60 (9,35)	6.	350470	Chochla	269	36,00 (44,28)

INOX 18/10

Wzór rączki



SZTUĆCE BAROWE

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę

INOX
18/0

Wzór rączki



1



2



3



4



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)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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	noż stołowy	210	1,75 (2,15)
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 (1,78)
2.	357250	widelec stołowy	188	1,45 (1,78)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	357280	noż stołowy	210	1,70 (2,09)
4.	357210	łyżeczka do herbaty	137	1,05 (1,29)

SZTUĆCE CLASSIC

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę

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 (1,78)
6.	357140	łyżeczka do kawy	100	1,25 (1,54)

SZTUŁCE CITY

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę
- nóż 355080 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10



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)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	355010	łyżeczka do herbaty	155	7,70 (9,47)
5.	355120	Widelczyk do ciasta	132	8,40 (10,33)
6.	355140	łyżeczka do kawy	126	8,40 (10,33)

SZTUŁCE CITY, UZUPEŁNIAJĄCE

- cena za sztukę
- 355490 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	355350	Wideliec do ryb	200	7,- (8,61)
2.	355360	Nóż do ryb	205	7,- (8,61)
3.	355420	łyżka do serwowania	233	15,- (18,45)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	355440	Łopatka do tortu	235	18,- (22,14)
5.	355490	Nóż do steków	235	11,- (13,53)
6.	472010	łyżeczka barmañska	201	11,- (13,53)

Wzór rączki



SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę
- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- nóż bez ostrza do rozdzielania potraw
- ząbki w widelczyku zaokrąglone



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358160	Łyżka stołowa	153	2,10 (2,58)
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	1,90 (2,34)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	358180	Nóż stołowy	171	2,90 (3,57)
4.	358110	Łyżeczka do deserów	135	1,70 (2,09)

INOX 18/0

Wzór rączki



SZTUĆCE MARINA

- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	359060	Łyżka stołowa	197	2,60 (3,20)
2.	359050	Widelce stołowy	200	2,60 (3,20)
3.	359080	Nóż stołowy	210	2,70 (3,32)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	359010	Łyżeczka do herbaty	130	1,70 (2,09)
5.	359140	Łyżeczka do kawy	112	1,60 (1,97)

INOX 18/0

Wzór rączki



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

SZTUĆCE ROYAL

- sprzedawane po 12 sztuk
- 356080 wykonany ze stali AISI 420
- cena za sztukę



1



2



3



4

INOX
18/10

Wzór rączki



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)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	356080	Nóż stołowy	237	9,00 (11,07)
4.	356010	łyżeczka do herbaty	140	5,90 (7,26)

SZTUĆCE ROYAL, UZUPEŁNIAJĄCE

- cena za sztukę



1



2



3



4



5

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	356350	Widelec do ryb	193	5,- (6,15)
2.	356360	Nóż do ryb	190	5,- (6,15)
3.	356120	Widelczyk do ciasta	142	6,- (7,38)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	356140	łyżeczka do kawy	110	6,- (7,38)
5.	356410	Widelec do sałatek	192	7,- (8,61)



KIELISZKI BISTRO

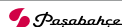


- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia 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	2,54 (3,12)
2.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	3,68 (4,53)
3.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	3,86 (4,75)
4.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	3,17 (3,90)
5.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	3,04 (3,74)
6.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	3,04 (3,74)

KIELISZKI IMPERIAL



- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częściej 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	3,15 (3,87)
2.	400021	Kieliszek uniwersalny	75-66	172	0,260	12	3,35 (4,12)
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	3,79 (4,66)
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	3,35 (4,12)

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, 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	3,04	(3,74)
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68-70	158	0,240	12	3,34	(4,11)
3.	400152	Kieliszek do czerwonego wina	77-75	180	0,360	12	3,58	(4,40)
4.	400153	Kieliszek do szampana	50-60	175	0,150	12	3,27	(4,02)

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	5,46	(6,72)
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	5,66	(6,96)
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	5,87	(7,22)
4.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	5,25	(6,46)

KIELISZKI ENOTECA



- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- bezpieczna, 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	7,17 (8,82)
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	7,38 (9,08)
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	7,69 (9,46)
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	8,26 (10,16)
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	7,38 (9,08)
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	7,90 (9,72)
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	8,26 (10,16)

KIELISZKI PRIMETIME

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- 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.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	4,94 (6,08)
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	5,26 (6,47)
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	5,72 (7,04)
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	5,40 (6,64)
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	5,66 (6,96)
6.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	4,83 (5,94)

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	10,08 (12,40)
2.	400121	Kieliszek do ciężkiego białego wina	55-72	215	0,365	6	10,60 (13,04)
3.	400122	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina	60-82	230	0,500	6	11,75 (14,45)
4.	400123	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina	66-82	245	0,650	6	13,72 (16,88)
5.	400124	Kieliszek do szampana	48,5-70	220	0,200	6	12,27 (15,09)

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	10,38 (12,77)
2.	400057	Kieliszek do martini	96-80	170	0,150	6	11,85 (14,58)
3.	400059	Kieliszek do martini	122-80	186	0,290	6	12,84 (15,79)
4.	400055	Kieliszek do margarity	109-85	172	0,230	6	11,85 (14,58)
5.	400058	Kieliszek do koniaku	68-84	132	0,480	6	13,41 (16,49)

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	6,34 (7,80)
2.	400071	Szklanka	79	86	0,300	6	8,42 (10,36)
3.	400072	Szklanka	66	146	0,350	6	8,11 (9,98)
4.	400073	Szklanka	54	200	0,310	6	13,20 (16,24)



KIELISZKI BAR & TABLE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- wykonane z kryształu bezołowiowego: 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	9,56 (11,76)
2.	400051	Kieliszek do likieru	45-62	171	0,115	6	9,96 (12,25)
3.	400053	Kieliszek do białego wina	63-80	216	0,350	6	9,96 (12,25)
4.	400056	Kieliszek do szampana	45-70	236	0,190	6	11,85 (14,58)
5.	400054	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	74-88	234	0,600	6	11,85 (14,58)
6.	400052	Kieliszek do burgundia	74,5-90	233	0,710	6	12,89 (15,85)
7.	400050	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	83-90	250	0,800	6	12,89 (15,85)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

 Pasabahce

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	2,34 (2,88)
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	3,17 (3,90)
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	3,90 (4,80)
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	3,38 (4,16)
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	3,79 (4,66)
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	4,01 (4,93)

SZKLANKI

 Pasabahce

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- 400211 i 400210 można piętrować
- 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.	400107	Szklanka	75-51	128	0,270	12	3,10 (3,81)
2.	400108	Szklanka	88-61	147	0,410	12	3,54 (4,35)
3.	400024	Szklanka niska	85	85	0,300	12	2,58 (3,17)
4.	400025	Szklanka wysoka	67	146	0,335	12	2,70 (3,32)
5.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	2,34 (2,88)
6.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	2,54 (3,12)

SZKLANKI ISTANBUL

- 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.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	1,71 (2,10)
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	1,92 (2,36)
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	1,71 (2,10)
4.	400069	Szklanka wysoka	74-67	161	0,487	12	3,32 (4,08)

SZKLANKI SIDE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5



6



7



8



9



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	1,94 (2,39)
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	2,13 (2,62)
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	2,49 (3,06)
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	2,64 (3,25)
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	3,53 (4,34)
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	2,52 (3,10)
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	2,73 (3,36)
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	2,73 (3,36)
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	3,22 (3,96)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

KIELISZKI DO WÓDKI

 Pasabahce

- 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	1,94	(2,39)
2.	400180	50-35	59	0,030	12	1,89	(2,32)
3.	400181	50-35	60	0,040	12	1,94	(2,39)
4.	400182	49-37	108	0,050	12	2,94	(3,62)
5.	400183	52-34	88	0,060	12	2,08	(2,56)

KIELISZKI DO KOKTAJLI

 Pasabahce

- 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	4,52	(5,56)
2.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	6,03	(7,42)
3.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	4,94	(6,08)
4.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	4,26	(5,24)
5.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	3,90	(4,80)
6.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,410	12	4,73	(5,82)
7.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	4,74	(5,83)



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



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	1,46 (1,80)
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	1,89 (2,32)
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	2,03 (2,50)
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	2,44 (3,00)
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	2,90 (3,57)
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	2,52 (3,10)
7.	400011	Szklanka	83	122	0,360	12	2,83 (3,48)
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	2,95 (3,63)
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	3,25 (4,00)
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	4,21 (5,18)
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	5,25 (6,46)
12.	400220	Kieliszek do wody	80	160	0,235	12	5,08 (6,25)
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	18,20 (22,39)

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	5,66 (6,96)
2.	400105	85-97	136	0,500	12	6,31 (7,76)
3.	400106	92-103	154	0,655	12	7,36 (9,05)

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



SZKLANKA 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)
400074	60-80	170	0,370	6	10,38 (12,77)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400039	80-58	180	0,320	12	2,94 (3,62)

SZKLANKI 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.	400190	70-62	210	0,410	6	4,42 (5,44)
2.	400191	75-70	220	0,510	6	4,62 (5,68)
3.	400192	80-73	235	0,660	6	4,83 (5,94)

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	3,90 (4,80)
2.	400194	85-60	68	0,185	6	5,92 (7,28)
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,10 (3,81)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	4,73 (5,82)

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	5,66 (6,96)

SZKLANKA DO LATTE



- 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)
400193	78-68	146	0,26	12	4,73 (5,82)

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	3,10 (3,81)

FOREMKA NA CREME BRULEE



- sprzedawana 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)
400088	92-54	58	0,180	24	2,52 (3,10)

PUCHAREK DO LODÓW



- 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.	400080	116-70	118	0,16	6	4,42 (5,44)
2.	400086	100-65	82	0,28	6	3,84 (4,72)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	5,92 (7,28)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	5,92 (7,28)

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	5,40 (6,64)

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	5,35 (6,58)
2.	400279	157	0,260	12	5,35 (6,58)

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	4,57 (5,62)
400085	94	0,170	12	8,47 (10,42)

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	2,86 (3,52)

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	1,99 (2,45)
2.	400087	94	24	2,52 (3,10)

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



Nr kat.	Ø	H	V	Cena (zł)
	mm	mm	litry	netto (brutto)
400070	65-235	240	1,25	24,44 (30,06)

KARAFKA DO WINA



- typ „bordeaux”
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400174	60-67	176	0,25	12	4,14 (5,09)
400173	76-87	213	0,50	6	5,14 (6,32)
400172	93-107	262	1,00	6	6,13 (7,54)

STOJAK NA KARAFKI DO WINA

INOX



Nr kat.	H	Cena (zł)
	mm	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	H	V	Cena (zł)
		mm	mm	litry	netto (brutto)
1.	400200	75	221	1	57,20 (70,36)
2.	400170	91	255	1,25	58,24 (71,64)
3.	400171	80	256	1,00	53,04 (65,24)

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	3,48 (4,28)
400241	260-140	20	2	4,21 (5,18)

TALERZ GŁĘBOKI

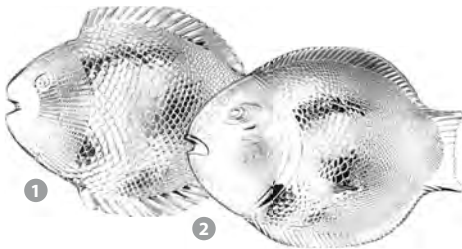
- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400242	220-147	37	0,4	4	4,10 (5,04)

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	4,35 (5,35)
2.	400198	335	254	6	7,90 (9,72)

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	1,85 (2,28)
2.	400090	120	53	0,31	6	2,55 (3,14)
3.	400091	140	63	0,55	6	3,20 (3,94)
4.	400095	172	76	1,20	6	6,60 (8,12)
5.	400092	200	87	1,60	6	8,40 (10,33)
6.	400093	230	101	2,50	6	9,60 (11,81)
7.	400094	262	113	3,70	6	13,50 (16,61)

DZBANEK

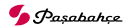
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400178	62-48	120	0,250	12	4,08 (5,02)
400177	78-60	153	0,500	6	5,60 (6,89)
400008	97-72	201	1,000	6	7,10 (8,73)
400175	112-86	240	1,850	6	11,00 (13,53)

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,- (13,53)

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387001	230	45	0,35	6	5,99 (7,37)

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387010	153	16	12	2,45 (3,01)
387011	175	20	12	2,89 (3,55)
387012	205	20	12	3,99 (4,91)
387013	220	21	6	5,39 (6,63)
387014	255	24	6	7,59 (9,34)
387015	270	25	6	8,49 (10,44)
387016	310	25	6	14,95 (18,39)

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387020	155	20	12	2,59 (3,19)
387021	185	20	12	2,79 (3,43)
387022	200	22	12	3,99 (4,91)

TALERZ DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387040	305	25	6	19,90 (24,48)

SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387030	153	48	0,38	12	3,05 (3,75)
387031	180	55	0,63	12	5,09 (6,26)

MISKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387032	137	66	0,45	8	4,39 (5,40)
387033	150	70	0,60	8	4,89 (6,01)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387070	170	170	26	6	7,75 (9,53)
387071	235	235	33	4	16,49 (20,28)
387072	295	295	35	3	20,60 (25,34)

PÓŁMISEK



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387060	250	188	23	6	8,76 (10,77)
387061	275	205	25	6	9,89 (12,16)
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 (8,35)

DIP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387051	90	27	0,8	12	1,96 (2,41)

DIP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387052	84	84	35	0,1	12	2,19 (2,69)

KOKILKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387080	60	30	0,05	12	2,49 (3,06)
387081	70	30	0,07	12	2,99 (3,68)

FILIŻANKA ESPRESSO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387042	55/65	60	0,08	8	2,09 (2,57)

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	3,19 (3,92)
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	3,39 (4,17)

KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387090	78	95	0,28	6	4,09 (5,03)
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	3,99 (4,91)

KUBEK

- pasuje spodek 387046



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387041	80	88	0,3	6	4,15 (5,10)

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	6,09 (7,49)

SPODEK

- pasuje do filiżanki espresso 387042



Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387043	115	8	1,89 (2,32)

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	3,39 (4,17)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

TALERZ PŁYTKI

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388341	158	20	6	3,39 (4,17)
388342	200	21	6	5,89 (7,24)
388343	230	26	6	8,45 (10,39)
388344	250	27	6	10,70 (13,16)
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	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388411	150	12	4,22 (5,19)
388413	200	12	8,24 (10,14)
388415	250	12	14,45 (17,77)
388416	310	6	22,00 (27,06)

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)

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)

TALERZ DO MAKARONU

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388302	228	74	0,7	4	15,50 (19,07)

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)

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 (8,35)
388143	250	28	12	9,09 (11,18)
388144	275	32	12	11,00 (13,53)

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 (10,39)

SALATERKA

- kwadratowa
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388370	170	170	73	0,55	12	10,30 (12,67)

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 (9,53)

FILIŻANKA DO ESPRESSO

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Produkt	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388422	Filiżanka	0,175	12	5,89 (7,24)
388423	Spodek	-	12	5,46 (6,72)

MISKA

- ukośna
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388291	140	150	90	0,2	4	6,99 (8,60)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

DZBANEK

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
388231	0,3	4	5,05	(6,21)
388232	0,7	4	12,39	(15,24)

DZBANEK

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
388387	1,85	1	43,-	(52,89)

DZBANEK

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
388389	0,43	4	12,39	(15,24)

SOSJERKA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
						netto	(brutto)
388251	179	55	103	0,12	6	6,29	(7,74)

CUKIERNICA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
388381	91	98	0,3	12	6,79	(8,35)

CUKIERNICA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
388382	93	58	0,2	12	3,19	(3,92)

WAZONIK

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
388335	123	12	4,15	(5,10)

WAZA DO ZUPY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
						netto	(brutto)
388388	227	245	235	2,5	1	75,-	(92,25)

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	7,10 (8,73)
388704	255	6	8,19 (10,07)
388705	270	6	11,00 (13,53)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388702	215	29	6	7,55 (9,29)

TALERZ DESEROWY



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388701	195	17	6	6,89 (8,47)

SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388710	120	54	6	10,30 (12,67)

MISKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388711	165	45	8	11,- (13,53)

BULIONÓWKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388730	Bulionówka	-	52	0,31	6	11,50 (14,15)
388731	Spodek	160	16	-	6	8,79 (10,81)

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	81,- (99,63)

KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388721	78	91	0,32	6	12,50 (15,38)

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 pojemniki na przyprawy płynne



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362040	155	44,- (54,12)

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 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362150	170	55,- (67,65)

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	66,- (81,18)

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	4,50 (5,54)
3.	362903	Pojemnik na przyprawy płynne	12,00 (14,76)
4.	362904	Karafka na przyprawy płynne	5,00 (6,15)
5.	362905	Korek do karafki	3,00 (3,69)

ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362001	115	10,- (12,30)

ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362002	115	13,- (15,99)

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 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362004	180	25,- (30,75)

ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362005	115	12,- (14,76)

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)

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)

CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362009	125	19,- (23,37)

SOLNICZKA/PIEPRZNICZKA

- wykonane z porcelany
- cena za sztukę
- (1) sól, (2) pieprz



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	388331	42	83	12	2,29 (2,82)
2.	388332	42	83	12	2,29 (2,82)

Isabell

SOLNICZKA/PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	K mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400082	120	24	1,99 (2,45)
2.	400087	94	24	2,52 (3,10)

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	5,35 (6,58)
2.	400279	157	0,260	12	5,35 (6,58)

Pasabahce

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	12,- (14,76)

TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
368060	200	170	12,- (14,76)

SZCZYPCE I WIDELEC DO ŚLIMAKÓW



Lp.	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	368020	8,- (9,84)
2.	368010	2,- (2,46)

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	42,- (51,66)



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	49,- (60,27)
362413	300	73,- (89,79)
362414	400	95,- (116,85)



CUKIERNICA

Isabell

- 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 (8,35)
388381	91	98	0,3	12	6,79 (8,35)

CUKIERNICA

Isabell

- wykonana z porcelany
- sprzedawane po 12 sztuk
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
388382	93	58	0,2	3,19 (3,92)

CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie
- wykonane ze szkła i stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
364030	110	70	0,23	23,- (28,29)

CUKIERNICA

Paşabahçe

- 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	5,40 (6,64)

CUKIERNICA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
364010	0,3	15,- (18,45)

SPRYSKIWACZ DO PRZYPAW

- (1) ocet, (2) olej



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)

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)

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)

WAZONIK

Isabell

- wykonany z porcelany
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388335	123	12	4,15 (5,10)

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)

WAZONIK

Pasabahce

- 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	7,29 (8,97)

KIELISZEK DO JAJ

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364241	50	2,- (2,46)

SOSJERKA

Pasabahce

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	4,57 (5,62)
400085	94	0,170	12	8,47 (10,42)

SERWETNIK

Cr



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	364203	195	195	65	24,- (29,52)
2.	364204	195	195	190	29,- (35,67)

STOJAK NA RĘCZNIK PAPIEROWY

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364110	150	330	29,- (35,67)

SOSJERKA

Isabell

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- wykonana z porcelany



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388251	179	55	103	0,12	6	6,29 (7,74)

KOSZYK DO PIECZYWA



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
360230	250	180	45	24,- (29,52)
360300	300	240	50	30,- (36,90)

KOSZYK DO PIECZYWA



INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
360251	250	55	24,- (29,52)

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361230	230	150	65	5,00 (6,15)
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	6,50 (8,00)

KOSZYK DO PIECZYWA



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361235	235	150	70	14,- (17,22)

KOSZYK NA SZTUĆCE



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361270	270	100	50	15,- (18,45)

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. 135



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361530	530	325	70	55,- (67,65)

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytemi ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę



Nr kat.	Produkt	Ø mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1. 365301	Waza	-	3,0	66,- (81,18)
2. 365011	Chochla	80	0,1	18,- (22,14)
3. 365241	Pokrywa	240	-	34,- (41,82)

BLENDER BAR

- 2 prędkości 17000/21000 obr/min
- pojemnik 1,25 l akrylowy w komplecie
- łatwy do czyszczenia
- emaliowana żeliwna podstawa

WARING
COMMERCIAL



WYPOSAŻENIE BAROWE



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)

WYPOSAŻENIE BAROWE

ŁYŻECZKA BARMANŃSKA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472010	200	11,- (13,53)

ŁYŻECZKA BARMANŃSKA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472011	285	8,- (8,36)

ŁYŻECZKA BARMANŃSKA



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	6,99 (8,60)

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472140	110	8,- (9,84)

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	9,- (11,07)
474251	0,25	15,- (18,45)

MIARKA DWUSTRONNNA



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	474320	0,02-0,03	9,- (11,07)
2.	474420	0,02-0,04	9,- (11,07)
3.	474525	0,025-0,05	9,- (11,07)

STELAŻ DO BUTELEK

• do stelaża pasują standardowe butelki 0,7-1,0 litra



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
475000	24,- (29,52)

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	10,- (12,30)

DOZOWNIK



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
475400	0,04	35,- (43,05)
475500	0,05	35,- (43,05)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA



- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna $\varnothing=100$ mm



Nr kat.	\varnothing mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477012	120	230	36,- (44,28)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477201	1,9	49,- (60,27)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

Ociekacz i szczypec do lodu w komplecie



Nr kat.	\varnothing 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.	\varnothing mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477771	210	205	4,5	38,- (46,74)

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	\varnothing mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477351	200	205	4,5	29,- (35,67)

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)

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)

PODSTAWA DO WIADERKA



Lp.	Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	478610	600	97,- (119,31)
2.	478680	680	139,- (170,97)

WYPOSAŻENIE BAROWE

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	Brown	90	330	1,0	9,- (11,07)
473815	Yellow	90	330	1,0	9,- (11,07)

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)

PE

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)

MATA BARMANSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub oplukiwać 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	19,- (23,37)
478030	295	255	355	70	29,- (35,67)
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	25,- (30,75)

WYCISKACZ DO PASTEREKÓW CYTRUSOWYCH



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473021	75	80	3,70 (4,55)

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473000	130	100	0,35	47,- (57,81)

SITKO BARMANSKIE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472092	200	15,- (18,45)

MOŹDZIERZ

- do owoców
- dowykonany 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	2,86 (3,52)

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	157,- (193,11)

WYCISKACZ ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka 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	449,- (552,27)



KRUSZARKA

- pojemnik i szufładka z tworzywa



Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
471000	160	135	270	99,- (121,77)

MIKSER DO KOKTAJLI

- 2 prędkości
- pojedyncze mieszadło
- kubek 0,7 l w komplecie
- żeliwna podstawa
- chromowana obudowa silnika
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



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

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	5270,- (6482,10)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	6845,- (8419,35)

BLENDER BAR	BLENDER NUBLEND	BLENDER MARGARITA MADNESS	BLENDER XTREME	BLENDER HEAVY DUTY
				
482025	482180, 482181	482241	484100, 484110, 484150	484400

FUNKCJE:

- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • moc 350 W • 2 prędkości obrotowe | <ul style="list-style-type: none"> • moc 380 W • 2 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna | <ul style="list-style-type: none"> • moc 1500 W • 3 prędkości obrotowe | <ul style="list-style-type: none"> • moc 1500 W • modele 484100, 484110, 484111 2 prędkości ciągłe i prędkość pulsacyjna • model 484150 płynna regulacja prędkości obrotowej • tytanowe sprzęgło | <ul style="list-style-type: none"> • moc 1500 W • 3 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna |
|---|--|--|--|---|

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę):

1-24	25-49	50-74	75+	100+
-------------	--------------	--------------	------------	-------------

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 | • 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 | • duże restauracje, 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 | • dresingi, salsa, sosy, zupy, kremy, przecięry i inne |
|--|---|---|--|--|

WYPOSAŻENIE BAROWE

BLENDER BAR

- 2 prędkości 17000/21000 obr/min
- pojemnik 1,25 l akrylowy w komplecie
- łatwy do czyszczenia
- emaliowana żelazna 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 poliwęglanu 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 poliwęglanu
- 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	4	18,5	1,5	230	1699,- (2089,77)

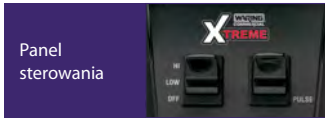


WARING
COMMERCIAL

WARING
COMMERCIAL

BLENDER XTREME

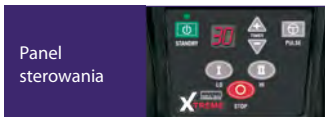
- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



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)

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



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



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)

WARING
COMMERCIAL

WARING
COMMERCIAL

WYPOSAŻENIE BAROWE

BLENDER NUBLEND

WARING
COMMERCIAL

- 2 prędkości 17000/21000 obr/min
- pojemnik 1 l ze stali nierdzewnej w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482181	Blender NuBlend	180	200	415	0,38	230	1099,- (1351,77)
482003	Dzbanek	-	-	-	-	-	465,- (571,95)

BLENDER HEAVY DUTY

WARING
COMMERCIAL

- 3 prędkości 15500/18300/20000 obr/min
- pojemnik 4 l ze stali nierdzewnej w komplecie
- przezroczysta pokrywa
- funkcja puls
- żeliwna podstawa
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej

Panel sterowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
484400	Blender Heavy Duty	160	160	460	1,50	230	5690,- (6998,70)
484002	Dzbanek	-	-	-	-	-	2490,- (3062,70)

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

WARING
COMMERCIAL



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena (zł) netto (brutto)
471200	190	250	440	9	230	2550,- (3136,50)

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- pojemnik na skruszony lód - 2,8 kg
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 13,6 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- obudowa wykonana ze szrotkowej stali nierdzewnej
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

WARING
COMMERCIAL



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)

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



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)



WYPOSAŻENIE BAROWE

CHŁODZIARKA DO WINA

- oświetlenie LED
- pojemność: 72 szt. butelek
- 4 półki drewniane
- podwójna szyba
- cyfrowy wyświetlacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
881210	605	705	1020	210	+5 / +18	0,14	230	1290,- (1586,70)

CHŁODZIARKA BAROWA

- półka w komplecie
- wykonana z blachy malowanej proszkowo (czarna)
- wymuszony obieg powietrza
- cichy agregat
- posiada podświetlenie wewnątrz komory
- elektroniczny wyświetlacz temperatury
- możliwość regulacji temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- przy butelkach h=240 mm i Ø=75 mm pojemność wynosi 109 sztuk
- podblatowa



