



EURO GAST

KATALOG 2018 / 2019

PROFESJONALNE urządzenia gastronomiczne

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Właściwy produkt może nieznacznie różnić się od wizerunku na zdjęciu.

Niektóre produkty zostały przedstawione z wyposażeniem dodatkowym, nie wchodzącym w ich skład.

Wszelkie zdjęcia, grafiki i opisy urządzeń użyte w niniejszym katalogu są własnością poszczególnych producentów i podlegają ochronie prawami autorskimi – rozpowszechnianie i używanie bez pozwolenia zabronione.

Dane techniczne są dostarczane zgodnie z informacjami producenta – mogą ulec aktualizacjom i zmianom bez uprzedniego powiadomienia.



SAMMIC	6
Szatkownice do warzyw	8
Roboty wielofunkcyjne (szatkownica / cutter)	9
Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów	10 - 11
Cuttery-Wilki i Emulgatory	12 - 13
Akcesoria do cutterów-wilków i emulgatorów	14
Maszyna do ręcznego cięcia warzyw CF-5	14
Miksery zanurzeniowe TURBO	15
Miksery ręczne	16
Urządzenia COMBI (Miksery ręczne / Ubijaczki) i Ubijaczki	17
Akcesoria do mikserów i ubijaczek	17
Miksery planetarne	18 - 19
Akcesoria i przystawki do mikserów planetarnych	20
Obieraczki	21 - 22
Wirówki do sałaty	23
Obieraczka / wirówka do sałaty (COMBI)	23
Pakowarki próżniowe komorowe	24 - 26
Pakowarki próżniowe dwukomorowe	26
Pakowarki próżniowe listwowe	27
Akcesoria do pakowarek próżniowych	27
Cyrkulatory zanurzeniowe sous-vide	28
Wanny do gotowania sous-vide	29
Akcesoria do cyrkulatorów sous-vide	29



ROLLER GRILL	30
Opiekacze-tostery	32 - 33
Jajowar	32
Toster przelotowy	33
Witryny grzewcze	34 - 35
Płyty grillowe elektryczne	36
Płyty grillowe gazowe	37
Akcesoria do płyt grillowych	37
Kontakt grille i płyty grillowe ceramiczne	38 - 39
Gofrownice	40 - 41
Naleśnikarki elektryczne	42
Akcesoria do naleśnikarek	42
Naleśnikarki gazowe	43
Podgrzewacze do sosów i czekolady	43
Piece do pizzy	44
Piece konwekcyjne	45 - 46
Piec taśmowy przelotowy	46
Gyros grille elektryczne i gazowe	47
Grille rolkowe do parówek	48
Podgrzewacz do bułek	48
Frytownice elektryczne	49 - 50
Frytownice modułowe gazowe	51
Podgrzewacz do frytek	51
Płyty grillowe modułowe	52
Płyta indukcyjna modułowa	52
Kuchenki indukcyjne	53
Wok indukcyjny	53
Salamandry elektryczne i gazowe	54 - 55
Rożna elektryczne	56
Rożna gazowe	57
Witryny chłodnicze i mroźnicze	58 - 59
Bary sałatkowe centralne i przyścienne	60 - 61



FIAMMA	62
Opiekacze kwarcowe	64
Salamandry	65
Witryna grzewcza do pizzy	65
Frytownice	66 - 67
Kontakt grille	68 - 69
Ekspresy kolbowe do kawy CARAVEL, QUADRANT, COMPASS	70 - 73
Młynki do kawy	73



CONTI	74
Ekspresy kolbowe do kawy CC 100	76
Ekspresy kolbowe do kawy z zasilaniem elektrycznym i gazowym CC 100	77
Ekspresy kolbowe do kawy X-ONE i X-ONE TCI	78 - 79
Ekspresy kolbowe do kawy MONTE CARLO	80
Młynki do kawy	81
Kawa i akcesoria dla baristy	81

ANIMO

ANIMO

Ekspresy automatyczne OptiBean i OptiBean Touch	82
Ekspresy automatyczne typu instant OptiVend	84
Ekspresy automatyczne typu fresh brew OptiFresh Bean i OptiFresh	85
Ekspresy przelewowe ComBi-Line seria CB	86
Ekspresy przelewowe M-line i Excelso	87
Termosy i dzbanki do ekspresów przelewowych	88 - 89
Perkolatory	89
Warniki do wody	90
Akcesoria i filtry do automatów i ekspresów	91

SANTOS

SANTOS

Wyciskarki do cytrusów	92
Automat do wyciskania pomarańczy	94 - 95
Dystrybutory do zimnych napojów i soków	96
Kruszarka do lodu	97
Sokowirówki	98 - 99
Wyciskarka wolnoobrotowa	100
Blender bezszczotkowy	101
Miksery barowe	102
Shaker barowy	102
Blendery	103
Młynki do kawy	104 - 105
Młynek do przypraw	105
Mikser uniwersalny	106
Mikser do ciasta na pizzę	106
Urządzenie do tarcia sera / Kruszarka do lodu	107

SIMAG

SIMAG

Kostkarki do lodu SDE - wydrążona kostka	108
Kostkarki do lodu SCN, SMN - pełna kostka	110 - 113
Wytwornice do lodu SV	114 - 115
Łuskarki do lodu	116 - 117
Wytwornica lodu kruszonego	118 - 119
Wytwornice lodu SNM „nuggat”	120
Zasobniki do łuskares i wytwornic	121
	122 - 123

SAYL

SAYL

Witryny sklepowe	124
Witryny cukiernicze	126 - 129, 140
Witryny Tapas / Sushi	128 - 131
Witryny Self-service	132 - 136, 139
Witryny grzewcze	137 - 139
	141 - 143

SPM DRINK SYSTEMS

SPM DRINK SYSTEMS

Urządzenia do czekolady i gorących napojów	144
Urządzenia dwufunkcyjne: do zimnych i gorących napojów	146
Granitory	147
Urządzenia do lodów włoskich i innych deserów / napojów lodowych	148
	149

TELME

TELME

Urządzenia do bitej śmietany	150
Gastronomiczne frezery lodowe	152
Gastronomiczno-cukiernicze urządzenie multifunkcyjne	153
Urządzenie do rzemieślniczej produkcji lodów	154
	155

GMG

GMG

Piece do pizzy GRANDE	156
Piece do pizzy CLASSIC LUX i CLASSIC	158 - 159
Piece do pizzy gazowe	160 - 168
Miksery spiralne / Wałkownice do ciasta	169
Kontakt grille	170 - 171
	172 - 173

MERCATUS

MERCATUS

Stoły chłodnicze i mroźnicze	174
Stoły chłodnicze sałatkowe	176 - 177
Stoły chłodnicze do pizzy	178
Szafy chłodnicze i mroźnicze	179
Szafa mroźnicza do lodów	180 - 182
Szafa chłodnicza i szokówka COMBI	183
Schładzarki i zamrażarki szokowe	184
Szafa do sezonowania mięsa	185
Mini komora chłodnicza i mroźnia	186
Komory chłodnicze i mroźnicze seria O2	187
	188 - 189



Firma SAMMIC mająca siedzibę w Azkoitia (Hiszpania), w kolebce kulinarnej Kraju Basków, już od 55 lat (od 1961 r.) zajmuje się projektowaniem i produkcją wysokiej klasy urządzeń służących do przygotowania, obróbki i konserwacji produktów spożywczych.

Szeroki asortyment urządzeń SAMMIC dla rynku Ho-ReCa obejmuje między innymi: urządzenia i akcesoria do dynamicznej obróbki żywności: szatkownice, cuttery, urządzenia typu combi, miksery, ubijaczki, miksery planetarne i zanurzeniowe, obieraczki, wirówki do salaty, pelerki do sztućców, urządzenia i akcesoria do pakowania próżniowego: pakowarki próżniowe listwowe, komorowe oraz przemysłowe dwukomorowe, a także urządzenia i akcesoria do gotowania innowacyjną metodą sous-vide: mobilne głowice i wanny.

Zespół firmy SAMMIC odpowiedzialny za badania, rozwój i innowacje współpracując z Szefami Kuchni na całym świecie, a obecnie z Fleischmann's Cooking Group i Enrique Fleischmannem tworzy i testuje rozwiązania w pełni zaspokajające wymagania użytkowników.

OBECNIE FUNKCJONUJE STRONA INTERNETOWA SAMMIC W WERSJI POLSKIEJ POD ADRESEM:
<http://pl.sammic.com>

ZAPRASZAMY

www.sammic.com
www.sous-vide.cooking



EurogastPolska ▶





sammic

The power of innovation

DYNAMICZNA OBRÓBKA ŻYWNOSCI

SZATKOWNICE DO WARZYW

CUTTERY / WILKI / EMULGATORY

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

MIKSERY PLANETARNE

MIKSERY RĘCZNE /UBIJACZKI/ URZĄDZENIA COMBI

OBIERACZKI DO WARZYW / SUSZARKI - WIRÓWKI DO SAŁATY

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

SOUS – VIDE

Szatkownice do warzyw CA



Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania warzyw i nadania im jednocześnie pożądanego kształtu,

- możliwość uzyskania plastrów, wiórków, słupków, kostki, frytek i puree ziemniaczanego,
- **elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący**,
- konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- dostępna gama ponad 30 tarcz tnących do różnych zastosowań (dostarczane opcjonalnie, w zależności od zapotrzebowania),
- specjalne tarcze do cięcia pomidorów, pomarańczy, cytryn, bananów, jabłek i innych delikatnych warzyw i owoców,
- możliwość doboru tarcz do rozdrabniania sera, suchego chleba, orzechów, migdałów itp.
- silnik bezszczotkowy asynchroniczny,
- urządzenia przeznaczone do użytku profesjonalnego, w zestawie dysk ewakuacyjny do miękkich i twardych produktów,
- dzwignia i pokrywa łatwa w demontażu w celu czyszczenia,
- boczny wylot produktu umożliwia ustawienie urządzenia na powierzchni roboczej o mniejszej głębokości,
- podana cena urządzenia bez tarcz,
- **modele VV: wyposażone w silnik 5-biegowy (od 365 do 1000 [obr/min]).**



CA-401 VV (model 5-biegowy)



CA-601

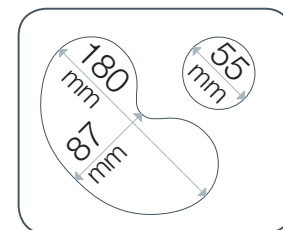


CA-301

**OBUDOWA SILNIKA
ZE STALI NIERDZEWNEJ**

WYDAJNOŚĆ

Do 450 kg/h; wyjątkowo szeroki otwór wsadowy (136 cm² powierzchni tnącej) do krojenia dużych warzyw, tj. kapusta, seler itp.

**WODOSZCZELNY PANEL**

Płaski, elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący.

**WYTRZYMAŁOŚĆ**

Asynchroniczny silnik do ciężkiej i ciągłej pracy.

Tarcze tnące patrz strona 10-11

Pozostałe akcesoria patrz strona 14

Model	CA-301		CA-301 VV		CA-401		CA-401 VV		CA-601
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	389 x 405 x 544		391 x 409 x 567		389 x 382 x 646		391 x 400 x 667		431 x 418 x 767
Wydajność [kg/godz.]	150 - 450		150 - 500		200 - 650		200 - 650		500 - 1000
Otwór wsadowy [cm]	136		136		286		286		273
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika [obr/min]	1 / 365		5 / 365		1 / 365		5 / 365		2 / 365 i 730
Zasilanie [V]	230	400	400		230	400	400		400
Moc [W]	550	370	1500	370	550	550	1500	550	750
Waga [kg]	21		28		24		30		26
Dostarczany z:	podajnikiem uniwersalnym		podajnikiem uniwersalnym		podajnikiem do dużych wydajności		podajnikiem do dużych wydajności		podajnikiem automatycznym (zasypowym)
Cena netto [PLN]	4 665,-	4 565,-	8 398,-		7 355,-	7 175,-	9 856,-		12 944,-



Roboty wielofunkcyjne (szatkownica / cutter) CK

- urządzenia stanowiące połączenie szatkownicy do warzyw z cutterami mikserami,
- **elektryczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący z możliwością programowania,**
- przycisk pracy pulsacyjnej,
- automatyczna zmiana parametrów pracy silnika przy zmianie nadstawki, szatkownicy na zbiornik cuttera i odwrotnie,
- podana cena urządzenia bez tarcz.



CK-301



zbiornik cuttera 5 l



CK-402



zbiornik cuttera 8 l

🔧 Tarcze tnące patrz strona 10-11
🔧 Pozostałe akcesoria patrz strona 14

Model	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
Wymiary szatkownicy (W x D x H) [mm]	389 x 412 x 565	389 x 412 x 565	389 x 400 x 767	389 x 400 x 767
Wymiary cuttera (W x D x H) [mm]	283 x 390 x 468	283 x 390 x 558	283 x 390 x 468	283 x 390 x 558
Wydajność [kg/godz.]	150 - 450	150 - 450	200 - 650	200 - 650
Otwór wsadowy [cm]	136	136	286	286
Pojemnik cuttera [litr]	5	8	5	8
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika szatkownicy [obr/min]	5 / 365 - 1000	5 / 365 - 1000	5 / 365 - 1000	5 / 365 - 1000
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika cuttera [obr/min]	10 / 365 - 3000	10 / 365 - 3000	10 / 365 - 3000	10 / 365 - 3000
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1500	1500	1500	1500
Waga szatkownicy [kg]	28	28	30	30
Waga cuttera [kg]	23	24	23	24
Dostarczany z:	podajnikiem uniwersalnym i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym	podajnikiem uniwersalnym i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym	podajnikiem do dużych wydajności i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym	podajnikiem do dużych wydajności i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym
Cena netto [PLN]	9 674,-	10 757,-	11 248,-	12 327,-

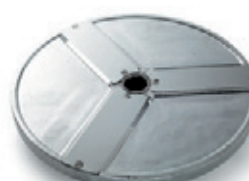
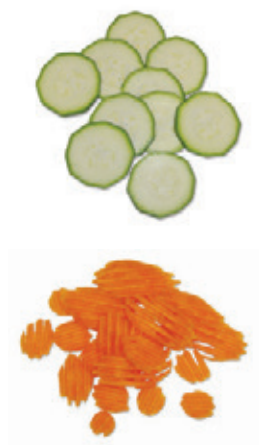
Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów CA-CK



Tarcze FC-1 i FC-2 między innymi do chipsów ziemniaczanych.
Tarcze FCO-2, FCO-3 i FCO-6 do plastrów falistych.
Tarcze FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10, FC-14, FC-20 i FC-25 do ziemniaków, marchwi, buraków, kapusty.



TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010215 FC-1+ 1 mm	307,-
1010220 FC-2+ 2 mm	307,-
1010222 FC-3+ 3 mm	307,-
1010295 FCO-2+ 2 mm, faliste	425,-
1010300 FCO-3+ 3 mm, faliste	425,-
1010408 FCO-6+ 6 mm, faliste	425,-
1010407 FC-6+ 6 mm	307,-
1010400 FC-8+ 8 mm	307,-
1010401 FC-10+ 10 mm	307,-
1010402 FC-14+ 14 mm	349,-
1010252 FC-20+ 20 mm	349,-
1010247 FC-25+ 25 mm	349,-



FC-1+



FC-3+



FC-8+



FCO

Kratki FFC w połączeniu z tarczami FC-6, FC-8 i FC-10 tworzą zestawy do frytek. Kratki FMC w połączeniu z tarczami FC-3 do FC-25 tworzą zestawy do kostek ziemniaczanych, warzywnych i owocowych.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010350 FFC-8+ 8 mm, frytki	431,-
1010355 FFC-10+ 10 mm, frytki	431,-
1010360 FMC-8+ 8 mm, kostka	397,-
1010365 FMC-10+ 10 mm, kostka	397,-
1010370 FMC-14+ 14 mm, kostka	397,-
1010375 FMC-20+ 20 mm, kostka	397,-
1010380 FMC-25+ 25 mm, kostka	397,-



FFC-8+



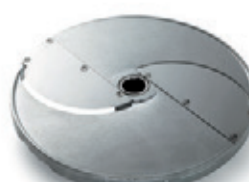
FMC-14+



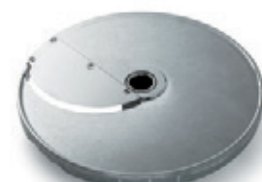
FMC-25+

Tarcze z nożem łukowym do pomidorów, pomarańczy, cytryn, bananów, jabłek itd., specjalnie zaprojektowane do produktów delikatnych.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010406 FCC-2+ 2 mm	307,-
1010403 FCC-3+ 3 mm	307,-
1010404 FCC-5+ 5 mm	307,-



FCC-2+



FCC-5+





Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów CA-CK



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+



FP+



stojak na tarcze

Tarcze do słupków do frytek, pasków lub pałeczek ziemniaczanych, marchewkowych, selerowych, buraczanych itd.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010205 FCE-2+ 2 mm	464,-
1010210 FCE-4+ 4 mm	464,-
1010405 FCE-8+ 8 mm	539,-

Tarcze do wiórkowania warzyw, sera, pieczywa, orzechów, migdałów itd.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010310 FR-2+ 2 mm	286,-
1010311 FR-3+ 3 mm	286,-
1010312 FR-4+ 4 mm	286,-
1010313 FR-7+ 7 mm	286,-

Tarcze do tarcia twardego sera, pieczywa, czekolady itd.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010262 FR-8+	286,-
1010260 FR-1+	286,-

Zestaw do puree ziemniaczanego

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010390 FP+	556,-

(zestaw powinien być używany z ostrzem do plasterów: rekomendowane FC-10+)

Stojak na tarcze

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010204 Stojak na tarcze	175,-

Rekomendowane tarcze i sita

Cuttery-Wilki CK i Emulgatory CKE



- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, warzyw i ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast,
- blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium,
- zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z polikarbonatu, z otworem, pozwalającym na dodawanie składników płynnych podczas pracy urządzenia,
- elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący,
- przycisk pracy pulsacyjnej,
- urządzenia dostępne w dwóch wersjach: ze zgarniakiem (emulgator) oraz bez (cutter-wilk).
- konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- dostępna gama ponad 30 tarcz tnących do szatkownicy i 3 noże do cuttera,
- zbiornik cuttera wykonany ze stali nierdzewnej,
- możliwość ustawienia czasu pracy cuttera.



EurogastPolska ▶



CK-5



CK-8



CKE-5



CKE-8



🔗 Tarcze tnące patrz strona 10-11

🔗 Pozostałe akcesoria patrz strona 14

Model	CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	284 x 374 x 439	284 x 374 x 439	284 x 374 x 488	284 x 374 x 488
Pojemność zbiorn. [ltr]	5,5	5,5	8	8
Wymiary zbiorn. [mm]	Ø240 x 150	Ø240 x 150	Ø240 x 240	Ø240 x 240
Zasilanie [V]	400	230	400	230
Moc [W]	900 - 1500	1250	900 - 1500	1250
Liczba przełożeń / prędkość obr. silnika [obr/min]	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000
Waga [kg]	21,6	23	23	24
Dostarczany z:	podwójnym nożem zabkowanym	podwójnym nożem zabkowanym i zgarniakiem	podwójnym nożem zabkowanym	podwójnym nożem zabkowanym i zgarniakiem
Cena netto [PLN]	6 155,-	7 535,-	6 777,-	8 696,-



Cuttery-Wilki SK i Emulgatory SKE linia COMPACT

- kompaktowe urządzenie cutter-wilk (SK) lub cutter-wilk/emulgator (ze zgarniakiem -SKE), przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów: warzyw, ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania ciast,
- demontowany 3 l zbiornik cuttera ze stali nierdzewnej z pokrywą z polikarbonatu z otworem umożliwiającym dodawanie składników płynnych podczas pracy urządzenia,
- zmienna prędkość pozwala na pracę ciągłą, a dodatkowy przycisk pracy pulsacyjnej zapewnia wygodę i wszechstronność urządzenia,
- mikroprzełącznik bezpieczeństwa.



Akcesoria do cutterów

Nóż ząbkowany



Do pietruszki i produktów delikatnych o dużej wartości wody. Doskonały do zagniatania, ucierania i mieszania produktów mrożonych, suszonych owoców, wędzonej szynki, gotowanego mięsa i wszelkiego rodzaju puree. Nóż ząbkowany, w porównaniu do pozostałych typów ostrzy, umożliwia uzyskanie najdrobniejszej, najgładszej i najdelikatniejszej tekstury.

Nóż: patrz strona 14

Nóż gładki



Do mielenia mięsa: łatwo kroi surowe mięso i ryby, niezależnie od ilości ścięgien i włókien. Doskonale nadaje się też do grubego szatkowania warzyw oraz do miksowania wszelkiego rodzaju produktów spożywczych.

Nóż: patrz strona 14

Nóż perforowany



Do wszelkiego rodzaju produktów płynnych, takich jak majonez, sos holenderski, sos różowy i sos aioli, a także do zagniatania ciast.

Nóż: patrz strona 14



SKE-3

Model	SK-3	SKE-3
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	240 x 370 x 305	240 x 370 x 305
Pojemność zbiorn. [ltr]	3	3
Wymiary zbiorn. [mm]	Ø160 x 160	Ø160 x 160
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	500
Płynna regulacja prędkości obrotowej silnika [obr/min]	450 - 3000	450 - 3000
Waga [kg]	11	11
Dostarczany z:	podwójnym nożem gładkim	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem
Cena netto [PLN]	4 025,-	5 257,-

Akcesoria do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych CA - CK



Podajnik uniwersalny (1)



Podajnik do dużych wydajności (2)



Podajnik automatyczny (3)



Podajnik rurowy (4)



Podstawa jezdna (5)

DOPŁATY (cena netto [PLN])						
Model	Podajnik (1)	Podajnik (2)	Podajnik (3)	Podajnik (4)	Pojemnik 5 ltr	Podstawa jezdna (5)
CA-301	STD	-	-	2 981,-	-	1 299,-
CA-401	-	STD	5 888,-		-	
CA-601	-	3 360,-	STD		-	
CK-301	STD	-	-		STD	
CK-401	-	STD	5 888,-		STD	

STD – wyposażenie standardowe

Akcesoria do cutterów-wilków i emulgatorów CK – CKE, SK - SKE



Nóż ząbkowany do CK-CKE



Nóż gładki do SKE-3



Nóż Perforowany do SKE-3



Zgarniak do CK-CKE

DOPŁATY (cena netto [PLN])				
Model	Nóż ząbkowany	Nóż gładki	Nóż perforowany	Zgarniak
CK-5 / CK-8	STD	574,- / 1 161,-	513,- / 1 161,-	256,- / 312,-
CKE-5 / CKE-8	STD	574,- / 1 161,-	513,- / 1 161,-	STD
SK-3	349,-	STD	288,-	731,-
SKE-3	STD	660,-	499,-	STD

STD – wyposażenie standardowe

Maszyna do ręcznego cięcia warzyw CF-5

- urządzenie do ręcznego cięcia warzyw,
- ergonomiczna rączka, łatwość czyszczenia, przyssawki zapewniające stabilność urządzenia podczas użytkowania,
- w standardzie wymienna kratka 10 x 10 mm, opcjonalnie kratka 8 x 8 mm lub kratka 12 x 12 mm



Model	CF-5	kratka 8 x 8	kratka 10 x 10	kratka 12 x 12
Wydajność [kg/h]	100 - 150	-	-	-
Wymiary (W x D x H) [mm]	-	-	-	-
Masa [kg]	3,9	-	-	-
Cena netto [PLN]	1 190,-	272,-	272,-	272,-





Miksery zanurzeniowe TURBO

- przeznaczone do pracy ciągłej, wydajność do 800 litrów, idealne do stosowania w przemyśle spożywczym,
 - model TRX-21 o stałej prędkości 1500 [obr/min], TRX-22 o dwóch prędkościach 1500/750 [obr/min],
 - urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, miksowania i pozbawiania składników stałych zup, sosów, przecierów oraz do przygotowywania puree,
 - możliwość zastosowania 3 wymiennych nasadek,
 - mobilność urządzenia - podstawa z 4-ma kołami (2-koła z hamulcem) pozwala na przemieszczanie miksera,
 - możliwość zablokowania ramienia miksera w jednej pozycji,
 - panel sterujący umieszczony na ramieniu pozwala na intuicyjną obsługę.
- Możliwość zastosowania trzech przystawek (sit):
 21D dla składników włóknistych
 30D przystawka wielofunkcyjna
 42D do dokładnego mieszania



TRX-22

UWAGA: Miksery i sita do miksera powinny być zamawiane osobno w celu dostosowania oferty do potrzeb użytkownika.

Model	TRX-21*	TRX-22*
Maksymalna pojemność dzieży [l]	800	800
Długość ramienia [mm]	600	600
Moc [W] / Zasilanie [V]	230 /400	230 /400
Prędkość [obr. / min]	1500	750-1500
Wymiary podczas pracy (W x D x H) [mm]	568 x 1643 x 1219	568 x 1643 x 1219
Wymiary po złożeniu (W x D x H) [mm]	568 x 963 x 1651	568 x 963 x 1651
Waga [kg]	96	96
Cena netto [PLN]	20 584,-	25 898,-

* w zestawie z jednym sitem

Akcesoria do mikserów TRX-21 / TRX-22



21D

31D

42D

TARCZE I AKCESORIA		
Model	Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
Sito 42D do dokładnego mieszania	4032389	819,-
Sito 31D wielofunkcyjne	4032403	819,-
Sito 21D składniki włókniste	4032401	819,-

TR - Miksery ręczne



- pełny asortyment profesjonalnych mikserów ręcznych: umożliwiają obróbkę żywności w zbiornikach o pojemności do 200 litrów
- wszechstronność: możliwe różne kombinacje w zależności od potrzeb użytkownika.
- zakres mocy od 250 do 750W
- zakres długości ramienia trzepaczki od 290 do 600 mm oraz ramię ubijające
- TR/BM-350: inteligentny system sterowania prędkością, dzięki czemu silnik cały czas pracuje w optymalny sposób
- wykonanie z trwałych materiałów najwyższej jakości
- nasadki na ramię ze stali nierdzewnej
- ergonomiczna konstrukcja
- łatwość użytkowania i czyszczenia



EurogastPolska ▶



👉 Patrz TABELA AKCESORIA DO MIKSERÓW I UBIJACZEK strona 13

👉 UWAGA: w mikserach TR nie ma możliwości zastosowania różg BB

TR - MIKSERY RĘCZNE

Model	TR-220	TR-270	TR-350BN	TR-350BL	TR-550BL	TR-550BXL	TR-750
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	200/500	290/566	420/732	500/805	500/805	585/885	600/935
Ø osłony noża [mm]	65	82	94	94	94	105	118
Moc [W] 230 V	250	250	350	350	550	550	750
Zastosowanie do pojemności [ltr]	<10	<15	<75	<75	<150	<150	<200
Zdejmowane ramię	NIE	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	994,-	1 156,-	1 595,-	1 748,-	2 142,-	2 514,-	3 154,-


TR-BM – COMBI (Miksery ręczne / Ubijaczki) / BM (Ubijaczki)

- urządzenia **TR-BM Combi (mikser / ubijaczka)**, w zestawie silnik oraz ramię tnące (BS / BXS / BN) i różga (BB-250 / BB-350),
- do użytkowania w naczyniach do 60 l pojemności,
- ramiona tnące i różgi różnych długości w zależności od modelu,
- ramię tnące do przecierów, sosów, zup, puree i in. (BN, BS, BXS)
- różga BB – do ubijania piany



Ubijaczki BM idealne do piany, bezy, majonezu itp. – regulowana prędkość, różne długości różgi.



	TR-BM - COMBI					BM - UBIJACZKI	
Model	TR/BM-270		Ramię BXS	TR/BM-350		BM-270	BM-350
W zestawie	Ramię BS	Różga BB-250	za dopłatą do TR/BM-270	Ramię BN	Różga BB-350	Różga BB-250	Różga BB-350
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	290/560	300/574	200/460	420/732	396/705	300/575	396/705
Regulacja prędkości obrotowej [obr/min]	1500 - 9000	130 - 1500	1500 - 9000	1500 - 9000	130 - 1500	130 - 1500	130 - 1500
Moc [W] 230 V	250	250	250	350	350	250	350
Zastosowanie do pojemności [ltr]	<15	<15	<10	<60	<60	<15	<60
Cena netto [PLN]	2 151,-		521,-	2 523,-		1 630,-	2 002,-

Akcesoria do mikserów i ubijaczek


Uchwyt do miksera montowany na poprzeczce



poprzeczka na garnek

TABELA ELEMENTÓW MIKSERÓW I UBIJACZEK		
Opis	Nr Ref.	Cena netto [PLN]
Silnik TR/BM-270	3030142	977,-
Silnik TR-350	3030135	1 073,-
Silnik TR/BM-350	3030145	1 332,-
Silnik TR-550	3030140	1 468,-
Ramię BXS	3030172	521,-
Ramię BS	3030143	521,-
Ramię BN	3030150	521,-
Ramię BL	3030155	675,-
Ramię BXL	3030160	1 047,-
Różga BB-250	3030144	653,-
Różga BB-350	3030165	670,-
Zacisk	3030315	434,-
Poprzeczka na garnek	3030320	491,-
Stojak ekspozycyjny na miksery	3030134	1 568,-



Miksery planetarne



- urządzenie wyposażone w trzy wymienne końcówki: do zagniatania (również ciast ciężkich), mieszania i ubijania,
- płynna regulacja prędkości,
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej,
- dzieża wyjmowana,
- ruchoma kolumna.



W modelach BE:

- Timer (0 – 30 minut)
- opcjonalnie napęd przystawek,
- możliwość zastosowania dodatkowych przystawek: do obróbki warzyw, mielenia mięsa i puree,
- opcjonalnie jezdne podstawy do transportu dzieży,
- modele BM-5E / BM-5 nastawne z dzieżą o pojemności 5l i osłoną z poliwęglanu, prędkość
- modele BE- 20 / 30 i 40 wolnostojące z dzieżą o pojemności od 20l do 40l z osłoną bezpieczeństwa

- modele C – z napędem przystawek
- modele I – z kolumną ze stali nierdzewnej

Opcjonalnie:

- Sprzęt do redukcji BE-20/30: 10 l zestaw redukcji (dzieża+akcesoria)
- Sprzęt do redukcji BE-40: 20 l zestaw redukcji (dzieża+akcesoria)

OPCJE:

- Sprzęt do redukcji dla BE-20/30/40
- Dodatkowe dzieże
- Akcesoria do modeli z napędem przystawek
- Wózki do dzieży
- Możliwość zastosowania wózka z kółkami na mikser

 Akcesoria i przystawki do mikserów planetarnych patrz strona 20



BE-40



Zestaw redukcji



Miksery planetarne

BM-5 E / BM-5 – modele nastawne
 BE-10 – model nastawny (C - z napędem przystawek)
 BE-20 / 30 / 40 – modele wolnostojące (I - z kolumną ze stali nierdzewnej)



BM-5



BM-5 E

Model	BM-5 E	BM-5	BE-10	BE-10 C	BE-20	BE-20 C	BE-30	BE-30 C	BE-40	BE-40 C
Pojemność dzieszy [l]	5	5	10		20		30		40	
Wsad mąki [kg]	1	1,5	3		6		9		12	
Wymiary (WxDxH) [mm]	310 x 382 x 537	310 x 382 x 537	410 x 523 x 688		520 x 733 x 1152		528 x 764 x 1152		586 x 777 x 1202	
Timer [min]	-	-	0-30 min		0-30 min		0-30 min		0-30 min	
Napęd przystawek	-	-	BE-10C		BE-20C		BE-30C		BE-40C	
Moc [W]	300	250	550 / 750		900		1100		1400	
Zasilanie [V]	230	230	230		230		230		230	
Waga [kg]	14	15,8	44		89		105		124	
Cena netto [PLN]	3 456,-	4 328,-	9 217,-	10 124,-	15 113,-	17 255,-	16 927,-	19 323,-	24 492,-	25 705,-

Akcesoria i przystawki do mikserów planetarnych patrz strona 20



BE-10 C



BE-20



BE-30

Akcesoria do mikserów planetarnych

- Dodatkowe dzieże

DZIEŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Dzieża 5 litrów	2502305	438,-
Dzieża 10 litrów	2509494	622,-
Dzieża 20 litrów	2509495	758,-
Dzieża 30 litrów	2509564	1 612,-
Dzieża 40 litrów	2509497	1 809,-

- Zestaw redukcyjny składający się z dzieży i trzech końcówek zapewnia mniejsze zużycie silnika i produktów

ZESTAWY REDUKCYJNE		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
10 l zestaw redukcyjny do BE-20	1500222	2 370,-
10 l zestaw redukcyjny do BE-30	1500296	2 834,-
20 l zestaw redukcyjny do BE-40	1500242	3 255,-

- Wózek do transportu dzieży
- Ułatwia transportowanie misy
- Wykonany ze stali nierdzewnej

WÓZEK DO TRANSPORTU DZIEŻY		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Wózek do transportu dzieży 20 l	1500260	1 896,-
Wózek do transportu dzieży 30 l	1500261	1 896,-
Wózek do transportu dzieży 40 l	1500262	1 896,-

- Podstawa jezdna – specjalna konstrukcja przeznaczona do szybkiego i łatwego przemieszczania miksera

PODSTAWA JEZDNA		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Podstawa jezdna	1500265	1 453,-



Przystawki do mikserów planetarnych



CR-143



P-132



HM-71

- Wymiary wlotu: 137 x 73 mm
- Wymiary zewn.: 270 x 370 x 290 mm

Do obróbki warzyw CR-143			Do Puree P-132			Włók do mięsa HM-71		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]	Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]	Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Przystawka CR-143 (bez tarcz)	1010026	1 690,-	Przystawka do puree P-132	1010052	1 696,-	Przystawka HM-71	1010045	1 655,-



Obieraczki

**OBIERACZKI PP-6+ / PP-12+**

- Obieraczka do ziemniaków z aluminiowym korpusem,
- Odporna na ścieranie okładzina,
- Regulowany cylinder,
- Timer 0 – 6 minut,
- Możliwość zastosowania podstawy i separatora obierzyn.

OBIERACZKI COMBI PPC-6+ / PPC-12+

- Wyposażone w dodatkowy napęd do stosowania przystawek,
- Dostępne przystawki do warzyw, mielenia mięsa i puree.
- Obieraczka do ziemniaków aluminiowym korpusem
- Odporna na ścieranie okładzina
- Regulowany cylinder
- Timer 0 – 6 minut
- Możliwość zastosowania podstawy i separatora obierzyn



PP-6+ (z opcjonalną podstawą i separatorem obierzyn)



PPC-12+ (z opcjonalną podstawą i separatorem obierzyn)

Model	PP-6+		PP-12+		PPC-6+		PPC-12+	
Wymiary (W x D x H) [mm]	395 x 700 x 433		395 x 700 x 503		395 x 700 x 433		395 x 700 x 503	
Wład max [kg]	5-6		10-12		5-6		10-12	
Wydajność [kg/h]	120-150		220-270		120-150		220-270	
Zasilanie [V]	230	400	230	400	230	400	230	400
Moc [W]	400 / 370		400 / 370		550		550	
Waga [kg]	15		36		39		60	
Cena netto [PLN]	4 750,-	4 546,-	5 688,-	5 590,-	6 004,-	5 771,-	7 239,-	7 025,-

Akcesoria opcjonalne

Przystawki do obieraczek PPC: CR-143 do obróbki warzyw / P-132 do puree / wilk do miesa HM-71 – patrz strona 16.

Separator obierzyn			Podstawa ze stali nierdzewnej		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]	Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Separator obierzyn	1000397	1 254,-	Podstawa ze stali nierdzewnej	1000399	911,-



Obieraczki



- obieraczki do ziemniaków i innych warzyw,
- w całości wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyposażone opcjonalnie w filtr wyłapujący miazgę (separator obierzyn),
- modele PI-10/20/30 - dysk i ściany urządzenia wykonane z materiałów o charakterze ściernym; łatwo je wymienić i umyć, model M-5 - dysk wykonany z materiału ściernego.
- przezroczysta uchylna pokrywa z polikarbonatu pozwala na kontrolowanie procesu,
- elektroniczny, wodoodporny panel kontrolny, timer 0-6 min. oraz możliwość pracy ciągłej,
- wyłącznik bezpieczeństwa pokryw i drzwiczek,
- M-5 - idealne do małych przestrzeni, możliwość zamontowania w pobliżu zlewu,
- akcesoria (opcjonalnie): podstawa; separator obierzyn lub podstawa z separatorem obierzyn do PI-30.



M-5



PI-10 z opcjonalnym separatorem obierzyn i podstawą



PI-20 z opcjonalnym separatorem obierzyn i podstawą

Model	M-5	PI-10	PI-20	PI-30
Wymiary (W x D x H) [mm]	333 x 367 x 490	433 x 635 x 625	433 x 635 x 735	622 x 760 x 950
Wład max [kg]	5	10	20	30
Wydajność [kg/h]	80-100	200-240	400-480	600-720
Zasilanie [V]	230	230 400	230 400	230 400
Moc [W]	300	550/750	550	730
Waga [kg]	15	36	39	60
Cena netto [PLN]	4 497,-	6 835,- 6 627,-	7 943,- 7 739,-	13 403,- 12 996,-



Akcesoria opcjonalne

Podstawa ze stali nierdzewnej		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Podstawa ze stali nierdzewnej do M-5/PI-10/20	2009224	970,-
Separator obierzyn do M-5/PI-10/20	2009223	1 308,-
Podstawa ze stali nierdz. z separatorem obierzyn do PI-30	2009270	2 280,-



PI-30 z opcjonalnym separatorem obierzyn i podstawą



EurogastPolska ▶

Wirówka do sałaty / COMBI obieraczka / wirówka

WIRÓWKI do sałaty ES-100 / ES-200

- Wirówka do suszenia sałaty i innych warzyw w czasie nie dłuższym niż 1-3 minuty (timer 1-2-3 min),
- Zastosowany mocny 3-fazowy silnik,
- Wykonanie stal nierdzewna,
- Lekki i łatwo demontowalny kosz,
- Zastosowanie kółek pozwala na mobilność urządzenia,
- Elektroniczny panel sterujący z 3-programami,
- System równomiernego rozłożenia wsadu,
- Silnik wyposażony w hamulec.

COMBI – OBIERACZKO-WIRÓWKA DO SAŁATY PES-20

- Obieraczka do warzyw i wirówka do sałaty,
- System wlotu wody z zaworem zwrotnym powietrza
- Podnoszona pokrywa,
- Timer 0-6 min,
- Wsad jako obieraczka – 20 kg,
- Wsad jako wirówka do sałaty – 2 kg.