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

KOSTKARKA

- 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



Wzór kostki



Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	V kg (~kostki)	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872651	Powietrzem	2,8	738	600	920	40 (~2350)	do 65	77,0	0,65	230	6990,- (8597,70)
	872652	Wodą	12,8	738	600	920	40 (~2350)	do 65	77,0	0,65	230	6990,- (8597,70)
	872801	Powietrzem	2,6	738	600	920	40 (~2350)	do 80	86,0	0,80	230	7550,- (9286,50)
	872802	Wodą	14,4	738	600	920	40 (~2350)	do 80	86,0	0,80	230	7550,- (9286,50)
	872901	Powietrzem	2,5	738	600	1020	55 (~3240)	do 90	89,0	0,85	230	7850,- (9655,50)
	872902	Wodą	14,2	738	600	1020	55 (~3240)	do 90	89,0	0,85	230	7850,- (9655,50)
2.	872131	Powietrzem	2,8	840	740	1075	65 (~3830)	do 130	113,0	1,05	230	9990,- (12287,70)
	872132	Wodą	15,3	840	740	1075	65 (~3830)	do 130	113,0	1,05	230	9990,- (12287,70)
3.	872151	Powietrzem	2,6	840	740	1075	65 (~3830)	do 155	118,0	1,40	230	10800,- (13284,00)
	872152	Wodą	13,0	840	740	1075	65 (~3830)	do 155	118,0	1,40	230	10800,- (13284,00)

KOSTKARKA

- 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
- model 872211 i 872212 obudowa z tworzywa ABS
- odpływ grawitacyjny



Model
872461

Wzór
kostki



1



2



3



4

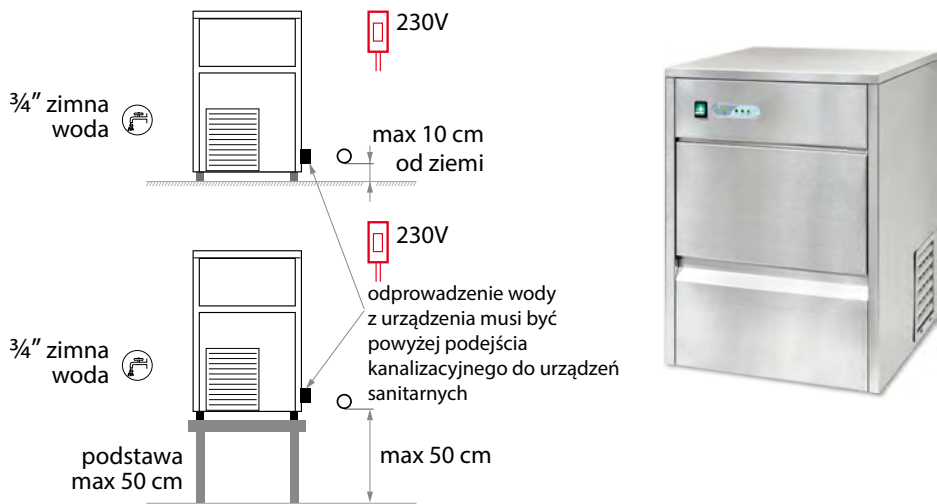


5

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	V kg (~kostki)	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872211	Powietrzem	4,5	355	404	590	4 (~310)	do 21	27,5	0,32	230	2990,- (3677,70)
	872212	Wodą	20,0	355	404	590	4 (~310)	do 21	27,5	0,32	230	2990,- (3677,70)
2.	872213	Powietrzem	4,5	355	404	590	4 (~310)	do 21	27,5	0,32	230	3410,- (4194,30)
	872214	Wodą	20,0	355	404	590	4 (~310)	do 21	27,5	0,32	230	3410,- (4194,30)
3.	872281	Powietrzem	5,1	390	460	690	9 (~530)	do 28	37,0	0,37	230	4090,- (5030,70)
	872282	Wodą	14,0	390	460	690	9 (~530)	do 28	37,0	0,37	230	4090,- (5030,70)
4.	872331	Powietrzem	3,3	500	580	690	16 (~950)	do 33	48,0	0,37	230	4870,- (5990,10)
	872332	Wodą	13,0	500	580	690	16 (~950)	do 33	48,0	0,37	230	4870,- (5990,10)
	872421	Powietrzem	4,0	500	580	690	16 (~950)	do 42	52,0	0,45	230	5140,- (6322,20)
	872422	Wodą	15,0	500	580	690	16 (~950)	do 42	52,0	0,45	230	5140,- (6322,20)
5.	872461	Powietrzem	4,0	500	580	800	25 (~1470)	do 46	56,0	0,50	230	5350,- (6580,50)
	872462	Wodą	14,0	500	580	800	25 (~1470)	do 46	56,0	0,50	230	5350,- (6580,50)

WYPOSAŻENIE BAROWE

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘK CZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	374
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	374



Nr kat.	Nr strony
822999	374

SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	374

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822800	
822825	
822827	372
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	372

PIEC DO PIZZY

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyty szamotowe o grubości 20 mm
- zakres pracy do 450°C
- kominiek odprowadzający parę



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



2990⁰⁰
CENA

WYPOSAŻENIE PIZZERII



Oświetlenie
komory

Panel sterowania:
możliwość niezależnego
sterowania grzałką
górną oraz dolną



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	M kg	P kW	Cena (pl) netto (brutto)
781014	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	2990,- (3677,70)

Pełna oferta pieców do pizzy na str. 199

Piece do pizzy

Średnica pizzy (mm)

410

320

360

Układ pizzy w komorze



Nr kat.

Piece 1-komorowe
pomocnicze



777254



Piece 1-komorowe



781010



781014



781114



781214



781314



Piece 2-komorowe



781020



781024



781124



781224



781324



PIEC DO PIZZY



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyty szamotowe o grubości 20 mm
- zakres pracy do 450°C
- oświetlenie komory
- kominek odprowadzający parę
- możliwość niezależnego sterowania grzałką górną oraz dolną

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Nr kat.	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	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	2990,- (3677,70)
781024	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	4990,- (6137,70)
781114	975	1091	415	658	1008	90	145	119	6,65	400	3900,- (4797,00)
781124	975	1091	753	658	1008	90	145	217	2x6,65	400	6920,- (8511,60)
781214	1305	761	415	986	678	90	145	130	6,45	400	4980,- (6125,40)
781224	1305	761	753	986	678	90	145	209	2x6,45	400	9010,- (11082,30)
781314	1305	1091	415	986	1008	90	145	155	9,65	400	5850,- (7195,50)
781324	1305	1091	753	986	1008	90	145	282	2x9,65	400	10950,- (13468,50)
781010	1050	826	420	720	720	90	145	115	6	400	4319,- (5312,37)
781020	1050	826	760	720	720	90	145	205	2x6	400	7239,- (8903,97)

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 upieczenia świeżych oraz zamrożonych produktów
- 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
- wałkownica znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 2 ÷ 6 mm
- długość rolki L=320 mm
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786930	490	510	640	0,37	230	3690,- (4538,70)

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 nie wyjmowana



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 nie wyjmowana
- w tabeli podana prędkość dzieży

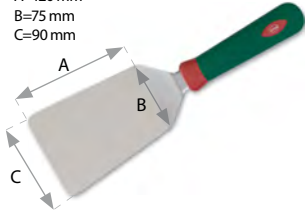


Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	2290,- (2816,70)
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	3320,- (4083,60)
3.	786350	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	4490,- (5522,70)

WYPOSAŻENIE PIZZERII

ŁOPATKA DO PIZZY

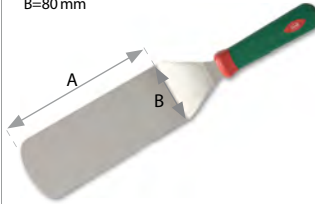
- antypoślizgowa rączka z tworzywa
- A=120 mm
- B=75 mm
- C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	119,- (146,37)

ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka z tworzywa
- A=200 mm
- B=80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	135,- (166,05)

RADEŁKO DO PIZZY

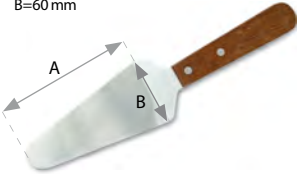
- ostrze proste



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
561101	100	9,- (11,07)

ŁOPATKA DO PIZZY

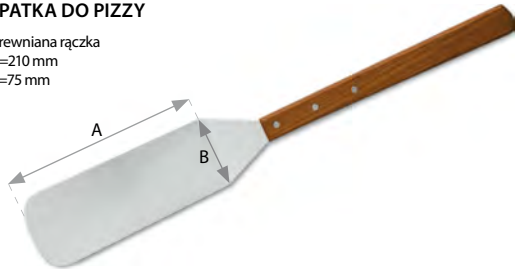
- drewniana rączka
- A=120 mm
- B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503210	270	11,- (13,53)

ŁOPATKA DO PIZZY

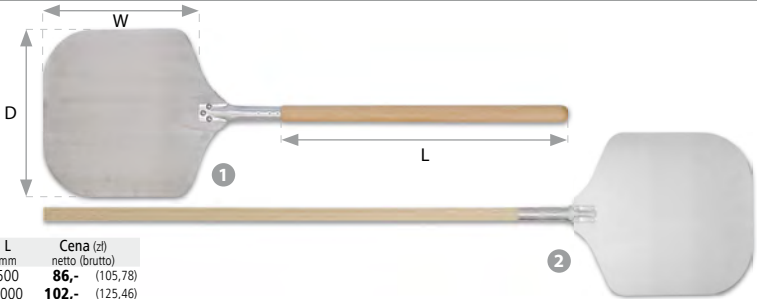
- drewniana rączka
- A=210 mm
- B=75 mm



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)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie



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	79,- (97,17)

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505011	do 300	98,- (120,54)

RĘKAWICE OCHRONNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505012	do 230	27,- (33,21)

RĘKAWICE OLEJODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505020	do 300	109,- (134,07)

WYPOSAŻENIE PIZZERII

TALERZ DO PIZZY

- wykonany z porcelany
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- szersza oferta porcelany patrz str. 165 - 171



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
387040	305	25	6	19,90 (24,48)

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 (10,33)
560201	200	25	8,40 (10,33)
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)

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)



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 wewnątrz wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- pełna oferta pojemników GN na str. 20 - 29

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)
843029	2-drzwi	5x GN 1/6	900	700	1075	240	+2 / +8	0,23	230	2990,- (3677,70)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- polska konstrukcja
- agregat na dole
- obudowa i wewnątrz wykonanie ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 35 mm
- komora w standardzie GN1/1
- 3 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. 20 - 29

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	6970,- (8573,10)

WYPOSAŻENIE PIZZERII

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- polska konstrukcja
- 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 GN1/1
- 2 ruszty z przewodnikami 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. 20 - 29

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)
843202	2-drzwi	7x GN 1/4 (h=100 mm)	1510	800	1450	250	-2 / +8	0,29	230	7930,- (9753,90)

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 przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- komora w standardzie GN1/1
- 2 ruszty z przewodnikami 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. 20 - 29



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 / +8	0,34	230	11500,- (14145,00)

NABOJE DO SYFONÓW

- ISI Cream - każdy nabój zawiera 8g czystego N2O
- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8g czystego CO2



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje wykonane z wysokiej jakości stali do recyklingu. Każdy nabój jest elektronicznie ważony i posiada gwarancję wypełnienia. Można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku. Tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji.

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,- (40,59)	500010	Naboje SODA	10	15,- (18,45)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

SYFON ISI THERMO WHIP PLUS

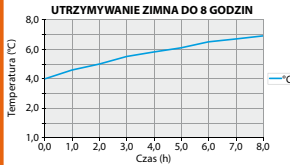
- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- urządzenie można podgrzewać w bemaże w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- pasują 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 GOURMET WHIP PLUS

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bemaże w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- pasują 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)



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)
- pasują 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)

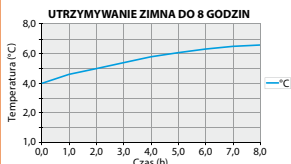
WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitych śmietany oraz sosów
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójnie izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- pasują 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, jabłek itp.)
- praktyczny dozownik
- dostępny w trzech wariantach kolorystycznych
- pasują naboje SODA



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)

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	500009	Sitko z lejkiem	142,- (174,66)
2.	500002	Dodatkowa końcówka tulipan	18,- (22,14)
3.	500001	Dodatkowa końcówka prosta	18,- (22,14)
4.	500004	2 końcówki do nadziewania	46,- (56,58)
5.	B2011201	Książka kucharska ISI	5,- (6,15)

PORCJONER DO LODÓW

AI

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



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



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

- galkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa
- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



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)

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)

PUCHAREK DO LODÓW

INOX


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
370102	95	40	0,125	8,- (9,84)
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)

PUCHAREK DO LODÓW

- wykonane ze szkła
- sprzedawane po 6 sztuk
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
400080	116-70	118	4,42 (5,44)

PUCHAREK DO LODÓW

- wykonane 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	3,84 (4,72)

PUCHAREK DO LODÓW

- wykonane 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	5,92 (7,28)

PUCHAREK DO LODÓW

- wykonane ze szkła
- sprzedawane po 6 sztuk
- cena za sztukę

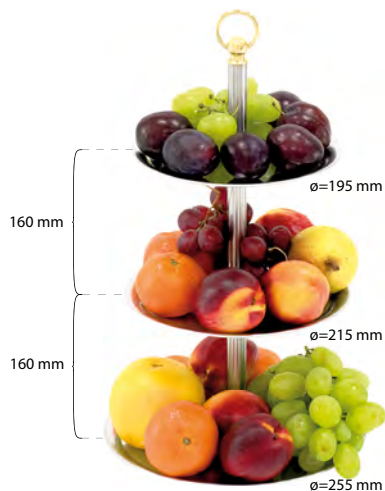


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400097	102-68	142	0,27	5,92 (7,28)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

PATERA NA OWOCE

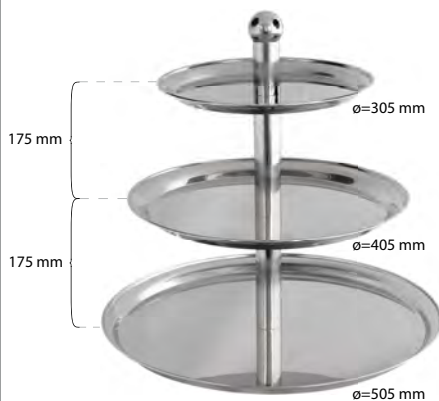
- 3-stopniowa
- talerze z rantem



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544030	420	185,- (227,55)

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
544032	169,- (207,87)

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- misy



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544033	220/300/380	550	299,- (367,77)

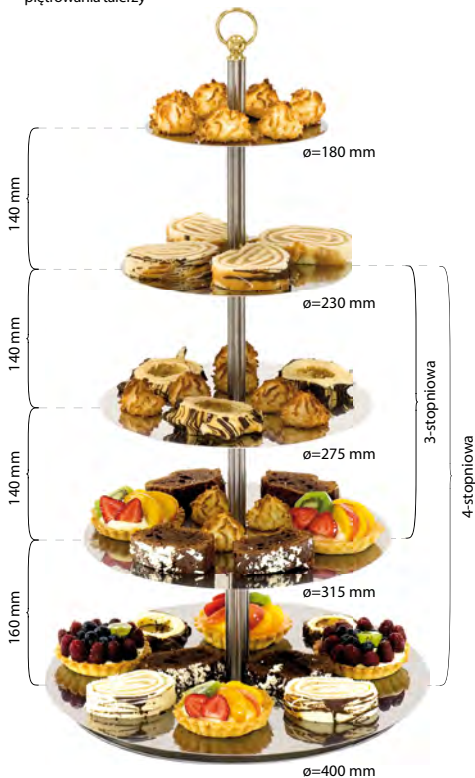
KOSZ NA OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544100	280	380	147,- (180,81)

PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabela)
- talerze płaskie
- istnieje możliwość dowolnego piętrowania talerzy



Nr kat.	Produkt	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542030	3-stopniowa	480	385,- (473,55)
542040	4-stopniowa	600	499,- (613,77)
542050	5-stopniowa	760	639,- (785,97)

PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542031	300	199,- (244,77)

PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545011	330	50	69,- (84,87)

PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545010	300	60	112,- (137,76)

PATERA DO TORTU

- wykonana ze szkła
- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545012	300	70	99,- (121,77)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
516950	4	95	11,- (13,53)

KOŃCÓWKA GWIAZDKA

INOX



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)

KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

INOX

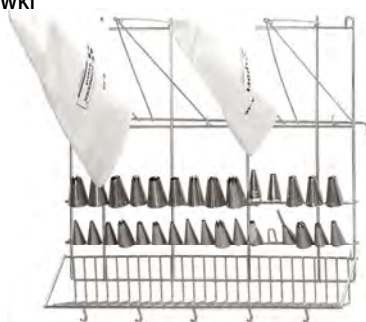
- 16 końcówek w komplecie



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
518100	ok. 33	79,- (97,17)

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	149,- (183,27)

ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504010	60	37,- (45,51)

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	501111	120	80	2,80 (3,44)
2.	501150	147	100	3,70 (4,55)
3.	501200	205	125	7,50 (9,23)
4.	501210	215	125	7,50 (9,23)

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	37,- (45,51)
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	27,- (33,21)
513601	600	31,- (38,13)
513701	700	36,- (44,28)



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	18,- (22,14)
511461	460	20,- (24,60)
511501	500	22,- (27,06)
511551	550	27,- (33,21)
511601	600	30,- (36,90)



WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
510010	300	100	58,- (71,34)
510011	460	100	77,- (94,71)

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA KOŃCÓWEK



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
519000	180	19,- (23,37)

KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

INOX



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)

KOŃCÓWKA RÓŻA

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
516050	5	7,- (8,61)
516060	6	7,- (8,61)
516080	8	7,- (8,61)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	251311	Noż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	99,- (121,77)
2.	252360	Noż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	118,- (145,14)
3.	252361	Noż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	139,- (170,97)
4.	253302	Noż do biszkoptów (ostrze żąbkowane)	300	115,- (141,45)
5.	334218	Noż łopatkowy do tortów (ostrza: żąbkowane i proste)	160	69,- (84,87)
	334219	Noż 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	62,- (76,26)
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	360	69,- (84,87)
7.	263260	Łopatkowa kątowa (ostrze gładkie)	260	59,- (72,57)
	263310	Łopatkowa kątowa (ostrze gładkie)	310	59,- (72,57)

WAŁEK

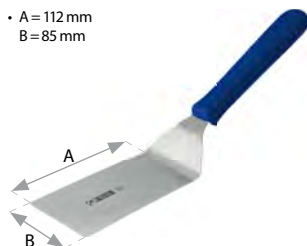
- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



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	69,- (84,87)

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	27,- (33,21)
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)

ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527150	5 noży	246,- (302,58)
527170	7 noży	343,- (421,89)

ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527250	5 noży	343,- (421,89)

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
523040	40	8,- (9,84)
523080	80	19,- (23,37)

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528011	34-90	50	54,- (66,42)

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	9,50 (11,69)
528035	100	45	12,- (14,76)
528036	120	45	14,- (17,22)

UBIAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313251	250	12,- (14,76)
313301	300	13,- (15,99)
313401	400	16,- (19,68)
313451	450	16,- (19,68)
313501	500	14,- (17,22)
313601	600	18,- (22,14)

FOREMKA NA CREME BRULEE



- 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	2,52 (3,10)

ZNACZNIK DO KAJZEREK



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
526060	65	9,- (11,07)

WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

WYBIERAK DO CIASTA

- odporność termiczna do +220°C



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
525251	250	19,- (23,37)
525281	280	26,- (31,98)
525351	350	28,- (34,44)
525451	450	34,- (41,82)

WYBIERAK DO CIASTA

- odporność termiczna do +220°C



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
525332	330	27,- (33,21)

WYBIERAK DO CIAST

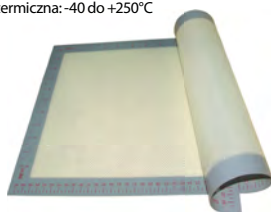
- wykonany ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
503080	110	155	10,- (12,30)

MATA DO WYPIEKÓW

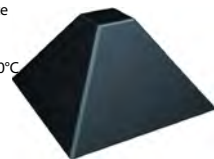
- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -40 do +250°C



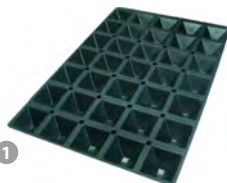
Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
521110	520	315	54,- (66,42)
521640	585	385	54,- (66,42)

FORMA DO WYPIEKÓW

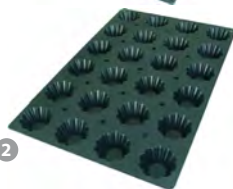
- można używać w piekarniku, kuchence mikrofalowej, lodówce i zamrażarce
- wykonane z silikonu
- można sterylizować
- zakres temperatur: od -60°C do 300°C
- nie chłoną zapachów
- łatwe w czyszczeniu



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	ØxD mm (foremka)	WxD mm (forma silikonowa)	WxDxH mm (foremka)	V litry (foremka)	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)

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



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
- prędkość obrotowa mieszadła 131-852 obr/min
- 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
- ruchoma kolumna
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów
- średnica dzieży 205 mm
- dzieża wyjmowana



3 końcówki
w komplecie



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)
782050	205	230	350	400	5	131/852	12,2	0,3	230	1490,- (1832,70)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- 3 prędkości pracy
91/164/294 obr/min
- 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)

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,-

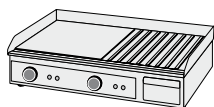


Naleśnikarka

849,-

1060,-

1315,-



Płyta grillowa

739,-

1480,-

2190,-

KONTAKT GRILL PANINI

- obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej
- wanienska na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania

caterina

OBRÓBKA TERMICZNA



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



917⁰⁰
CENA



Płynna regulacja
temperatury 50-300°C.
Ryflowane płyty żeliwne.



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)

Pełna oferta kontakt grill Caterina na str. 228 - 229

OBRÓBKA TERMICZNA

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**

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**

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 2/3 gładka 1/3 ryflowana
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

**GREDIL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745120	640	440	250	34	3,6	230	739,- (908,97)

KONTAKT GRILLE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne 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 drucziana szczotka do czyszczenia



GREDIL

KONTAKT GRILL



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)

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



GREDIL

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)

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



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)

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



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)

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		
■		■		
■		■		■
■		■	■	■
	■	■		
	■	■		■
	■	■	■	■
	■	■	■	
■		■		
■		■		■
■		■	■	■
	■	■		
	■	■		■
	■	■	■	■
	■	■	■	
■		■		
■		■		■
■		■	■	■
	■	■		
	■	■		■
	■	■	■	■
	■	■	■	

OBRÓBKA TERMICZNA

KONTAKT GRILL

- podwójny



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)
742022	610	390	270	3,6	230	1390,- (1709,70)
742023	610	390	270	3,6	230	1845,- (2269,35)
742024	610	390	195	3,6	230	1310,- (1611,30)
742025	610	390	270	3,6	230	1390,- (1709,70)
742026	610	390	270	3,6	230	1845,- (2269,35)
742027	610	390	195	3,6	230	1765,- (2170,95)

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



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)



caterina

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. 226 - 227

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

KONTAKT GRILL



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)

Frytownica caterina

Nr kat.

Wymiary kosza (mm)

Pojedyncza



746033

746063

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	
■						
	■					
		■				
		■				■
■			■			
	■			■		
		■			■	
■				■		
		■			■	■

OBRÓBKA TERMICZNA

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. 20 - 25



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	1,2	230	489,- (601,47)
741153	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0 ÷ 90	1,2	230	569,- (699,87)
741203	Bemar nastawny z kranem	590	340	280	0 ÷ 90	1,2	230	679,- (835,17)

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane obrotowe rolki
- płynna regulacja temperatury
- wyjmowana taca ociekowa
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



caterina

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



2



8

Lp.	Nr kat.	Opis	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	750084	Rolek stalowe	5	552	250	220	0,65	230	1230,- (1512,90)
2.	750082	Rolek stalowe	7	552	365	220	0,90	230	1440,- (1771,20)
3.	750086	Rolek stalowe	11	552	509	220	1,40	230	1950,- (2398,50)
4.	750088	Rolek stalowe	14	552	628	220	1,80	230	2710,- (3333,30)
5.	750085	Rolek nieprzywierające	5	552	250	220	0,65	230	1440,- (1771,20)
6.	750083	Rolek nieprzywierające	7	552	365	220	0,90	230	1620,- (1992,60)
7.	750087	Rolek nieprzywierające	11	552	509	220	1,40	230	2260,- (2779,80)
8.	750089	Rolek nieprzywierające	14	552	628	220	1,80	230	3150,- (3874,50)



caterina

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane 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

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

FRYTOWNICA

- pojedyncza

Dostępna wersja
z kranem



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)
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)

FRYTOWNICA

- podwójna

Dostępna wersja
z kranem



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)

OBRÓBKA TERMICZNA

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żelwne
- płynna regulacja temperatury
- w modelu 772324 powierzchnia robocza pokryta powłoką polimerową



caterina

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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)

NALEŚNIKARKA

- żelwna 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.



caterina

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	(brutto)
1.	772282	Naleśnikarka z żelwną 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)

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):
777214 - 360 x 240 mm
777215 - 360 x 360 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	brutto
1.	777214	430	385	220	22,5	3,0	230	2180,-	(2681,40)
2.	777215	410	620	340	34,0	3,6	230	2140,-	(2632,20)

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)

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	2425,- (2982,75)

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): 777177 - 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	1945,- (2392,35)

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)

OBRÓBKA TERMICZNA

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	1850,- (2275,50)

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



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
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowo
- ośmiornienne 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

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	2450,- (3013,50)
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 rączki
- 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



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777101	1-pozioam	450	285	305	10	2,0	230	925,- (1137,75)
2.	777102	2-pozioam	450	285	420	12	3,2	230	1355,- (1666,65)

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane rączki
- 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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777107	1-pozioam	640	380	330	200	15	2,7	230	2495,- (3068,85)

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



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

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- w zestawie: dodatkowy nóż 100 mm, ostrzałka do noża
- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- nie myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774901	125	170	190	0,8	230		699,- (859,77)

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)

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)

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	3850,- (4735,50)
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	4175,- (5135,25)

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	4175,- (5135,25)
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	4585,- (5639,55)

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.	777390	Sztyca do urządzenia 400 mm	350,- (430,50)
4.	777392	Sztyca do urządzenia 800 mm	440,- (541,20)
5.	777388	Uchwyt na nóż do gyrosa	185,- (227,55)



1

OBRÓBKA TERMICZNA

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik



1



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
- szufladka na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyty sprzedawane osobno
- wymiary komory (WxDxH):
779130 - 370 x 245 x 75 mm
779161 - 2 360 x 210 x 85 mm
- liczba grzałek:
779130 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek



1



3



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	779130	Toster/opiekacz	515	310	238	2,2	230	759,- (933,57)
2.	779161	Toster/opiekacz	460	290	435	3,0	230	959,- (1179,57)
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	17,- (20,91)

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wymiowana 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 osłonką ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propanbutan 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)

OBRÓBKA TERMICZNA

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. Mieszmamy łyżką z tworzywa lub drewnianą.