PES-20 separator
obierzyn i podstawa - opcja



ES-200



ES-100

Model	ES-100	ES-200	PES-20
Wymiary (W x D x H) [mm]	540x 750 x 665	540 x 750 x 815	433 x 635 x 735
Wsad max [kg]	6	12	20 / 2
Wydajność [kg/h]	120-360	240-720	20
Zasilanie [V]	230	230	230 400
Moc [W]	550	550	550
Waga [kg]	48	52	39
Cena netto [PLN]	7 983,-	11 524,-	8 964,- 8 734,-



Akcesoria opcjonalne

Podstawa ze stali nierdzewnej		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Kosz ze stali nierdzewnej do ES-100 (dodatkowy)	2009625	940,-
Kosz ze stali nierdzewnej do ES-200 (dodatkowy)	2009620	995,-
Tarcza do PES-20	2000004	1 577,-
Kosz plastikowy	2001429	623,-
Podstawa ze stali nierdzewnej do PES-20	2009224	970,-
Separator obierzyn do PES-20	2009223	1 308,-



Tarcza do PES-20



Kosz do PES-20

Pakowarki próżniowe komorowe - Linia "Sensor"



Profesjonalne pakowarki próżniowe Sammic pozwalają na przedłużenie czasu konserwacji produktów surowych lub poddanych obróbce termicznej, bez utraty ich wagi, wysuszenia i mieszania smaków i zapachów. Zarówno obudowa jak i komora są wyprodukowane ze stali nierdzewnej, a bezprzewodowa lista grzewcza pozwala na łatwe i wygodne czyszczenie komory. Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch i posiadają podwójną listwę grzewczą lub podwójny zgrzew, gwarantując trwałość pakowania.



EurogastPolska ▶



Gama SE – pakowarki wyposażone w nową płytę, która korzysta tylko z jednego programu do ustawienia procentu próżni i z opcją zaprogramowania do 10 sekund próżni „plus”.

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wysokiej jakości przezroczystego poliwęglanu
- Wszystkie modele posiadają łatwe w czyszczeniu, bezprzewodowe listwy grzewcze i pompy Busch
- Listwy grzewcze zapewniające szczelność zgrzewu oraz możliwość usunięcia pozostałości produktu, dzięki użyciu zakrzywionych grzałek
- Czujnik kontrolujący parametry próżni
- Funkcja marynowania produktów
- Specjalny program "odsysania etapami" dla produktów o delikatnej strukturze
- Program suszenia pompy
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem błędu próżni i maksymalnego czasu działania
- Wskaźnik poziomu oleju w pompie oraz licznik godzin pracy informujący o konieczności wymiany oleju



SE-204



SE-310



SE-316

Model	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316
Sterowanie	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	4	6	6	10	16
Zgrzewanie	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze
Pasek grzewczący [mm]	280	280	320	320	320
Wymiary zewnętrzne	337 x 431 x 307	337 x 431 x 307	384 x 465 x 405	384 x 465 x 403	384 x 465 x 403
Wymiary komory [mm]	288 x 333 x 110	288 x 334 x 111	330 x 360 x 155	330 x 360 x 155	330 x 360 x 155
Zasilanie [V]	230 / 100	230 / 370	230 / 370	230 / 370	230 / 370
Waga [kg]	23	26	34	34	35
Cena netto [PLN]	6 714,-	7 447,-	8 962,-	9 410,-	10 205,-

☞ SERIA SE dostarczana z 1 płytą wypełniającą

☞ Akcesoria do pakowarek patrz strona 27



SE-410



SE-520



SE-606

Model	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
Sterowanie	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	10	16	20	20	40	40	63	63
Zgrzewanie	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne
Pasek grzewczący [mm]	420	420	420	420 + 420	413 + 656	465 + 465	413 + 656	465 + 465
Wymiary zewnętrzne [mm]	484 x 529 x 413	484 x 529 x 448	484 x 529 x 448	625 x 537 x 513	740 x 566 x 997	740 x 566 x 997	740 x 566 x 997	740 x 566 x 997
Wymiary komory [mm]	430 x 415 x 145	430 x 415 x 180	430 x 415 x 180	560 x 430 x 183	672 x 481 x 200	672 x 481 x 200	672 x 481 x 200	672 x 481 x 200
Zasilanie [V/kW]	230	230	230 / 750	230 / 750	230-400 / 1100	230-400 / 1100	230-400 / 1500	230-400 / 1500
Waga [kg]	64	65	70	80	145	145	159	159
Cena netto [PLN]	11 784,-	11 921,-	12 989,-	17 000,-	26 220,-	26 220,-	27 543,-	27 543,-



Pakowarki próżniowe komorowe - Linia "Sensor Ultra"

Gama SU – pakowarki próżniowe kontrolujące próżnię za pośrednictwem czujnika, wyświetlając wszystkie wartości programu próżniowego na kolorowym ekranie LCD wielkości 3,9".

- wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wysokiej jakości przezroczystego poliwęglanu
- program suszenia pompy
- listwy grzewące zapewniające szczelność zgrzewu oraz możliwość usunięcia pozostałości produktu, dzięki użyciu zakrzywionych grzałek
- czujnik kontrolujący parametry próżni
- kolorowy ekran 3.9" wyświetlający informacje zebrane przez czujnik
- podświetlane dotykowe przyciski, wysoce odporne na uszkodzenia
- możliwość zapisania 25 programów
- funkcja marynowania produktów
- wszystkie modele posiadają łatwe w czyszczeniu, bezprzewodowe listwy grzewące i pompy Busch
- specjalny program "odsysania etapami" dla produktów o delikatnej strukturze
- system "wykrywania parowania" dla zup, mięs, owoców itp. zatrzymujący proces odsysania by uniemożliwić rozlanie produktu w komorze
- zawór zapewniający stopniowy wlot powietrza i progresywną dekompresję - uniemożliwia przekucie worków przez produkty o nieregularnych kształtach i ostrych krawędziach
- system zgrzewu "Plus" umożliwiający zgrzewanie torebek aluminiowych
- łączność Bluetooth poprzez aplikację, umożliwiającą np. wydruk etykiet dzięki opcjonalnej drukarce

NOWOŚĆ



SU-310



SU-416



SU-520

Model	SU-310	SU-316	SU-416	SU-420	SU-520
Sterowanie	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	10	16	16	20	20
Zgrzewanie	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	320	320	420	420	420 + 420
Wymiary zewnętrzne	384 x 465 x 403	384 x 465 x 403	484 x 529 x 448	484 x 529 x 448	625 x 537 x 513
Wymiary komory [mm]	330 x 360 x 155	330 x 360 x 155	430 x 415 x 180	430 x 415 x 180	560 x 430 x 183
Zasilanie [V]	230 / 370	230 / 370	230	230 / 750	230 / 750
Waga [kg]	34	34	65	70	80
Cena netto [PLN]	9 896,-	10 833,-	12 551,-	13 530,-	17 568,-

SERIA SU dostarcza z 1 płytą wypełniającą

Akcesoria do pakowarek patrz strona 27



SU-606



SU-604 CC



SU-606 CC

Model	SU-606	SU-604	SU-604 CC	SU-606 CC
Sterowanie	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	63	40	40	63
Zgrzewanie	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	413 + 656	413 + 656	465 + 465	465 + 465
Wymiary zewnętrzne [mm]	740 x 566 x 997	740 x 566 x 997	740 x 566 x 997	740 x 566 x 997
Wymiary komory [mm]	672 x 481 x 200	672 x 481 x 200	672 x 481 x 200	672 x 481 x 200
Zasilanie [V/kW]	400 / 1500	400 / 1100	400 / 1100	400 / 1500
Waga [kg]	159	145	145	159
Cena netto [PLN]	29 203,-	27 862,-	27 862,-	29 203,-

Pakowarki próżniowe komorowe - Linia "Sensor Ultra"



SU-806



SU-810



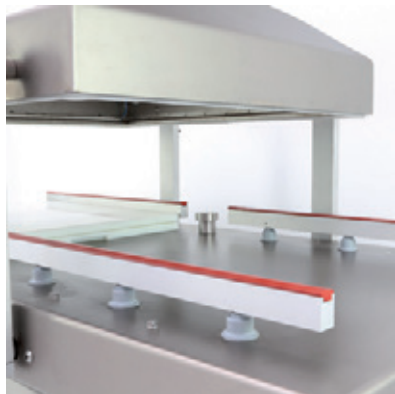
SU-810 LL

Model	SU-806	SU-806 CC	SU-806 LL	SU-810	SU-810 CC	SU-810 LL
Sterowanie	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	63	63	63	100	100	100
Zgrzewanie	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	530 + 848	581 + 581	848 + 848	530 + 848	581 + 581	848 + 848
Wymiary zewnętrzne [mm]	960 x 757 x 998	960 x 757 x 998	960 x 757 x 998	960 x 757 x 998	960 x 757 x 998	960 x 757 x 998
Wymiary komory [mm]	864 x 603 x 215	864 x 603 x 215	864 x 603 x 215	864 x 603 x 215	864 x 603 x 215	864 x 603 x 215
Zasilanie [V/kW]	400 / 1500	400 / 1500	400 / 1500	400 / 2200	400 / 2200	400 / 2200
Waga [kg]	232	232	232	250	250	250
Cena netto [PLN]	35 626,-	35 626,-	35 945,-	41 648,-	41 648,-	41 967,-

Dwukomorowe pakowarki - Linia "Sensor Ultra"

Zwiększa czas konserwacji produktów spożywczych surowych lub poddanych obróbce termicznej, bez utraty ich wagi. Zaprojektowana do pakowania surowych lub peklowanych produktów spożywczych, do pakowania produktów poddanych tradycyjnej obróbce termicznej, do pakowania produktów przeznaczonych do późniejszego zamrożenia czy do celów niespożywczych lub „non-food”.

- model o wysokiej wydajności z uchylaną pokrywą
- pompa próżniowa Busch o wydajności 100 m³/h.
- konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- w zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej



Model	SU-6100	SU-6160
Sterowanie	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	100	160
Zgrzewanie	podwójne	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	662 + 662	662 + 662
Wymiary zewnętrzne	1640 x 874 x 1370	1640 x 874 x 1370
Wymiary komory [mm]	662 x 656 x 205	662 x 656 x 205
Zasilanie [V]	400 / 2200	400 / 4000
Waga [kg]	360	360
Cena netto [PLN]	64 662,-	78 041,-





Pakowarki próżniowe listwowe - Linia EXT

- Pakowarki z zewnętrznym ssaniem
- Próżnia kontrolowana czujnikiem
- Do zgrzewania worków moletowanych w różnych rozmiarach
- Działanie automatyczne, pół-automatyczne lub sama próżnia
- Pompa samosmarna, niewymagająca konserwacji
- 3 poziomy zgrzewania, regulacja czasu zgrzewania, zgrzewanie worków do gotowania w próżni.



SV-33



SV-43



Model	SV-33	SV-43
Wydatek pompy [litr/h]	13	21
Długość paska zgrzewającego [mm]	330	430
Moc [W] 230 V	380	450
Waga [kg]	6	8,2
Wymiary (W x D x H) [mm]	390 x 300 x 180	490 x 295 x 180
Cena netto [PLN]	1 979,-	4 632,-

TORBY MOLETOWANE DO PAKOWAREK SVE		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
180 x 300 mm, 100 szt.	1140610	114,-
300 x 400 mm, 100 szt.	114063	101,-
350 x 550 mm, 100 szt.	1140612	153,-

Akcesoria do pakowarek



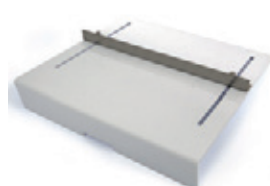
Pojemnik, pokrywa, uszczelka
Zestaw Vac-norm GN



Wąż Vac-Norm
Do zewnętrznego pakowania
próżniowego



Zestaw do cięcia torebek



Płyta do pakowania płynów



Płyta wypełniająca

Akcesoria do pakowarek		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Pojemnik Vac-norm GN1/1 Głębokość: 200mm (530x325 / 27 l.)	5140100	695,-
Pojemnik Vac-norm GN1/1 Głębokość: 150mm (530x325 / 20,5 l.)	5140102	618,-
Pojemnik Vac-norm GN1/2 Głębokość: 150mm (265 x 325 / 9 l.)	5140106	337,-
Pojemnik Vac-norm GN1/2 Głębokość: 100mm (265 x 325 / 6 l.)	5140108	322,-
Pojemnik Vac-norm GN1/3 Głębokość: 150mm (176 x 325 / 5,5 l.)	5140110	312,-
Pojemnik Vac-norm GN1/3 Głębokość: 100mm (176 x 325 / 3,5 l.)	5140112	266,-
Pokrywa Vac-norm GN 1/1	5140114	414,-
Pokrywa Vac-norm GN 1/2	5140116	332,-
Pokrywa Vac-norm GN 1/3	5140118	250,-
Uszczelka pokrywy Vac-norm GN 1/1	5140120	107,-
Uszczelka pokrywy Vac-norm GN 1/2	5140122	102,-
Uszczelka pokrywy Vac-norm GN 1/3	5140124	56,-
Zawór do pokrywy Vac-Norm	5140126	23,-
Zestaw do cięcia torebek: Długość 407mm	2149502	580,-
Zestaw do cięcia torebek: Długość 414mm	2149501	580,-
Zestaw do cięcia torebek: Długość 459mm	2149504	745,-
Zestaw do cięcia torebek: Długość 524 mm	2149505	793,-
Zestaw do cięcia torebek: Długość 650 mm	2149503	896,-
Zestaw do cięcia torebek: Długość 842 mm	2149506	1 194,-

Akcesoria do pakowarek		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Wąż Vac-Norm do zewnętrznego pakowania próżniowego (do pakowarek nastawnych)	2149244	340,-
Wąż Vac-Norm do zewnętrznego pakowania próżniowego (do pakowarek wolnostojących)	2149257	396,-
Płyty do pakowania płynów SV-306/308/310	2149531	330,-
Płyty do pakowania płynów SV-408/410/418/420/520	2149020	344,-
Płyty do pakowania płynów SV-604/606	2149074	354,-
Płyty do pakowania płynów SV-806/810	2141798	373,-
Płyta wypełniająca do SV-204	2140023	149,-
Płyta wypełniająca do SV-300	2142344	235,-
Płyta wypełniająca do SV-408/410/418/420	2140614	307,-
Płyta wypełniająca do SV-520	2142031	363,-
Płyta wypełniająca do SV-604/606	2141162	358,-
Płyta wypełniająca do SV-604/606CC	2143001	445,-
Płyta wypełniająca do SV-806/810	2141791	782,-
Płyta wypełniająca do SV-6100/6160	2149563	542,-

Cyrkulatory zanurzeniowe SmartVide i SmartVide Plus

Sous - vide: innowacyjna metoda przygotowywania potraw, polegająca na długotrwałym gotowaniu w niskiej (precyzyjnie ustawionej) temperaturze zapakowanej próżniowo żywności (zanurzonej w wodzie).

ZALETY GOTOWANIA METODĄ SOUS-VIDE

- gotowanie w ściśle kontrolowanej temperaturze i czasie przy zachowaniu jakości produktu i podkreśleniu aromatu i konsystencji – delikatniejsze, aromatyczne i bardziej soczyste produkty, w porównaniu do gotowania tradycyjnego lub na parze,
- gotowanie potraw bez dodatku wody – pozwala wykorzystać odwar bezpośrednio po ugotowaniu w celu wzmocnienia aromatu,
- gotowanie sous-vide skraca czas marynowania składników o połowę,
- pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury,
- zachowuje minerały i witaminy,
- zachowuje kolor i naturalną strukturę produktu,
- zwiększa zyski, dzięki wyeliminowaniu utraty wagi produktu.



www.sous-vide.cooking



Cyrkulatory zanurzeniowe SmartVide 4, 6, 8 i SmartVide 8 Plus

- przenośna, lekka, głowica z ergonomiczną rączką do gotowania innowacyjną metodą sous-vide ułatwia przenoszenie urządzenia z naczynia do naczynia (SmartVide 8 i 8 Plus - w komplecie torba do transportu głowicy),
- do zastosowania w naczyniach pojemności do 56 l,
- wysoka precyzja: zakres regulacji temperatury 5-95°C, regulacja długości cyklu w zakresie 1'-99 h, z dokładnością co 1 minutę, dokładność odczytu: 0,01°C,
- intuicyjny panel i programowanie urządzenia,
- wymaga bardzo krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru – zwiększa wydajność pracy,
- uchwyt i panel – stal nierdzewna (w modelach SmartVide 8 i 8 Plus), wytrzymałe tworzywo, certyfikat NSF (SmartVide 4 i 6),
- umożliwia kontrolę HACCP – SmartVide 8 Plus z Bluetooth,
- opcjonalne akcesoria: pojemniki GN z pokrywą, sonda rdzeniowa (do SmartVide 8), izolacyjne kule propylenowe, torba do przenoszenia



Model	Smart Vide 8 Plus	Smart Vide 8	Smart Vide 6	Smart Vide 4
Maksymalna pojemność naczynia [l]	56	56	56	28
Wymiary zewnętrzne [W x D x H] [mm]	124x140x360	124x140x360	124x140x360	112x127x355
Uchwyt i panel	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Polyamid	Polyamid
Łączność BLUETOOTH	TAK	-	-	-
HACCP READY	TAK	-	-	-
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [V]	2000	2000	2000	1600
Waga [kg]	4,1	4,1	3,5	2,7
Cena netto [PLN]	4 978,-	4 381,-	3 783,-	2 987,-

Akcesoria do głowic SmartVide str. 29



Wanny SousVide SVC i akcesoria SmartVide / SVC

- wanny SVC o różnych pojemnościach z kranikiem,
- zakres regulacji temperatury 5 – 99°C, podziałka 0,1°C, czułość termostatu / dokładność $\pm 0,2$ / $\pm 0,1$ °C,
- wszystkie urządzenia mają zakres regulacji czasu 1 min. – 99 godzin, z dokładnością co 1 minuta.



SVC-14



SVC-28



SVC-4/22D

Model	SVC-14	SVC-28	SVC-4/22D
Pojemność [ltr]	14	28	4+22
Wymiary zbiornika (W x D x H) [mm]	300 x 300 x 150	300 x 505 x 200	4 ltr - 300 x 152 x 150 22 ltr - 505 x 300 x 150
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	431 x 377 x 290	332 x 652 x 290	785 x 377 x 290
Moc [W] / 230 V	1500	1900	1250
Cena netto [PLN]	5 477,-	6 313,-	11 116,-



Pojemnik z pokrywą do SmartVide

Akcesoria do cyrkulatorów SmartVide i wanien SVC

Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Sonda rdzeniowa do SmartVide8 Plus/SmartVide 8	1180090	723,-
Piankowa uszczelka sondy 100 mm x 4 mm	5170060	142,-
Pojemnik izolowany do SmartVide 1/1 z kranikiem (pojemność 28 l)	1180060	1 511,-
Pojemnik izolowany do SmartVide 2/1 z kranikiem (pojemność 56 l)	1180065	1 906,-
Pokrywa GN 1/1	1180062	197,-
Pokrywa GN 2/1	1180067	355,-
Kule polipropylenowe izolacyjne Ø 20mm, 1.000 szt.	1180080	399,-
Przegroda wanny 270 mm	5170065	412,-
Przegroda wanny 470 mm	5170066	526,-
Torba do SmartVide	1180085	215,-



Przegroda wanny SVC 270 mm



Kule izolacyjne (polipropylenowe)



Sonda rdzeniowa



Uszczelka sondy



Torba do SmartVide



Sous Vide Cookers | Cuiseurs Sous Vide



ROLLER GRILL to europejski lider wśród producentów urządzeń dla gastronomii.

65 lat doświadczenia w branży urządzeń dla gastronomii, dwa zakłady produkcyjne zlokalizowane we Francji, sieć dystrybucji w ponad 100 krajach świata.

Każde urządzenie Roller Grill jest produkowane we Francji. Linia produkcyjna Roller Grill jest w pełni zautomatyzowana, w celu zapewnienia największej możliwej produktywności oraz elastyczności, od momentu zaprojektowania do wytworzenia urządzenia.

Roller Grill oferuje ciągłe doskonalenie i poprawę jakości! Unowocześnianie narzędzi produkcyjnych, dzięki corocznemu zakupowi innowacyjnych maszyn produkcyjnych: automatów, urządzeń tnących laserem, urządzeń wyginających oraz nowego oprogramowania do komputerowego projektowania 3D.