Przykrywamy urządzenie i włączamy.

Gotujemy bez mieszania, około 30 minut.

Urządzenie po zagotowaniu wody automatycznie przedstawia 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)

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	2390,- (2939,70)

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	2890,- (3554,70)

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	2690,- (3308,70)

OBRÓBKA TERMICZNA

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	980,- (1205,40)

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

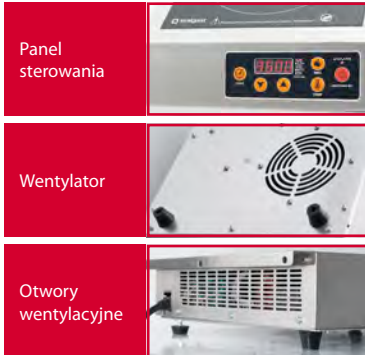


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775019	405	490	637	1800	230	1990,- (2447,70)

KUCHENKA INDUKCYJNA



- automatyczna detekcja garnków i dostosowanie powierzchni grzewczej do wielkości garnka
- funkcja podtrzymania ciepła
- punkcja utrzymania temperatury
- regulacja mocy grzania
- duża moc grzania 3500W
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica pracy Ø 120 - Ø 260
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- stosować naczynia przeznaczone do kuchni indukcyjnych
- ceramiczna płyta robocza

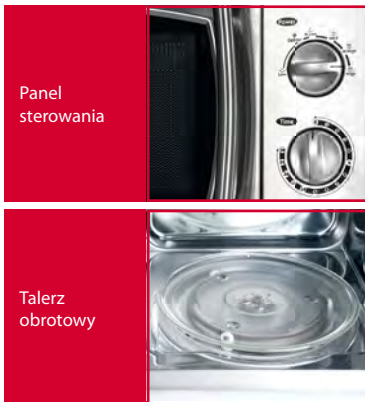


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770351	325	415	100	3,5	230	669,- (822,87)

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775002	483	420	281	900	230	459,- (564,57)

OBRÓBKA TERMICZNA

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

MOC
1500
WAT



SAMSUNG



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

MOC
1850
WAT



SAMSUNG



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)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



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



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)

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



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	990,- (1217,70)
773003	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G30	990,- (1217,70)
773011	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G20	1890,- (2324,70)
773013	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G30	1890,- (2324,70)

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)

¹ dostępne także wersje na gaz G27 i G31

PATELNIĄ UCHYLNA

- przeznaczona do smażenia produktów spożywczych na tłuszczu
- ręczny przechyl misy w celu zlewania oleju
- powierzchnia robocza 570x430 mm o głębokości 150 mm
- 9 elementów grzewczych



INOX

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



4490⁰⁰

CENA

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE



Płynna regulacja temperatury
Kontrolka pracy
Zakres pracy do 300°C
Termostat bezpieczeństwa
z automatycznym resetem.
Misa wykonana ze
stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
778001	700	800	950	do 300	100	47	5,4	400	4490,- (5522,70)

Kuchnie 700

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Nr kat.

Gazowe

Elektryczne

Gaz ziemny
G20

Propan-butan
G30/31

2,6

Nastawne



970511	970513	970500
970521	970523	
970611	970613	970600
970621	970623	
970631	970633	970700
970711	970713	
970721	970723	

Z piekarnikiem
gazowym



971011	971013	
971021	971023	
971031	971033	
971111	971113	
971121	971123	

Z piekarnikiem elektrycznym



971511	971513	971500
971521	971523	
971531	972533	971600
971611	971613	
971621	971623	971700
971631	971633	
971711	971713	971800
971721	971723	
971811	971813	
971821	971823	

Wolnostojące



979511	979513	979500
979521	979523	
979531	979533	979600
979611	979613	
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			2		
1		1		2		
1	2	1		4		
1	1	2		4		
	2	2		4		
1	3	2		6		
1	2	2	1	6		
1	2	1		4		
1	1	2		4		
	2	2		4		
1	3	2		6		
1	2	2	1	6		
1	2	1		4		■
1	1	2		4		■
	2	2		4		■
1	2	1		4	■	
1	1	2		4	■	
	2	2		4	■	
1	3	2		6		■
1	2	2	1	6		■
1	3	2		6	■	
1	2	2	1	6	■	
1	2	1		4		
1	1	2		4		
	2	2		4		
1	3	2		6		
1	2	2	1	6		

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

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	2290,- (2816,70)
979600	6-płyt grzewczych (6x2,6)	1200	700	850	15,6	400	3490,- (4292,70)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

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 przeciwwyływowe
- 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)
979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G20	2990,- (3677,70)
979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G30	2990,- (3677,70)
979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G20	2990,- (3677,70)
979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G30	2990,- (3677,70)
979531	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G20	2990,- (3677,70)
979533	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G30	2990,- (3677,70)
979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G20	4190,- (5153,70)
979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G30	4190,- (5153,70)
979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G20	4190,- (5153,70)
979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G30	4190,- (5153,70)

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	3190,- (3923,70)
999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30	3190,- (3923,70)
999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20	3190,- (3923,70)
999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30	3190,- (3923,70)
999531	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20	3190,- (3923,70)
999533	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30	3190,- (3923,70)
999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20	3190,- (3923,70)
999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30	3190,- (3923,70)
999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20	4490,- (5522,70)
999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30	4490,- (5522,70)
999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20	4490,- (5522,70)
999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30	4490,- (5522,70)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej
² dostępne także wersje na gaz G27 i G31

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
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- tłoczona płyta górna
- regulowane stopki

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



1



2



3

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	1490,- (1832,70)
970600	4-płyty grzewcze (4x2,6)	800	700	250	10,4	400	2290,- (2816,70)
970700	6-płyt grzewczych (6x2,6)	1200	700	250	15,6	400	3490,- (4292,70)

2 LATA
GWARANCJI

KUCHNIA NASTAWNA



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- dostępne w wersjach 2, 4 i 6 palnikowych
- różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW- dwukolorowy; 9kW- dwukolorowy
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



1



2



3

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	1890,- (2324,70)
970513	2-palniki (3,5+5)	400	700	250	8,5	G30	1890,- (2324,70)
970521	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G20	1890,- (2324,70)
970523	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G30	1890,- (2324,70)
970611	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G20	2990,- (3677,70)
970613	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G30	2990,- (3677,70)
970621	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G20	2990,- (3677,70)
970623	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G30	2990,- (3677,70)
970631	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G20	2990,- (3677,70)
970633	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G30	2990,- (3677,70)
970711	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G20	4190,- (5153,70)
970713	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G30	4190,- (5153,70)
970721	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G20	4190,- (5153,70)
970723	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G30	4190,- (5153,70)

2 LATA
GWARANCJI

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 przeciwwypływowo
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- 1 ruszt piekarnika w komplecie
- wymowane misy podpalnikowe
- trzy poziomy prowadnic
- kontrolki zasilania i pracy
- wymiary piekarnika 600x400 - 660x445x285 (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego oraz GN 2/1 - 660x545x285 (WxDxH)
- szafka neutralna z drzwiami
- model: 971111, 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)
971111	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G20	6790,- (8351,70)
971113	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G30	6790,- (8351,70)
971121	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	1200	700	850	36,5 / 6	G20	6790,- (8351,70)
971123	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	1200	700	850	36,5 / 6	G30	6790,- (8351,70)
971711	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	7190,- (8843,70)
971713	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	7190,- (8843,70)
971721	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	7190,- (8843,70)
971723	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	7190,- (8843,70)
971811	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	6990,- (8597,70)
971813	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	6990,- (8597,70)
971821	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	6990,- (8597,70)
971823	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	6990,- (8597,70)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej
² dostępne także wersje na gaz G27 i G31

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 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



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	5690,- (6998,70)
971013	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 6	G30	5690,- (6998,70)
971021	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 6	G20	5690,- (6998,70)
971023	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 6	G30	5690,- (6998,70)
971031	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 6	G20	5690,- (6998,70)
971033	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 6	G30	5690,- (6998,70)
971511	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	5990,- (7367,70)
971513	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	5990,- (7367,70)
971521	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	5990,- (7367,70)
971523	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	5990,- (7367,70)
971531	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	5990,- (7367,70)
971533	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	5990,- (7367,70)
971611	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	5790,- (7121,70)
971613	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	5790,- (7121,70)
971621	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	5790,- (7121,70)
971623	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	5790,- (7121,70)
971631	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	5790,- (7121,70)
971633	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	5790,- (7121,70)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM 600x400 / GN 1/1



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzejna żeliwna o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płyt grzejnych
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- tłoczona płyta górna
- trzy poziomy przewadnic
- 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 grzejne (4x2,6)	800	700	850	10,4 / 7	400	5290,- (6506,70)
971700	6 płyt grzejnych (6x2,6)	1200	700	850	15,6 / 7	400	6490,- (7982,70)

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM GN 2/1



- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzejna żeliwna o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płyt grzejnych
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- tłoczona płyta górna
- trzy poziomy przewadnic
- 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 grzejne (4x2,6)	800	700	850	10,4 / 7	400	5090,- (6260,70)
971800	6 płyt grzejnych (6x2,6)	1200	700	850	15,6 / 7	400	6290,- (7736,70)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCZENNE

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)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

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)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

PODSTAWA DO URZĄDZEŃ NASTAWNYCH

INOX

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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

INOX

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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

INOX

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



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)

Linia 600



2 LATA
GWARANCJI

Linia 700



3 LATA
GWARANCJI

Linia 900



3 LATA
GWARANCJI

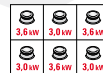
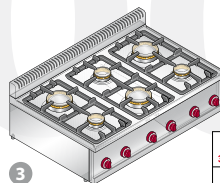
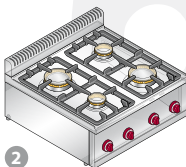
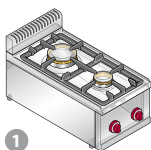
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA NASTAWNA

- wytrzymałe i odporne na odpryski ruszty podtrzymujące garnki
- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- zaokrąglone listwy maskujące dołączenia elementów wyposażenia
- standard: wyposażona w dysze do LPG i gazu ziemnego
- opcje: elektryczny zapalnik do palników, szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 271)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
The best catering equipment



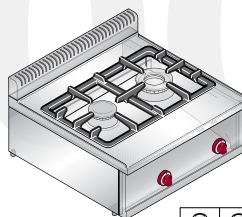
Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P mm	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996122	2-palniki	300	600	290	6,2	Gaz	2370,- (2915,10)
2.	996124	4-palniki	600	600	290	12,4	Gaz	3710,- (4563,30)
3.	996126	6-palników	900	600	290	18,6	Gaz	4190,- (5153,70)

KUCHNIA NASTAWNA

- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- niklowane, żelwne palniki
- zabezpieczony płomień pilotowy
- blaty i zbiorniki z prasowanej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- opcje: szafka otwarta (patrz str. 271)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
The best catering equipment



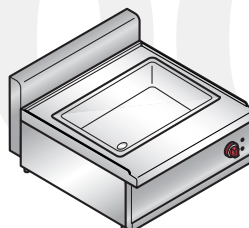
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P mm	U	Cena (zł) netto (brutto)
997122	2-palniki	600	600	290	10,5	Gaz	3390,- (4169,70)

PATELNIĄ NASTAWNA

- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- misa pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu
- zaokrąglone rogi ułatwiają czyszczenie i serwisowanie
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolki zasilania i pracy
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 271)



BERTO'S
The best catering equipment



Nr kat.	WxDxH mm (patelnia/zbiornik)	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
996924	600x600x290 / 505x305x110	17	4,0	400	6990,- (8597,70)

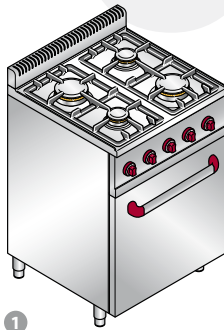
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCZENNE

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM

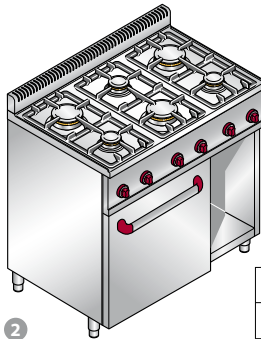
- wytrzymałe i odporne na odpryski ruszty podtrzymujące garnki
- żeliwne palniki
- izolowana i stalowa komora piekarnika z czterema poziomami
- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- zaokrąglone listwy maskujące dołączenia elementów wyposażenia
- termoobieg (model 996176–2 wentylatory)
- standard: wyposażone w dysze do LPG i gazu ziemnego, jeden ruszt
- opcje: elektryczny zapalnik do palników, piezoelektryczny zapalnik piekarnika gazowego
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



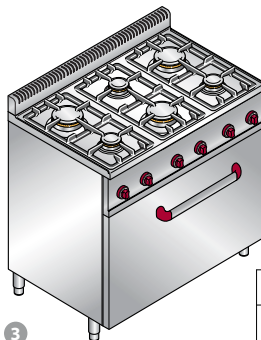
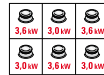
BERTO'S
the best catering equipment



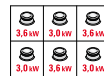
1



2



3



Lp.	Nr kat.	Opis	WxDxH mm (kuchnia/piekarnik)	P kW (kuchnia/piekarnik)	U (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996154	4-palniki	600x600x900 / 530x325(GN 1/1)x300	12,4 / 3,0	Gaz / 230 V	6730,- (8277,90)
2.	996156	6-palników	900x600x900 / 530x325(GN 1/1)x300	18,6 / 3,0	Gaz / 230 V	7570,- (9311,10)
3.	996176	6-palników	900x600x900 / 830x400x300	18,6 / 5,2	Gaz / V 400-415 3N~	8390,- (10319,70)

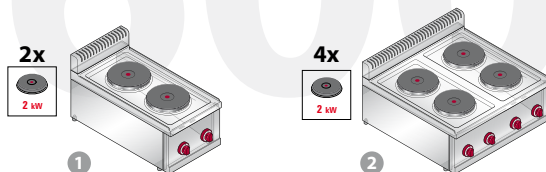
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA NASTAWNA

- okrągłe płyty o średnicy 180 mm z żaroodpornymi elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej
- temperatura płyt regulowana za pomocą 6-stopniowych pokręteł
- termostat bezpieczeństwa
- gruba przetłoczona płyta ze stali nierdzewnej AISI 304
- opcja: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 271)



BERTO'S
the best catering equipment



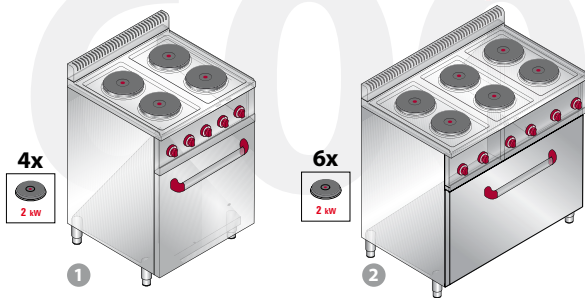
Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996112	2-płyty	300	600	290	4	V 400-415 3N~	2120,- (2607,60)
2.	996114	4-płyty	600	600	290	8	V 400-415 3N~	2810,- (3456,30)

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM

- okrągłe płyty o średnicy 180 mm z żaroodpornymi elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej
- temperatura płyt regulowana za pomocą 6-stopniowych pokręteł
- modele z termoobiegiem, model 996186 posiada 2 wentylatory
- 4 poziomy w piekarniku
- termostat bezpieczeństwa
- standard: modele standardowo wyposażone w 1 ruszt
- opcje: szafka otwarta (patrz str. 271)



BERTO'S
the best catering equipment



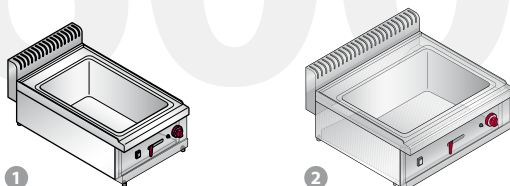
Lp.	Nr kat.	Opis	WxDxH mm (kuchnia/piekarnik)	P kW (kuchnia/piekarnik)	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996134	4-płyty	600x600x900 / 530x325(GN 1/1)x300	8 / 3,0	V 400-415 3N~	6120,- (7527,60)
2.	996186	6-płyt	900x600x900 / 830x400x300	12 / 5,2	V 400-415 3N~	8050,- (9901,50)

BEMAR

- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej, umieszczone pod zbiornikiem głównym
- zaokrąglone rogi zbiornika ułatwiają czyszczenie
- opróżnianie zbiorników za pomocą specjalnego zaworu spustowego z systemem zabezpieczającym, który uniemożliwia przypadkowe otwarcie
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 271)



BERTO'S
the best catering equipment



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996512	300	600	290	3/4 GN	1,0	230	2600,- (3198,00)
2.	996514	600	600	290	1+1/2 GN	1,5	230	2930,- (3603,90)

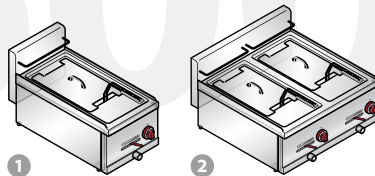
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

FRYTOWNICA NASTAWNA

- zoptymalizowane palniki z zaworem termostatycznym i termostatem bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem
- zabezpieczony płomień pilotowy i piezoelektryczna zapalarka
- 7-stopniowa regulacja temperatury w zakresie 110 do 190°C
- blaty i zbiorniki z prasowanej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- standard: kosz, krata zabezpieczająca zbiornik.
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 271)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment



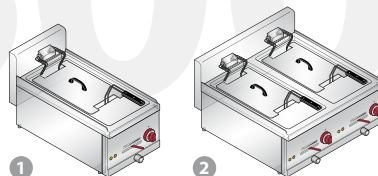
Lp.	Nr kat.	WxDxH mm (frytownica/kosz)	V litry	S kg/h	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996322	300x600x290 / 200x235x100	8	9,6	6,6	Gaz	3990,- (4907,70)
2.	996324	600x600x290 / 200x235x100	8+8	19,2	13,2	Gaz	7340,- (9028,20)

FRYTOWNICA NASTAWNA

- żaroodporne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej
- moc jest rozprowadzana na szeroką powierzchnię (ok. 5W/cm²)
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem
- blaty i zbiorniki wykonane z AISI 304
- ruchome elementy grzewcze
- wykończenie boków ze stali nierdzewnej satynowane
- standard: kosz, krata zabezpieczająca zbiornik, zbiornik na olej wykonany ze stali nierdzewnej.
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 271)



BERTO'S
the best catering equipment



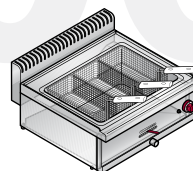
Lp.	Nr kat.	WxDxH mm (frytownica/kosz)	V litry	S kg/h	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996312	300x600x290 / 200x235x100	10	25	6,0	V 400-415 3N~	3990,- (4907,70)
2.	996314	600x600x290 / 200x235x100	20	51	12,0	V 400-415 3N~	5790,- (7121,70)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- 25l zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 1,5 mm z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- system zapobiegający osadzaniu się mąki makaronowej
- zbiorniki z zaokrąglonymi bokami wykonane ze stali nierdzewnej
- zawór wodny na panelu
- elementy grzewcze z żaroodpornej stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- automatyczne sterowanie termostatu do ustawienia temperatury do 100°C
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 271)



BERTO'S
the best catering equipment



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
996412	600	600	290	25	15	8,25	V 400-415 3N~	5830,- (7170,90)

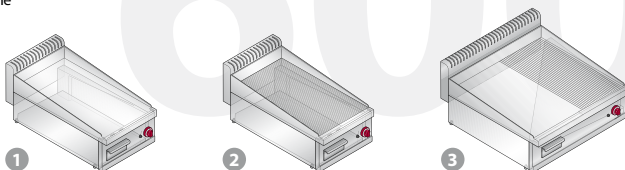
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

PŁYTA GRILLOWA NASTAWNA

- zbiornik na wytopiony tłuszcz i otwór odpływowy
- palniki ze stali nierdzewnej sterowane zaworem termostatycznym
- piezoelektryczna zapalarka
- powierzchnia robocza: 1300 cm² dla modeli 996712 i 996722, 2600 cm² dla modelu 996734
- opcja: szafka otwarta i akcesoria
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment



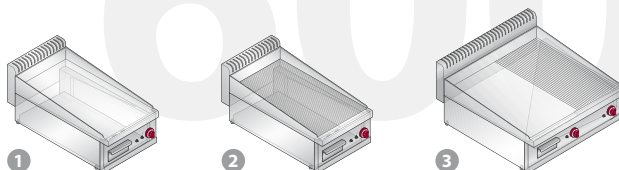
Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996712	Powierzchnia gładka	300	600	290	4,0	Gaz	3210,- (3948,30)
2.	996722	Powierzchnia ryflowana	300	600	290	4,0	Gaz	3560,- (4378,80)
3.	996734	Powierzchnia ½ gładka ½ ryflowana	600	600	290	8,0	Gaz	5000,- (6150,00)

PŁYTA GRILLOWA NASTAWNA

- zbiornik na wytopiony tłuszcz i otwór odpływowy
- podwyższone ścianki boczne i tylna
- żaroodporne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza: 1300 cm² dla modeli 996612 i 996622, 2600 cm² dla modelu 996634
- opcje: szafka otwarta i akcesoria



BERTO'S
the best catering equipment

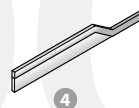
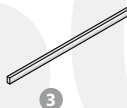
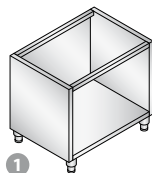


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996612	Powierzchnia gładka	300	600	290	2,7	V 400-415 3N~	3100,- (3813,00)
2.	996622	Powierzchnia ryflowana	300	600	290	2,7	V 400-415 3N~	3610,- (4440,30)
3.	996634	Powierzchnia ½ gładka ½ ryflowana	600	600	290	5,4	V 400-415 3N~	5220,- (6420,60)

AKCESORIA DO LINII 600

- wykonane ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

BERTO'S
the best catering equipment



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	996002	Szafka otwarta	300	560	600	610,- (750,30)
	996004	Szafka otwarta	600	560	600	680,- (836,40)
	996006	Szafka otwarta	900	560	600	840,- (1033,20)
2.	996220	Drzwi	300	-	-	430,- (528,90)
3.	996091	Listwa niska	-	-	-	120,- (147,60)
4.	996092	Listwa wysoka	-	-	-	180,- (221,40)
5.	996999	Ruszt do kuchni 996176, 996186	830	400	-	140,- (172,20)



URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA NASTAWNA LIGHT POWER

- wytrzymałe i odporne na odpryski ruszty podtrzymujące garnki
- palniki ze stopu aluminium z pojedynczą koroną
- zaworowe odcięcie gazu przez termoelementy
- standard: wyposażona w dysze do LPG i gazu ziemnego
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 280)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9911220	2-palniki	400	700	290	6,2	Gaz	2750,- (3382,50)
2.	9911240	4-palniki	800	700	290	12,4	Gaz	4300,- (5289,00)
3.	9911260	6-palników	1200	700	290	18,6	Gaz	4990,- (6137,70)

KUCHNIA NASTAWNA HIGH POWER

- wytrzymałe i odporne na odpryski ruszty podtrzymujące garnki
- niklowane żeliwne palniki z pojedynczą i podwójną koroną
- płomień pilotowy
- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- boki wykonane ze stali nierdzewnej
- nóżki ze stali nierdzewnej, regulacja w zakresie 50 mm
- standard: wyposażone w dysze do LPG i gazu ziemnego, misy podpalnikowe emaliowane
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 280)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9901220	2-palniki	400	700	290	10,5	Gaz	3390,- (4169,70)
2.	9901240	4-palniki	800	700	290	21,0	Gaz	4890,- (6014,70)
3.	9901260	6-palników	1200	700	290	31,5	Gaz	6860,- (8437,80)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCZENNE

KUCHNIA Z PIEKARNIEM LIGHT POWER

- wytrzymałe i odporne na odpryski ruszty podtrzymujące garnki
- palniki ze stopu aluminium
- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- model 9911540 z termoobiegiem
- specjalne prowadnice do GN 1/1 lub blach 600x400 mm
- piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej (elektryczne lub gazowe)
- 4 poziomy piekarnika
- standard: wyposażone w dysze do LPG i gazu ziemnego, 1 ruszt
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment

7000



1

3.5kW	3.0kW
3.0kW	3.6kW



2

3.5kW	3.0kW
3.0kW	3.6kW

Lp.	Nr kat.	Opis	WxDxH mm (kuchnia/piekarnik)	P kW (kuchnia/piekarnik)	U (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9911440	4-palniki	800x700x900 / 530x325(GN 1/1)x300 lub 600x400x300	13,2 / 4,0	Gaz / Gaz	6290,- (7736,70)
2.	9911540	4-palniki	800x700x900 / 530x325(GN 1/1)x300 lub 600x400x300	12,4 / 3,3	Gaz / 230 V	6590,- (8105,70)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE



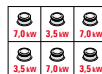
BERTO'S
the best catering equipment

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM HIGH POWER

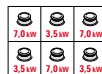
- wytrzymałe i odporne na odpryski ruszty podtrzymujące garnki
- niklowane żeliwne palniki z pojedynczą i podwójną koroną
- płomień pilotowy
- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- boki wykonane ze stali nierdzewnej
- piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej (elektryczne lub gazowe)
- model 9901840 z termoobieganiem i specjalnymi przewodnicami do GN 1/1 lub blach 600x400 mm
- standard: piezoelektryczny zapalnik piekarnika gazowego; wyposażone w dysze do LPG i gazu ziemnego, 1 ruszt, misy podpalnikowe emaliowane
- opcje: drzwiczki do modelu 9901460 i akcesoria (patrz str. 280)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Opis	WxDxH mm (kuchnia/piekarnik)	P i kW (kuchnia/piekarnik)	U (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9901440	4-palniki	800x700x900 / 530x650(GN 2/1)x300	21,0 / 7,8	Gaz / Gaz	9590,- (11795,70)
	9901540	4-palniki	800x700x900 / 530x650(GN 2/1)x300	21,0 / 7,5	Gaz / 400 V	8990,- (11057,70)
	9901840	4-palniki	800x700x900 / 530x325(GN 1/1)x300 lub 600x400x300	21,0 / 3,5	Gaz / 230 V	8700,- (10701,00)
2.	9901460	6-palników	1200x700x900 / 530x650(GN 2/1)x300	31,5 / 7,8	Gaz / Gaz	12600,- (15498,00)
3.	9901660	6-palników	1200x700x900 / 1045x530x300	31,5 / 12,0	Gaz / Gaz	13590,- (16715,70)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA NASTAWNA

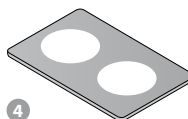
- okrągłe, żeliwne płyty o średnicy 220 mm o mocy 2,6 kW z żaroodpornymi elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej
- kontrolki zasilania i pracy
- gruba przetłoczona płyta ze stali nierdzewnej AISI 304
- opcja: płyta żeliwna nr kat. 9901190, szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 280)



BERTO'S
the best catering equipment



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9901120	400	700	290	5,2	V 400-415 3N~	2190,- (2693,70)
2.	9901140	800	700	290	10,4	V 400-415 3N~	3590,- (4415,70)
3.	9901160	1200	700	290	15,6	V 400-415 3N~	4999,- (6148,77)
4.	9901190	Płyta żeliwna do kuchni elektrycznych					250,- (307,50)

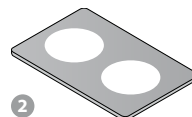


KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM

- okrągłe, żeliwne płyty o średnicy 220 mm 2,6 kW z żaroodpornymi elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej
- kontrolki zasilania i pracy
- gruba przetłoczona płyta ze stali nierdzewnej AISI 304
- 4 poziomy piekarnik statyczny, elektryczny GN 2/1
- standard: 1 ruszt
- opcje: płyta żeliwna nr kat. 9901190 (patrz str. 280)



BERTO'S
the best catering equipment



Lp.	Nr kat.	Opis	WxDxH mm (kuchnia/piekarnik)	P kW (kuchnia/piekarnik)	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9901340	4-palnik	800x700x900 / 530x650(GN 2/1)x300	10,4 / 7,5	V 400-415 3N~	9890,- (12164,70)
2.	9901190	Płyta żeliwna do kuchni elektrycznych				250,- (307,50)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

PŁYTA GRILLOWA NASTAWNA

- powierzchnia robocza: 2000 cm² dla modeli 9907120 i 9907220, 4000 cm² dla modelu 9907340
- zbiornik na wytopiony tłuszcz i otwór odpływowy
- wersja podwójna (800 mm) posiada dwie oddzielne sterowane strefy pracy
- palniki ze stali nierdzewnej sterowane zaworem termostatycznym
- piezoelektryczna zapalarka
- płomień pilotowy
- 7-pozycyjna regulacja temperatury w zakresie od 160 do 320°C
- opcja: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 280)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment



3

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9907120	Powierzchnia gładka	400	700	290	5,4	Gaz	3720,- (4575,60)
2.	9907220	Powierzchnia ryflowana	400	700	290	5,4	Gaz	4160,- (5116,80)
3.	9907340	Powierzchnia ½ gładka ½ ryflowana	800	700	290	10,9	Gaz	7590,- (9335,70)

PŁYTY GRILLOWE NASTAWNE

- powierzchnia robocza: 2000 cm² dla modeli 9906120 i 9906220, 4000 cm² dla modelu 9906340
- zbiornik na wytopiony tłuszcz i otwór odpływowy
- podwyższone ścianki boczne i tylna
- wersja podwójna (800 mm) posiada dwie oddzielne sterowane strefy pracy
- żaroodporne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej
- 7-pozycyjna regulacja temperatury w zakresie od 160 do 320°C
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 280)



BERTO'S
the best catering equipment



3

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9906120	Powierzchnia gładka	400	700	290	4,0	V 400-415 3N~	3680,- (4526,40)
2.	9906220	Powierzchnia ryflowana	400	700	290	4,0	V 400-415 3N~	3890,- (4784,70)
3.	9906340	Powierzchnia ½ gładka ½ ryflowana	800	700	290	8,0	V 400-415 3N~	6180,- (7601,40)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

PŁYTA GRZEWICZA

- 800 mm stalowa płyta grzewcza 15 mm grubości
- wysoka kumulacja i równomierne rozprzowanie ciepła
- kuchenka wyposażona w termoelementy bezpieczeństwa
- łatwe czyszczenie i prosty serwis
- dzięki mocnemu okrągłemu palnikowi ze stali nierdzewnej płyta grzewcza szybko osiąga swoją maksymalną temperaturę 500°C na centralnym kręgu
- standard: wyposażona w dysze do LPG i gazu ziemnego.
- opcje: drzwi do modeli z otwartymi szafkami i akcesoria (patrz str. 280)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9902140	800	700	900	10,0	Gaz	6610,- (8130,30)

PATELNIĄ UCHYLNA

- obudowa patelni wykonana ze stali nierdzewnej
- misa ze stali nierdzewnej AISI 316
- pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu
- misa może być przechylana ręcznie z maksymalnym kątem przechyłu 80°
- posiada rurkowe palniki ze stali nierdzewnej
- zawór bezpieczeństwa i termoelementy
- płomień pilotowy
- piezoelektryczna zapalarka
- regulacja temperatury w zakresie od 100 do 290°C
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment

Nr kat.	WxDxH mm (patelnia/zbiornik)	V litry	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9909440	800x700x900 / 575x475x200	55	14,5	Gaz	15150,- (18634,50)

KOCIOŁ WARZELNY

- model gazowy z palnikiem gazowym ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaworem bezpieczeństwa
- model elektryczny z żaroodpornymi elementami grzewczymi
- termostat pracy i bezpieczeństwa
- zawór do napełniania wodą
- pokrywa na sprężynach
- odporny na korozję i zużycie zbiornik z powierzchnią roboczą ze stali nierdzewnej AISI 316
- demontowalny chromowany zawór spustowy
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



BERTO'S
the best catering equipment

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9905120	800	700	900	55	18,0	V 400-415 3N~	19390,- (23849,70)
9905220	800	700	900	55	15,5	Gaz	21070,- (25916,10)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- 30l zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 1,5 mm z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- zawór do napełniania wodą znajdujący się z przodu urządzenia
- palniki ze stali nierdzewnej o wysokiej wydajności z zoptymalizowanym spalaniem pod zbiornikiem w modelu 9904220
- zawór bezpieczeństwa
- elementy grzewcze z żaroodpornej stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika w modelu 9904120
- standard: podwójne dno do podtrzymywania koszy
- opcje: kosze 1/3 lub 1/6 i akcesoria (patrz str. 280)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9904120	400	700	900	30	15	8,0	V 400-415 3N~	7270,- (8942,10)
9904220	400	700	900	30	15	10,0	Gaz	5990,- (7367,70)

BEMAR

- blaty i zbiornik wykonane ze stali AISI 304
- modele elektryczne wyposażone w grzałkę pod dnem miski
- elektroniczna regulacja mocy w modelach elektrycznych
- model gazowy - palnik z płomieniem pilotowym i termoparą
- max GN 1/1 150
- opcje: drzwi do modeli z otwartymi szafkami oraz szafka do modelu nastawnego (patrz str. 280)



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9905150	400	700	290	1xGN 1/1	1,5	230 V	3190,- (3923,70)
2.	9905250	400	700	900	1xGN 1/1	3,6	Gaz	4560,- (5608,80)
3.	9905170	800	700	290	2xGN 1/1	3,0	230 V	5130,- (6309,90)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

FRYTOWNICA

- rurkowe palniki ze stali nierdzewnej ze zwiększoną wydajnością o 50%
- moc jest rozpraszana na szeroką powierzchnię gwarantując maksymalnie 5 W/cm²
- zoptymalizowane palniki spalania z zaworem termostatycznym
- płomień pilotowy zabezpieczony termostatem bezpieczeństwa
- piezoelektryczna zapalarka
- 7-stopniowa regulacja temperatury w zakresie 110 do 190°C
- blaty i zbiorniki z prasowanej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- standard: kosz, krata zabezpieczająca zbiornik, zbiornik na olej wykonany ze stali nierdzewnej.
- opcje: szafka otwarta do modeli 9903220 i 9903240 oraz akcesoria (patrz str. 280)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment



1



2



3

Lp.	Nr kat.	WxDxH mm (frytownica/kosz)	V litry	S kg/h	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9903220	400x700x290 / 245x300x115 (1 kosz)	10	12	6,9	Gaz	4900,- (6027,00)
2.	9903240	800x700x290 / 245x300x115 (2 kosze)	10+10	24	13,8	Gaz	7990,- (9827,70)
3.	9903440	800x700x900 / 230x300x110 (2 kosze)	15+15	36	25,4	Gaz	10590,- (13025,70)

FRYTOWNICA NASTAWNA

- żaroodporne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej
- moc jest rozpraszana na szeroką powierzchnię gwarantując 5 W/cm²
- automatyczne sterowanie termostatem w celu regulacji temperatury do 190°C
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem
- blaty i zbiorniki wykonane z AISI 304
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- wykończenie boków ze stali nierdzewnej satynowanej
- standard: kosz, krata zabezpieczająca zbiornik, zbiornik na olej ze stali nierdzewnej
- opcje: szafka otwarta i akcesoria (patrz str. 280)



BERTO'S
the best catering equipment



1



2



3

Lp.	Nr kat.	WxDxH mm (frytownica/kosz)	V litry	S kg/h	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9903120	400x700x290 / 210x275x110 (1 kosz)	10	25	6	V 400-415 3N~	4390,- (5399,70)
2.	9903140	800x700x290 / 210x275x110 (2 kosze)	10+10	50	12	V 400-415 3N~	7020,- (8634,60)
3.	9903250	800x700x290 / 600x245x115 (1 kosz)	24	48	12	V 400-415 3N~	4990,- (6137,70)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE



STANOWISKO NEUTRALNE

- 9900120 - stanowisko neutralne nastawne
- 9900140 - stanowisko neutralne wolnostojące
- nóżki ze stali nierdzewnej, wysokość może być regulowana w zakresie 50 mm dla modeli na szafkach
- powierzchnia robocza: 1800 cm² dla modelu 9900120, 4800 cm² dla modelu 9900140
- opcje: drzwi dla modeli z otwartą przestrzenią. Szafka otwarta do modeli nastawnych i akcesoria
- cena stanowiska roboczego bez drzwi.

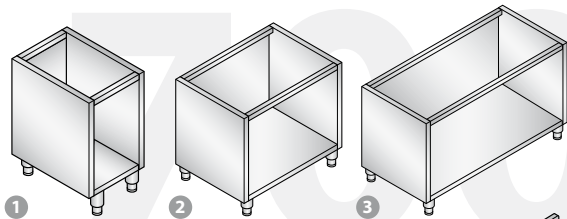


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9900120	400	700	290	1780,- (2189,40)
2.	9900140	800	700	900	3190,- (3923,70)

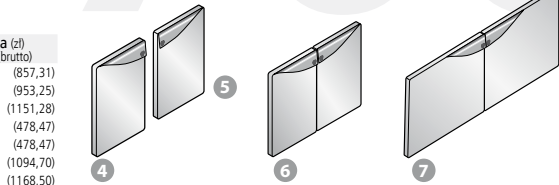
PODSTAWY DO URZĄDZEŃ NASTAWNYCH



- wykonane ze stali nierdzewnej
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- ceny szafek bez drzwi



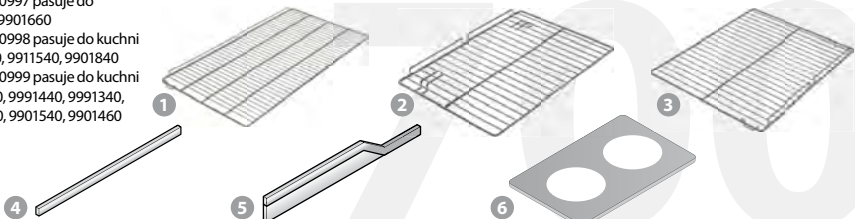
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	990002		400	560	600	697,- (857,31)
2.	990004	Podstawa	800	560	600	775,- (953,25)
3.	990006		1200	560	600	936,- (1151,28)
4.	9900221	Drzwi lewe	400	-	-	389,- (478,47)
5.	9900220	Drzwi prawe	400	-	-	389,- (478,47)
6.	9900240	Para drzwi	2x400	-	-	890,- (1094,70)
7.	9900260	Para drzwi	2x600	-	-	950,- (1168,50)



AKCESORIA DO LINII 700



- ruszt 990997 pasuje do kuchni 9901660
- ruszt 990998 pasuje do kuchni 9911440, 9911540, 9901840
- ruszt 990999 pasuje do kuchni 9991540, 9991440, 9991340, 9901440, 9901540, 9901460



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	990997	Ruszt do piekarnika	1045	530	220,- (270,60)
2.	990998	Ruszt do piekarnika	600	400	90,- (110,70)
3.	990999	Ruszt do piekarnika	530	650	109,- (134,07)
4.	9900910	Listwa niska	-	-	120,- (147,60)
5.	9900920	Listwa wysoka	-	-	120,- (147,60)
6.	9901190	Płyta żelwna do kuchni elektrycznej	-	-	250,- (307,50)
7.	990493	Kosz 1/3 do makaronu	-	-	340,- (418,20)
8.	990496	Kosz 1/6 do makaronu	-	-	250,- (307,50)

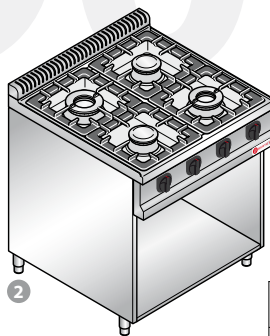
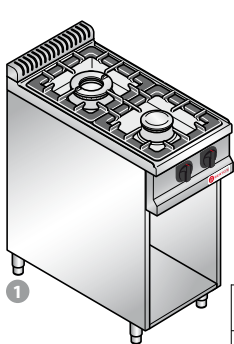
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCZENNE

KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

- wytrzymałe i odporne na odpryski ruszty podtrzymujące garnki
- płomień pilotowy
- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- boki wykonane ze stali nierdzewnej
- noży z stali nierdzewnej, regulacja w zakresie 50 mm
- opcje: drzwiczki do szafek i akcesoria (patrz str. 285)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



BERTO'S
the best catering equipment



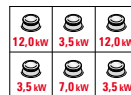
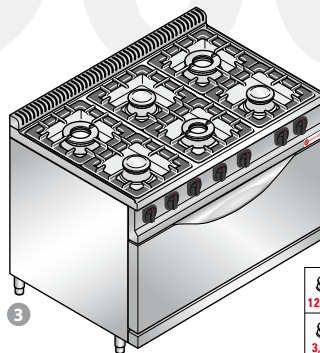
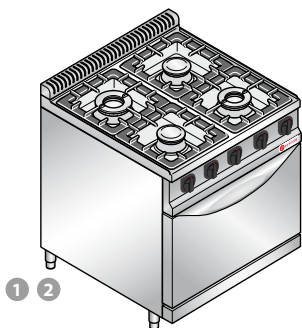
Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9991220	2-palniki	400	900	900	15,5	Gaz	5390,- (6629,70)
2.	9991240	4-palniki	800	900	900	26,0	Gaz	8790,- (10811,70)

KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM

- ruszty podtrzymujące garnki
- płomień pilotowy
- automatyczne odcięcie gazu przez termoelementy
- boki wykonane ze stali nierdzewnej
- piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej
- piezoelektryczna zapalarka piekarnika gazowego
- noży ze stali nierdzewnej, regulacja w zakresie 50 mm
- opcje: akcesoria (patrz str. 285)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



BERTO'S
the best catering equipment



Lp.	Nr kat.	Opis	WxDxH mm (kuchnia/piekarnik)	P kW (kuchnia/piekarnik)	U (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9991440	4-palniki	800x900x900 / 530x650(GN 2/1)x300	26,0 / 7,8	Gaz / Gaz	11070,- (13616,10)
2.	9991540	4-palniki	800x900x900 / 530x650(GN 2/1)x300	26,0 / 7,5	Gaz / — 400 V	9990,- (12287,70)
3.	9991660	6-palników	1200x900x900 / 1045x530x300	41,5 / 12,0	Gaz / Gaz	15900,- (19557,00)

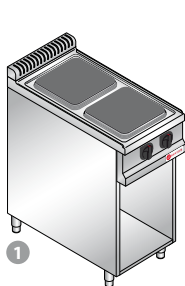
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KUCHNIA

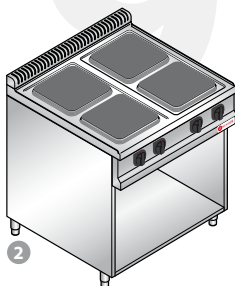
- kwadratowe, żeliwne płyty o wymiarach 300x300 mm i mocy 3,5 kW
każda z żaroodpornymi elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej
- gruba przetłoczona płyta ze stali nierdzewnej AISI 304
- model 9991340 z elektrycznym piekarnikiem
- opcje: płyta żeliwna, drzwi do szafek i akcesoria (patrz str. 285)



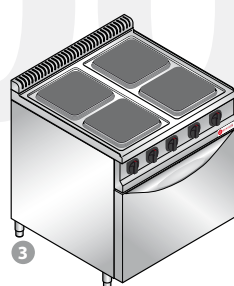
BERTO'S
the best catering equipment



1



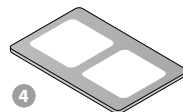
2



3



Lp.	Nr kat.	Opis	WxDxH mm (kuchnia/piekarnik)	P kW (kuchnia/piekarnik)	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9991120	2-płyty	400x900x900	7,0 / brak	V 400-415 3N~	7050,- (8683,80)
2.	9991140	4-płyty	800x900x900	14,0 / brak	V 400-415 3N~	11170,- (13739,10)
3.	9991340	4-płyty	800x900x900 / 530x650 (GN 2/1)x300	14,0 / 7,5	V 400-415 3N~	16270,- (20012,10)
4.	9991190	Płyta żeliwna do kuchenek elektrycznych				270,- (332,10)



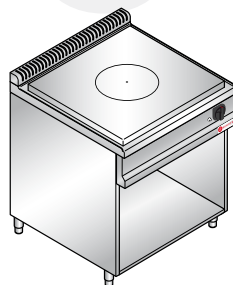
4

PŁYTA GRZEWICZA

- 800 mm stalowa płyta grzewcza 15 mm grubości
- wysoka kumulacja ciepła
- równomierne rozpraszanie wysokiej temperatury
- Kuchenka wyposażona w termoelementy bezpieczeństwa
- łatwe czyszczenie i prosty serwis dzięki możliwości zdjęcia całego elementu grzewczego
- dzięki mocnemu okrągłemu palnikowi ze stali nierdzewnej płyta grzewcza szybko osiąga swoją maksymalną temperaturę 500°C na centralnym kręgu
- opcje: drzwi do szafki i akcesoria (patrz str. 285)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



BERTO'S
the best catering equipment



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9992140	800	900	900	13	Gaz	10260,- (12619,80)

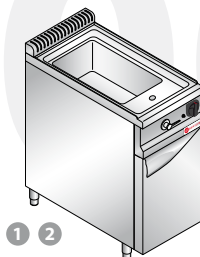
URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCZENNE

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316 o grubości 1,5 mm z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- system zapobiegający osadzeniu się mąki makaronowej
- zbiorniki z zaokrąglonymi bokami wykonane ze stali nierdzewnej
- zawór do napełniania wodą znajdujący się z przodu urządzenia
- model zasilany gazem: palniki ze stali nierdzewnej o wysokiej wydajności, zawór bezpieczeństwa, piezoelektryczna zapalarka i płomień pilotowy
- podwójne dno do podtrzymywania koszy
- opcje: kosze 1/3 lub 1/6, drzwi do szafki i akcesoria (patrz str. 285)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.
- cena urządzenia bez koszy, podana cena za jeden kosz



BERTO'S
the best catering equipment



1/3	1/6	1/6
1/3	1/6	1/6
1/3	1/6	1/6

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9994120	400	900	900	40	20	10,0	V 400-415 3N~ Gaz	10460,- (12865,80) 9680,- (11906,40)
2.	9994220	400	900	900	40	20	12,5		

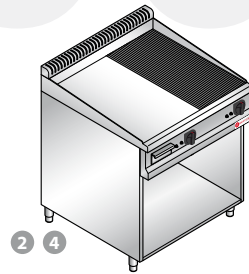
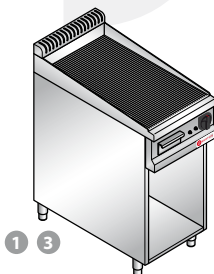
Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
9994930	Kosz 1/3	360,- (442,80)
9994960	Kosz 1/6	230,- (282,90)

PŁYTA GRILLOWA

- zbiornik na wytopiony tłuszcz
- wersja podwójna (800 mm) posiada dwie oddzielne sterowane strefy pracy
- powierzchnia robocza: 2600 cm² dla modeli 9996220 i 9997220, 5200 cm² dla modeli 9996340 i 9997340
- modele zasilane gazem: palniki ze stali nierdzewnej z termoelementami, piezoelektryczna zapalarka, płomień pilotowy
- 7-pozycyjna regulacja temperatury w zakresie od 160 do 290°C
- opcja: drzwi do szafki i akcesoria (patrz str. 285)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- ceny urządzeń bez drzwi do szafki



BERTO'S
the best catering equipment

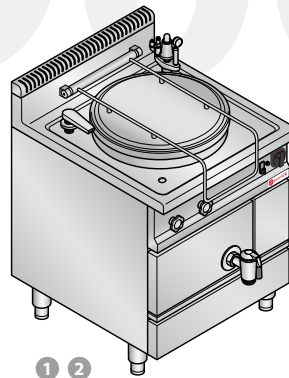


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9996220	Powierzchnia ryflowana	400	900	900	5,7	V 400-415 3N~	7350,- (9040,50)
2.	9996340	Powierzchnia 1/2 gładka 1/2 ryflowana	800	900	900	11,4	V 400-415 3N~	10820,- (13308,60)
3.	9997220	Powierzchnia ryflowana	400	900	900	6,3	Gaz	7120,- (8757,60)
4.	9997340	Powierzchnia 1/2 gładka 1/2 ryflowana	800	900	900	12,6	Gaz	10020,- (12324,60)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

KOCIOŁ WARZELNY

- model gazowy z palnikiem gazowym ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaworem bezpieczeństwa
- model elektryczny z żaroodpornymi elementami grzewczymi
- termostat pracy i bezpieczeństwa
- zawór do napełniania wodą
- pokrywa na sprężynach
- odporny na korozję i zużycie zbiornik z powierzchnią roboczą ze stali nierdzewnej AISI 316
- demontowalny chromowany zawór spustowy
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

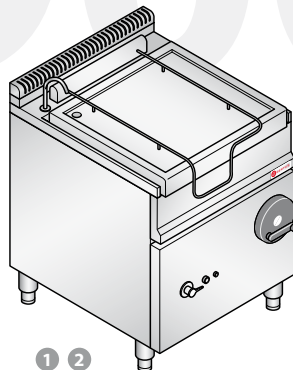


1 2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9995120	800	900	900	150	18,0	V 400-415 3N~ Gaz	25300,- (31119,00)
2.	9995220	800	900	900	150	20,9		26220,- (32250,60)

PATELNIĄ UCHYLNA

- obudowa patelni wykonana ze stali nierdzewnej
- misa może być przechylana ręcznie z maksymalnym kątem przechyłu 80°
- zaokrąglone rogi ułatwiają czyszczenie i serwisowanie
- misa posiada zawór wody z przodu urządzenia i sprężynową pokrywę na zawiasach
- modele zasilane gazem posiadają rurkowe palniki ze stali nierdzewnej, zawór bezpieczeństwa i termoelementy, płomień pilotowy, termostaticzny zawór gazowy, piezoelektryczna zapalarka
- regulacja temperatury w zakresie od 100 do 290°C
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami.



1 2

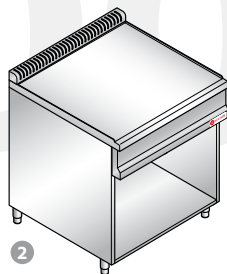
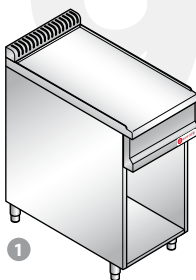
Lp.	Nr kat.	WxDxH mm (patelnia/zbiornik)	V litry	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9999340	800x900x900 / 590x760x225	80	9,6	V 400-415 3N~	21270,- (26162,10)
2.	9999440	800x900x900 / 590x760x225	80	20,0	Gaz	20660,- (25411,80)

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

STANOWISKO NEUTRALNE



- nóżki ze stali nierdzewnej, wysokość może być regulowana w zakresie 50 mm
- opcje: drzwi do szafki.

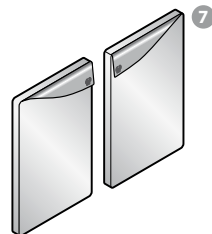
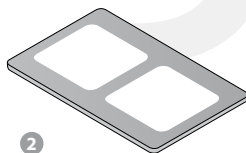
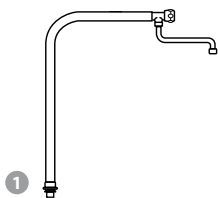


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9990120	400	900	900	3900,- (4797,00)
2.	9990140	800	900	900	4680,- (5756,40)

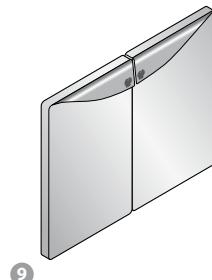
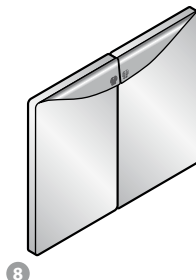
AKCESORIA DO LINII 900



- ruszt 990997 pasuje do kuchni 9991660
- ruszt 990999 pasuje do kuchni 9991440, 9991540, 9991340



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9990910	Bateria	-	-	1330,- (1635,90)
2.	9991190	Płyta żeliwna do kuchni elektrycznej	-	-	270,- (332,10)
3.	9990190	ruszt pod garnek	-	-	99,- (121,77)
4.	990997	Ruszt do piekarnika	1045	530	220,- (270,60)
5.	990999	Ruszt do piekarnika	530	650	109,- (134,07)
6.	9900221	Drzwi lewe	400	-	389,- (478,47)
7.	9900220	Drzwi prawe	400	-	389,- (478,47)
8.	9900240	Para drzwi	2x400	-	890,- (1094,70)
9.	9900260	Para drzwi	2x600	-	950,- (1168,50)



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. 290 - 292

ChefTop™**ECO**

Piece elektryczne o standardowej mocy

str. 293 - 294

ChefTop™**GAZ**

Piece gazowe o dużej mocy

str. 295 - 297

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. 303

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. 305 - 306

BakerTop™**GAZ**

Piece gazowe

str. 307 - 308

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. 313 - 314

PIECE KONWEKCYJNE

LineMiss™

LineMiss Linia pieców w praktycznej i kompaktowej formie, która jest idealnym rozwiązaniem dla małych piekarni i sklepów spożywczych.

str. 316 - 319

LineMicro™

LineMicro™ Linia kompaktowych pieców konwekcyjnych oferujących najwyższy stopień jakości i równomierności pieczenia.

str. 320

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 7xGN 1/1

- pojemność: 7 x GN 1/1
- wydajność: 16 kurczaków lub 15 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

2 LATA
GWARANCJI



PIECE UNOX



AIR
MAXI

STEAM
MAXI

DRY
MAXI

MULTI
TIME

ADAPTIVE
CLIMA

Protek
SAFE

MAXI
LINK



LED

Rotor
KLEAN

6°dH



25900⁰⁰

CENA

ChefTop™

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	25900,- (31857,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

System Kulinaryny UNOX

dopasowany do Twoich potrzeb

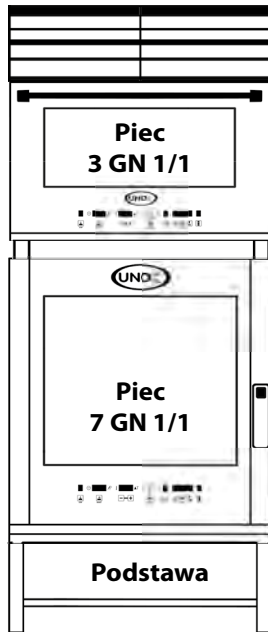
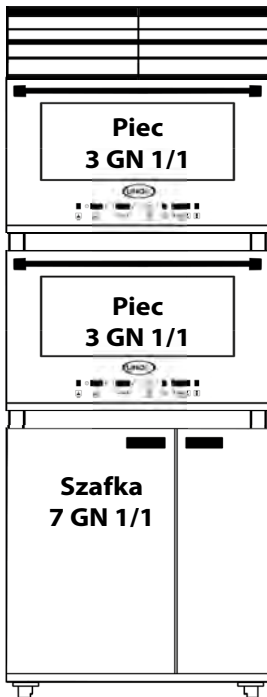
ChefTop™

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™



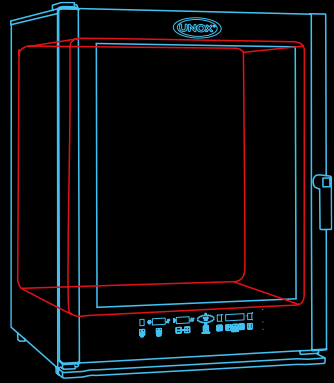
300 °C



60 °C



Protek SAFE



PIECE UNOX

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP POWER GN 2/1



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 modelach 9020050 i 9012050

Standard: (opis ikon strona 324)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	62800,- (77244,00)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	35900,- (44157,00)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	1090,- (1340,70)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	30000,- (36900,00)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	1090,- (1340,70)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej



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 324)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 10 x GN 1/1

MOC 18,7 kW

- pojemność: 10 x GN 1/1
- wydajność: 24 kurczaków lub 20 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

2 LATA GWARANCJI



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	32900,- (40467,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 7 x GN 1/1

MOC 11,9 kW

- pojemność: 7 x GN 1/1
- wydajność: 16 kurczaków lub 15 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

2 LATA GWARANCJI



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	25900,- (31857,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 5 x GN 1/1

MOC 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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

2 LATA GWARANCJI



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	19500,- (23985,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP POWER 3 x GN 1/1

SOLS VIDE MOC 5,1 kW

- pojemność: 3 x GN 1/1
- wydajność: 6 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

2 LATA GWARANCJI



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	14850,- (18265,50)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIECE UNOX

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



ChefTop™

Standard:



(opis ikon strona 324)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	45100,- (55473,00)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	39650,- (48769,50)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej



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 324)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 10 x GN 1/1

- pojemność: 10 x GN 1/1
- wydajność: 24 kurczaków lub 20 kg pieczenia/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	27050,- (33271,50)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 7 x GN 1/1

- pojemność: 7 x GN 1/1
- wydajność: 16 kurczaków lub 15 kg pieczenia/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	21900,- (26937,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 5x GN 1/1

- pojemność: 5 x GN 1/1
- wydajność: 8 kurczaków lub 10 kg pieczenia/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	16900,- (20787,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP ECO 3 x GN 1/1

- pojemność: 3 x GN 1/1
- wydajność: 6kg pieczenia/ziemniaków
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 21-26, oferta blach i rusztów str. 300-301



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	12650,- (15559,50)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIECE UNOX

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE CHEFTOP GN 2/3

- 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 324)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

2 LATA
GWARANCJI



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	13950,- (17158,50)
9051130	Podstawa	565	552	677	-	-	-	759,- (933,57)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

2 LATA
GWARANCJI



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	11350,- (13960,50)
9051130	Podstawa	565	552	677	-	-	-	759,- (933,57)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

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

Standard: (opis ikon strona 324)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

MOC 20,2 kW



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	35400,- (43542,00)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

MOC 17,5 kW



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	27990,- (34427,70)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301

MOC 12,1 kW



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	21350,- (26260,50)
9051160	Podstawa	740	550	677	-	-	-	879,- (1081,17)

PIECE UNOX

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



ChefTop™

Standard: (opis ikon strona 324)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	54700,- (67281,00)



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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	46200,- (56826,00)



¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

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 możliwiość przełożenia drzwi w modelach 9020150 i 9012150
- automatycznie regulowana moc palnika gazowego



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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



MOC 44 kW



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	75950,- (93418,50)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



MOC 25,4 kW



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	42990,- (52877,70)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	-	1090,- (1340,70)

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. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



MOC 21,7 kW



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	34990,- (43037,70)
9054550	Podstawa	850	870	677	-	-	-	-	1090,- (1340,70)

PIECE UNOX

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051130	565	552	677	759,- (933,57)
9051160	740	550	677	879,- (1081,17)
9054550	850	870	677	1090,- (1340,70)
9051180	740	550	450	590,- (725,70)

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	-	-	9500,- (11685,00)
905101	Pokrowiec termiczny do 905100	-	-	3000,- (3690,00)
905102	Pokrowiec grzewczy do 905100	2	230	6000,- (7380,00)
905110	Wózek bankietowy na 104 talerzy do 20 GN 1/1	-	-	11900,- (14637,00)
905111	Pokrowiec termiczny do 905110	-	-	4500,- (5535,00)
905112	Pokrowiec grzewczy do 905110	2	230	7500,- (9225,00)

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

SOUS VIDE
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	6500,- (7995,00)
907518	868	1060	297	0,2	230	10000,- (12300,00)
907628	868	1295	297	0,2	230	10500,- (12915,00)

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	1600,- (1968,00)

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 deterenty 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	2985,- (3671,55)

SCHŁADZARKA SZOKOWA



- pojemność: 5 x GN 1/1
- odległość między półkami: 67 mm
- temperatura minimalna -35°C
- sterowana z panela ChefTouch™ w piecach CHEFTOP
- stożkowa sonda temperatury rdzenia produktu
- 4 programy zgodne z wymogami HACCP: schładzanie, mocne schładzanie, mrożenie, mocne mrożenie
- możliwość zapisania 10 własnych programów
- sygnalizacja konieczności czyszczenia filtra parownika
- pasuje do pieców ChefTop 3 ÷ 10 GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
903315	750	812	975	98	1,5	230	17500,- (21525,00)

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	11990,- (14747,70)
2.	906385	750	792	773	53	3,2	230	9900,- (12177,00)

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX CHEFTOP POWER, CHEFTOP ECO, CHEFTOP GAZ



ChefTop™

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



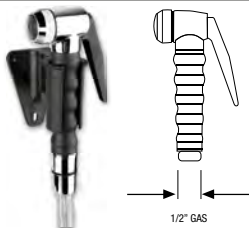
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	500,- (615,00)

WIELOPUNKTOWA SONDA RDZENIA MULTI.POINT



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908255	750,- (922,50)

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	1500,- (1845,00)

WZMACNIACZ DŹWIĘKOWY

- wzmacnia sygnał dźwiękowy pieca informujący o zakończeniu pracy



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908706	250,- (307,50)

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	100,- (123,00)

ZEWNĘTRZNA SONDA DO SOUS-VIDE



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908249	750,- (922,50)

KONDENSATOR PARY

- przeznaczony do pieców elektrycznych 9002050 i 9000550



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908118	380	212	217	8	230	1900,- (2337,00)

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	4400,- (5412,00)


ChefTop™
AKCESORIA DO PIECÓW UNOX
CHEFTOP POWER, CHEFTOP ECO, CHEFTOP GAZ
BLACHA DO SZASZŁYKÓW GN1/1 SPIDO

- 10 szaszłyków z ryby, mięsa lub warzyw szybko przyrządzonych w piecu
- beztłuszczowe przyrządzanie potraw oraz doskonałe pieczenie w każdym punkcie czyni Blachę Spido doskonałym narzędziem w gastronomii



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917401	GN 1/1	530	325	359,- (441,57)

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

- 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	500,- (615,00)

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów



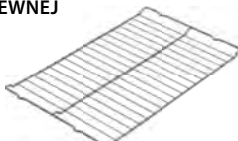
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917201	GN 1/1	530	325	300,- (369,00)

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

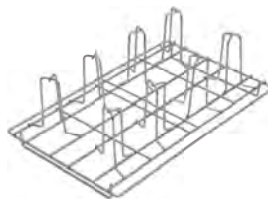
- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917885	GN 1/1	530	325	500,- (615,00)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ


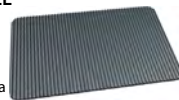
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103114	GN 1/1	530	325	59,- (72,57)

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POLO


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917102	GN 1/1	530	325	129,- (158,67)

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smaczkowe 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	700,- (861,00)

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 BLACK BAKE

- 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	240,- (295,20)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 21-26



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103115	GN 1/1	530	325	76,- (93,48)

ChefLux™



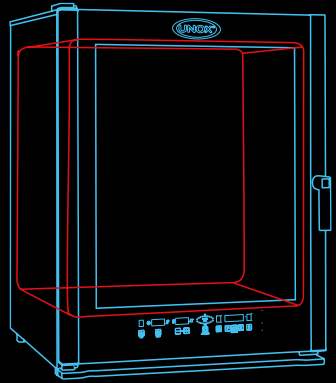
300 °C



60 °C



**Proték
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 324)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFLUX 12 x GN 1/1

- pojemność: 12 x GN 1/1
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900890	Piec	860	900	1277	112	15,8	400	19900,- (24477,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1190,- (1463,70)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFLUX 7 x GN 1/1

- pojemność: 7 x GN 1/1
- odległość między półkami: 67 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 301



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	13900,- (17097,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1190,- (1463,70)

PIECE UNOX

BakerTop™



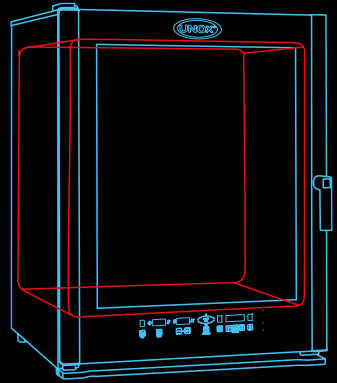
300 °C



60 °C



**Proték
SAFE**



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:



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	26300,- (32349,00)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	990,- (1217,70)



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 6 BLACH

- pojemność: 6 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)
9006050	Piec	860	940	820	86	10,1	400	18500,- (22755,00)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	990,- (1217,70)



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	14900,- (18327,00)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	990,- (1217,70)



PIECE UNOX

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 324)

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	44250,- (54427,50)

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	39650,- (48769,50)

¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERTOP GAZ

- 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



BakerTop™

Standard:



(opis ikon strona 324)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 10 BLACH GAZ

- pojemność: 10 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm



2 LATA
GWARANCJI



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	32400,- (39852,00)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	990,- (1217,70)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PIEKARSKO-CUKIERNICZY BAKERTOP 6 BLACH GAZ

- pojemność: 6 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm



2 LATA
GWARANCJI



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	23900,- (29397,00)
9051350	Podstawa	850	670	677	-	-	-	990,- (1217,70)

PIECE UNOX

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 324)

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	50800,- (62484,00)



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	46200,- (56826,00)



¹ na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX BAKERTOP

PODSTAWA DO PIECA

- do pieców BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051350	850	670	677	990,- (1217,70)

PODSTAWA DO PIECA

- do pieców BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051170	850	670	300	678,- (833,94)

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	7500,- (9225,00)

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- przeznaczony do pieców elektrycznych
- nr kat. 907418 pasuje do pieców BakerTop (bez 16 600x400)
- nr kat. 907518 pasuje do pieców BakerTop 16 600x400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907418	860	1028	297	0,2	230	6750,- (8302,50)
907518	868	1060	297	0,2	230	10000,- (12300,00)

WZMACNIACZ DŹWIĘKOWY

- wzmacnia sygnał dźwiękowy pieca informujący o zakończeniu pracy



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908706	250,- (307,50)

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	4400,- (5412,00)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	500,- (615,00)

WIELOPUNKTOWA SONDA RDZENIA MULTI.POINT



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908255	750,- (922,50)

ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908720	100,- (123,00)

SYSTEM DO PROGRAMOWANIA PIECA

- wersja systemu Ovex.NET 3.0
- wejście USB



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908237	1500,- (1845,00)

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)

AKCESORIA DO PIECÓW UNOX BAKERTOP



BakerTop™

BLACHA WYPIEKOWA

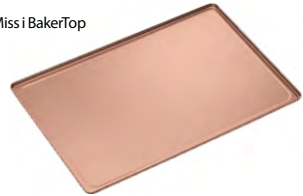
- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	49,- (60,27)
911102	600	400	69,- (84,87)

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)

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)

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)

BLACHA WYPIEKOWA
DO BAGIETEK

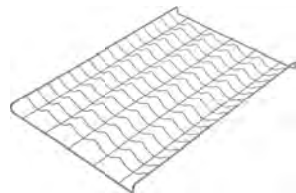
- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop
- blacha 911301 z pokryciem silikonowym



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)

RUSZT CHROMOWANY

- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911702	600	400	55,- (67,65)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA
DWÓCH PIECÓW BAKERTOP

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908757	1600,- (1968,00)

BakerLux™



DRY PLUS

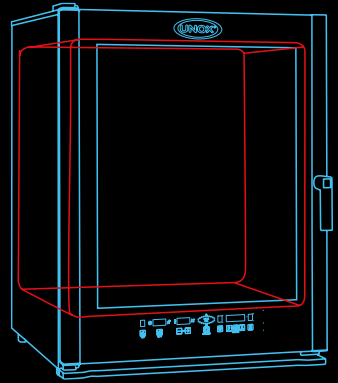
300 °C



60 °C



Proték SAFE



AIR PLUS



STEAM PLUS





PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BAKERLUX

- panel sterowania **Manual**
- nawilżanie komory **STEAM.Plus**
- maksymalna temperatura 260°C
- 2 prędkości wentylatora
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi

Standard:



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX

- pojemność: 10 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 311 i 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900893	Piec	860	900	1277	112	15,8	400	1990,- (24477,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1190,- (1463,70)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX

- pojemność: 6 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 311 i 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900693	Piec	860	900	957	80	10,5	400	1390,- (17097,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1190,- (1463,70)

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	7500,- (9225,00)

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



Standard: (opis ikon strona 324)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX DYNAMIC

- pojemność: 10 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 311 i 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900895	Piec	860	900	1277	112	15,8	400	21500,- (26445,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1190,- (1463,70)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BAKERLUX DYNAMIC

- pojemność: 6 blach 600 x 400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- oferta GN str. 20 - 25, oferta blach i rusztów str. 311 i 322



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900695	Piec	860	900	957	80	10,5	400	14700,- (18081,00)
905167	Podstawa	860	680	672	-	-	-	1190,- (1463,70)

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	7500,- (9225,00)

LineMiss™



PIECE UNOX

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 324)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ROSSELLA MANUAL HUMIDITY



- pojemność: 4 blachy 600 x 400 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)
9041930	Piec	800	770	509	49	6,5	400	7000,- (8610,00)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	923,- (1135,29)

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)
9041950	Piec	880	770	509	49	6,5	400	8600,- (10578,00)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	923,- (1135,29)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ROSSELLA CLASSIC

- pojemność: 4 blachy 600 x 400 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)
9041900	Piec	800	770	509	49	6,5	400	7850,- (9655,50)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	923,- (1135,29)

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)
9041990	Piec	800	770	509	49	6,5	400	9990,- (12287,70)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	923,- (1135,29)

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"



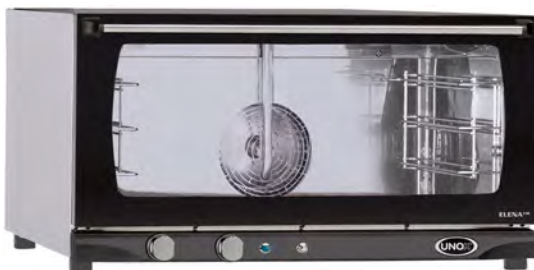
LineMiss™

ELENA

Standard:      (opis ikon strona 324)

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ELENA MANUAL HUMIDITY

- pojemność: 3 blachy 600 x 400 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)
9041830	Piec	800	813	429	40	3,2	230	5500,- (6765,00)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	923,- (1135,29)

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	7150,- (8794,50)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	923,- (1135,29)

PIECE UNOX

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 cateringowa (podłączenie wody)



LineMiss™

ARIANNA

Standard:     (opis ikon strona 324)

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	4000,- (4920,00)
905132	Podstawa	590	475	782	-	-	-	891,- (1095,93)

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	5200,- (6396,00)
905132	Podstawa	590	475	782	-	-	-	891,- (1095,93)

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	4550,- (5596,50)
905132	Podstawa	590	475	782	-	-	-	891,- (1095,93)

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 324)



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



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)
9041130	Piec	600	651	429	25	3,0	230	3750,- (4612,50)
905132	Podstawa	590	475	782	-	-	-	891,- (1095,93)

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	6300,- (7749,00)
905132	Podstawa	590	475	782	-	-	-	891,- (1095,93)

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



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)
9041150	Piec	600	651	429	25	3,0	230	4650,- (5719,50)
905132	Podstawa	590	475	782	-	-	-	891,- (1095,93)

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	4300,- (5289,00)
905132	Podstawa	590	475	782	-	-	-	891,- (1095,93)

PIECE UNOX

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 324)

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	5250,- (6457,50)
905192	Podstawa	798	599	782	-	-	-	923,- (1135,29)

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	2800,- (3444,00)
905133	Podstawa	590	475	782	-	-	-	869,- (1068,87)

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	2600,- (3198,00)
905133	Podstawa	590	475	782	-	-	-	869,- (1068,87)

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	2400,- (2952,00)

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 8 460x330
- odległość między półkami 70 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905132	598	518	782	891,- (1095,93)
905133	590	475	782	869,- (1068,87)

PODSTAWA DO PIECA

- pasuje do modeli Rossella, Elena, Domenica
- pojemność 8 600x400
- odległość między półkami 70 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905192	798	599	782	923,- (1135,29)

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	5100,- (6273,00)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA PIECÓW LINEMISS

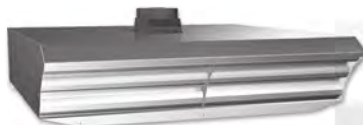
- w komplecie: osłona przednia, osłona tylna, 4 nóżki, wąż gumowy do kominia



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908651	460 x 330	700,- (861,00)
908646	600 x 400	820,- (1008,60)

OKAP

- pasuje do modeli Rossella Dynamic, Elena Dynamic i Elena Power Dynamic
- w standardzie z kondenserm pary wodnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907595	800	847	261	0,2	230	4800,- (5904,00)

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)

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)

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)

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)

BLACHA WYPIEKOWA DO BAGIETEK

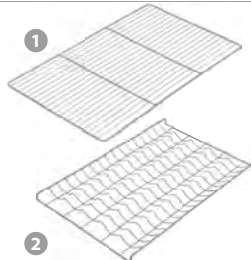
- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop
- blacha 911301 z pokryciem silikonowym



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)

RUSZTY

- 5 rowków: 911702
- do pieców LineMiss i BakerTop



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	103644	Ruszt ze stali nierdzewnej	600	400	88,- (108,24)
2.	911702	Ruszt chromowany	600	400	55,- (67,65)

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska, perforowana
- do pieców LineMiss



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914201	460	330	70,- (86,10)

BLACHA ALUMINIOWA

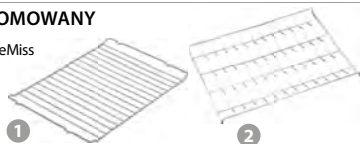
- blacha płaska
- do pieców LineMiss



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914101	460	330	56,- (68,88)

RUSZT CHROMOWANY

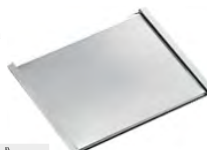
- do pieców LineMiss



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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
915101	342	242	40,- (49,20)

PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO PIECÓW CHEFTOP, BAKERTOP, CHEFLUX, BAKERLUX, LINEMISS

ZMIĘKZACZE DO WODY

Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	374
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	374



Nr kat.	Nr strony
822999	374



SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	374

FILTRY DO WODY

Nr kat.	Nr strony
822800	
822825	372
822827	
822829	
822831	



LICZNIK PRZEPŁYWU



Nr kat.	Nr strony
823998	372

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX.DET&RISE



Nr kat.	Nr strony
908010	300

BLACHY



Nr strony
301, 311, 322

GN-y



Nr strony
20 - 25

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY



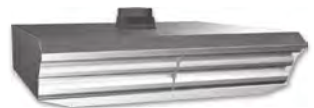
Nr kat.	Nr strony
908001	298, 310

PODSTAWA



Nr strony
298, 309, 321





















OKAP



Nr strony
298, 309, 321

PIECE UNOX

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 umożliwia 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

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS VIDE¹

- idealny do gotowania w kąpeli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- grzałka: 1,4 kW
- zapewnia stabilność temperatury w zakresie -0,1°C do +0,2°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C



NOWE TECHNOLOGIE



Duży wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu.
Wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody.
Do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691100	163	128	320	1,9	1,4	230	1599,- (1966,77)

SCHEMAT PROCESU GOTOWANIA SOUS VIDE

Sous Vide jest to próżniowa metoda długiego gotowania potraw w szczelnie zamkniętych workach plastikowych, umieszczonych w gorącej wodzie. Celem metody jest zachowanie naturalnego smaku i jakości żywności. Przygotowanie tego typu potraw, wymaga odpowiednich urządzeń, które precyzyjnie utrzymują właściwą temperaturę wody. Poniżej przedstawiamy kolejno etapy przygotowania potrawy zgodnie z technologią sous vide:



1 WYBÓR PRODUKTU (SUROWCA)

- należy wybrać produkt, dobry, naturalny, świeży

2 PRZYGOTOWANIE WSTĘPNE

- do przygotowania wstępnego należą: czyszczenie, odtłuszczanie, luzowanie, filetowanie, przyprawienie, dodawanie np. wywarów, olejów, win (oferta noży str. 82 - 92)

3 PAKOWANIE DO WORKÓW PRÓŻNIOWYCH

- przygotowane produkty należy spakować do worków do pakowania próżniowego
- należy stosować do gotowania specjalne worki do pakowania próżniowego (worki do pakowania próżniowego str. 330)

4 OBNIŻANIE TEMPERATURY PRODUKTU

- w schładzarce szokowej, chłodzarnie lub kąpieli wodnej przed wakuowaniem aby uniknąć nadmiernego parowania i strat smaku i masy (schładzarki szokowe str. 299, 330)

5 WAKUMOWANIE

- w pakowarkach próżniowych (pakowarki próżniowe str. 328 - 329)

6 GOTOWANIE PRÓŻNIOWE (PASTERYZACJA)

- w piecu konwekcyjno-parowym lub z zastosowaniem cyrkulatora (oferta pieców str. 287 - 303)
(oferta cyrkulatorów str. 325, 331)

DODATKOWE ETAPY, KONIECZNE W PRZYPADKU PÓŹNIEJSZEGO SERWOWANIA:

SCHŁADZANIE W SCHŁADZARCE SZOKOWEJ

należy doprowadzić do temperatury poniżej 3°C w czasie poniżej 90 minut (schładzarki szokowe str. 299, 330)

PRZECHOWYWANIE W CHŁODNI

w temperaturze do 3°C, przy ścisłym zachowaniu łańcucha chłodniczego (oferta chłodnictwa str. 45 - 63)

REGENERACJA

w piecach konwekcyjno-parowych albo w cyrkulatorach, nie przekraczając temperatury gotowania sous vide danej potrawy (oferta pieców str. 287 - 303)

7 DODATKOWA OBRÓBKA CIEPLNA

- markowanie na grillu; podsmażenie na patelni; zapiekanie pod salamandrami albo w piecach konwekcyjno-parowych (oferta urządzeń do obróbki cieplnej str. 220-251)

8 SERWOWANIE

- dodawanie sosu, garniowanie i ułożenie dania na talerzu (oferta zastawy stołowej str. 164 - 171)

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych

Pakowarki listwowe:

- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych (produktów suchych)
- należy stosować wyłącznie worki szczelinowe do pakowania próżniowego
- niewielkich rozmiarów konstrukcja
- dedykowane jako urządzenia pomocnicze
- narzędzie do przygotowania składników do systemów sous vide przy użyciu worków szczelinowych do pakowania próżniowego

Pakowarki komorowe:

- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- można stosować zarówno worki szczelinowe jak i worki gładkie
- narzędzie do przygotowania składników do systemów sous vide oraz w piecach konwekcyjno-parowych w niskich temperaturach przy użyciu worków gładkich przystosowanych do gotowania

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA



- urządzenie do próżniowego pakowania produktów spożywczych
- elektroniczne sterowanie
- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności 8 m³/h w modelu 691350 i 4 m³/h w modelu 691309
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- maksymalny rozmiar worków:
250x350 mm dla 691350,
200x300 mm dla 691309
- przezroczysta pokrywa
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej



1

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)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- idealne do pakowania próżniowego produktów spożywczych suchych
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- duża wydajność
- max szerokość zgrzewu 390 mm
- dodatkowy ergonomiczny przycisk start po prawej stronie usprawniający pracę
- należy stosować wyłącznie z workami szczelinowymi
- automatyczny uchwyt przytrzymujący worek



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

- idealne do pakowania produktów spożywczych
- elektroniczne sterowanie
- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- max szerokość zgrzewu 290mm



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

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



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 0.75/0.95mm



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691904	160	230	-18 do 99	100	32,- (39,36)
691905	200	300	-18 do 99	100	52,- (63,96)
691906	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 0.75mm



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691914	160	230	-18 do 99	100	21,- (25,83)
691915	200	300	-18 do 99	100	34,- (41,82)
691916	250	350	-18 do 99	100	49,- (60,27)



PLASTRY

- taśma uszczelniająca do sondy sous-vide



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



SCHŁADZARKA SZOKOWA

- urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiają czyszczenie
- otwór odpływowy na spodzie komory
- wbudowany agregat
- cyfrowy panel sterowania
- pojemność: 5 x GN 1/1
- wsad 12/18 kg na cykl
- schładzanie szokowe od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut
- urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia +2°C gdy cykl schładzania szokowego dobiegnie końca
- zamrażanie szokowe od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut
- urządzenie automatycznie przechodzi w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca
- ręczne rozmrażanie
- pojemność: 5 x GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
849053	750	740	850	0,98	230	8499,- (10453,77)

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS VIDE¹

- idealny do gotowania w kąpielii wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- zapewnia stabilność temperatury w zakresie -0,1°C do +0,2°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwi równomierną cyrkulację wody
- grzałka: 0,65 kW
- duży wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- w komplecie pokrywa ze stali nierdzewnej

Cyfrowy
wyświetlacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691200	415	270	285	0,65	230	1599,- (1966,77)

MEBLE I URZĄDZENIA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- pełen asortyment mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej

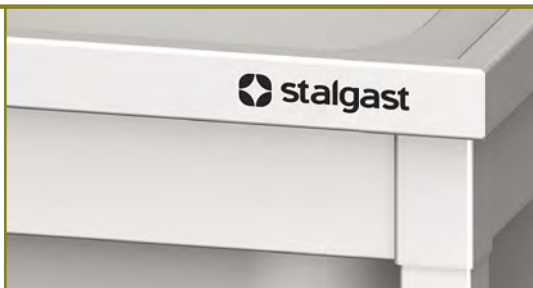


MEBLE I URZĄDZENIA ZE STALI NIERDZEWNEJ

2013

Pełna oferta mebli
i urządzeń ze stali nierdzewnej
dostępna u naszych
Partnerów Handlowych
na terenie całej Polski.

Więcej informacji na
www.stalgast.com



CIĄGI WYDAWCZE

- pełen asortyment elementów ciągu:
 - system szkieletowy
 - system korpusowy
 - elementy do zabudowy

Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

MEBLE



Pełna oferta ciągów
dostępna u naszych
Partnerów Handlowych
na terenie całej Polski.

Więcej informacji na
www.stalgast.com

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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
Szuflada podwieszana					
1.	98 232 4 041	410	480	260	364,- (447,72)
	98 232 5 041	410	580	260	386,- (474,78)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	98 001 6 060	600			590,- (725,70)
	98 001 6 100	1000	600	850	750,- (922,50)
	98 001 6 120	1200			828,- (1018,44)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	98 001 7 060	600			624,- (767,52)
	98 001 7 100	1000	700	850	794,- (976,62)
	98 001 7 120	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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
Szuflada podwieszana					
1.	98 232 4 041	410	480	260	364,- (447,72)
	98 232 5 041	410	580	260	386,- (474,78)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	98 004 6 060	600			678,- (833,94)
	98 004 6 100	1000	600	850	882,- (1084,86)
	98 004 6 120	1200			987,- (1214,01)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	98 004 7 060	600			723,- (889,29)
	98 004 7 100	1000	700	850	948,- (1166,04)
	98 004 7 120	1200			1064,- (1308,72)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- 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)
98 015 6 100	1000	600	850	1841,- (2264,43)	98 015 7 100	1000	700	850	1951,- (2399,73)
98 015 6 120	1200			2067,- (2542,41)	98 015 7 120	1200			2193,- (2697,39)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- 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)
98 016 6 150	1500	600	850	2403,- (2955,69)	98 016 7 150	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)
98 018 6 100	1000			1940,- (2386,20)	98 018 7 100	1000			2078,- (2555,94)
98 018 6 120	1200	600	850	2133,- (2623,59)	98 018 7 120	1200	700	850	2287,- (2813,01)
98 018 6 140	1400			2326,- (2860,98)	98 018 7 140	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)
98 020 6 455	450	600	850	1367,- (1681,41)	98 020 7 455	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)
98 021 6 455	450	600	850	1709,- (2102,07)	98 021 7 455	450	700	850	1808,- (2223,84)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z BLOKIEM DWÓCH SZUFLAD I PÓŁKĄ

- 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)
98 026 6 120	1200	600	850	2001,- (2461,23)	98 026 7 120	1200	700	850	2155,- (2650,65)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z BLOKIEM DWÓCH SZUFLAD DRZWI SUWANE

- stół spawany
- przestawna półka
- głębokość szuflad 200 mm

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)
98 034 6 140	1400	600	850	3086,- (3795,78)	98 034 7 140	1400	700	850	3318,- (4081,14)

MEBLE

SZAFKA WISZĄCA DRZWI SKRZYDŁOWE

- szafka spawana
- przestawna półka
- modele W=400, 500 mm - drzwi jednoskrzydłowe
- 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)
98 170 3 080	800			959,- (1179,57)
98 170 3 100	1000	300	600	1081,- (1329,63)
98 170 3 120	1200			1196,- (1471,08)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 170 4 080	800			1030,- (1266,90)
98 170 4 100	1000	400	600	1163,- (1430,49)
98 170 4 120	1200			1290,- (1586,70)

SZAFKA WISZĄCA DRZWI SUWANE

- szafka spawana
- przestawna półka
- 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)
98 172 3 080	800			1158,- (1424,34)
98 172 3 100	1000	300	600	1301,- (1600,23)
98 172 3 120	1200			1445,- (1777,35)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 172 4 080	800			1229,- (1511,67)
98 172 4 100	1000	400	600	1384,- (1702,32)
98 172 4 120	1200			1538,- (1891,74)

POŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA



- prosty montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 175 3 060	600			226,- (277,98)
98 175 3 080	800	300	400	249,- (306,27)
98 175 3 100	1000			277,- (340,71)
98 175 3 120	1200			298,- (366,54)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 175 4 060	600			249,- (306,27)
98 175 4 080	800	400	400	282,- (346,86)
98 175 4 100	1000			309,- (380,07)
98 175 4 120	1200			342,- (420,66)

POŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA



- prosty montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 177 3 060	600			486,- (597,78)
98 177 3 080	800	300	660	535,- (658,05)
98 177 3 100	1000			585,- (719,55)
98 177 3 120	1200			629,- (773,67)
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 177 4 060	600			530,- (651,90)
98 177 4 080	800	400	660	590,- (725,70)
98 177 4 100	1000			657,- (808,11)
98 177 4 120	1200			717,- (881,91)



STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół skręcany
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm (zaślepiony)
- 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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 081 6 100	1000	600	850	1692,- (2081,16)	98 081 7 100	1000	700	850	1764,- (2169,72)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

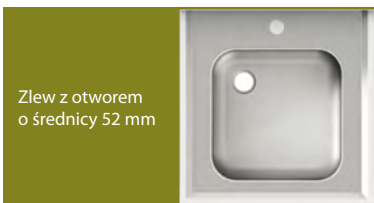
- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm (zaślepiony)
- stół o D=600 mm posiada komory
 - o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 posiada komory
 - o wymiarach 500x500x250 mm
- w stole o W=1200 komory w blacie umieszczone centralnie
- możliwość 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)
98 082 6 120	1200	600	850	1808,- (2223,84)	98 082 7 120	1200	700	850	1891,- (2325,93)
98 082 6 140	1400	600	850	1924,- (2366,52)	98 082 7 140	1400	700	850	2017,- (2480,91)

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 062 6 060	600	600	850	1030,- (1266,90)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 062 7 070	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)
98 076 6 100	1000	600	850	1461,- (1797,03)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 076 7 100	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)
98 069 6 100	1000	600	850	1323,- (1627,29)
98 069 6 120	1200	600	850	1433,- (1762,59)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 069 7 100	1000	700	850	1395,- (1715,85)
98 069 7 120	1200	700	850	1516,- (1864,68)

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm (zaślepiony)



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)
98 141 4 040	400	295	150	375,- (461,25)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 142 4 240	400	410	240	587,- (722,01)

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)
98 233 4 040	400	295	240	926,- (1138,98)

UMYWALKA PORZĄDKOWA

- umywalka spawana
- wymiary komory:
300x240x100 mm
400x400x250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 235 7 050	500	700	850	1490,- (1832,70)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM DRZWI SUWANE

- stół spawany
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm (zaslepiony)
- 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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 089 6 100	1000	600	850	2409,- (2963,07)	98 089 7 100	1000	700	850	2535,- (3118,05)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM DRZWI SKRZYDŁOWE

- stół spawany
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm (zaslepiony)
- stoły posiadają komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- zawiasy w drzwiach po stronie lewej
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów \varnothing 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)
98 071 6 050	500	600	850	1505,- (1851,15)	98 071 7 050	500	700	850	1571,- (1932,33)

**STÓŁ WYŁADOWCZY PRAWY Z PÓŁKĄ
DO ZMYWARKI KAPTUROWEJ SILANOS
model: 803012, 803013, 803014**

- stół skręcany
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 129 7 080	800	700	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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 130 7 080	800	700	880	1191,- (1464,93)



**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)
98 244 7 080	800	740	880	1191,- (1464,93)



**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)
98 245 7 080	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 (zaślepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 125 7 080	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 (zaślepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 240 7 080	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 (zaślepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 126 7 080	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 (zaślepiony)
- możliwość wycięcia otworu pod rozdrabniacz odpadów za dodatkową opłatą 50 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 241 7 080	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)
98 095 6 120	1200	600	900	1262,- (1552,26)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 095 7 120	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)
98 096 6 120	1200	600	900	1262,- (1552,26)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 096 7 120	1200	700	900	1318,- (1621,14)

STÓŁ Z BASENEM DWUKOMOROWYM

- 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)
98 137 6 120	1200	600	850	1696,- (2086,08)	98 137 7 120	1200	700	850	1793,- (2205,39)

STÓŁ Z BASENEM DWUKOMOROWYM

- 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)
98 138 6 120	1200	600	850	1871,- (2301,33)	98 138 7 120	1200	700	850	1977,- (2431,71)

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- 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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 133 6 060	600			1114,- (1370,22)
98 133 6 070	700			1166,- (1434,18)
98 133 6 080	800	600	850	1219,- (1499,37)
98 133 6 100	1000			1327,- (1632,21)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 133 7 060	600			1164,- (1431,72)
98 133 7 070	700			1220,- (1500,60)
98 133 7 080	800	700	850	1277,- (1570,71)
98 133 7 100	1000			1393,- (1713,39)

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- 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)
98 134 6 060	600			1208,- (1485,84)
98 134 6 070	700			1272,- (1564,56)
98 134 6 080	800	600	850	1334,- (1640,82)
98 134 6 100	1000			1464,- (1800,72)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 134 7 060	600			1266,- (1557,18)
98 134 7 070	700			1333,- (1639,59)
98 134 7 080	800	700	850	1400,- (1722,00)
98 134 7 100	1000			1534,- (1886,82)

MEBLE

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)
98 152 5 080	800			2508,- (3084,84)
98 152 5 100	1000	500		2838,- (3490,74)
98 152 6 080	800	600	1800	2657,- (3268,11)
98 152 6 100	1000			3009,- (3701,07)
98 152 7 080	800	700		2811,- (3457,53)
98 152 7 100	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)
98 166 5 080	800			3836,- (4718,28)
98 166 5 100	1000	500		4315,- (5307,45)
98 166 5 120	1200			4795,- (5897,85)
98 166 6 080	800	600	1800	3979,- (4894,17)
98 166 6 100	1000			4475,- (5504,25)
98 166 6 120	1200			4976,- (6120,48)
98 166 7 080	800	700		4123,- (5071,29)
98 166 7 100	1000			4641,- (5708,43)
98 166 7 120	1200			5153,- (6338,19)

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- konstrukcja spawana
- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

Możliwość zamontowania zamka do drzwi za dodatkową opłatą 100 zł netto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 146 5 050	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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 147 5 100	1000	500	2000	3285,- (4040,55)

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI 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)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 185 4 060	600			861,- (1059,03)	98 185 6 060	600			976,- (1200,48)
98 185 4 080	800	400		943,- (1159,89)	98 185 6 080	800	600		1091,- (1341,93)
98 185 4 100	1000			1025,- (1260,75)	98 185 6 100	1000			1208,- (1485,84)
98 185 4 120	1200		1800	1108,- (1362,84)	98 185 6 120	1200		1800	1328,- (1633,44)
98 185 5 060	600			915,- (1125,45)	98 185 7 060	600			1037,- (1275,51)
98 185 5 080	800	500		1014,- (1247,22)	98 185 7 080	800	700		1169,- (1437,87)
98 185 5 100	1000			1114,- (1370,22)	98 185 7 100	1000			1301,- (1600,23)
98 185 5 120	1200			1218,- (1498,14)	98 185 7 120	1200			1438,- (1768,74)

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI 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)	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 186 4 060	600			926,- (1138,98)	98 186 6 060	600			1058,- (1301,34)
98 186 4 080	800	400		1020,- (1254,60)	98 186 6 080	800	600		1191,- (1464,93)
98 186 4 100	1000			1108,- (1362,84)	98 186 6 100	1000			1318,- (1621,14)
98 186 4 120	1200		1800	1201,- (1477,23)	98 186 6 120	1200		1800	1450,- (1783,50)
98 186 5 060	600			992,- (1220,16)	98 186 7 060	600			1124,- (1382,52)
98 186 5 080	800	500		1103,- (1356,69)	98 186 7 080	800	700		1279,- (1573,17)
98 186 5 100	1000			1213,- (1491,99)	98 186 7 100	1000			1422,- (1749,06)
98 186 5 120	1200			1328,- (1633,44)	98 186 7 120	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
- skrętne kółka
- obudowa kółka – stal nierdzewna



Nr kat.	Ilość GN	W mm	D mm	H mm	Moc kW	Cena (zł) netto (brutto)
98 226 6 093	2	880			1,7	2634,- (3239,82)
98 226 6 126	3	1205	600	850	3,0	3075,- (3782,25)
98 226 6 158	4	1530			3,4	3902,- (4799,46)

BEMAR JEZDNY

- niezależne sterowanie temperatury w komorach
- bemar wodny
- zawór spustowy
- maksymalna głębokość pojemników GN 1/1 200 mm
- zasilanie 230 V
- skrętne kółka
- obudowa kółka – stal nierdzewna

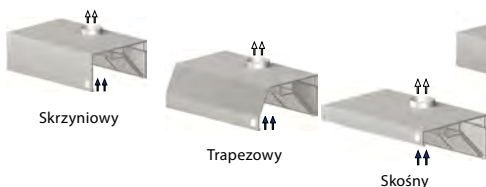


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Moc kW	Cena (zł) netto (brutto)
98 227 6 093	2-komory	880			1,70	3241,- (3986,43)
98 227 6 126	3-komory	1205	600	850	2,55	4123,- (5071,29)
98 227 6 158	4-komory	1530			3,40	5389,- (6628,47)

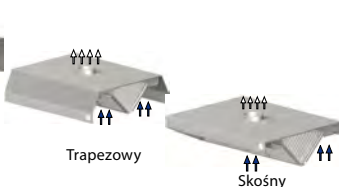
OKAPY PRZYŚCIENNE I CENTRALNE

- 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.

PRZYŚCIENNY



CENTRALNY



NADSTAWKI NA STÓŁ POJEDYNCZE I PODWÓJNE



NADSTAWKI GRZEWCZE NA STÓŁ POJEDYNCZE I PODWÓJNE



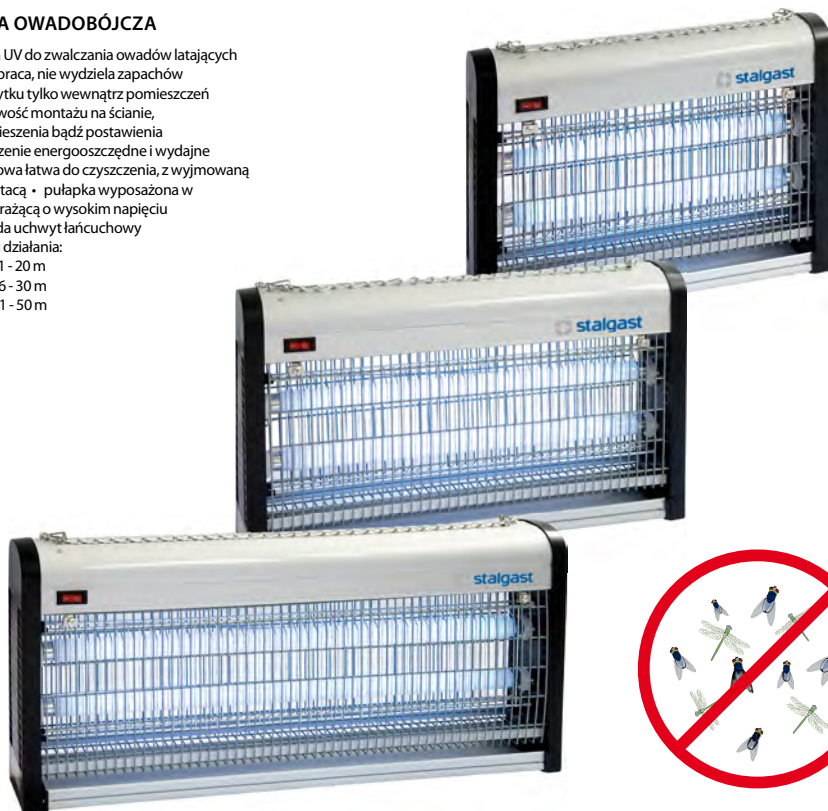
STOŁY Z SZAFKĄ GRZEWCZĄ



oraz inne meble ...
 pełna oferta mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej dostępna u naszych partnerów handlowych na terenie całej Polski

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 uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
 - 692211 - 20 m
 - 692216 - 30 m
 - 692221 - 50 m

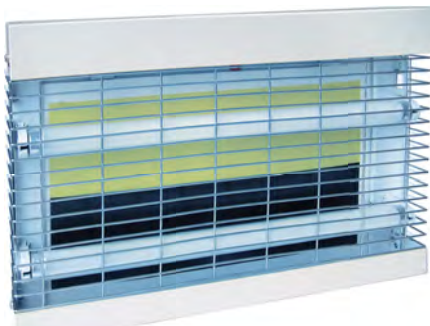


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P ¹ W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692211	390	100	320	2x10	230	125,- (153,75)
692216	500	95	320	2x15	230	138,- (169,74)
692221	650	95	320	2x18	230	165,- (202,95)

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 (9,59)

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

INOX



HIGIENA



969⁰⁰
CENA



Kratka ze stali chromowanej.
W cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E. Coli, ziarenkowców, pałeczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



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)

SZCZOTKI VIKAN

- wysokiej jakości, trwałe szczotki zapewniające czystość oraz higienę
- korpusy szczotek wykonane z litego polipropylenu, odporne na wszelkie zabrudzenia
- włose 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



SZCZOTKA OKRĄGŁA

- wykonana z poliestru
- włos h = 44 mm
- biała rączka



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)

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 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



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)

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)

SZCZOTKA DO MYCIA PODŁOGI

- poliester
- włos h = 25 mm



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)

SZCZOTKA DO ZAMIATANIA PODŁOGI

- poliester
- włos h = 45 mm



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)

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)

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	Zapaszowa guma		400	-	-	45,- (55,35)
600148	Zapaszowa guma		400	-	-	45,- (55,35)

ŚCIĄGACZKA DO WODY Z PODŁOGI

- podwójna
- polipropylen+guma w dwóch rzędach



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	Zapaszowa guma		500	-	-	53,- (65,19)

KIJ ALUMINIOWY UNIERSALNY

- pasuje do wszystkich szczotek i ściągaczek
- 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)

ŚCIĄGACZKA DO WODY Z BŁATÓW

- polipropylen + 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)

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki
- praktyczna kieszeń





ZAPASKA MINI



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634011		373	21,- (25,83)
634012		373	14,- (17,22)
634013		373	21,- (25,83)
634015		373	14,- (17,22)

ZAPASKA MIDI



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634021		700	24,- (29,52)
634022		700	16,- (19,68)
634023		700	24,- (29,52)
634025		700	24,- (29,52)

ZAPASKA MAXI



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634031		1000	38,- (46,74)
634033		1000	30,- (36,90)

BLUZY 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. 358

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634072	S	52,- (63,96)
634073	M	52,- (63,96)
634074	L	52,- (63,96)
634075	XL	52,- (63,96)

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634052	S	54,- (66,42)
634053	M	58,- (71,34)
634054	L	58,- (71,34)
634055	XL	58,- (71,34)
634057	XXXL	47,- (57,81)

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)
634066	XXL	53,- (65,19)

BLUZA W SEREK



- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 3 na str. 358



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634103	M	49,- (60,27)
634104	L	49,- (60,27)
634105	XL	49,- (60,27)

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. 358



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634083	M	69,- (84,87)
634084	L	69,- (84,87)

SPODNIE KUCHARSKIE



- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 4 na str. 358



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	17,- (20,91)

CZAPKA

Nino Cucina

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt
- długi okres użytkowania



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
634003	15,- (18,45)

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizeлина



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
507221	200	2,99 (3,68)
507251	250	3,19 (3,92)

FARTUCH

Nino Cucina

- skład 35% bawełna, 65% poliester



TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	
			(długi rękaw)	(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

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

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców
M	115-120	72-77
L	121-134	77-79
XL	135-147	79-81

SPODNIE KUCHARSKIE

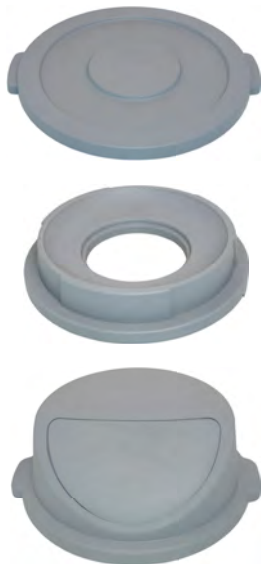
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634043		960	35,- (43,05)



POJEMNIK NA ODPADY

- 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	98,- (120,54)
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	109,- (134,07)

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	33,- (40,59)
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	41,- (50,43)
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	55,- (67,65)
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	37,- (45,51)
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	43,- (52,89)
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	59,- (72,57)



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	135,- (166,05)
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	184,- (226,32)

TABLICZKA INFORMACYJNA

- samoprzylepna
- średnica Ø=75 mm



1



2



3



4

INOX

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	2,- (2,46)
4.	398004	Zakaz palenia	4,- (4,92)

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)

ODKAMENIACZ



- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, 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)

ZMYWARKA

- pojemność komory – 26 l
- pojemność bojlera – 5,5 l
- maksymalna wysokość wsadu 315 mm
- koszt do talerzy, uniwersalny 500x500 mm i pojemnik na sztućce w standardzie



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM



ZMYWALNIA

Dozownik płynu
nabylszczającego
w komplecie



Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej. Uchwyt drzwi profilowany ze stali nierdzewnej. 2 pary ramion myjąco-płuczających – góra/dół. 1 cykl pracy – 180 sek. Użycie wody 2,5 l/cykl.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801005	565	630	825	4,9	400	4990,- (6137,70)

Pełna oferta zmywarek na str 362-366

ZMYWARKA

- polska konstrukcja
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- uchwyt drzwi profilowany ze stali nierdzewnej
- 2 pary ramion myjąco-ptuczących – góra/dół
- 1 cykl pracy – 180 sek
- pojemność komory – 26 l
- pojemność bojlera – 5,5 l
- maksymalna wysokość wsadu 315 mm
- koszt 500x500 mm
- kosz do talerzy, uniwersalny i pojemnik na sztućce w standardzie
- dozownik płynu nabyliczającego w standardzie
- spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP
- użycie wody 2,5 l/cykl
- pełna oferta akcesoriów strona 369-371



Wyprodukowano w Polsce
STALGAST RADOM

Dozownik płynu
nabyliczającego
w komplecie



Możliwość montażu pompy
wspomagającej płukanie za
585 PLN netto.