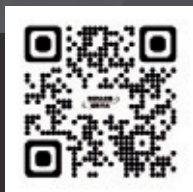
Prowadzone są badania nad nowymi materiałami w celu zapewnienia najlepszych wyników! Na przykład w roku 2011 Roller Grill zaczął używać korundu przy emaliowaniu płyt grillowych (białe plamki na emalii o twardości 9/10). Jest to nowy technologicznie proces utwardzania, który zwiększa trwałość płyty.

Roller Grill stosuje się do bardzo wysokich standardów higieny, bezpieczeństwa (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), ochrony środowiska WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.

Roller Grill podpisał umowę z największym francuskim laboratorium, zapewniającym badania stosowanych technologii. Producent bierze udział we wszystkich istotnych wystawach międzynarodowych i regularnie wprowadza na rynek innowacyjne produkty, o wysokiej jakości, zapewnia najkorzystniejszą relację jakości do ceny.

Roller Grill, Twój partner dla lepszej przyszłości!

Roller Grill zaprasza do bezpośredniego kontaktu ze swoim lokalnym dystrybutorem w Polsce – EUROGAST Polska.



www.roller-grill.com





URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII

OPIEKACZE

TOSTERY

JAJOWAR

WITRYNY GRZEWCZE

PŁYTY GRILLOWE

GRILLE KONTAKTOWE

GOFROWNICE

NALEŚNIKARKI

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

PIECE DO PIZZY

PIECE KONWEKCYJNE

PIECE WIELOFUNKCYJNE

GRILLE ROLKOWE

FRYTOWNICE

SALAMANDRY

ROŻNA DO KURCZAKÓW

GYROS GRILLE

WITRYNY CHŁODNICZE

BARY SAŁATKOWE

Opiekacze-tostery



Opiekacz BAR 1000: jeden ruszt z możliwością regulacji wysokości,

Opiekacz BAR 2000: dwa ruszty z możliwością regulacji wysokości,

- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- po dwa promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (BAR 1000,: góra i dół; BAR 2000: góra, środek i dół), niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- demontowany uchwyt do wyjmowania i wkładania rusztu.



BAR 1000



BAR 2000

Model	BAR 1000	BAR 2000
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 300 x 305	450 x 300 x 420
Wymiary rusztu [mm]	350 x 240	2 x (350 x 240)
Średnia wydajność [szt./h]	150	300
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2000	3000
Masa [kg]	10	12
Cena netto [PLN]	930,-	1330,-

Jajowar



Jajowar CO 60:

- warkni do gotowania jaj GN 1/3,
- pojemność: maksymalna - 10 jaj, dostarczany standardowo z koszami na 6 jaj, dodatkowe kosze na zamówienie
- działa na zasadzie bębna, element grzewczy pod dnem pojemnika ze stali nierdzewnej,
- wyposażony w termostat oraz ogranicznik temperatury.

Model	Jajowar CO 60
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	215 x 430 x 255
Pojemność	do 10 jaj
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1200
Waga [kg]	5
Cena netto [PLN]	1390,-



Opiekacze-tostery

Toster TS 1270: jeden poziomy, dwa niezależnie sterowane poziomy grzania,

Toster TS 3270: dwa poziomy, trzy niezależnie sterowane poziomy grzania,

- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciąglej,
- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- po trzy promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (TS 1270: góra i dół; TS 3270: góra, środek i dół), niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- tace dostosowane do pojemników GN: TS 1270: 1 x GN 1/1, TS 3270: 2 x GN 1/1,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- w modelu TS 3270 demontowana osłona rusztu.



TS 1270



TS 3270

* Wymiar podany wraz z rączką rusztu.

Model	TS 1270	TS 3270
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	640 x 380 x 335	640 x 360 (*450) x 480
Wymiary rusztu [mm]	520 x 320	2 x (520 x 320)
Średnia wydajność [szt./h]	200	400
Zasilanie [V]	230	400
Moc [W]	2700	4000
Masa [kg]	15	18,5
Cena netto [PLN]	2 390,-	3 270,-

Toster przelotowy

Toster przelotowy CT 540 B:

- niezależne sterowanie górnego i dolnego poziomu promienników kwarcowych (po 4 na każdym poziomie) oraz prędkości przesuwu przenośnika taśmowego pozwalają na precyzyjny dobór parametrów opiekania dla każdego produktu,
- prześwit między górnymi elementami grzewczymi a przenośnikiem taśmowym: 45 mm,
- możliwość zdemonstowania tylnej ścianki pozwala na stosowanie urządzenia w wersji przelotowej,
- dzięki kwarcowym promiennikom podczerwieni, których temperatura wnętrza osiąga wartość do 1050°C, urządzenie jest gotowe do pracy w kilkadziesiąt sekund po jego włączeniu.

Model	Toster CT 540 B
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	500 x 680 x 345
Wydajność [szt./h]	od 300 do 540
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	2650
Waga [kg]	20
Cena netto [PLN]	5 350,-



CO 60



Witryny grzewcze

Witryny WD i WDL: panoramiczne witryny grzewcze nastawne, przelotowe,

- modele WDL z oświetleniem,
- wyposażone w pojemnik na wodę,
- WDL, WD 100: pojemność GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- WDL, WD 200: pojemność 2 x GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- przednie i tylne szyby z pleksi,
- wykonanie - stal nierdzewna.



WDL 100



WDL 200

Model	WD 100	WD 200	WDL 100	WDL 200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	590 x 350 x 285	590 x 350 x 390	590 x 350 x 375	590 x 350 x 480
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	540 x 330 x 165	540 x 330 x 125 (x 2)	540 x 330 x 165	540 x 330 x 125 (x 2)
Pojemność [GN]	GN 1/1	2 x GN 1/1	GN 1/1	2 x GN 1/1
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	650	650	650
Waga [kg]	12	15	15	18
Cena netto [PLN]	1 690,-	2 090,-	2 090,-	2 620,-

Witryny VVC: witryny grzewcze przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw w pojemnikach GN (pojemniki dostarczane opcjonalnie),

- pojemność: 2 x GN 1/1 lub 3 x GN 1/1 do 100 mm głębokości lub taca 400 x 600 mm,
- wyposażone we wskaźnik temperatury i oświetlenie. Możliwość umieszczenia podświetlanego menu.
- temperatura regulowana termostatem w zakresie 21-90°C,
- optymalne rozprowadzanie ciepłego powietrza,
- utrzymanie wilgotności (pojemnik z wodą wewnątrz) sprawia, że produkty pozostają wilgotne i świeże.



VVC 800



VVC 1200

Model	VVC 800	VVC 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	650 x 550 x 295 (x 2)	975 x 550 x 295 (x 2)
Pojemność [GN]	2 x GN 1/1 lub 400 x 600 mm	3 x GN 1/1 lub 400 x 600 mm
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1550	1550
Waga [kg]	52	71
Cena netto [PLN]	6 480,-	7 980,-



Witryny grzewcze

Witryny WD 780: panoramiczne witryny grzewcze, zapewniają doskonałą widoczność produktów,

- płyta szamotowa utrzymująca ciepło
- wentylator zapewnia optymalne rozprowadzanie ciepłego powietrza,
- system oświetlenia LED,
- kontrola wilgotności,
- drzwi witryny otwierane o 180°,
- można używać pojemników GN 1/1 lub tac piekarniczych 400 x 600 mm,
- możliwość dokupienia dodatkowych rusztów do wszystkich modeli.

Witryny: **WD 780 SI** – stal nierdzewna, 3 poziomy, dostarczana z 2 rusztami

WD 780 DI – stal nierdzewna, 5 poziomów, dostarczana z 3 rusztami

Witryny: **WD 780 SN** – kolor czarny, 3 poziomy, dostarczana z 2 rusztami

WD 780 DN – kolor czarny, 5 poziomów, dostarczana z 3 rusztami.



WD 780 SI



WD 780 SN

Model	WD 780 SI	WD 780 SN
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	780 x 490 x 480	780 x 490 x 480
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 460 x 360	750 x 460 x 360
Poziomy	3	3
Ruszt w standardzie	2 x (670 x 433)	2 x (670 x 433)
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1200	1200
Waga [kg]	30	30
Cena netto [PLN]	3 980,-	3 980,-



WD 780 DN



WD 780 DI

Model	WD 780 DI	WD 780 DN
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	780 x 490 x 640	780 x 490 x 640
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 460 x 530	750 x 460 x 530
Poziomy	5	5
Ruszt w standardzie	2 x (670 x 433)	2 x (670 x 433)
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1800	1800
Waga [kg]	35	35
Cena netto [PLN]	4 730,-	4 730,-

Płyty grillowe elektryczne

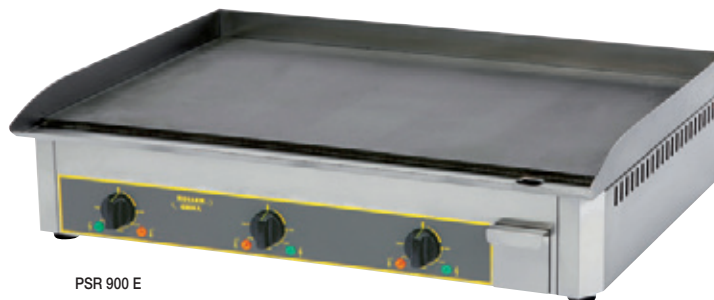


Płyty grillowe - PSR: wersja elektryczna, stalowa,

- gładka płyta, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- temperatura sterowana termostatem,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 E), dwie strefy grzewcze (PSR 600 E), trzy strefy grzewcze (PSR 900 E)
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- **na zamówienie:** dostępne w wersji emaliowanej (EE) i chromowanej (EC) – kontakt z Biurem Eurogast.



PSR 400 E



PSR 900 E

Model	PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900 E
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230	400 / 3 x 230
Moc [W]	3000	6000 / 2 x 3000	9000 / 2 x 3000
Waga [kg]	22	32	44
Cena netto [PLN]	1 940,-	2 290,-	3 190,-

PSR 600 EE - wersja emaliowana,
na zamówienie

Płyty grillowe - PSF: wersja elektryczna, żeliwna,

- PSF 400 E - 1 strefa grzewcza, PSF 600 E, 2 strefy grzewcze,
- rynienka ociekowa pozwala utrzymać urządzenie w czystości,
- wersja elektryczna: temperatura sterowana termostatem 0-300°C,
- kontrolki termostatu, regulowane nóżki.

Model	PSF 400 E	PSF 600 E
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 400	600 x 400
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230
Moc [W]	3000	6000 / 2 x 3000
Waga [kg]	22	32
Cena netto [PLN]	1 690,-	2 450,-



PSF 600 E





Płyty grillowe gazowe

Płyty grillowe - PSR: wersja gazowa, stalowa,

- gładka płyta grillowa, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- płynna regulacja wielkości płomienia, termopara zabezpieczająca,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 G), dwie strefy grzewcze (PSR 600 G), trzy strefy grzewcze (PSR 900 G),
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- **na zamówienie:** dostępne w wersji emaliowanej (GE) i chromowanej (GC) – kontakt z Biurem Eurogast.



PSR 400 GE - wersja emaliowana,
na zamówienie



PSR 900 G



PSR 600 GC - wersja chromowana,
na zamówienie



PSF 400 G

Model	PSR 400 G	PSR 600 G	PSR 900 G
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Moc [grzewcza W]	3200	6400	9600
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,29	0,57	0,85
Zużycie gazu [g/h]	213	416	624
Waga [kg]	22	32	46
Cena netto [PLN]	1 830,-	2 760,-	3 990,-

Płyty grillowe - PSF: wersja gazowa, żeliwna,

- PSF 400 G - 1 strefa grzewcza, PSF 600 G, 2 strefy grzewcze,
- rynienka ociekowa pozwala utrzymać urządzenie w czystości,
- płynna regulacja wielkości płomienia, termopara zabezpieczająca, gazy typu LPG (w standardzie) lub NG (dołączone dysze), regulowane nóżki
- **na zamówienie:** dostępne w wersji emaliowanej (GE) i chromowanej (GC) – kontakt z Biurem Eurogast.

Model	PSF 400 G	PSF 600 G
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400
Moc [grzewcza W]	3500	6400
Zużycie gazu [m ³ /h]	0,29	0,57
Zużycie gazu [g/h]	213	416
Waga [kg]	22	33
Cena netto [PLN]	1 820,-	2 750,-

Akcesoria do płyt grillowych

- pokrywa ze stali nierdzewnej do gotowania na parze ze wskaźnikiem temperatury,
- ruszt ze stali nierdzewnej do ziemniaków lub pomidorów.



pokrywa do gotowania na parze
(dla płyt 600)



ruszt

Model	Pokrywa do gotowania na parze		Ruszt	
Wersja dla płyt	400	600	400	600
Nr referencyjny	CV53175 SE	CV53176 SE	GR53175	GR53176
Cena netto [PLN]	169,-	540,-	140,-	180,-

Kontakt grille żeliwne



Kontakt grille: wersja elektryczna, żeliwna,

- opiekane obustronne, za pomocą żeliwnych płyt grzewczych,
- dostępne konfiguracje płyt:
 - dolna i górna ryflowana,
 - dolna gładka, górna ryflowana,
- górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji,
- nowe rynienki ociekowe i uchwyty ze stali nierdzewnej
- elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne z zewnątrz,
- zwarta i solidna obudowa,
- w zestawie skrobaczka do czyszczenia urządzenia.

NOWOŚĆ



SAVOYE



PANINI



MAJESTIC

Model	SAVOYE	PANINI	PANINI XL B	PANINI XL EB	MAJESTIC	DOUBLE PANINI
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	330 x 385 x 220	430 x 385 x 220	410 x 620 x 340	410 x 620 x 340	600 x 385 x 220	835x 385 x 220
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	260 x 240	360 x 240	360 x 360	360 x 360	535 x 240	2 x (360 x 240)
Strefy grzewcze	jedna	poszerzona, jedna	poszerzona, jedna	poszerzona, jedna	dwie niezależne	poszerzone, dwie niezależne
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C + timer	do 300°C	do 300°C
Moc [W]	230	230	230	230	400	400 / 2 x 230
Zasilanie [V]	2000	3000	3000	3000	2 x 2000	6 000 / 2 x 3000
Waga [kg]	19	24	32	32	36	45
Cena netto [PLN]	1 810,-	2 390,-	3 450,-	4 720,-	2 910,-	4 110,-



PANINI XL EB



DOUBLE PANINI

Panini XL B – zwiększone wymiary powierzchni grzewczej zapewniają wyjątkowo wysoką wydajność,
Panini XL EB – dodatkowo: elektroniczny timer z 3 rodzajami menu.



Kontakt grille ceramiczne

Kontakt grille: wersja elektryczna, ceramiczna,

- specjalna linia ceramiczna – rozgrzewanie płyty grzewczej w 12 s, pozwala na równomierne rozprzeczanie ciepła na powierzchni grzewczej, zapewnia smażenie bez dymu, łatwe czyszczenie przy pomocy wilgotnej gąbki,
- wyjmowana tacka ociekowa.
- kontakt grille – górne płyty ryflowane, dolna gładka,

Płyta grillowa - PS 400 VC: płyta ceramiczna dostępna w wersji gładkiej.



PANINI VC



MAJESTIC VC



PS 400 VC

Model	MAJESTIC VC	PANINI VC	PS 400 VC
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 240	390 x 620 x 240	390 x 420 x 150
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	550 x 280	330 x 280	330 x 280
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	1500	1500
Waga [kg]	19	13	7
Cena netto [PLN]	4 720,-	3 590,-	2 340,-

Kontakt grille PANINI PREMIUM

Kontakt grille PANINI PREMIUM: urządzenia mogą pracować w funkcji kontakt-grilla lub w płyty grillowej.

Specjalne płyty grzewcze o wysokim przewodnictwie cieplnym zapewniające szybki wzrost temperatury, 8:30 min do 300°C w porównaniu do 14:30 min w klasycznych kontakt-grillach. Doskonale jednolita obróbka cieplna dzięki grzałkom zintegrowanym z płytami grzewczymi (taka sama temperatura w każdym miejscu płyty). Zintegrowany timer elektroniczny z 3 programami.



PANINI PREMIUM



PANINI DOUBLE PREMIUM

NOWOŚĆ

Model	PANINI PREMIUM	PANINI DOUBLE PREMIUM
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 310	800 x 475 x 310
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	360 x 240	2 x (360 x 240)
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C
Zasilanie [V]	230	400
Moc [W]	3400	6800
Waga [kg]	24	48
Cena netto [PLN]	3 390,-	5 580,-

Gofrownice



Gofrownica - GES 10: dwa gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (100 x 170 x 22 mm),
Gofrownica - GED 10: cztery gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (2 x (100 x 170 x 22 mm)),
Gofrownica - GES 20: dwa gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (100 x 180 x 26 mm),
Gofrownica - GED 20: cztery gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (2 x (100 x 180 x 26 mm)),
Gofrownica - GES 40: forma do rożków do lodów (250 x 250 x 4 mm),
Gofrownica - GED 40: dwie formy do rożków do lodów, 2 x (250 x 250 x 4 mm)

- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta, nowe uchwyty ze stali nierdzewnej
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.



GES 10



GES 20



GES 40

Model	GES 10 [pojedyncza]	GED 10 [podwójna]	GES 20 [pojedyncza]	GED 20 [podwójna]	GES 40 [pojedyncza]	GED 40 [podwójna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230
Wymiary pojedynczego gofra [mm]	100 x 170 x 22	100 x 170 x 22	100 x 180 x 26	100 x 180 x 26	250 x 250 x 4	250 x 250 x 4
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C
Czas przygotowania [min]	3	3	3	3	25 sek.	25 sek.
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)
Waga [kg]	22	38	22	38	22	38
Cena netto [PLN]	2 470,-	5 150,-	2 470,-	5 150,-	2 690,-	5 690,-





Gofrownice

- Gofrownica - GES 75: kształt koła,
 Gofrownica - GED 75: 2 x kształt koła,
 Gofrownica - GES 80: cztery parówki w cieście,
 Gofrownica - GED 80: osiem parówek w cieście,
 Gofrownica - GES 23: cztery gofry na patyku,
 • żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprzowanie ciepła,
 • temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
 • zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta.



GED 75



GES 80



GES 23 (+ timer opcja)

Model	GES 75 [pojedyncza]	GED 75 [podwójna]	GES 80 [pojedyncza]	GED 80 [podwójna]	GES 23 [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230
Wymiary pojedynczego gofra [mm]	Ø 185 mm, H : 26	Ø 185 mm, H : 26	155 x 40 x 40 mm	155 x 40 x 40 mm	230 x 60 x 30
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C
Czas przygotowania [min]	3	3	2,5	2,5	2,5
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)	1600
Waga [kg]	22	38	22	38	22
Cena netto [PLN]	2 690,-	5 690,-	2 690,-	5 690,-	2 890,-



Naleśnikarki elektryczne

- Naleśnikarki elektryczne - CSE i CDE:** żeliwne płyty powlekane emalią do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
 - płynna regulacja do 300°C, lampka kontrolna w wersji elektrycznej,
 - obudowa ze stali nierdzewnej,



CSE 350



CDE 400

Naleśnikarka elektryczna w okrągłej obudowie - CFE:

- żeliwna powlekana płyta do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- zwiększona moc grzewcza (przystosowana do użytku na świeżym powietrzu),
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- płynna regulacja do 300°C, lampka kontrolna w wersji elektrycznej,



CFE 400



Elektryczna płyta ze szkła ceramicznego – CVE 400:

- płyta vitroceramiczna do podgrzewania gotowych naleśników,
- rozgrzewa się do temperatury roboczej w 15 s,
- wysoka wydajność do 200 podgrzanych naleśników/h.