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	V V	Cena (zł) netto (brutto)
801005	Zmywarka uniwersalna	562	630	825	4,9	400	4990,-	(6137,70)
801006	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	562	630	825	4,9	400	5300,-	(6519,00)
801007	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	562	630	825	4,9	400	5520,-	(6789,60)
801015	Zmywarka uniwersalna	562	630	825	3,9	230	4890,-	(6014,70)
801016	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	562	630	825	3,9	230	5170,-	(6359,10)
801017	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	562	630	825	3,9	230	5380,-	(6617,40)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	280,-	(344,40)
802010	Podstawa do zmywarek	585	565	450	-	-	539,-	(662,97)

ZMYWARKA DO SZKŁA

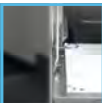
- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 120 sek.
- do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- kosz na szkło i pojemnik na sztućce w standardzie
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- wysokość otworu 210 mm w 804350 i 804351 oraz 240 mm w modelach 804412, 804413 i 804414
- kosze 350x350 w modelach 804350 i 804351 oraz 400x400 w modelach 804412, 804413 i 804414 (pełna oferta koszy na str. 369-371)
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)



Dozownik
płynu myjącego
i nabliyszczającego
w komplecie



Wyciszająca
podwójna ścianka



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
804350	Zmywarka do szkła	425	500	585	2,73	230	4280,- (5264,40)
804351	Zmywarka do szkła z pompą spustową	425	500	585	2,73	230	4530,- (5571,90)
804412	Zmywarka do szkła	470	520	635	2,73	230	4870,- (5990,10)
804413	Zmywarka do szkła z pompą spustową	470	520	635	2,73	230	5200,- (6396,00)
804414	Zmywarka do szkła ze zmiękcaczem	470	520	635	2,73	230	5410,- (6654,30)
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

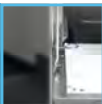
- wykonana ze stali nierdzewnej
- panel elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- do mycia talerzy, sztućców, szkła
- kosze 500x500 (pełna oferta koszy na str. 369-371)
- kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- wysokość otworu 320 mm
- 2 ramiona myjące i 2 ramiona płuczące



Dozownik
płynu myjącego
i nabliyszczającego
w komplecie



Wyciszająca
podwójna ścianka



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
802131	Zmywarka uniwersalna	580	610	840	6,4	400	5990,- (7367,70)
802134	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody	580	610	840	6,4	400	7290,- (8966,70)
802132	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody, z pompą wspomagającą płukanie	580	610	840	6,4	400	7490,- (9212,70)
802133	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody, z pompą wspomagającą płukanie, z pompą spustową	580	610	840	6,4	400	7820,- (9618,60)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	280,- (344,40)
802010	Podstawa do zmywarek	585	565	450	-	-	539,- (662,97)

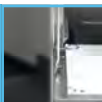
ZMYWARKA UNIWERSALNA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 180 sek.
- do mycia talerzy, sztućców, szkła
- kosz do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- wysokość otworu 320 mm
- kosze 500x500 (pełna oferta koszy na str. 369-371)
- 2 ramiona myjące i 2 ramiona płuczące

Dozownik
płynu myjącego
i nabyliczającego
w modelu 802102



Wyciszająca
podwójna ścianka



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
802101	Zmywarka uniwersalna	580	610	840	4,9	400	5580,- (6863,40)
802102	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	580	610	840	4,9	400	5780,- (7109,40)
802010	Podstawa do zmywarki 802011	585	565	450	-	-	539,- (662,97)

ZMYWARKA DO GARNKÓW

- wykonana ze stali nierdzewnej
- pompa wspomagająca płukanie
- czas trwania cyklu 60/120/180 sek.
- 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	720	1615	11,7	400	17500,- (21525,00)



ZMYWARKA KAPTUROWA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie (model 803017 jeden kosz do talerzy)
- 2 pary ramion myjąco-płuczących
- zużycie wody 3 l/cykl
- wysokość otworu wsadowego 405 mm
- kosze 500x500 (pełna oferta koszy na str. 369-371)
- model 803017 (wysokość zmywarki otwartej H=1955 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)
803012	Zmywarka kapturowa	655	770	1505	11,1	400	11990,- (14747,70)
803013	Zmywarka kapturowa z pompą wspomagającą płukanie	725	815	1420	11,1	400	12890,- (15854,70)
803017	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego, z pompą wspomagającą płukanie, z automatycznym zmiękczacem wody	665	770	1505	7,1	400	13500,- (16605,00)

ZMYWARKA KAPTUROWA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- 2 kosze 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. 369-371)



Dozownik
płynu myjącego
i nablyszczającego
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803011	655	770	1480	6,75	400	11250,- (13837,50)

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

Odpiływ

- 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

Odpiływ

- 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

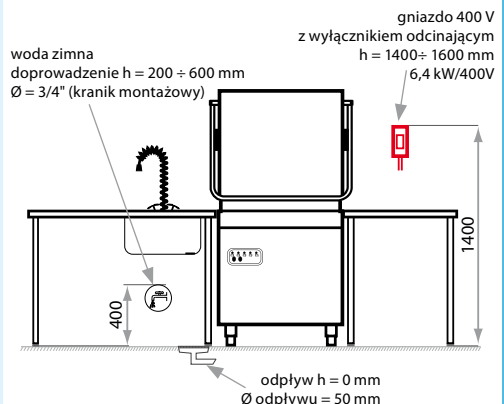
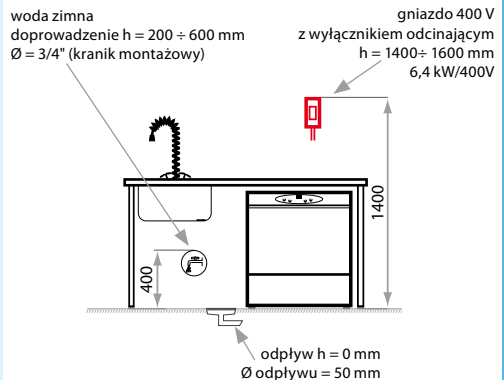
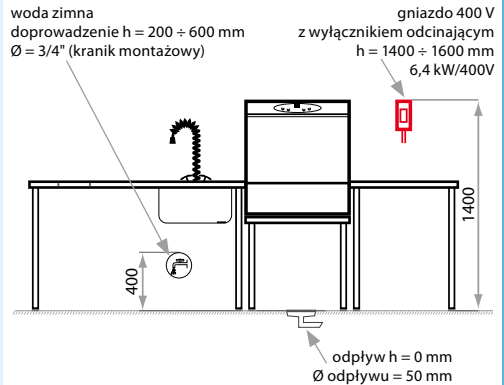
3. Zmywarka kapturowa

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

Odpiływ

- 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

ZMIĘKACZACZE DO WODY, SÓL

- mycie porcelany



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	374
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	374



Nr kat.	Nr strony
822999	374



Nr kat.	Nr strony
820999	374

FILTRY DO WODY

- mycie porcelany i szkła



Nr kat.	Nr strony
824130	372

PODSTAWA DO ZMYWARKI



Nr kat.	Nr strony
802010	
804010	363, 364
804011	

PŁYN DO MYCIA



Nr kat.	Nr strony
641050	
641100	360
641200	

PŁYN DO NABYSZCZANIA



Nr kat.	Nr strony
642050	
642100	360

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- udźwig do 150 kg
- skrętne 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)
801021	67	70	100	280,- (344,40)

KOSZ UNIWERSALNY

- 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)

STOJAK NA TALERZE



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
810401	Do kosza 810400	24,- (29,52)

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815100	430	210	150	30,- (36,90)

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815010	115	145	4,50 (5,54)

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815020	115	145	20,- (24,60)

POJEMNIK NA SZTUĆCE

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

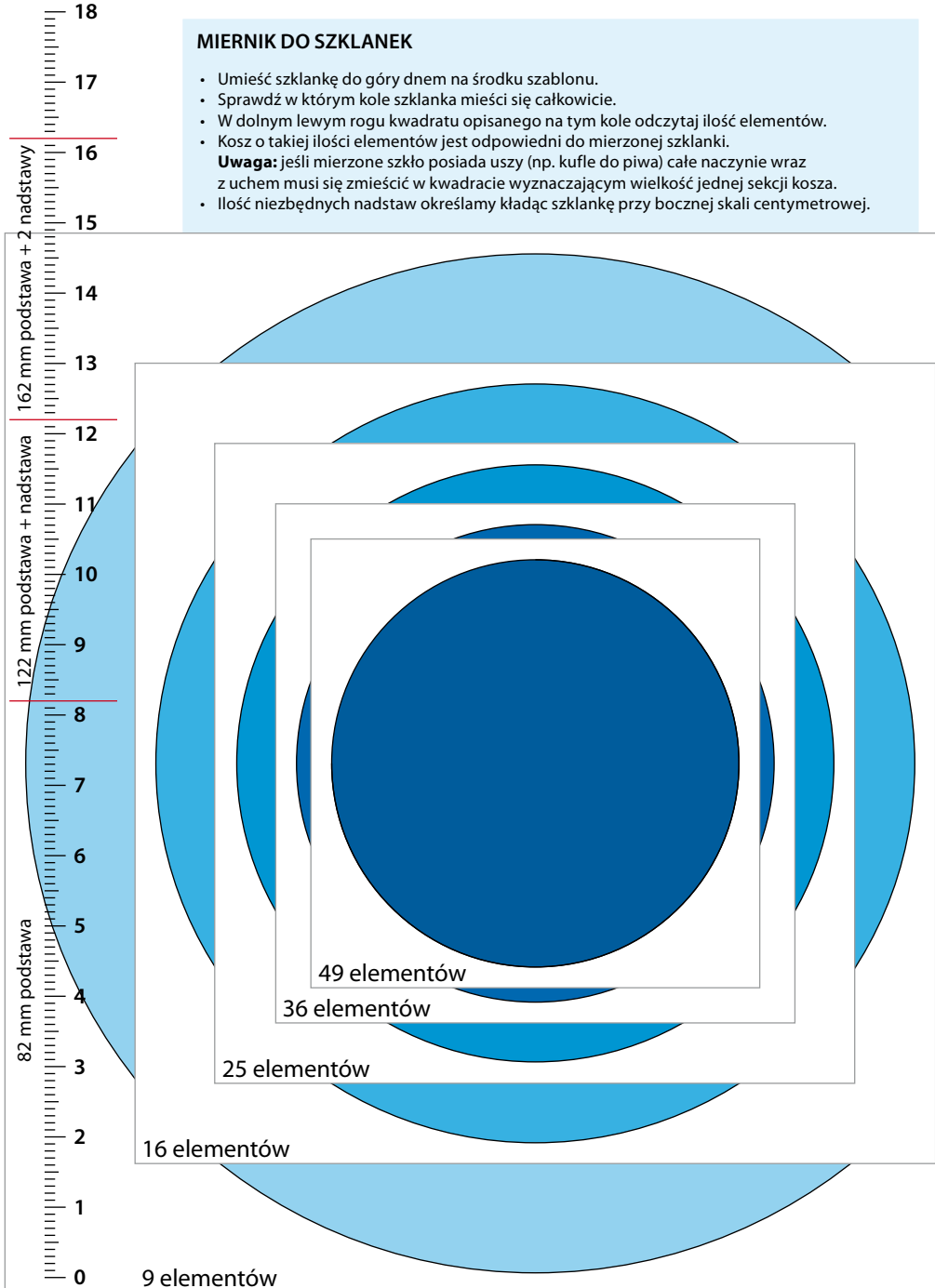
- pojemnik bez kubków



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815300	385	150	180	109,- (134,07)

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	43,- (52,89)
811600	16 elementów	500	500	104	43,- (52,89)
812500	25 elementów	500	500	104	44,- (54,12)
813600	36 elementów	500	500	104	46,- (56,58)
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	23,- (28,29)
812510	25 elementów	500	500	45	23,- (28,29)
813610	36 elementów	500	500	45	24,- (29,52)
814910	49 elementów	500	500	45	24,- (29,52)

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810100	500	500	87	41,- (50,43)

KOSZ DO TAC

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810200	500	500	87	43,- (52,89)

KOSZ DO TALERZY

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810300	500	500	87	42,- (51,66)

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 obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze głowicy 3/8 lub szybko-złączka
- głowice z obciążeniem 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 JG8	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

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

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	2990,- (3677,70)
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	799,- (982,77)



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 30 l/ min.
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- informacja o braku soli
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli - 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822999	225	435	475	230	1299,- (1597,77)

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
820081	185	410	8	270,- (332,10)
820121	185	510	12	310,- (381,30)
820161	185	610	16	385,- (473,55)

SÓL

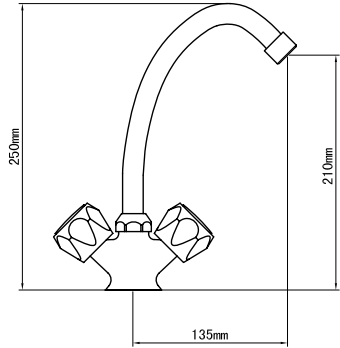
- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	35,- (43,05)

BATERIA UMYWALKOWA

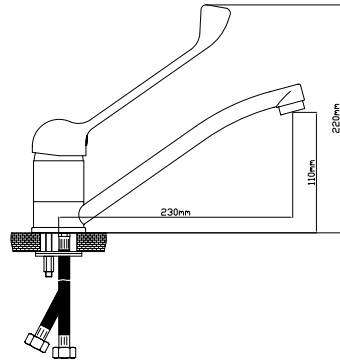
- bateria umywalkowa jednocentrowa



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651100	179,- (220,17)

BATERIA UMYWALKOWA

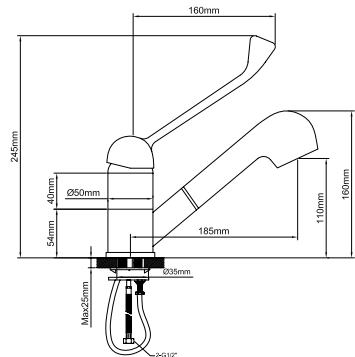
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651110	219,- (269,37)

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

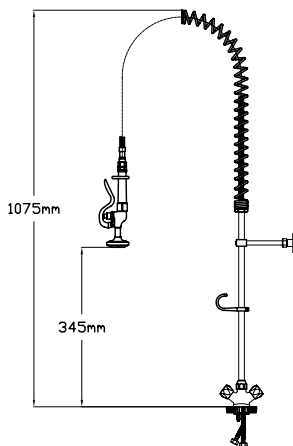
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651111	369,- (453,87)

NAPEŁNIACZ

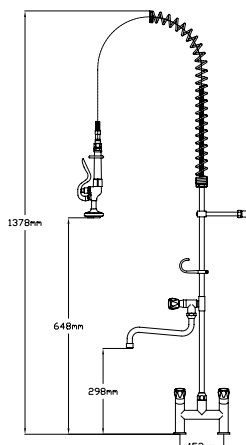
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651512	629,- (773,67)

NAPEŁNIACZ

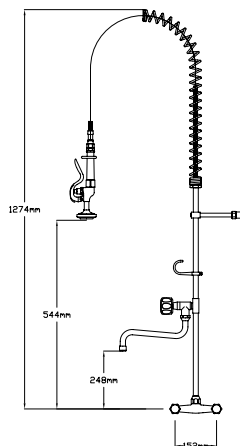
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651532	699,- (859,77)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651542	769,- (945,87)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca,
1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką



Nr kat.	Cena (zł)
651522	729,- (896,67)

WYKONANIE INSTALACJI ROZDRABNIACZA ODPADKÓW

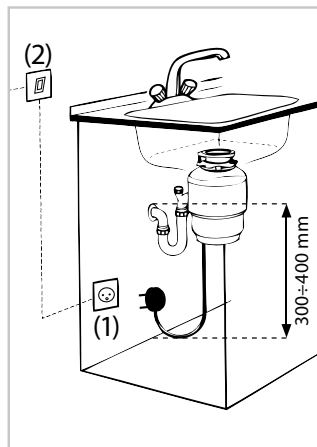
- Instalacja elektryczna:

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



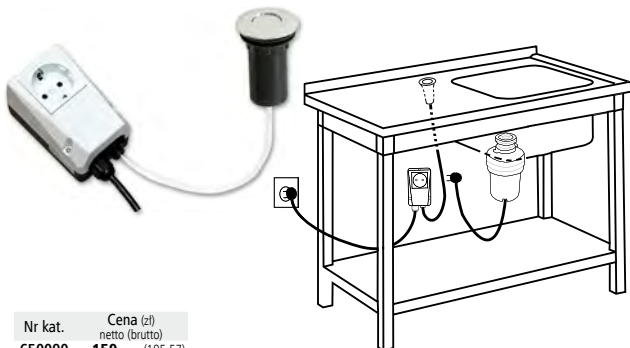
Specjalny zlew z otworem o średnicy 90 mm do podłączenia rozdrabniacza odpadów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
98 063 6 060	600	600	850	1108,- (1362,84)
98 063 7 070	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

- do montażu rozdrabniacza odpadów organicznych nr kat. 650022, 650001, 650003, 650010



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
650099	29,- (35,67)

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 rozbija 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, sztuców jednorazowych, kości, itp.



ROZDRABNIACZ ODPADKÓW ORGANICZNYCH

- kołnierzy wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



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

- włącznik pneumatyczny w komplecie
- mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej
- komora wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- kolnierz stalowy

Włącznik
pneumatyczny



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650010	190	330	0,31	230	888,- (1092,24)

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™



1



Do pracy ciężkiej

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	650001	205	312	8,8	0,70	230	2790,- (3431,70)
2.	650003	200	362	15,00	0,50	230	3990,- (4907,70)

- A**
- Aksesoria do gyrosa 243
 Aksesoria do linii 600 271
 Aksesoria do linii 700 280
 Aksesoria do linii 900 285
 Aksesoria do maszynek do mięsa 98
 Aksesoria do pieców unox 298-301
 Aksesoria do pieców unox BakerTop 309-311
 Aksesoria do pieców unox LineMiss 322
 Aksesoria do pieców unox LineMiss i linemicro 321
 Aksesoria do syfonów iSi 210
 Aksesoria do szaf chłodniczych 62
 Aksesoria do szaf i stołów chłodniczych 62
 Aksesoria do szatkownic 112
 Ausztychery 217
- B**
- Banżega 96
 Barszczówka 171
 Bateria prysznicowa 376-377
 Bateria umywalkowa 375
 Bateria umywalkowa z prysznicem 375
 Bemar 269, 278
 Bemar jezdny 351
 Bemar nastawny 232
 Bemar nastawny z kranem 232
 Blacha aluminiowa 322
 Blacha do pizzy 204
 Blacha do szaszłyków GN 1/1 Spido 301
 Blacha emaliowana GN 1/1 301
 Blacha GN 1/1 Fakiro 301
 Blacha perforowana nieprzywierająca GN 1/1 Black Bake 301
 Blacha perforowana nieprzywierająca GN 1/1 Grill 301
 Blacha wypiekowa 311, 322
 Blacha wypiekowa do bagietek 311, 322
 Blender bar 179, 188
 Blender heavy duty 190
 Blender margarita madness 188
 Blender nublend 188, 190
 Blender xtreme 189
 Blixer 109
 Bluza kucharska chef 357
 Bluza w serek 357
 Boki do regałów 42
 Bulionówka 167, 171
 Butelka do przypraw płynnych/sosów 162, 174
- C**
- Cedzak 16
 Cheffing dish 119
 CheffTop power, CheffTop eco, CheffTop gaz 298-301
 Chłodziarka barowa 192
 Chłodziarka do wina 192
 Chłodziarka szokowa 299-330
 Chochla 66-69, 126, 142, 174, 178
 Ciągi wydawcze 333
 Cooler 181
 Cukiernica 162, 166, 170, 175
 Cukiernica/dyspenser do parmezanu. 173, 175
- Cutter-wilk 106-107
 Cyrkulator do gotowania sous vide 331
 Czajnik 14
 Czapka 358
 Czarna taca 136
- D**
- Dekanter do wina 163
 Dekanterka 163
 Deska do krojenia 80-81
 Dip 166
 Dozownik 180
 Dozownik do musli 130
 Dozownik do napojów 130
 Dozownik do płatków śniadaniowych 130
 Dozownik płynu myjącego 362-363, 369
 Durszłak 16
 Dyspenser barmański 182
 Dyspenser do przypraw 175
 Dyspenser do sosów 72
 Dyspensery bufetowe 130
 Dystrybutor do napojów 130
 Dystrybutor grzewczy do talerzy 40
 Dystrybutor schładzający do napojów 130
 Dzbanek 133, 159, 164, 170, 189-190
 Dzbanek miarka 71
 Dzbanek na oliwę 162, 174
 Dzbanek termoizolacyjny 131
 Dzieże 219
 Dzwonek recepcyjny 72
- E**
- Ekspozytor 182
 Ekspozytor do ciast 213
 Elektryczna tarka do sera 98
 Etażerka 212
- F**
- Fartuch 357-358
 Filiżanka 167, 169
 Filiżanka do espresso 167, 169
 Filiżanka ze spodkiem 171
 Filtr do wody 196, 323, 368, 372-373
 Foremka do ciastek 218
 Foremka do terin 14
 Foremka na creme brulee 161, 166, 217
 Forma "babka" 218
 Forma "brioszka" 218
 Forma "piramida" 218
 Forma do wypieków 218
 Frytkownica 233, 237, 270, 279
 Frytownica 225, 233, 237, 279
 Frytownica nastawna 263, 270, 279
 Frytownica podwójna 233, 263
 Frytownica podwójna z kranem 233
 Frytownica pojedyncza 233, 237, 263
 Frytownica pojedyncza z kranem 233, 237
- G**
- Galkownica 211
 Garnek 10
- Garnek do duszenia 9, 11
 Garnek do gotowania ryb 14
 Garnek elektryczny do ryżu 246
 Garnek głęboki 7-8, 11
 Garnek niski 9, 11
 Garnek płytki 9, 11
 Garnek średni 8, 11
 Garnek wysoki 7-8, 11
 Garnki satynowane ze stali nierdzewnej 8
 Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej 10
 Garownik 321
 Garownik do pieców BakerLux 313
 Garownik do pieców BakerLux Dynamic i BakerTop 314
 Garownik do pieców BakerTop 309
 Gerydon 212
 Gęsiarka 15
 Głowica 372
 GN 21-29
 GN z plastiku 29
 GN z tworzywa 26
 Gofrownica 224, 234, 239
 Grill kebab 243
 Grill kontaktowy 228-229, 235, 247
 Grill rolkowy do parówek 232, 238
 Grzałka do podgrzewaczy 124
 Gyros 243
- H**
- Hebel kelnerski 180
 Hurricane 150, 158
- I**
- Imbryk 133, 170
- J**
- Jajecznik 176
 Jigger 180
- K**
- Karafka do wina 163
 Karafka na przyprawę płynne 162, 172, 174
 Karafka uniwersalna 163
 Kebab 243
 Kieliszek do białego wina 150-151, 153, 155
 Kieliszek do burgunda 152, 155
 Kieliszek do burgunda / wody 153
 Kieliszek do ciężkiego białego wina 152-153
 Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina 153
 Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) 153, 155
 Kieliszek do czerwonego wina 150-152
 Kieliszek do drinków 158
 Kieliszek do jaj 176
 Kieliszek do koktajli 158
 Kieliszek do koktajli typu „kir” 150
 Kieliszek do koniaku 154, 158
 Kieliszek do lekkiego białego wina 152-153
 Kieliszek do lekkiego czerwonego wina 153
 Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) 153, 155

Kielisek do likieru	150, 155
Kielisek do margaryty	152, 154, 158
Kielisek do martini	150, 152, 154
Kielisek do piwa	160
Kielisek do słodkiego wina	153
Kielisek do szampana	150-153, 155
Kielisek do wody	159
Kielisek do wódki	154-157, 159
Kielisek uniwersalny	150-151
Kieliszki bar & table	154-155
Kieliszki bistro	150
Kieliszki cuvée	153
Kieliszki do koktajli	158
Kieliszki do wódki	158
Kieliszki enoteca	152
Kieliszki imperial	150
Kieliszki imperial plus	151
Kieliszki primetime	153
Kieliszki saxon	151
Kij aluminiowy uniwersalny	355
Kitel	357
Klasyfikator	91
Kłoc masarski	80
Kocioł warzelny	277, 284
Kociołek do gulaszu	174
Kociołek elektryczny do zup	123
Kokilka	166
Koktailówka	150, 158
Komora piecowa do gotowania Sous Vide	299
Komora wzrostowa	321
Komplet końcówek dekoracyjnych	214
Komplet przewodnic do stołów GN 1/1	62
Komplet przewodnic do szafy GN 2/1	62
Kondensator pary	300
Kontakt grill	223, 228-229, 235, 247
Kontakt grill panini	221, 223, 229
Kontakt grill podwójny	223
Kontakt grill pojedynczy	223, 229
Kontakt grille roller grill	235
Kontener na odpady	359
Kontener termoizolacyjny	35-39, 203
Końcówka do mieszania ciast lekkich	219
Końcówka do nadziewania	214
Końcówka do ubijania piany	219
Końcówka do zagniatania ciast lekkich	219
Końcówka gwiazdka	214
Końcówka okrągła	215
Końcówka róża	215
Końcówki do syfonów	210
Korek do butelki szampana	180
Korek do karafki	172
Korek z rurką	180
Kostkarka	191, 193-195
Kosz 1/3 do makaronu	280, 283
Kosz 1/6 do makaronu	280, 283
Kosz do szkła	371
Kosz do sztućców	369, 371
Kosz do tac	371
Kosz do talerzy	371
Kosz do zmywarek	371
Kosz na owoce	212
Kosz na śmieci	359
Kosz uniwersalny	369
Kosze do gotowania makaronu	14
Koszyk do pieczywa	177

Koszyk na sztućce	177
Kółko do otwieracza	65
Krajacz do jaj	73
Krajalnica do wędlin i serów	96
Krajalnica ręczna do warzyw	64
Kran z przysnkiem	376-377
Krustownica	183
Kruszarka	185
Kruszarka elektryczna	191
Krzeseło cateringowe	140
Książka kucharska iSi	210
Kubek	167, 169, 171
Kubek do gorących napojów	161
Kubek do sztućców	369
Kuchenska indukcyjna	249
Kuchenska mikrofalowa	248-251
Kuchnia	282
Kuchnia nastawna	259, 267, 269, 272, 275
Kuchnia wolnostojąca	256-258, 281
Kuchnia z piekarnikiem	260-262, 268-269, 273-275, 281
Kufel	154, 160
Kufle do piwa	160
Kuweta do lodów	211

L

Lampa owadobójcza	352
Lejek	70
Lep do lampy 692115	352
Licznik wody	372
Listwa do bonowania	72
Listwa magnetyczna	94
Listwa wspornikowa	24
Lodówka	45-63, 192
Lodówka do przechowywania próbek żywności	53

Ł

Ławka cateringowa	140
Łącznik narożny	42
Łopata do pizzy	202
Łopatka do pizzy	202
Łopatka do przewracania	66, 68-70, 87
Łopatka do przewracania perforowana	66, 87
Łopatka do ryb	66
Łopatka do serwowania	126
Łopatka do smażenia	66-67, 69-70, 87
Łopatka do tortu	216
Łopatka łąkowa	146
Łuskarka do lodu	193
Łyżeczka barmańska	146, 180
Łyżeczka do cukru	142
Łyżeczka do deserów	147
Łyżeczka do herbaty	141-148
Łyżeczka do kawy	141-142, 145-148
Łyżeczka do lodów	142
Łyżka cedzakowa	66-70
Łyżka do serwowania	66, 68-69, 126, 142, 146
Łyżka do spaghetti	66, 69
Łyżka perforowana	66, 68, 126
Łyżka stołowa	141-148

M

Mandolina do warzyw	64
Maszynka do mielenia mięsa	98-99
Maszynka do tarcia sera	98
Maszynka do zmiękczenia mięsa	94
Mata barmańska	183
Mata do wypieków	218
Mata silikonowa	218
Meble i urządzenia ze stali nierdzewnej	332, 351
Mezaż	172-173
Miarka	71, 180
Miarka dwustronna	180
Miednica	18
Miesiarka planetarna	219
Mieszadło do kotła	72
Mikrofalówka	248-251
Mikser bamix	112
Mikser do koktajli	185
Mikser ręczny	112, 115-116
Mikser spiralny	201
Mini salaterka	166
Misa	18
Misczka do sosów	166
Miska	18, 164-165, 168-169, 171
Miska do zupy	171
Młotek do mięsa	93
Młynek do odpadów	379-380
Młynek do przypraw	175
Młynek koloidalny	379-380
Moduły z szufladami	62
Moździerz	183
Muddler	183
Musak ostrzałka	83, 85, 87-88, 95

N

Nabylszczacz do zmywarek	360
Naboje cream	207
Naboje do syfonów	207
Naboje soda	207
Naczynia żeliwne	15
Nadstawa chłodnicza	52
Nadstawa do kosza	371
Nadstawki grzewcze na stół pojedyncze i podwójne	351
Nadstawki na stół pojedyncze i podwójne	351
Należnikarka	224, 234, 239
Nalewak	180
Nalewka	66-67, 69, 126, 142, 174
Napełniacz	376-377
Noże cukiernicze	216
Noże dekoracyjne	74, 76-77
Noże do carvingu	76-77
Noże sanelli	84, 86
Noże stalgast hacpp ze stali walcowanej	88, 91
Noże stalgast ze stali kutej	82
Noże stalgast ze stali walcowanej	85
Nożyce do drobiu	85, 95
Nożyce kuchenne	95
Nożyczki uniwersalne	95
Nóż	65, 82-92

Nóż dekoracyjny do ogórków	74	Nóż rzeźniczy	88	Piece konwekcyjne LineMiss Rosella	316
Nóż dekoracyjny do spirali	74	Nóż stółowy	141-148	Piece konwekcyjne LineMiss Stefania	319
Nóż dekoracyjny julienne	75	Nóż szeфа kuchni	82, 84-86, 88-91	Piece konwekcyjno-parowe BakerLux 313-314	
Nóż dekoracyjny tajski	77	Nóż uniwersalny	82, 84-86, 88-92	Piece konwekcyjno-parowe BakerTop 305-306	
Nóż dekoracyjny v	74	Nóż uniwersalny z ząbkami	92	Piece konwekcyjno-parowe	
Nóż dekoracyjny do cytrusów	74	Nóż ząbkowany	92	BakerTop gaz	307-308
Nóż dekoracyjny kanałowy pionowy	74			Piece konwekcyjno-parowe	
Nóż dekoracyjny kanałowy poziomy	74	O		ChefLux GN 1/1	303
Nóż dekoracyjny trójkąt	74	Objeraczka	69, 75, 93, 97	Piece konwekcyjno-parowe	
Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	216	Objeraczka	69, 93	ChefTop GN 1/1 gaz	295-296
Nóż do bułek	92	Objeraczka do jabłek	64	Piece konwekcyjno-parowe	
Nóż do bułek	82, 84-86	Objeraczka do jarzyn	69, 93	ChefTop GN 2/1 gaz	297
Nóż do chleba	82, 84-86	Objeraczka do ziemniaków	97	Piece konwekcyjno-parowe	
Nóż do filetowania	82, 89, 91	Objerak	69, 93	ChefTop GN 2/3	294
Nóż do filetowania gętki	86	Objerak do jabłek	64	Piece konwekcyjno-parowe	
Nóż do jarzyn	83-85, 87-88, 92	Objerak do warzyw	93	ChefTop Power GN 1/1	291-292
Nóż do krojenia	82, 84-86, 88-91	Ociekacz gn	24, 29	Piece konwekcyjno-parowe	
Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	216	Ociekacz na karafki do wina	163	ChefTop Power GN 2/1	290
Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	216	Odrodnik	138	Pieczeniomierz	79
Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	216	Odkamieniacz	360	Pierścień cukierniczo-kucharski	217
Nóż do łososa	86	Okap	321, 323	Piła do kości	96
Nóż do miękkiego sera	87	Okap z kondensatorem pary	298, 309	Pirometr	79
Nóż do mięsa	82	Okapy przyścienne i centralne	351	Plasty	330
Nóż do nacinania	86	Opiekacz	221-223, 226-229, 235-236, 247	Płyn do naczyń w zmywarkach	360
Nóż do obierania	75, 83-85, 87-88, 92	Opiekacz do kebabu	243	Płatnik kelnerski	72
Nóż do obieraniacytrusów	75	Oslona termiczna na wózek	298	Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	360
Nóż do oczkowania	83, 84-85, 87-88, 92	Ostrzałka	83, 85, 87-88, 95	Płyn do mycia pieców unox	300, 310
Nóż do oddzielania kości	82, 85, 90-91	Ostrzałka elektryczna do noży	95	Płyn do mycia w zmywarkach	360
Nóż do oddzielania kości proste	86, 88-89	Otwieracz	180	Płyn do nabylszczania stali nierdzewnej	360
Nóż do oddzielania kości wąski	86, 88-89	Otwieracz do konserw	65, 69	Płyn do nabylszczania w zmywarkach	360
Nóż do oddzielania kości zagięty	86, 88	Otwieracz kelnerski	180	Płyn myjący ogólnoego zastosowania	360
Nóż do pieczenia	84-86, 88-89			Płyn nabylszczający	360
Nóż do pieczywa	82, 84-86	P		Płyta grillowa	15, 222, 228, 236, 247, 283
Nóż do pomidorów	87	Pakowarka próżniowa	328-329	Płyta grillowa nastawna	263-264, 271, 276
Nóż do ryb	86, 142, 146, 148	Paliwo do podgrzewaczy	117, 125	Płyta grzewcza	277, 282
Nóż do sera	73	Pasta do podgrzewaczy	117, 125	Płyta żelwna do kuchni	
Nóż do sera z dwiema rączkami	87, 90	Patelnia	9-10, 12-13, 15	elektrycznej	275, 280, 285
Nóż do serów miękkich	90	Patelnia do naleśników	13	Podgrzewacz do bułek	238
Nóż do serwowania ryb	142	Patelnia do ryb	12	Podgrzewacz do hot-dogów	238
Nóż do siekania	86	Patelnia głęboka	12	Podgrzewacz elektryczny	135
Nóż do siekania ziół	93	Patelnia grillowa	15	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	122
Nóż do spirali dużej	74	Patelnia nastawna	267	Podgrzewacz elektryczny z kociólkami	
Nóż do spirali malej	74	Patelnia nieprzywierająca	9	do zup	122
Nóż do steków	86, 142, 146	Patelnia uchylna	277, 284	Podgrzewacz GN 1/1	118, 121
Nóż do steków/pomidorów	82, 84	Patelnia uniwersalna	9-10, 12-13, 15	Podgrzewacz okrągły	120-121
Nóż do szatkowania	86	Patelnia ze stali węglowej	14	Podgrzewacz owalny	121
Nóż do szynki	82, 86, 89-90	Patelnie nieprzywierające z aluminium	12	Podgrzewacz roll-top do parówek	232
Nóż do tortu	142	Patelnie nieprzywierające z aluminium		Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1	119
Nóż do twardego sera	87	platinum	13	Podgrzewacz z kociólkami	120
Nóż do warzyw	83-85, 87-88, 92	Patera 3-Stopniowa	213	Podgrzewacze Roll-Top Deluxe	121
Nóż do wędlin	82, 86, 89-90	Patera 4-Stopniowa	213	Podstawa do pieca	309, 321
Nóż do ziół	93	Patera 5-Stopniowa	213	Podstawa do pieców do pizzy	199
Nóż elektryczny do gyrosa	242	Patera do tortu	213	Podstawa do pieców ChefTop	298
Nóż japoński	87	Patera na owoce	212	Podstawa do urządzeń nastawnych	265, 280
Nóż japoński santoku	87	Pędzelek	217	Podstawa do wiaderka	181
Nóż japoński yanagi ba	87	Pięta do usuwania ości	68	Podstawa do zmywarek	362-363
Nóż julienne	75	Piec do kebabu	243	Podstawa na kółkach do 068080	359
Nóż kolebkowy	93	Piec do pizzy	197, 199-200	Podstawa na kółkach do 068120	359
Nóż kuchenny	82, 84-86, 88-91	Piec konwekcyjny	240-241	Podstawa pod garnki	14
Nóż kuchenny z brodą	82, 84-86, 88-91	Piece konwekcyjne LineMicro	320	Podstawa do wafli	211
Nóż kuchenny z ząbkami	89	Piece konwekcyjne LineMiss Arianna	318	Podziałka	71
Nóż łopatka do tortów (ostrza: falowane		Piece konwekcyjne LineMiss Elena	317	Pojemnik	30
i proste)	216				
Nóż masarski	86				
Nóż piłka	92				

Pojemnik barmański	182	elektryczny	135	Ruszt ryflowany nieprzywierający	
Pojemnik fido	31	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + pojemnik		Fakiro grill	301
Pojemnik GN 1/1	21, 23, 25-29	GN 1/1	135	Ruszt ze stali nierdzewnej	301
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający	24	Pokrywa Roll-Top GN 1/1+ taca GN 1/1	135	Ruszy	322
Pojemnik GN 1/12	22	Pokrywa uchylna do 068080	359	Ryżowarka	246
Pojemnik GN 1/2	21, 23, 25, 27-29	Pokrywa uchylna do 068120	359		
Pojemnik GN 1/2	26	Pokrywa z otworem do 068080	359	S	
Pojemnik GN 1/3	22, 25-29	Pokrywa z otworem do 068120	359	Salamander	222, 245
Pojemnik GN 1/4	22, 25-29	Pokrywa z poliwęglanu	135	Salaterka	165-166, 169, 171
Pojemnik GN 1/6	22, 25-29	Pokrywka	10-11, 17	Schładzarka szokowa	299-330
Pojemnik GN 1/9	22, 26, 29	Pomocnik barmański	182	Szczoryk kelnerski	180
Pojemnik GN 2/1	21, 23	Popielniczka	162, 183	Separator obierzyn	97
Pojemnik GN 2/3	21, 23, 25-26	Porcelana isabell	165	Serwetnik	176
Pojemnik GN 2/4	21	Porcjoner do lodów	211	Shaker do koktajli	181
Pojemnik GN z plastiku	29	Porcjoner do ryżu i puree	73	Siatka do pizzy	204
Pojemnik GN z tworzywa	26	Półka wisząca przestawna podwójna	338	Siekacz zmiękczający do mięsa	94
Pojemnik na ciasto	204	Półka wisząca przestawna pojedyncza	338	Sitko	16
Pojemnik na jajka	31	Półmisek	15, 134, 166	Sitko barmańskie	183
Pojemnik na kubki do sztućców	369	Półmisek do ryb	134, 164	Sitko chińskie	16
Pojemnik na odpady	359	Półmisek pod talerz	132	Sitko stożkowe	16
Pojemnik na paliwo i żel	125	Prowadnice do podwieszania kieliszków	183	Sitko z lejkiem	210
Pojemnik na przyprawę płynną	172	Próżniówka	328-329	Sito	16
Pojemnik na sztućce	369	Przynależność gastronomiczna	376-377	Sito do przesiewania	16
Pojemnik na wykalczki	172	Przegródka do półek	44	Skrobaczka	69, 93
Pojemnik termoizolacyjny	35	Przybory bufetowe	66-69, 126, 142, 146	Skrobaczka do ryb	68
Pojemnik termoizolacyjny 600x400	38	Przybory do serwowania	66-69, 126, 142, 146	Skrobka plastikowa	214
Pojemnik termoizolacyjny do lodu	181	Przybory kuchenne monoblok	67	Słupek hotelowy	138
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	39, 203	Przyprawniki	172-173	Sokowirówka	108, 186
Pojemnik termoizolacyjny do wina	181	Pucharek do lodów	162, 211	Solniczka/pieprzniczka	162, 172, 174
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	36-37			Sonda rdzenia	300, 310
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety		R		Sosjerka	162, 166, 170, 176
do lodów	38	Radelko do pizzy	202	Soternik	9, 11
Pojemnik transportowy	31	Radelko karbowane	69	Sous vide	331
Pojemnik z miarką	30	Radelko proste	69	Sól	374
Pojemniki do przypraw	172	Ramekin	166	Spodek	167, 169, 171
Pojemniki gastronomiczne GN		Ramka na wkład chłodzący	38	Spodnie kucharskie	357
z polipropylenu	27	Rant	217	Spryskiwacz	376-377
Pojemniki gastronomiczne GN		Regał magazynowy półki pełne	350	Spryskiwacz do przypraw	175
z polipropylenu z pokrywą	26	Regał magazynowy półki perforowane	350	Stalka	83, 85, 87-88, 95
Pojemniki gastronomiczne GN		Regał ze stali chromowanej	44	Stalka diamentowa	85, 95
z poliwęglanu	29	Regały z polipropylenu	42	Stalka Sanelli	95
Pojemniki gastronomiczne GN		Rękaw do szprycowania	215	Stanowisko neutralne	280, 285
z poliwęglanu, czarne	28	Rękawica stalowa	94	Stanowisko neutralne nastawne	264
Pojemniki gastronomiczne GN		Rękawice ochronne	203	Stelaż do butelek	180
ze stali nierdzewnej	20	Rękawice olejoodporne	203	Stojak do tortu	213
Pojemniki gastronomiczne GN		Rękawice piekarskie	203	Stojak dwupoziomy	132
ze stali nierdzewnej, perforowane	23	Robot wielofunkcyjny	104-105	Stojak na deski	80
Pojemniki gastronomiczne GN		Rolka dziurkująca	214	Stojak na jajko	176
ze stali, emaliowane	23	Rolkowy podgrzewacz do parówek	232, 238	Stojak na karafki do wina	163
Pojemniki gastronomiczne gniezda		Roll-Top classic	119	Stojak na owoce	212
niemalowane, z ruchomymi uchwytnymi	25	Rondel	11	Stojak na ręcznik papierowy	176
Pojemniki gastronomiczne z tworzywa		Rondel do sosów	11	Stojak na talerze	369
26, 29		Rozdrabniacz odpadów organicznych	379-380	Stojak na waflę do lodów	211
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe		Rożen do kebabu	243	Stojak obrotowy	132
ze spienionego polipropylenu	35	Różga	70	Stoły z szafką grzewczą	351
154, 160		Różga do miksera	116	Stół cateringowy	140
Pokal	298	Różga do miksowania	115	Stół chłodniczy	60-61
Pokrowiec na wózek	30, 132, 178	Różga do ubijania piany	219	Stół chłodniczy do pizzy	57, 205
Pokrywa	359	Ruszt chromowany	311, 322	Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą	
Pokrywa do 068080	359	Ruszt do kuchni 996176, 996186	271	chłodniczą	57-58, 205-206
Pokrywa do 068120	359	Ruszt do pieczenia kurczaków Polo	301	Stół chłodniczy salatkowy	60
Pokrywa GN	22, 27, 29	Ruszt do piekarnika	280, 285	Stół chłodniczy salatkowy z nadstawą	59
Pokrywa GN szczelna	21, 28-29	Ruszt do smażenia frytek No Fry	301	Stół mroźniczy	60
Pokrywa GN z wycięciami	24	Ruszt pod garnek	285	Stół przyścienny bez półki	334
Pokrywa Roll-Top GN 1/1	135				
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + podgrzewacz					

Stół przysięenny z blokiem dwóch szuflad	336	Szczypce cukiernicze	127	Taca do serwowania	138-139
Stół przysięenny z blokiem dwóch szuflad drzwi suwane	337	Szczypce do ciasta	127	Taca ekspozycyjna	138-139
Stół przysięenny z blokiem dwóch szuflad i półką	337	Szczypce do cukru	127	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	135
Stół przysięenny z blokiem trzech szuflad	336	Szczypce do lodu	127	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	135
Stół przysięenny z drzwiami skrzydłowymi	335	Szczypce do pieczenia	127	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	135
Stół przysięenny z drzwiami suwanymi	336	Szczypce do piczrywa	127	Taca kelnerska	136-137
Stół wyladowczy półką	334	Szczypce do spaghetti	127	Taca ociekowa	24, 29
Stół wyladowczy lewy z półką do zmywarki kapturowej silanos	343	Szczypce grillowe	127	Taca stołowa	138-139
Stół wyladowczy prawy z półką do zmywarki kapturowej silanos	343	Szczypce i widelec do ślimaków	174	Tacka na paragony	72
Stół z basenem dwukomorowym	346	Szczypce uniwersalne	126	Talerz deserowy	171
Stół z basenem jednokomorowym	347	Szczypce z poliweglanu	126	Talerz do makaronu	168
Stół załadowczy lewy z półką do zmywarki kapturowej silanos	344	Szklane drzwi do gyrosa	243	Talerz do pizzy	165, 204
Stół załadowczy prawy z półką do zmywarki kapturowej silanos	344	Szklanka	154, 156, 159	Talerz do ślimaków	174
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki	340	Szklanka do irish coffe	161	Talerz głęboki	164-165, 168-169, 171
Stół ze zlewem dwukomorowym drzwi suwane	342	Szklanka do latte	161	Talerz obiadowy	164-166, 168-169, 171
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	339	Szklanka do piwa	154, 160	Talerz płaski	164-166, 168-169, 171
Stół ze zlewem i otworem pod rozdrabniacz odpadów	378	Szklanka niska	156-157, 159	Talerz płytki	164-165, 166, 168-169, 171
Stół ze zlewem jednokomorowym	340	Szklanka wysoka	156-157, 159	Tandaryzer	94
Stół ze zlewem jednokomorowym drzwi skrzydłowe	342	Szklanki casablanca	159	Tarcza plasty	111
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	340	Szklanki centra	156	Tarcza plasty faliste	111
Stół ze zlewem jednokomorowymi miejscem na lodówkę lub zmywarkę	345	Szklanki do gorących napojów	161	Tarcza słupki	110
Strug do warzyw	64	Szklanki do piwa	160	Tarcza wiórki	111
Suszarka do karafek	163	Szklanki istanbul	157	Tarka elektryczna do sera	98
Syfon do zlewu	378	Szklanki rock-s	154	Tarka mini	68
Syfony ISI	208-210	Szklanki side	157	Tarka sześciokątna	68
System do programowania pieca	300, 310	Szklankówka	363	Tasak	87, 94
System odwróconej osmozy	300, 309	Sznur do słupka hotelowego	138	Temperówka do warzyw	73
Szafa chłodnicza	46-47, 54-56, 192	Szokówka	299, 330	Termo-higrometr	79
Szafa chłodniczo-mroźnicza	47	Szpachelka	216	Termometr	79
Szafa magazynowa drzwi skrzydłowe	348	Szpatuła	66-67, 69-70, 87	Termometr cyfrowy bezdotykowy	79
Szafa mroźnicza	47, 54-56	Szpatuła do masy cukierniczej	216	Termometr elektroniczny	79
Szafa porządkowa z umywalką	349	Szpatułka drewniana okrągła	234	Termometr elektroniczny z sondą	79
Szafa przelotowa drzwi suwane	348	Szpatułka drewniana płaska	234	Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą	79
Szafa szybkiego chłodzenia	299, 330	Szpikulce do bonowania	72	Termometr lodówkowy	79
Szafka neutralna	299	Szpilka do bonowania	72	Termometr sonda	79
Szafka otwarta	271	Sztużce barowe	143	Tempoport	32-34
Szafka wisząca drzwi skrzydłowe	338	Sztużce cambridge	142	Termos	33-34
Szafka wisząca drzwi suwane	338	Sztużce city	146	Termos bufetowy	131
Szafka wypiekowa	299	Sztużce classic	145	Termos cateringowy	131
Szatkwonica do warzyw	100-103	Sztużce marina	147	Termos stołowy	131
Szatkwonica mandolina	64	Sztużce przedszkolne	147	Termos śniadaniowy	131
Szatkwonica ręczna	64	Sztużce restauracyjne	141-142	Termos transportowy	35-39, 203
Szatkwonica ręczna do warzyw	64	Sztużce stółkowe	144	Termos z kranem	33
Szczotka do blatów	354	Sztużce town	144	Termosy transportowe z polietylenu	34
Szczotka do czyszczenia końcówek	215	Szufelka	71, 355	Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	32
Szczotka do czyszczenia pieców	202	Szufelka do frytek	72	Thermo cykulator	331
Szczotka do mycia podłogi	354	Szufelka do kebaba	243	Fluczek do mięsa	93
Szczotka do rąk	354	Szufelka do mięsa prochef	93	Fluczek do ziemniaków	69, 71
Szczotka do stali nierdzewnej	354	Szufłada podwieszana	334	Fluczek szefa kuchni	93
Szczotka do zamiatania podłogi	355	Szumówka	66-67, 69-70	Topór masarski	94
Szczotka do zmywania	354			Torba do pizzy	39, 203
Szczotka okrągła	354			Toster	244
Szczotki Viking	354			Toster/opiekacz	244
Szczypce	68			Trybownik	82, 85-86, 88-91
				Trybuson	180

Ś

Ściągaczka do wody z blatów	355
Ściągaczka do wody z podłogi	355
Świetłówki do lamp owadobójczych	352

T

Tabczka informacyjna	359
Taboret	245, 252
Taca	136-137
Taca antypoślizgowa	136-137
Taca bufetowa	138-139
Taca cateringowa	138-139

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	69
Ubijak do ziemniaków	66, 71
Ubijak piany	217
Uchwyt na kanapki	244
Uchwyt na nóż do gyrosa	243

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
Ø	Średnica	V	Pojemność	M	Waga
W	Szerokość	T	Temperatura	P	Moc
D	Głębokość	N	Prędkość obrotowa	U	Zasilanie

	Zasilanie elektryczne	INOX 18/10	Stal nierdzewna 18/10	STEAM MAXI	System wytwarzania pary
	Zasilanie gazowe	Al	Wykonane z aluminium		Manualne nawilżanie komory
	Podgrzewanie grzałką elektryczną	Cr	Wykonane ze stali chromowanej	DRY MAXI	System osuszania komory pieca
	Podgrzewanie paliwem	EPP	Wykonane ze spienionego polipropylenu	MULTI TIME	System Multi Time
	Można stosować do indukcji	PC	Wykonane z poliwęglanu	ADAPTIVE CLIMA	System Adaptive Clima
	Nie stosować do indukcji	PE	Wykonane z polietylenu	STEAM PLUS	System wytwarzania pary
	Można używać na kuchniach elektrycznych	PP	Wykonane z polipropylenu	AIR PLUS	System obiegu powietrza
	Można używać na kuchniach gazowych	Teflon	Pokryte teflonem	Protek SAFE	System bezpieczeństwa
	Można używać w kuchenkach mikrofalowych		Szkló hartowane	MAXI LINK	System modułowego zestawiania urządzeń
	Można myć w zmywarkach		Można piętować		Wentylator o zmiennym kierunku obrotów
	Nie myć w zmywarkach	MOC 44 kW	Moc urządzenia		Sonda jednopunktowa
	Wyparzenie do 100°C		Do samodzielnego montażu		Sonda wielopunktowa
	Wyparzenie do 121°C	200 KG	Maksymalne obciążenie	LED	Oświetlenie LED
	Nie wyparzać	6°dH	Używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej		Oświetlenie halogenowe
INOX	Stal nierdzewna	SOUS VIDE	Rekomendowane do Sous Vide	Roto-KLEAN	System myjący
INOX 18/0	Stal nierdzewna 18/0	AIR MAXI	System obiegu powietrza	DRY PLUS	System osuszania komory

Bezpłatny pokaz

Jeśli chcesz wziąć udział
w bezpłatnym pokazie **Sous Vide**
prosimy wysłać zgłoszenie
na adres e-mail:
szkolenia@stalgast.com