CVE 400

Model	CSE 350 [pojedyncza]	CSE 400 [pojedyncza]	CDE 350 [podwójna]	CDE 400 [podwójna]	CFE 400 [pojedyncza]	CVE 400 [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240	400 x 200	450 x 500 x 240
Wymiary płyty grzewczej [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400	Ø 400	Ø 400
Zasilanie [V]	230	230	400	400	230	230
Moc [W]	3000	3600	6 000 / 2 x 3000	7 200 / 2 x 3600	3600	2500
Waga [kg]	20	23	37	44	18	12
Cena netto [PLN]	2 190,-	2 290,-	3 770,-	3 930,-	1 330,-	2 720,-

Akcesoria do naleśnikarek

Model	CK3 - Opcjonalny zestaw do naleśnikarek
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	490 x 150 x 90
Cena netto [PLN]	1 280,-



Zestaw CK3



Naleśnikarki gazowe

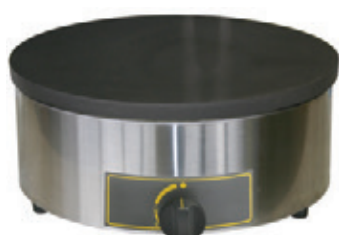
- Naleśnikarki gazowe - CSG i CDG:** żeliwne płyty powlekane emalią do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
 - płynna regulacja wielkości płomienia,
 - gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
 - obudowa ze stali nierdzewnej.



CSG 400



CDG 400



CFG 400

Naleśnikarka gazowa w okrągłej obudowie - CFG:

- żeliwna powlekana płyta do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- model CFG 400 TH z termostatem.

Model	CSG 350 [pojedyncza]	CSG 400 [pojedyncza]	CDG 350 [podwójna]	CDG 400 [podwójna]	CFG 400 [pojedyncza]	CFG 400 TH [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240	400 x 200	400 x 200
Wymiary płyty grzewczej [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400	Ø 400	Ø 400
Moc [W]	3200	3200	6400	6400	3600	3600
Zużycie gazu [m³/h]	0,31	0,31	0,62	0,62	0,31	0,31
Zużycie gazu [m³/h]	240	240	480	480	240	240
Waga [kg]	20	23	39	44	17	17
Cena netto [PLN]	2 280,-	2 490,-	3 870,-	3 930,-	1 480,-	1 990,-

Podgrzewacze do sosów i czekolady

Nowość



BE 1/3



WI / 2

Podgrzewacze do sosów i czekolady:

- urządzenia przeznaczone do podgrzewania i utrzymywania temperatury dodatków do naleśników: np. sosów, czekolady w butelkach do wyciskania,
- łatwość używania: wystarczy ustawić termostat na 90°C na 15 min aby podgrzać sos, a potem ustawić termostat na 60°C, aby utrzymywać temperaturę,

WI/1 – urządzenie wolnostojące, na jedną butelkę

WI/2 – urządzenie wolnostojące na dwie butelki

WI/DP – urządzenie do zabudowy, na jedną butelkę

Pojemnik eutektyczny BE 1/3:

- po umieszczeniu pustego pojemnika w zamrażarce na 8 godzin, pojemnik utrzyma odpowiednio niską temperaturę ciasta lub masła zgodnie z przyjętymi normami higieny
- Obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej



WI / 1



WI / DP

Model	WI / 1 [pojedynczy]	WI / 2 [podwójny]	WI / DP [pojedynczy do zabudowy]	BE 1/3
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	225 x 175 x 255	310 x 220 x 255	225 x 175 x 220	410 x 220 x 255
Pojemność [l]	1	2 x 1	1	2
Zasilanie [V]	230	230	230	-
Moc [W]	170	340	170	-
Waga [kg]	2	3	2	3
Cena netto [PLN]	1 530,-	2 550,-	1 530,-	1 190,-

Piece do pizzy



Piece do pizzy PZ:

- linia pieców do pizzy z promiennikami kwarcowymi podczerwieni (1050°C) i szamotem,
- sterowane termostatem promienniki kwarcowe,
- podwójne drzwi i podwójna izolacja pieca,
- możliwość pracy ciągłej,
- przeznaczony do przygotowywania pizzy, ciast itp.



PZ4302 D



PZ 430 S



PZ 430 D

Model	PZ 430 S	PZ 430 D	PZ 4302 D
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 580 x 270	670 x 580 x 500	895 x 580 x 270
Wymiary komory [mm]	430 x 430 x 110	2 x (430 x 430 x 110)	430 x 430 x 110
Pojemność [szt.]	1 pizza Ø 41 cm	2 x pizza Ø 41 cm	2 x pizza Ø 32 cm lub 400 x 600 mm
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230	400 / 2 x 230
Moc [W]	3000	6000/ 2 x 3000	5000/ 3000+2000
Waga [kg]	32	55	57
Cena netto [PLN]	3 550,-	5 390,-	5 390,-





Piece konwekcyjne

Piece konwekcyjne FC 280 i FC 380:

- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (250°C w czasie 7 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- wyposażony w ruszty nierdzewne oraz tacę na resztki.
- piece FC 280 dostarczane z 2 rusztami, piece FC 380 z 3 rusztami,

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny FC 380 TQ:

- Turbo Quartz® (technologia opracowana wyłącznie przez Roller Grill),
- tuby kwarcowe,
- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (300°C w czasie 10 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- oświetlenie wewnętrzne,
- perfekcyjna izolacja.
- dostarczany z 3 rusztami



FC 280



FC 380 TQ

Model	FC 280	FC 380	FCV 280	FC 60 TQ	FC 380 TQ
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	460 x 550 x 355	550 x 550 x 355	370 x 535 x 495	595 x 610 x 590	550 x 550 x 355
Wymiary wewnętrzne [mm]	320 x 325 x 265	415 x 350 x 265	270 x 330 x 320	470 x 370 x 350	415 x 350 x 265
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 300	do 250
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Zasilanie [V]	1500	2400	1500	3000	2400
Waga [kg]	20	21	20	38	22
Cena netto [PLN]	2 290,-	2 720,-	2 390,-	3 610,-	2 930,-

Piec konwekcyjny FCV 280:

- piec pionowy, pojemność: 28 l, GN 1/2
- wentylator wraz z zabudowanym elementem grzejnym zapewnia szybki wzrost temperatury,
- wyposażenie standardowe:
 - demontowalne uchwyty do rusztów – 5 poziomów,
 - 2 tace perforowane (255 x 310 mm),
 - taca na resztki



FCV 280

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny FC 60 TQ:

- Turbo Quartz® (technologia opracowana wyłącznie przez Roller Grill),
- tuby kwarcowe
- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (300°C w czasie 10 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- dostarczany z 4 rusztami



FC 60 TQ



Piece konwekcyjne wielofunkcyjne

Piece konwekcyjne wielofunkcyjne FC 110 E i FC 110 EG:

- 4 poziomy pieczenia, pojemność 4 GN 1/1 or 600 x 400 mm
- piec piekarniczy i wielofunkcyjny - funkcja konwekcji i konwekcji z parą
- funkcja rozmrażania,
- szybkie nagrzewanie: 300°C w 10',
- w standardzie dostarczane bez rusztów,

Model FC110 EG – górne tuby kwarcowe (1050°C) z konwekcją – zwiększone możliwości przygotowania produktów typu mięso, ryby, ciastka, zapiekanki.



FC 110 E



FC 110 EG



FP 800

Komora rozrostowa EP 800:

- pozwala na rozrost ciasta w 2h w temperaturze 29°C,
- komora rozrostowa ze stali nierdzewnej,
- elektroniczny termostat,
- nawilżanie, wtrysk pary,
- dostarczana bez rusztów.

Model	FC 110 E	FC 110 EG	EP 800
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	795 x 755 x 595	795 x 755 x 595	795 x 640 x 910
Wymiary wewnętrzne [mm]	670 x 440 x 350	670 x 440 x 350	600 x 545 x 680
Pojemność	4 GN 1/1 lub 400 x 600	4 GN 1/1 lub 400 x 600	4 GN 1/1 lub 400 x 600
Zakres regulacji temperatury [°C]	Płynny do 300°C	Płynny do 300°C	Stały do 29°C
Zasilanie [V]	400	400	230
Moc [W]	6000	6000	1400
Waga [kg]	59	60	80
Cena netto [PLN]	8 780,-	8 990,-	4 490,-

Piec taśmowy przelotowy

Piec taśmowy przelotowy CT 3000 B:

- piec taśmowy przelotowy idealny do intensywnego użytku,
- elementy grzewcze: 8 grzałek kwarcowych (1050°C) z osłoną,
- min. – max. czas pieczenia – 47 s – 2,30 min.,
- regulacja prędkości taśmy w zależności od produktu, mocy grzałek (pełna moc lub połowa) i wysokości tunelu od 7 do 11 cm.

Model	CT 3000 B
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	470 x 720 x 385
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	300 x 370
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3000
Waga [kg]	22
Cena netto [PLN]	5 760,-



CT3000 B



Gyros grille elektryczne i gazowe

- niezależne strefy grzewcze, pozwalające na ich kolejne wyłączanie w miarę ubywania mięsa,
- zdejmowana tylna osłona stref grzewczych,
- chroniony patentem przegub kulowy (system łączący bagnet z napędem) zmniejsza obciążenie silnika przy wychylaniu bagnetu i przedłuża jego okres eksploatacji,
- silnik umieszczony na dole, ochrona przed niekorzystnym działaniem oparów,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze).



GR 60 E



GR 40 E



GR 80 G

Model	GR 40 E elektryczne	GR 60 E elektryczne	GR 80 E elektryczne	GR 40 G gazowe	GR 60 G gazowe	GR 80 G gazowe
Strefy grzewcze [szt.]	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	4 strefy grzewcze	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	4 strefy grzewcze
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 660 x 690	580 x 660 x 860	580 x 660 x 1035	580 x 660 x 690	580 x 660 x 860	580 x 660 x 1035
Wsad [kg]	do 15	do 25	do 40	do 15	do 25	do 40
Bagnet [mm]	400	600	800	400	600	800
Zasilanie [V]	320	400	400	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230
Zużycie gazu NP [m³/h]	-	-	-	0,75	1,05	1,50
Zużycie gazu LPG [m³/h]	-	-	-	589	828	1178
Moc [W]	3600	5800	7200	7000	10500	14000
Waga [kg]	27	31	35	28	32	38
Cena netto [PLN]	4 720,-	5 270,-	5 990,-	4 940,-	5 530,-	5 980,-



CT3000 B



Grille rolkowe do parówek



Grille rolkowe do parówek:

- rolki stalowe, o długości 400 mm, łatwe w czyszczeniu,
- Modele RG 9 i RG 11: dwie strefy grzewcze - możliwość pracy tylko na części rolek grzewczych,
- wyjmowana tacka na resztki, wykonana ze stali nierdzewnej, z możliwością całkowitego jej zdemontowania bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- regulowany poziom grzania umożliwia utrzymanie parówek w odpowiedniej temperaturze,
- przystosowane do współpracy z szufladowym podgrzewaczem bułek CB 20.



RG 7



RG 9

Model	RG 5	RG 7	RG 9	RG 11
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 320 x 240	545 x 320 x 240	545 x 460 x 240	545 x 460 x 240
Liczba rolek [szt.]	5	7	9	11
Liczba parówek [szt.]	8	12	16	20
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	900	1100	1400
Waga [kg]	13	14	19	20
Cena netto [PLN]	2 490,-	2 990,-	3 590,-	3 990,-

Podgrzewacz do bułek

Podgrzewacz do bułek -CB 20:

- podgrzewacz bułek wyposażony w szufladę z pojemnikiem GN 2/3,
- możliwość demontażu szuflady ułatwia czyszczenie,
- przystosowany do współpracy z modelami grilli rolkowych z linii RG (RG 5, RG 7, RG 9, RG 11).

Model	CB 20 Podgrzewacz bułek
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 460 x 220
Liczba bułek [szt.]	do 20
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	700
Waga [kg]	17
Cena netto [PLN]	1 940,-





Frytownice elektryczne

Frytownice FD R

- urządzenia przeznaczone do smażenia frytek, pierogów, pasztecików, krokietów, mięsa, kielbasek.
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- łatwe czyszczenie i wymiana oleju dzięki możliwości całkowitego demontażu zbiornika roboczego bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- brak konieczności filtrowania tłuszczu po każdym użyciu,
- kosze wyposażone w termoodporne uchwyty,
- wszystkie frytownice posiadają pokrywę,
- system "zimnej strefy" - oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek zwiększając wydajność oleju i zapobiega przypalaniu się frytury



FD 50



MF 80 R



MF 80 DR

Model	FD 50	FD 50 D	MF 80 R	MF 120 R	MF 80 DR	MF 120 DR	FD 80 R	FD 80 DR
Wersja	[pojedyncza]	[podwójna]	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[podwójna]	[podwójna]	[pojedyncza]	[podwójna]
Kranik spustu oleju	-	-	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	215 x 425 x 320	390 x 425 x 320	265 x 440 x 350	350 x 470 x 350	545 x 440 x 350	720 x 470 x 350	305 x 450 x 360	590 x 450 x 370
Pojemność [l]	5	2 x 5	8	12	2 x 8	2 x 12	8	2 x 8
Wydajność [kg/h]	8 kg/h	16 kg/h	12 kg/h	18 kg/h	2 x 12 kg/h	2 x 18 kg/h	12 kg/h	24 kg/h
Zasilanie [V]	230	2 x 230	230	400	2 x 230	400	230	2 x 230
Moc [W] [m ² /h]	3200	2 x 3200	3000	6400	2 x 3000	2 x 6400	3400	2 x 3400
Waga [kg]	5	9	8	9	16	21	8	15
Cena netto [PLN]	770,-	1 510,-	990,-	1 790,-	1 950,-	3 240,-	1 510,-	2 720,-



MF 120 DR



FD 80 R



FD 80 DR

Frytownice modułowe elektryczne



Frytownice modułowe -RFE:

Frytownice nastawne RFE 8 -12:

Frytownice wolnostojące RFE 16 - 25:

- obudowa ze stali nierdzewnej,
- termostat regulowany do 190°C,
- spust oleju w celu lepszego czyszczenia

Frytownica RFE 8 D – oddzielna regulacja dla każdej komory, oddzielny spust oleju dla każdej komory,

Frytownica RFE 8 D – dwie niezależne komory 8 l, 2 kosze,

Frytownica RFE 12 – jedna komora, 1 kosz,

- podstawa MS-RFG 12 odpowiednia dla wszystkich frytownic modułowych elektrycznych i gazowej RFG 12.



RFE 8 D



RFE 12



MS RFG 12

Model	RFE 8 D	RFE 12	RFE 16 C	RFE 20 C	RF 25 S	RF 25 DS	MS-RFG 12
Wersja	[nastawna]	[nastawna]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[podstawa]
Kranik spustu oleju	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	-
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 445	400 x 600 x 445	400 x 600 x 980	400 x 600 x 980	400 x 655 x 970	805 x 655 x 970	400 x 600 x 525
Wymiary kosza [mm]	128 x 320 x 145	250 x 270 x 110	205 x 305 x 145	2 x (128 x 320 x 145)	205 x 305 x 145	2 x (205 x 305 x 145)	-
Wydajność [kg/h]	24	16	25	30	40	80	-
Pojemność [l]	2 x 8	12	16	2 x 10	25	2 x 25	-
Zasilanie [V]	2 x 230 / 400	400	400	400	400	400	-
Moc [W] [m³/h]	2 x 3000 / 2 x 4500	9000	4-8-12000	2 x 6000	18000	2 x 18000	-
Waga [kg]	30	25	34	38	37	74	12
Cena netto [PLN]	3 560,-	2 990,-	5 050,-	5 590,-	6 460,-	12 630,-	1 090,-

Frytownice RFE 16, 20, 25 - frytownice elektryczne o dużej mocy,

- zastosowanie tzw. „zimnej strefy” pozwala kontrolować i dokładnie regulować ilość oleju oraz zużycie energii,
- pokrętki regulujące moc urządzenia oraz temperaturę,
- dobrze izolowane komory pozwalają na utrzymywanie temperatury oleju,
- wyłącznik bezpieczeństwa.



RFE 16 C



RFE 20 C



RFE 25 DS



Frytownice modułowe gazowe

Frytownice modułowe - gazowe:

- obudowa ze stali nierdzewnej,
- termostaticzna regulacja temperatury do 190°C,
- spust oleju w celu lepszego czyszczenia,
- pizoelektryczny zapłon płomienia pilotującego,
- palniki dużej mocy z termoparą zabezpieczającą,
- głęboko tłoczony zbiornik, ukształtowany specjalnie w celu ułatwienia czyszczenia,
- siatkowy filtr do zanieczyszczeń, umożliwiający smażenie dużych produktów bez użycia kosza,
- dostarczane w standardzie z dyszami do gazu LPG i dodatkowym zestawem dysz do NG,
- możliwość ustawienia RFG 12 B na podstawie MS RFG 12



RFG 16

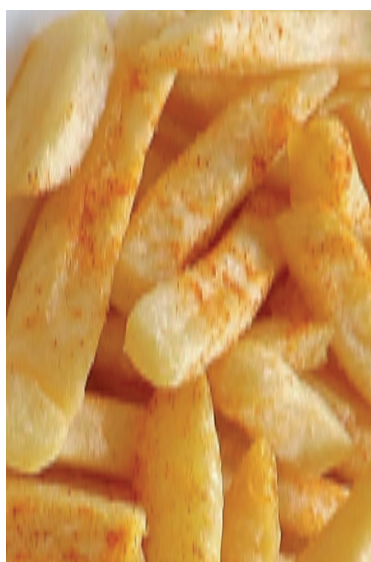
Model	RFG 8	RFG 12 B	RFG 16
Wersja	[nastawna]	[nastawna]	[wolnostojąca]
Kranik spustu oleju	Tak	Tak	Tak
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 700 x 500	400 x 600 x 325	400 x 600 x 1055
Wymiary kosza [mm]	128 x 270 x 11	250 x 270 x 110	250 x 300 x 145
Wydajność [kg/h]	10	18	30
Pojemność [l]	8	12	16
Zasilanie [V]	LPG lub NG	LPG lub NG	LPG lub NG
Moc [W]	6000	9000	14000
Waga [kg]	25	35	38
Cena netto [PLN]	3 770,-	5 480,-	5 990,-



RFG 12 B



RFG 8



Podgrzewacz modułowy do frytek

Podgrzewacz do frytek - nastawny, elektryczny CW 12:

- elektryczny nastawny podgrzewacz do frytek, warzyw i innych tego typu produktów po zakończeniu smażenia lub gotowania,
- dwa niezależne źródła ogrzewania ustawiane przełącznikiem i regulowane termostatem (20-90 °C),
- dolna grzałka zabudowana, grzałki górne – ceramiczne,
- bezpieczne opróżnianie zbiornika z pozostałości oleju.
- możliwość ustawienia na podstawie MS RFG 12



CW 12

Model	CW 12
Wersja	[nastawna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 500
Pojemność [l]	12
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	850
Waga [kg]	20
Cena netto [PLN]	2 770,-



Płyty grillowe modułowe

Płyty grillowe ze stali emaliowanej 10 mm

- niezależna kontrola stref grzewczych
- jednorodny rozkład temperatury na całej powierzchni grzewczej
- specjalna, wytrzymała emalia, odporna na zarysowania i łatwa w czyszczeniu
- specjalny zbiornik ułatwiający odprowadzanie tłuszczu
- model elektryczny, dwie grzałki Incoloy, dwa termostaty 0-300°C, regulowane nożyki
- model gazowy, dwa palniki gwiazdowe, pokrywające całą powierzchnię płyty, regulowane nożyki



GSE 600



GSG 600

NOWOŚĆ

Model	GSE 600	GSG 600
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330
Wymiary powierzchni (W x D x H) [mm]	365 x 585 x 10	365 x 585 x 10
Moc [W]	3500	6400
Zakres regulacji temp. [°C]	0/+300	0/+300
Zasilanie [V]	230	LPG lub NG
Waga [kg]	30	32
Cena netto [PLN]	3 690,-	4 150,-

Płyta indukcyjna modułowa

Wytrzymała płyta indukcyjna w obudowie ze stali nierdzewnej

- płyta najnowszej generacji gwarantująca 8 godzin ciągłej pracy na maksymalnym poziomie mocy
- dwie strefy grzewcze o całkowitej powierzchni 365 x 585 mm
- precyzyjna regulacja i natychmiastowy wzrost temperatury
- straty ciepła poniżej 5%
- wybór 20 różnych poziomów mocy

Model	GSI 600
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 700 x 330
Wymiary powierzchni (W x D x H) [mm]	365 x 585
Moc [W]	2 x 3000
Waga [kg]	18
Zasilanie [V]	2 x 230
Cena netto [PLN]	5 600,-



GSI 600





Kuchenki indukcyjne

Kuchenki indukcyjne

- najnowsza generacja kuchenek indukcyjnych gwarantująca 8 godzin ciągłej pracy na maksymalnym poziomie mocy
- strefy grzewcze o całkowitej powierzchni 280 x 280 mm
- precyzyjna regulacja i natychmiastowy wzrost temperatury
- straty ciepła poniżej 5%
- wybór 20 różnych poziomów mocy
- PIC 25 - specjalny model do pogrzewania czekolady



PIS 30



PID 30



PIC 25



Model	PIS 30	PID 30	PIC 25
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	315 x 380 x 102	590 x 380 x 102	315 x 380 x 102
Wymiary powierzchni (W x D x H) [mm]	280 x 280 x 4	555 x 280 x 4	280 x 280 x 4
Moc [W]	3000	2 x 3000	2500
Zasilanie [V]	230	2 x 230	230
Waga [kg]	6	11	6
Cena netto [PLN]	2 350,-	4 450,-	2 180,-

Pozycja	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Moc (W) na strefę (PIS i PID)	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2700	3000
Moc (W) na strefę (PIW)	25	38	50	100	150	200	250	300	400	500	600	700	800	900	1000	1300	1600	1900	2200	2500



Wok indukcyjny

- obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica woka 300 mm
- precyzyjna regulacja i natychmiastowy wzrost temperatury
- straty ciepła poniżej 5%
- wybór 20 różnych poziomów mocy



Model	PIW 30
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	390 x 430 x 165
Średnica woka Ø [mm]	300
Moc [W]	3000
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	7
Cena netto [PLN]	6 990,-



Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEM 600:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 600 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 600 B: grzałki metalowe
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.



SEM 600

Salamander gazowy - SGM 600:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,48 [m³/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,395 [kg/h]



SGM 600

Model	SEM 600 Q	SEM 600 B	SGM 600
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	495 x 375	495 x 375
Elementy grzewcze	tuby kwarcowe	grzałki metalowe	-
Zasilanie [V]	230	230	LPG lub NG
Moc [W]	3000	3000	5300
Waga [kg]	49	49	53
Cena netto [PLN]	6 190,-	6 290,-	9 450,-

Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEM 800:

- trzy niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 800 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 800 B: grzałki metalowe
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.



SEM 800 Q

Salamander gazowy - SGM 800:

- trzy niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,79 [m³/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,592 [kg/h]



SGM 800

Model	SEM 800 Q	SEM 800 B	SGM 800
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	740 x 375	740 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	tuby kwarcowe	grzałki metalowe	-
Zasilanie [V]	400	400	LPG lub NG
Moc [W]	4500	4500	8100
Waga [kg]	60	60	70
Cena netto [PLN]	9 560,-	9 560,-	11 990,-



Salamandry elektryczne PDS

Salamandry elektryczne - SEM 600 PDS i SEM 800 PDS:

- SEM 600 PDS - dwie niezależne strefy grzewcze, szkło ceramiczne
- SEM 800 PDS - trzy niezależne strefy grzewcze, szkło ceramiczne
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- system PDS (Plate Detection System) natychmiastowe nagrzewanie elementów grzewczych przez kontakt talerza z tylną ścianą urządzenia,
- system PDS to natychmiastowe nagrzewanie do +570°C w 5 s,
- system PDS pozwala na prostotę użytkowania i oszczędność energii – 35% zaoszczędzonej energii,
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki i ruszt,
- opcja: zestaw do montowania do ściany SM2.



SEM 600 PDS



SEM 800 PDS

Model	SEM 600 PDS	SEM 800 PDS
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	800 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	szkło ceramiczne
Zasilanie [V]	230 / 400	400
Moc [W]	3000 / 5000	4500
Waga [kg]	56	60
Cena netto [PLN]	8 800,-	10 560,-

Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEF 800 B i SEF 800 Q:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- nieruchoma płyta górna, regulowany ruszt,
- SEF 800 B: grzałki metalowe,
- SEF 800 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamander gazowy - SGF 800:

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- nieruchoma płyta górna, regulowany ruszt,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,79 [m³/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,592 [kg/h]



SEF 800



SGF 800

Model	SEF 800 B	SEF 800 Q	SGF 800
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	740 x 375	740 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	Incoloy	tuby kwarcowe	-
Zasilanie [V]	400	400	LPG lub NG
Moc [W]	4500	4500	8100
Waga [kg]	35	35	42
Cena netto [PLN]	5 130,-	5 130,-	7 510,-



Różna elektryczne

- niezależna regulacja opiekania i uruchamiania silników obracających ruszty,
 - wyposażony w tuby kwarcowe, lampki kontrolne,
 - w całości wykonany ze stali nierdzewnej,
 - możliwość pełnego demontażu wnętrza urządzenia (bagnety, zawieszenie bagnetów, szyby).
- opcja: TS1 – podstawa jezdna; B3 – ruszt koszykowy, podgrzewacz RE2 do różna RBE 25



RBE 25



RBE 80

PODGRZEWACZ RE 2



RBE 120

Model	RBE 80	RBE 120	RBE 200	RBE 25	RE 2
Liczba poziomów	2 poziomy	3 poziomy	5 poziomów	5 koszyków	9 poziomów
Ilość stref grzewczych	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	5 stref grzewczych	koszykowe	-
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	850 x 700 x 850	850 x 700 x 1050
Jednorazowy wsad [szt.]	do 8 kurczaków	do 12 kurczaków	do 20 kurczaków	do 25 kurczaków	-
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400
Moc [W]	4400	6600	14000	8500	1500
Waga [kg]	53	53	65	93	93
Cena netto [PLN]	8 550,-	10 150,-	12 770,-	18 790,-	9 390,-



Rożno gazowe

- czujniki gazowe zabezpieczające przed samoczynnym wyciekiem gazu,
- opcjonalnie ruszt koszykowy B3 (do opiekania kurczaków w częściach itp.) oraz podstawa jezdna z półką TS 1 (805 x 345 x 710 mm).
- RBG 30 – rożno gazowe o dużej wydajności, poszerzone – jednorazowy wsad do 30 kurczaków, idealne do super marketów i punktów gastronomicznych, gdzie wymagana jest duża wydajność.



RBG 80



RBG 120



RBG 30



RBG 200

Model	RBG 80	RBG 120	RBG 200	RBG 30
Liczba poziomów	2 poziomy	3 poziomy	5 poziomów	5 poziomów
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	940 x 450 x 1250	1345 x 480 x 1285
Jednorazowy wsad [szt.]	do 6 - 8 kurczaków	do 9 - 12 kurczaków	do 20 kurczaków	do 30 kurczaków
Moc grzewcza [W]	11000	16500	27500	38000
Zużycie gazu [m³/h]	0,76	1,21	-	-
Zasilanie [V]	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230
Waga [kg]	59	63	86	114
Cena netto [PLN]	10 400,-	11 650,-	14 420,-	17 110,-

Witryny chłodnicze i mroźnicze



Witryny panoramiczne chłodnicze i mroźnicze:

- przeznaczone do przechowywania i prezentacji różnego rodzaju deserów, ciast, koktajli itp.
- równomierny rozkład temperatury wewnątrz w zakresach $+2/+10^{\circ}\text{C}$ (RD) i $-20/-5^{\circ}\text{C}$ (RDN)
- oświetlenie LED,
- 5 szklanych półek - 7 różnych ustawień
- system automatycznego rozmrażania
- witryny dostępne w kolorze białym lub czarnym

NOWOŚĆ



RD 600 F



RDN 800 F

Model	RD 600 F	RD 800 F	RDN 600 F	RDN 800 F
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 645 x 1850	800 x 645 x 1850	600 x 645 x 1850	800 x 645 x 1850
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	520 x 580 x 1170	750 x 580 x 1170	520 x 580 x 1170	750 x 580 x 1170
Półki	5	5	5	5
Zakres regulacji temp. $^{\circ}\text{C}$	$+2/+10$	$+2/+10$	$-20/-5$	$-20/-5$
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	430	430	800	800
Waga [kg]	150	190	160	200
Cena netto [PLN]	9 100,-	11 590,-	13 760,-	16 230,-



Witryny chłodnicze i mroźnicze

Panoramyczne witryny chłodnicze i mroźnicze RD:

- witryny chłodnicza panoramiczna 60 x 60 cm,
- dostępne w 3 kolorach: stal nierdzewna, złoty i czarny,
- Linia RD +2/+10°C
- Linia RDC +14/+17°C – przeznaczona **specjalnie do prezentacji wyrobów czekoladowych** (50% wilgotności)
- Linia RDN -5/-20°C (temp. zewnętrzna 25°C), z białym oświetleniem LED, przeznaczona specjalnie do prezentacji lodów i deserów lodowych,
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temp.,
- cyfrowy wyświetlacz temperatury

Witryny RD 60 F, RDC 60 F wyposażone w 5 półek stałych o wymiarach 535 x 495 mm,

Witryny RD 60 T, RDC 60 T wyposażone w 5 szklanych półek obrotowych o średnicy 47 cm,

Witryny RDN 60 F wyposażone w 4 szklane półki stałe o wymiarach 535 x 495 mm,

Witryny RDN 60 T wyposażone w 4 szklane półki obrotowe o średnicy 47 cm,

- automatyczne rozmrażanie dzięki elektronicznemu termostatowi.



RD 60 T



RDC 60 T złoty
(do wyrobów czekoladowych)



RD 60 T stal nierdzewna



RD 60 F czarny



RDN 60 T stal nierdzewna

Model	RD 60 F	RD 60 T	RDC 60 F	RDC 60 T	RDN 60 F	RDN 60 T
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850
Półki	5 stałe	5 obrotowe	5 stałe	5 obrotowe	5 stałe	4 obrotowe
Zakres regulacji temp. [°C]	+2/+10	+2/+10	+14/+17	+14/+17	-5/-20	-5/-20
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	460	460	750	750	800	800
Waga [kg]	130	135	130	135	188	198
Cena netto [PLN]	8 290,-	8 790,-	8 290,-	8 790,-	12 990,-	13 530,-

Witryny chłodnicze panoramiczne CD 800 i CD 1200

- przeznaczone do przechowywania i prezentacji różnego rodzaju produktów: deserów, ciast, sałatek, świeżych kanapek itp.,
- elektroniczny termostat,
- równomierny rozkład temperatury wewnątrz w zakresie +2/+10°C
- wewnętrzne oświetlenie LED,

Witryny CD 800 – 2 szklane półki, Witryny CD 1200 – 3 szklane półki,

- dostarczane bez pojemników GN,

Witryny CD 800 i CD 1200 – dostępne w kolorach czarnym i stal nierdzewna.

Model	CD 800	CD 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	785 x 650 x 735	1185 x 650 x 735
Półki [szt.]	2	3
Pojemność	2 x GN 1/1 lub 400 x 600	3 x GN 1/1 lub 400 x 600
Zakres regulacji temp. [°C]	+2/+10	+2/+10
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	350	490
Waga [kg]	67	79
Cena netto [PLN]	7 800,-	9 980,-



CD 800

Bary sałatkowe centralne



- centralne bary sałatkowe idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
- część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
- półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
- dostępne kolory: wenge, dąb, mahoni, jasne drewno,
- elektroniczny termostat,
- oświetlenie LED wspomaga prezentację i wybór dań,

Modele SB 40 F, SB 40 C - 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),

Modele SB 60 F, SB 60 C - 6 pojemników GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),

Modele SB 40 F, SB 60 F – chłodzone, zakres temperatur +2 / +10 °C,

Modele SB 40 C, SB 60 F – grzewcze, zakres temperatur +20 / +90 ,

- na zamówienie: modele mieszane grzewczo-chłodnicze **SB 40 M , SB 60 M**

Dostępne kolory barów

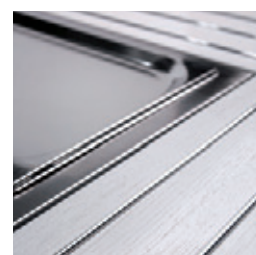
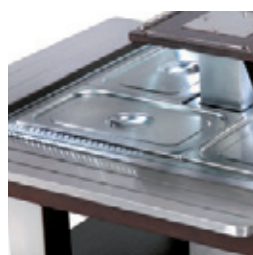
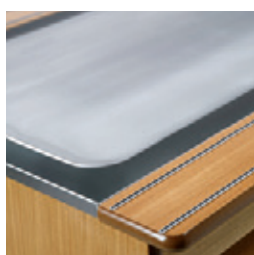


SB 40 F

SB 60 F

Model	SB 40 F	SB 40 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1420 x 950 x 1370	1420 x 950 x 1370
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	11 160,-	10 650,-

Model	SB 60 F	SB 60 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	6 GN 1/1-150mm	6 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	2070 x 855 x 1370	2070 x 855 x 1370
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	135	115
Cena netto [PLN]	14 630,-	13 960,-





Bary sałatkowe centralne i przyścienne

- centralne (SBC) i przyścienne (SBM) bary sałatkowe, idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
 - obudowa wykonana z drewna,
 - część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
 - półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
 - dostępne kolory: wenge, dąb, mahoń, jasne drewno
 - elektroniczny termostat,
 - oświetlenie LED wspomaga prezentację i wybór dań,
- Modele SBC 40 F, SBM 40 F** – 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SBC 40 C, SBM 40 C – 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SBM 40 F, SBC 40 F – chłodzone, zakres temperatur: +2/+10°C,
Modele SBM 40 C, SBC 40 C – grzewcze, zakres temperatur: +20/+90°C,
 • na zamówienie: model mieszany grzewczo-chłodniczy **SBM 40 M**



Model	SBC 40 F	SBC 40 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1435 x 1435 x 1540	1435 x 1435 x 1540
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	12 050,-	11 540,-

Model	SBM 40 F	SBM 40 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	12 240,-	11 750,-





FIAMMA – RST – rozwój i doświadczenie od 1980 roku

Początki

Zaczął się w 1977 roku od pierwszego produktu ładowarki, która odniosła sukces sprzedażowy. Od podzespołów elektrycznych do espresso Nelson Serra, jeden z założycieli firmy pod wpływem włoskiego kolegi wpadł na pomysł dotyczący kawy. Kultura parzenia i picia kawy ma w Portugalii głębokie korzenie, ale ekspresy do kawy były robione we Włoszech. Dlaczego nie zacząć produkcji portugalskich ekspresów? Nelson Serra i jego koledzy byli młodzi, pełni pomysłów i zdeterminowani: w 1980 r ruszyła produkcja ekspresów do kawy. Narodziła się Fiamma.

Podbój Portugalii

Urządzenia do espresso firmy Fiamma odniosły natychmiastowy sukces. Od małych sklepów z kawą po ekskluzywne kawiarnie, od palarni kawy po sieci hotelowe – rynek zdawał się czekać na ekspresy do kawy Fiammy. Pod koniec lat 80'tych Fiamma była na szczycie rynku ekspresów do kawy w Portugalii.

Catering

Począwszy od produkcji najwyższej jakości ekspresów do kawy był tylko niewielki krok do produkcji wyposażenia do małej gastronomii aby uzupełnić ofertę ekspresów. Pod wpływem lokalnych tradycji kulinarnych, produkcja urządzeń Fiamma dla małej gastronomii rozpoczęła się z kontakt grilli i opiekaczy – idealnych do przygotowywania „torradas” (tostów z masłem), które towarzyszą porannej kawie w Portugalii lub „tostas mistas”, gorącym kanapkom z szynką i serem.

Jakość

Co sprawiło, że Fiamma odniosła i odnosi sukces? „To jest jakość” – odpowiada Fiamma. Od pierwszych dni produkcji założyciele firmy przykładali ogromną wagę do jakości swoich produktów. Może jest to odniesienie do wymagań wysokiej jakości z wymagającej branży motoryzacyjnej. Jakkolwiek ta charakterystyka została doceniona kiedy Fiamma jako pierwsza firma portugalska zdobyła certyfikat jakości ISO 9000 w roku 1993.

Fiamma idzie w świat

Mimo że urządzenia FIAMMY są obecnie sprzedawane poza granicami Portugalii pierwsze targi Fiamma na targach HOST w Mediolanie były kamieniem milowym dla wyjścia firmy poza granice kraju. Od tamtego wydarzenia Fiamma inwestuje i odkrywa nowe rynki na całym świecie. Dzisiaj, FIAMMA jest obecna w ponad 60 krajach na 5 kontynentach.

www.fiamma.pt





fiamma

behind every great taste

URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII

OPIEKACZE
TOSTERY
SALAMANDRY
FRYTOWNICE
KONTAKT GRILLE
PŁYTY GRILLOWE

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

MŁYNY DO KAWY

Opiekacze kwarcowe

fiamma
behind every great taste

- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowalny uchwyt do chromowanych rusztów, stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem

Modele TRS 20.3 i TRD 30.3: po trzy promienniki na każdym poziomie grzania, niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,

Model MTS 2.11 GN 1/1: 3 grzałki kwarcowe na trzech niezależnie załączanych poziomach, dwie strefy grzewcze, idealny do zapiekanek do 52 cm.



MTS 2.11

Model	TRS 20.3 1 poziom	TRD 30.3 2 poziomy	MTS 2.11 2 poziomy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	525 x 305 x 305	520 x 310 x 405	685 x 400 x 455
Wymiary rusztów [mm]	376 x 243	376 x 243	540 x 350
Ilość poziomów grzania	1	2	2
Zasilanie [V]	230	230	400
Moc [W]	2000	2750	4500
Waga [kg]	8	10	12
Cena netto [PLN]	920,-	1 140,-	1 980,-

Strefy grzewcze:



TRS 20.2



TRS 30.2



Salamandry

- Modele 450I, 650, 650I:** możliwość oddzielnego ustawiania elementów grzewczych,
- wykonane ze stali nierdzewnej,
 - wyjmowany ruszt z demontowanymi uchwytemi.



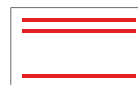
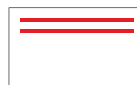
SEF 450



SEF 450I

Model	SEF 450	SEF 450I	SEF 650	SEF 650I
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 400 x 455	600 x 400 x 455	800 x 400 x 455	800 x 400 x 455
Elementy grzewcze	1 (górny)	2 (górny i dolny)	2 (górne)	3 (2 górne i dolny)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	450 x 350 x 215	450 x 350 x 215	650 x 350 x 215	650 x 350 x 215
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	2300	2300+1300	1300+1700	(1300+1700) + 1700
Waga [kg]	14	15	17,5	19
Cena netto [PLN]	1 430,-	1 670,-	1 770,-	2 040,-

Strefy grzewcze:



SEF 650



SEF 650I



Witryna grzewcza do pizzy HD3R

witryna panoramiczna (360°) idealna do prezentacji pizzy,

- witryna grzewcza, zakres temperatur 30-90°C, termostat, kontrolka,
- 3 ruszty, obrotowe, Ø 40,
- ruszty obrotowe i oświetlenie wewnątrz witryny przyciągają uwagę klienta i podkreślają walory prezentowanego produktu,
- automatyczne zatrzymanie obrotów podczas otwierania drzwiczek,
- obudowa z odpornej stali nierdzewnej AISI 304.

Model	HD3R
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	490 x 510 x 605
Pojemność	3 x Ø 40 cm
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	450
Cena netto [PLN]	3 570,-

Frytownice



Frytownice nastawne FF: z jedną komorą roboczą

Model FF 6 NV: bez kranu spustowego,

Modele FF 10 NV, FF 10 TR NV, FF 10 TR NV:

- kran spustowy umożliwia wymianę oleju bez konieczności demontowania zbiornika roboczego
- zbiornik z „zimną strefą” pozwala zachować dłuższą przydatność oleju do smażenia,
- zaprojektowana konstrukcja pozwala na zachowanie wysokich standardów jakościowych żywności – posiada wskaźnik, który informuje o nieprzydatności oleju do dalszego smażenia,
- przeznaczone dla małych gastronomii – snack barów, fast foodów oraz jako uzupełnienie dużych kuchni restauracyjnych.



FF 6 NV



220 X 250 X 104



FF 10 NV



220 X 250 X 104

Model	FF 6 NV	FF 10 NV	FF 10 TR NV	FF 15 TR NV
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	265 x 430 x 335	265 x 475 x 375	265 x 475 x 375	322 x 520 x 415
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	276 x 276 x 104
Zakres regulacji termostatu [°C]	90-180	90-180	90-180	90-180
Wydajność [kg/h]	10	13	15	20
Pojemność [l]	5,5	8	8	10
Ilość komór roboczych	1	1	1	1
Moc [W]	3000	3500	5100	7500
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Waga [kg]	6,5	8	8,8	11
Cena netto [PLN]	900,-	1 310,-	1 670,-	1 880,-



FF 10 TR NV



220 X 250 X 104



FF 15 TR NV



276 X 276 X 104

FF 10 + 10 TR NV





Frytownice

Frytownice nastawne FF: z dwoma komorami roboczymi,

- Model FF 6+6 NV:** bez kranu spustowego,
- zbiornik z „zimną strefą” pozwala zachować dłuższą przydatność oleju do smażenia,

- Modele FF 10+10 NV, FF 10+10 TR NV, FF 15+15 TR NV:** kran spustowy,
- dwie niezależne komory robocze
- zaprojektowana konstrukcja pozwala na zachowanie wysokich standardów jakościowych żywności – posiada wskaźnik, który informuje o nieprzydatności oleju do dalszego smażenia,
- przeznaczone dla małych gastronomii – snack barów, fast foodów oraz jako uzupełnienie dużych kuchni restauracyjnych.



FF 6 + 6 NV



220 X 250 X 104



FF 10 + 10 NV



220 X 250 X 104

Model	FF 6 + 6 NV	FF 10 + 10 NV	FF 10 + 10 TR NV	FF 15 + 15 TR NV
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	525 x 430 x 335	525 x 475 x 375	525 x 475 x 375	650x520x415
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	285 x 285 x 118
Zakres regulacji termostatu [°C]	90-180	90-180	90-180	90-180
Wydajność [kg/h]	10 + 10	13 + 13	15 + 15	20 + 20
Pojemność [l]	5,5 + 5,5	8 + 8	8 + 8	10 + 10
Ilość komór roboczych	2	2	2	2
Moc [W]	3000 + 3000	3500 + 3500	5100 + 5100	7500 + 7500
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Waga [kg]	12	14	16	21
Cena netto [PLN]	1 730,-	2 390,-	3 100,-	3 580,-



FF 10 + 10 TR NV



220 X 250 X 104



FF 15 + 15 TR NV



285 X 285 X 118



Kontakt grille – pojedyncze

fiamma
behind every great taste

- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprzewadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.



GR 4.2



GR 4.1 L



GR 4.1 LTL

Model	GR 4.2	GR 4.1 L	GR 4.1 LTL	GR 6.1	GR 6.1 L	GR 6.1 LTL
Wersja	Pojedynczy	Pojedynczy	Pojedynczy	Poszerzony	Poszerzony	Poszerzony
Płyta górna	AAAAAAAA	AAAAAAAA	_____	AAAAAAAA	AAAAAAAA	_____
Płyta dolna	AAAAAAAA	_____	_____	AAAAAAAA	_____	_____
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 430 x 240	400 x 430 x 240	400 x 430 x 240	510 x 430 x 240	510 x 430 x 240	510 x 430 x 240
Powierzchnia grzewcza [mm]	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	1800	1800	1800	3000	3000	3000
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Waga [kg]	20	20	20	28	28	28
Cena netto [PLN]	1 650,-	1 650,-	1 650,-	2000,-	2000,-	2000,-



GR 6.1



GR 6.1 L



GR 6.1 LTL





Kontakt grille – podwójne

- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.



GR 8.2 L



GR 8.2 LTL

Model	GR 8.2	GR 8.2 L	GR 8.2 LTL	GR M2 TLC	GR M2	GR 8.1 L	GR M.1
Wersja	Podwójny	Podwójny	Podwójny	Podwójny	Podwójny	Podwójny Poszerzony	Podwójny Poszerzony
Płyta górna	AAAAAAAA AAAAAA	AAAAAAAA AAAAAA		AAAAAAAA	AAAAAAAA AAAAAA	AAAAAAAA	AAAAAAAA
Płyta dolna	AAAAAAAA AAAAAA			AAAAAAAA			AAAAAAAA
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	3600	3600	3600	3600	3600	2900	2900
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230	230
Waga [kg]	37	37	37	37	37	30	30
Cena netto [PLN]	2 870,-	2 870,-	2 870,-	2 870,-	2 870,-	2 200,-	2 200,-



GR 8.1 L



GR M.1

Model	GR 8	GR 8 L	GR M
Wersja	Płyta Grillowa - Podwójna	Płyta Grillowa - Podwójna	Płyta Grillowa - Podwójna
Płyta dolna	AAAAAAAA AAAAAA		AAAAAAAA
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 370 x 190	690 x 370 x 190	690 x 370 x 190
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	2100	2100	2100
Zasilanie [V]	230	230	230
Waga [kg]	24	24	24
Cena netto [PLN]	1 650,-	1 650,-	1 650,-



GR 8 L



GR M

Ekspresy kolbowe do kawy CARAVEL

fiamma
behind every great taste

Ekspresy ciśnieniowe CARAVEL:

- profesjonalne ekspresy spełniające wymagania każdego baristy: dostępne modele jedno lub dwu grupowe ze sterowaniem automatycznym lub półautomatycznym
- wykonane z wysoko gatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- przyciski z podwójnymi przełącznikami stykowymi dla większej niezawodności
- duży podgrzewacz filiżanek z elektronicznym sterowaniem temperatury, łatwe włączanie i wyłączanie za pomocą przełącznika
- wszystkie modele w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie wysokich kubków (do 14cm)
- automatyczny program czyszczenia grup (modele CV)
- ekspresy w wersji compact i modele trzygrupowe, dostępne na zamówienie
- dostępne kolory: biały i czerwony



CARAVEL II

Model	CARAVEL I	CARAVEL I CV	CARAVEL II	CARAVEL II CV
Wersja	jednogrupowy, półautomatyczny	jednogrupowy, automatyczny	dwugrupowy, półautomatyczny	dwugrupowy, automatyczny
Dysze	1 dysza do pary, 1 do wrzątku	1 dysza do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	475 x 563 x 530	475 x 563 x 530	665 x 563 x 530	665 x 563 x 530
Pojemność bojlera [l]	5	5	11	11
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1950	1950	3700	3700
Masa [kg]	45	45	59	59
Cena netto [PLN]	7 690,-	8 480,-	9 360,-	10 400,-



CARAVEL I



CARAVEL I CV



CARAVEL II CV

Ekspresy kolbowe do kawy QUADRANT

Ekspresy ciśnieniowe QUADRANT:

- regulacja i wysoka stabilność temperatury parzenia (system thermosymphonic)
- wyświetlacz umożliwiający kontrolę parametrów i ustawień dotyczących ilości porcji i godzin pracy (wersja DSP)
- łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- możliwość zaprogramowania ilości gorącej wody (wersja DSP)
- wszystkie modele w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie wysokich kubków (do 15cm)
- duży podgrzewacz filiżanek z elektronicznym sterowaniem temperatury, łatwe włączanie i wyłączanie za pomocą przełącznika
- przyciski z podwójnymi przełącznikami stykowymi dla większej niezawodności
- dostępne kolory: biały i czarny



QUADRANT II DSP

Model	QUADRANT II	QUADRANT II DSP	QUADRANT III	QUADRANT III DSP
Wersja	dwugrupowy, półautomatyczny	dwugrupowy, automatyczny	trzygrupowy, półautomatyczny	trzygrupowy, automatyczny
Dysze	2 dysze do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 600 x 595	750 x 600 x 595	960 x 600 x 595	960 x 600 x 595
Pojemność bojlera [l]	11	11	18	18
Zasilanie [V]	230	230	230 / 400	230 / 400
Moc [W]	3700	3700	5200	5200
Masa [kg]	62	62	79	79
Cena netto [PLN]	10 870,-	12 650,-	13 240,-	15 220,-



QUADRANT II



QUADRANT III



QUADRANT III DSP

Ekspresy kolbowe do kawy COMPASS



Ekspresy ciśnieniowe COMPASS:

- system Dual Bojler 1 bojler dla gorącej wody i pary oraz 1 wysocy wydajny bojler do kawy (Compass DB)
- system Multi Bojler 1 bojler dla każdej grupy i 1 główny bojler do wody i pary
- system oszczędzania energii: podgrzewanie sekwencyjne, bojler z izolacją cieplną, wstępne podgrzewanie boilerów grup zaparzających w modelach Compass MB (Compass DB - opcjonalnie)
- system pre-infusion - łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (Compass DB)
- wizualizacja procesu i wszystkich parametrów ekstrakcji oraz cyfrowe zegary ekstrakcji dla każdej grupy w modelach Compass MB
- elektroniczna kontrola temperatury w boilerze wody i pary oraz w boilerach grup zaparzających
- dwie dysze pary z opcjonalnym system Turbo Steam
- wszystkie modele w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie wysokich kubków (do 15cm)
- możliwość zaprogramowania ilości i temperatury gorącej wody w modelach Compass MB (Compass DB - programowanie ilości w standardzie, temperatury - opcjonalnie)
- termoizolowane dysze pary w modelach Compass MB (Compass DB - opcjonalnie)
- oświetlenie LED zapewnia atrakcyjny wygląd i dobre warunki pracy baristy (Compass MB)
- dostępne kolory bocznej obudowy: biały i czarny, opcjonalnie dostępne obudowy w pełnym malowaniu



COMPASS III DB



COMPASS II MB

Model	COMPASS II DB	COMPASS III DB	COMPASS II MB	COMPASS III MB
Wersja	dwugrupowy, automatyczny	trzygrupowy, automatyczny	dwugrupowy, automatyczny	trzygrupowy, automatyczny
Dysze	2 dysze do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku	2 dysze do pary, 1 do wrzątku
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 600 x 590	960 x 600 x 590	750 x 600 x 590	960 x 600 x 590
Pojemność bojlera [l]	10,5	12	10,5	12
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	3500 - 5500	4200 - 6200	3700 - 6700	4300 - 8800
Masa [kg]	60	75	61	67
Cena netto [PLN]	14 970,-	18 990,-	21 830,-	25 820,-

Młynki do kawy

Młynki do kawy:

MCF 2: Idealny młynek do miejsc o średniej konsumpcji lub do kawy bezkofeinowej. Łatwy w obsłudze, precyzyjne dozowanie.

MCF 65 A: Automatyczny młynek do przygotowywania doskonale zmielonej kawy. Łatwy w obsłudze i regulacji. Wyposażony w tamper.

MCF 58 OD, MCF 75 OD: Młynki umożliwiające bezpośrednie mielenie kawy do kolby.

Wyposażone w przycisk automatycznie rozpoczynający mielenie. Precyzyjne programowanie jednej lub dwóch porcji.

MCF C: Młynek sklepowy umożliwiający mielenie kawy bezpośrednio do torebki.



MCF 2



MCF 65 A

NOWOŚĆ


MCF 58 OD



MCF 75 OD



MCF C

Model	MCF 2	MCF 65 A	MCF 58 OD	MCF 75 OD	MCF C
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	155 x 305 x 450	230 x 370 x 600	190 x 310 x 505	230 x 370 x 600	220 x 370 x 600
Wydajność	1 kg / 24h	4 kg / 24h	2g / sec	3g / sec	6kg / h
Obroty silnika [obr/min]	1400	1400	1400	1400	1400
Żarno Ø [mm]	50	65	65	75	65
Pojemność zbiornika [kg]	1	1.4	1	1.4	1.4
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	95	340	250	340	340
Waga [kg]	8,5	13	8,5	11	12,5
Cena netto [PLN]	1 390,-	2 970,-	2 990,-	5 820,-	2 490,-



CONTI

ESPRESSO MACHINE

1950: Powstanie firmy SACOME, przy nabrzeżu Conti w Paryżu.

1956: Przeniesienie firmy SACOME-Conti, do portu w Monako.

2003: Spółka przeniosła się do swojej obecnej lokalizacji, budynku „La Ruche” w dzielnicy Monako Fontvieille.

2010: Przejęcie firmy przez zespół dyrektorów prowadzonych przez CEO Bruno Pariset. Poprzez ulepszenie standardów jakości oraz przemysłowy proces produkcyjny, Conti uzyskało doskonały stosunek jakości do ceny swojego sprzętu. Skupiając się na doskonałej posprzedażowej obsłudze klienta, jak również na rozwoju międzynarodowym, odnotowało znaczny wzrost aktywności.

Rozwój

2010: nowy zespół zarządzający daje nowy impuls do dynamicznego rozwoju w oparciu o:

- Rozwój sieci dystrybucji na całym świecie: Spółka Sacome-Conti obecnie eksportuje ponad 70% swoich urządzeń na wszystkie kontynenty szczególnie dbając o wybór swoich partnerów świadczących usługi dla klienta końcowego.
- Kontrola kosztów produkcji” optymalizacja asortymentu i inwestycje w narzędzia produkcyjne pozwalają skupić się na zaangażowaniu pracowników, w celu zapewnienia rozwoju i niezawodności.
- Krok po kroku, nowa gama produktów pojawia się pozwalając spełniać różnorodne potrzeby rynku i dostarczać rozwiązania dostosowane do zaparzania kawy dla każdego klienta (palarni, dostawców sprzętu gastronomicznego, sieci itp.) i spełniania jego oczekiwań. Asortyment produktów Conti obejmuje obecnie CC100, X-One, Monte Carlo, TT Lyo, młynki, itp ...

2000: Kolor był pożądanym w całym asortymencie, jak również wykorzystanie technologii Multi Bojler z nową Twin Star 2.

Uruchomienie produkcji TT 338, nowego, kompaktowego i wydajnego ekspresu automatycznego.

90: Projektowanie staje się prawdziwym atutem Conti i odbywa się z zastosowaniem innowacji technicznych. Po Catronic, Conti Bar i Conti Club, XEOS wyróżnia się sylwetką i design'em idealnie spełniając oczekiwania nowych rynków zbytu.

Nowe rozwiązanie Twin Star opracowane, aby wspierać innowacyjną technologię Multi-bojler.

W pełni automatyczny Monte Carlo zaskakuje swoimi wyrazistymi liniami i oryginalnymi kolorami podkreślając wysoce innowacyjną technologię. Elektronika pojawia się w tradycyjnych ekspresach w różnych modelach: 80. Volumatic, Fontana, Volutronic, Corona i Prestomatic. W pełni automatyczne ekspresy ewoluują w linii 290, 291 i 292.

70: Harmonie, Monaco, Multi Monaco i Conti Matic, tworzą szeroką gamę tradycyjnych urządzeń zapewniających wzrost udziału Conti w rynku i czynią je jedną z największych firm na międzynarodowym rynku. Usprawnienia w dwóch nowych automatycznych urządzeniach w ofercie: the Toutauto MODULAIRE i TT 288.

60: Rozwój linii ekspresów skupia się na dwóch aspektach technicznych, aby spełnić potrzeby rynku we Francji i za granicą: Carina, Altesse, Multica i Prestinamachines. Pierwsze w pełni zautomatyzowane ekspresy: Toutauto 440, TTS i TT DN

50: Stworzenie pierwszej maszyny Conti z ręcznym tłokiem: Stella. Stworzenie pierwszej maszyny hydraulicznej: Dynamic

www.conti-espresso.com

CONTI Monte-Carlo Espresso Machine





CONTI

ESPRESSO MACHINE

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

EKSPRESY DO KAWY CC 100

EKSPRESY DO KAWY X-ONE I X-ONE TCI

EKSPRESY DO KAWY MONTE CARLO

MŁYNKI DO KAWY

Ekspresy do kawy CC 100

CONTI
ESPRESSO MACHINE

Ekspresy do kawy CC 100:

- profesjonalny, ergooszczędny ekspres kolbowy
- innowacyjny system podgrzewania wody w bojlerze, który zapewnia stabilność temperatury zaparzania; nieograniczona liczba kaw zostanie zaparzona w tej samej temperaturze; zapewnia to także ekonomiczność pracy grzałek, czyli oszczędność energii (system PID),
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania Pre-Infusion. we wszystkich modelach,
- możliwość ustawienia temperatury bojlera przez panel sterujący, we wszystkich modelach,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- możliwość ustawienia trybu pracy eco – utrzymanie temperatury 60°C w trybie nocnym; umożliwia to szybkie uruchomienie ekspresu (w 5 min jest gotowy do pracy), nawet w modelach bez wyświetlacza,
- program automatycznego czyszczenia, niezależnie każdej grupy,
- możliwość zaprogramowania na wyświetlaczu przypomnienia o obowiązku czyszczenia ekspresu oraz wymianie uzdatniacza wody,
- możliwość sprawdzenia na wyświetlaczu ilości zrobionych kaw lub podanego wrzątku,
- wszystkie modele dostępne w wersji Tall Cup do szklanek / kubków o wysokości do 148 mm
- modele 1, 2, 3 grupowe, elektroniczne; modele 2, 3 grupowe także z wyświetlaczem (opcja),
- model CC 100 Compact – ekspres 2 grupowy o zredukowanych wymiarach
- dostępne kolory: czarny, czerwony, biały
- powyższe cechy dotyczą również modeli X-ONE,



CC 100 Tall Cup - 2 grupowy
z wyświetlaczem

CC 100 - 1 grupowy



CC 100 - 2 grupowy z wyświetlaczem



CC 100 - 2 grupowy COMPACT



Model	CC 100 1 grupowy	CC 100 2 grupowy	CC 100 3 grupowy	CC 100 2 grupowy COMPACT
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 512 x 508	704 x 512 x 508	919 x 512 x 508	524 x 512 x 510
Pojemność bojlera [l]	5	11	18	7
Zasilanie [V]	230	230	230 / 400	230
Moc [W]	2600	3600	4700 / 6000	2800
Waga [kg]	40	58	72	51
Cena netto [PLN]	8 950,-	11 670,-	14 590,-	11 330,-
Dopłata do wersji z wyświetlaczem	-	990,-	990,-	-



Ekspresy z zasilaniem gazowym i elektrycznym

Ekspresy z zasilaniem gazowym i elektrycznym CC100:

- Zintegrowana pompa wolumetryczna (modele SAM)
- Półautomatyczne dozowanie za pomocą przełącznika (ON / OFF)
- Dwie dysze pary i jedna wylewka gorącej wody
- Napełnianie bojlera: manualne (PM), automatyczne lub manualne (SAM)
- Dostępne kolory: biały, czarny lub czerwony



CC100 PM (2 grupowy)



CC100 SAM (2 grupowy)



CC100 SAM (3 grupowy)



CC100 PM (4 grupowy)

Model	CC100 PM 2 grupowy	CC100 PM 3 grupowy	CC100 PM 4 grupowy	CC100 SAM 2 grupowy	CC100 SAM 3 grupowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	704 x 512 x 500	919 x 512 x 500	1134 x 512 x 500	704 x 512 x 500	919 x 512 x 500
Pojemność bojlera [l]	13	18	24	13	18
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	3500	4700	4700	3500	4700
Waga [kg]	61	82	101	59	75
Cena netto [PLN]	13 980,-	15 910,-	18 610,-	13 400,-	16 300,-

Ekspresy do kawy X-ONE i X-ONE TCI

CONTI
ESPRESSO MACHINE

Ekspresy do kawy X-ONE:

- niezależne sterowanie każdą grupą; niezależne ustawienie temperatury wody w wylewce do wrzątku (system Thermossifon),
- dwa poziomy kontroli pracy personelu – liczniki dzienny i total,
- bezpośredni odczyt ciśnienia: wody w sieci, zaparzania w grupie, pary,
- opatentowana wylewka do wrzątku - mimo wysokiego ciśnienia woda nie rozpryskuje się,
- płynna regulacja ciśnienia pary z możliwością blokady; maksymalne ciśnienie bez blokady (funkcja flush),
- funkcja szybkiego zrzutu pary z instalacji dyszy do spieniania mleka; mleko nie jest rozcieńczane skroplinami wody,
- aż dwa niezależne przyciski do podawania wrzątku z możliwością osobnego ich zaprogramowania (objętości wody na przepływomierzach),
- innowacyjne ustawienie wrażliwości sondy mierzącej poziom wody w zależności od twardości wody (możemy przedłużyć okres użytkowania ekspresu),
- niezależne zawory odcinające grupy; możliwość pracy jednej grupy w trakcie czyszczenia innej,
- zabezpieczenia wyłączające ekspres w momencie braku wody w sieci,
- możliwość zaprogramowania na wyświetlaczu przypomnienia o obowiązku czyszczenia ekspresu oraz wymianie uzdatniacza wody,
- wyświetlacz z możliwością wpisania własnego tekstu (np. nazwy firmy, nr telefonu serwisu itp.);
- podświetlane grupy, ergonomiczne przyciski,
- barista light.

Ekspresy do kawy X-ONE TCI:

- przeznaczone do intensywnego użytkowania, zapewniają stabilność temperatury i ciśnienia pary.
- **System TCI** – niezależne mieszanie wody zimnej i ciepłej w każdej grupie,
- możliwość ustawienia grup na różne mieszanki kaw (różne temperatury zaparzania w każdej grupie); podłączenie chłodnej wody bezpośrednio do grupy pozwala na zwiększenie temperatury w bojlerze do 126°C dla uzyskania maksymalnej mocy pary.



X-ONE TCI - 2 grupowy



CONTI
 ESPRESSO MACHINE

Ekspresy do kawy X-ONE i X-ONE TCI



X-ONE TCI - 2 grupowy



X-ONE - 3 grupowy



X-ONE TCI Tall Cup - 2 grupowy



X-ONE TCI Tall Cup - 3 grupowy

Model	X-ONE TCI 2 grupowy	X-ONE TCI 3 grupowy	X-ONE 2 grupowy	X-ONE 3 grupowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	768 x 527 x 553	983 x 527 x 553	768 x 527 x 553	983 x 527 x 553
Pojemność bojlera [l]	13	20	13	20
Zasilanie [V]	400	400	230*	400
Moc [W]	4200	6000	3500	6000
Waga [kg]	58	65	58	65
Cena netto [PLN]	19 290,-	22 180,-	15 910,-	19 290,-
Dopłata do wersji Tall Cup	970,-	970,-	970,-	970,-
Dopłata do opcji Steam Pulse	3 370,-	3 370,-	-	-
*Dopłata do wersji 400V	-	-	990,-	-

Ekspresy do kawy MONTE CARLO Multi Boiler Technology

CONTI
ESPRESSO MACHINE

Ekspresy do kawy MONTE CARLO Multi Boiler Technology:

- zaawansowany technologicznie ekspres przeznaczony dla wymagających baristów
- jeden miedziany bojler do pary, izolowany termicznie, sterowany systemem PID, z napełnianiem automatycznym i dwiema sondami poziomu wody,
- graficzny wyświetlacz parametrów pracy, z niezależną kontrolą i sterowaniem, osobny dla każdej grupy,
- podświetlana klawiatura sterująca z dużymi przyciskami, osobna dla każdej grupy,
- jeden wspólny ekran dotykowy do kontroli i sterowania głównymi parametrami pracy,
- dwie sterowane elektrycznie dysze do wrzątku,
- dwie sterowane dźwigniami dysze do pary z izolacją termiczną, zabezpieczone warstwą zapobiegającą przywieraniu mleka,
- przystosowane do zaparzania napojów w szklankach o wysokości do 140 mm (Tall Cup),
- dostępne w dwóch kolorach: matowy czarny i matowy biały, w modelu Wood & White dostępny tylko kolor biały z wykończeniem szlachetnym gatunkiem drewna
- 2 lub 3 niezależne bojler o pojemności 0,9 litra, po jednym na każdą grupę,
- innowacyjny system podgrzewania wody, niezależnie w każdym boilerze (stabilność temperatury zaparzania wszystkie kawy zaparzane w tej samej temperaturze - system PID),
- napełnianie boilerów podgrzaną wstępnie wodą,
- podgrzewane grupy z regulacją temperatury
- system wstępnego zaparzania Soft-Infusion (1 bar), sterowany niezależnie dla każdej grupy,
- podświetlanie grupy – barista light



Monte Carlo - 3 grupowy



Monte Carlo - White & Wood
2 grupowy

Model	Monte Carlo 2 grupowy	Monte Carlo 3 grupowy	Monte Carlo - White & Wood 2 grupowy	Monte Carlo - White & Wood 3 grupowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	868 x 612 x 566	1098 x 612 x 566	868 x 612 x 566	1098 x 612 x 566
Pojemność bojlera [l]	10	14	10	14
Zasilanie [V]	230/400	400	230/400	400
Moc [W]	4500/11500	5500/13000	4500/11500	5500/13000
Waga [kg]	70	86	70	86
Cena netto [PLN]	34 650,-	42 160,-	39 150,-	47 000,-
Dopłata do opcji Steam Pulse	3 370,-	3 370,-	3 370,-	3 370,-

CONTI
 ESPRESSO MACHINE

Młynki do kawy

CG 200 OD:

- młynek z bezpośrednim mieleniem kawy do kolby
- możliwość wybrania jednej lub dwóch porcji mielonej kawy, dla 1 lub 2 filiżanek
- włącznik ON/OFF pozwalający na manualne sterowanie ilością mielonej kawy

CG 200 A:

- automatycznie uzupełniający się zbiornik mielonej kawy
- komora dozująca jest automatycznie napełniana co sześć cykli
- komora dozująca wykonana z chromowanego aluminium



CG 200 A



CG 200 OD



Model	CG 200 A	CG 200 OD
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 350 x 570	250 x 350 x 570
Pojemność zbiornika na ziarno [kg]	1,2	1,2
Pojemność zbiornika na mieloną kawę [kg]	0,25	-
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	350	350
Waga [kg]	12	11,5
Cena netto [PLN]	2 160,-	2 830,-

Kawa dla HORECA



aromat	slodki	gorzki
kwaśność	niska	wysoka
body	lekkie	ciężkie
crema	cienka	gruba
posmak	ulotny	trwały

Miscela D'oro GRAND AROMA:

- doskonała mieszanka o mocnym aromacie i aksamitnej cremie
- dominacja wysokiej jakości Arabiki z Ameryki Środkowej i Południowej, wyselekcjonowana ziarna Robusta z Azji
- aksamitny aromat, delikatna, aromatyczna o długotrwałym posmaku

Miscela D'oro GRAN CREMA:

- mieszanka o intensywnym aromacie i aksamitnej cremie
- wyselekcjonowana Arabica z Ameryki Środkowej i Południowej oraz wyselekcjonowana Robusta z Azji
- mocny aromat, wyważony smak, intensywna i kremowa

Nazwa	Gran Crema	Grand Aroma
Waga netto [kg]	1	1
Stan	ziarno	ziarno
Opakowanie	torba	torba
Cena netto [PLN]	80,-	90,-

Tamper Conti
Cena: 140 zł



Aromat	slodki	gorzki
Kwaśność	niska	wysoka
Body	lekkie	ciężkie
Crema	cienka	gruba
Posmak	ulotny	trwały

ANIMO

Animo jest znaną na całym świecie spółką, posiadającą swoją siedzibę główną w Assen, Holandia. Tutaj mieści się także jej dział marketingu, ośrodek badawczo-rozwojowy i oddziały produkcyjne. Dzięki temu, proces produkcyjny jest prawie całkowicie pod kontrolą firmy i dlatego ANIMO gwarantuje optymalną jakość swoich produktów. Ponadto, ANIMO zwraca szczególną uwagę na reagowanie na specjalne wymagania klientów. Na przykład, ANIMO dzięki takiej postawie lepiej dostosowało automaty kawowe do użytkowania na statkach.

W ofercie ANIMO znajduje się szeroki zakres urządzeń i akcesoriów – automaty do kawy, ekspresy przelewowe, zaparzacze, warniki, perkolatory, akcesoria, pojemniki na napoje.

ANIMO ZAWSZE I WSZĘDZIE

ANIMO Produkuje wysokiej jakości ekspresy, automaty i inne urządzenia przeznaczone do parzenia i serwowania kawy, herbaty i innych napojów wraz z wyposażeniem. Urządzenia są przyjazne dla użytkownika, trwałe i wygodne w utrzymaniu.

Urządzenia Animo zapewniają szeroki wybór świeżych i gorących napojów za każdym razem. Poczynając od świeżo mielonego espresso, cappuccino, czy latte macchiato, po herbatę, gorącą czekoladę oraz zupy instant.

ANIMO to firma z tradycjami w branży od ponad 60 lat w ponad 75 krajach na całym świecie, ponieważ dobra kawa wymaga dobrego ekspresu, a dobry ekspres wymaga doświadczenia, wiedzy i zaangażowania.

ANIMO W KAŻDEJ SYTUACJI

Urządzenia Animo to sensowna inwestycja w każdym przypadku. Obudowa ze stali nierdzewnej jest nie tylko niezniszczalna, ale może być także w całości poddana recyklingowi. Inne elementy są wykonane z wysokiej jakości materiałów i są bardzo trwałe. Ponadto, spółka Animo przywiązuje dużą wagę do zagadnień właściwego wykorzystania energii. Systemy dwuścienne charakteryzują się znakomitą izolacją cieplną. Cała zużyta energia jest zamieniana na filiżankę doskonałej, gorącej kawy lub herbaty, która daje nam porcję nowej energii!

www.animo.eu



EurogastPolska ▶

ANIMO

FOR COFFEE
PROFESSIONALS

PROFESJONALNE EKSPRESY PRZELEWOWE

EKSPRESY CIŚNIENIOWE

AUTOMATY TYPU INSTANT

AUTOMATY TYPU FRESH BREW

EKSPRESY PRZELEWOWE

WARNIKI

Ekspresy automatyczne OptiBean

- ekspresy ciśnieniowe (automaty) do profesjonalnego przygotowywania espresso, cappuccino, kawy americano, kawy latte i innych napojów gorących na bazie świeżo zmielonych ziaren,
- dwie wylewki do kawy oraz odwrócony system parzenia jak w maszynie do espresso
- młynek do kawy z żarnami ceramicznymi o ultra długiej żywotności (+300 000 filiżanek),
- możliwość parzenia dwóch filiżanek kawy jednocześnie (w dwóch cyklach parzenia),
- oddzielna wylewka do kawy i do wrzątku,
- odpowiedni zarówno do filiżanek jak i termosów (regulowana wysokość tacy na filiżanki 60-115 mm, maksymalna wysokość wylewki wrzątku 167 mm),
- łatwy w obsłudze, 12 programowanych przycisków, przycisk STOP,
- regulacja stężenia (również dla mleka i cukru),
- podświetlenie LED OptiLight (możliwość indywidualnego ustawienia kolorów i jasności oświetlenia),
- tryb Inteligentnego Oszczędzania Energii i program automatycznego czyszczenia
- licznik wydanych napojów,
- izolowany bojler ze stali nierdzewnej,
- sygnalizacja zapelnienia pojemnika na fusy (poj. 7 l) i pełnego pojemnika ociekacza,
- panel frontowy (drzwi) ze stali nierdzewnej, opcjonalnie kolory: biały, czarny lub czerwony - dopłata 690 zł netto
- opcjonalnie: wersja XL – większy zaparacz, dla kaw powyżej 300 ml



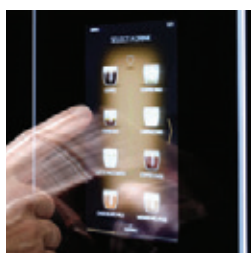
- pojemność zaparacza espresso – 6,5 – 9,5 g,
- zbiornik na ziarna kawy: 1500 g / ± 200 fi liżanek,
- 1 zbiornik na składniki instant 3,8 l /mleko ± 2300 g lub czekolada ± 2449 g – OptiBean 2,
- 2 zbiorniki na składniki instant 2 x 1,6 l /mleko ± 970 g (1,6 l) i czekolada ± 1030 g (1,6 l) – OptiBean 3
- w standardzie urządzenie – stal nierdzewna,
- opcja: dowolny kolor z palety RAL – wycena indywidualna

Model	OptiBean 2	OptiBean 3	OptiBean Touch 2	OptiBean Touch 3
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	409 x 565 x 792	409 x 565 x 792	409 x 565 x 793	409 x 565 x 793
Wydajność [filiżanek (120ml)/h]	120	120	120	120
Czas zaparzania filiżanki kawy (120 ml)	25 – 30 sek	20 – 30 sek	20 – 30 sek	20 – 30 sek
1 pojemnik na instant (poj. 3,8 l)	x	-	x	-
2 pojemniki na instant (poj. 2 x 1,6 l)	-	x	-	x
Moc [W]	2 275	2 275	2 275	2 275
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Cena netto [PLN]	17 440,-	17 960,-	19 470,-	19 990,-

Ekspresy automatyczne OptiBean Touch

Sekretem doskonałej kawy jest doskonały ekspres. Dlatego Animo z dumą przedstawia nowy, udoskonalony ekspres OptiBean Touch. To inteligentny ekspres do kawy z gotowym do użycia ekranem dotykowym, intuicyjnym interfejsem użytkownika i w wyjątkowej stylistyce. Łatwa obsługa i konserwacja. Od doskonałego espresso dzieli Cię zaledwie jedno dotknięcie.

- Łatwa obsługa dzięki intuicyjnemu interfejsowi użytkownika
- Przechodzenie między stronami po przeciągnięciu palcem
- Wybór spośród 24 łatwych do zaprogramowania napojów
- Śledzenie procesu parzenia kawy na ekranie
- Łatwa regulacja osobistych preferencji w zakresie mocy kawy
- Wygaszacz ekranu z możliwością ustawienia logo, zdjęć, wideo lub reklamy



ANIMO

Ekspresy automatyczne typu instant OptiVend

- czas przygotowywania filiżanki napoju: 5 – 12 sekund,
- system mieszalników zapewnia doskonałe łączenie składników,
- wysokoobrotowy, regulowany silnik mieszalnika zapewnia najwyższej jakości napoje i doskonały top ping,
- możliwość wyboru mocy kawy oraz ilości mleka lub cukru, guzik START,
- wysokość wylewki: OV s i OV - do 118 mm, OV TS - max do 235 mm (regulowana tacka 100-155 mm),
- proste menu, wyświetlacz LCD, programowalne guziki wyboru napoju,
- licznik wydanych napojów,
- izolowany bojler i obudowa ze stali nierdzewnej,
- wskaźnik zakamienienia, program czyszczenia,
- podłączenie do wody,
- energooszczędny tryb pracy,
- dostępne w wersjach: biały, czarny i czerwony.



OptiVend 21 S

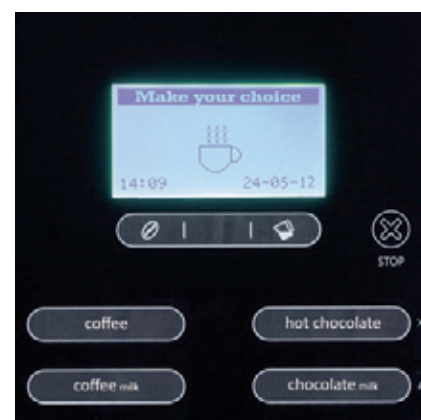
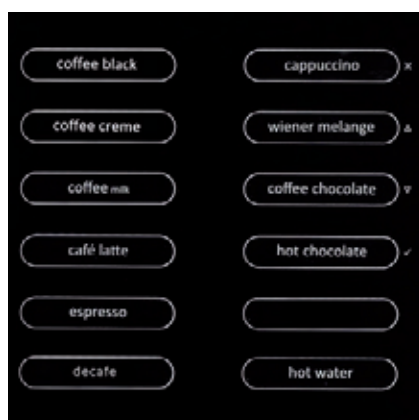


OptiVend 42 S



OptiVend 42 TS

Model	OptiVend 21 S	OptiVend 42	OptiVend 43	OptiVend 22 TS	OptiVend 42 TS
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	248 x 501 x 569	409 x 521 x 569	409 x 521 x 569	409 x 521 x 686	409 x 521 x 686
Wydajność [filiżanki/h]	360	360	360	360	360
Pojemność bojlera [l]	2,7	5,5	5,5	5,5	5,5
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	3275	3275	3275	3275	3275
Ilość pojemników instant 5,1 l	-	-	-	1	-
Ilość pojemników instant 2,3 l	2	4	4	2	4
Cena netto [PLN]	6 950,-	9 890,-	10 320,-	10 970,-	11 830,-



Ekspresy automatyczne typu fresh brew OptiFresh Bean i OptiFresh

- Optifresh Bean - automat z pojemnikiem na ziarna kawy i szwajcarskim młynkiem mielącym ziarna bezpośrednio przed zaparzeniem, zaparzanie metodą przelewową,
- Optifresh - automat z pojemnikiem na mieloną kawę, zaparzanie metodą przelewową,
- możliwość przygotowania kawy, espresso i cappuccino, czekolady, kawy z mlekiem, kawy z cukrem, moccachino, latte macchiato, wrzątku i herbaty, ciepłego mleka - w zależności od wyboru wersji (ilość pojemników na instant) i rodzaju dodanych napojów instant,
- różne ilości pojemników na instant umożliwiają przygotowywanie różnych rodzajów napojów gorących na bazie kawy, młynek mielący ziarna bezpośrednio przed zaparzeniem,
- wysokość wylewki (regulacja): 60 – 115 mm (filizanki), 167 mm (dzbane 1 l)
- oddzielny kranik do gorącej wody,
- łatwość obsługi umożliwia 12 programowanych klawiszy napojów,
- regulowana moc kawy i cukru, przycisk stop,
- liczniki dzienny i zbiorczy, podłączenie do wody 3/4",
- duża komora na odpady (6,7 l), wskaźnik zapelnienia pojemnika na fusy,
- indywidualne ustawianie kolorów podświetlenia LED,
- automatyczny program czyszczenia,
- inteligentny tryb oszczędzania energii.



COLOUR YOUR COFFEE MACHINE

Model	OptiFresh Bean 2	OptiFresh Bean 3	OptiFresh Bean 4	OptiFresh 2	OptiFresh 3	OptiFresh 4
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	409 x 575 x 864	409 x 575 x 864	409 x 575 x 864	409 x 575 x 773	409 x 575 x 773	409 x 575 x 773
Wydajność [filizanki/h]	130	130	130	130	130	130
Pojemność zbiornika na kawę [l/gr]	5,9 / 2200 (ziarno)	5,9 / 2200 (ziarno)	5,9 / 2200 (ziarno)	5,1 / 1800 (miel.)	5,1 / 1800 (miel.)	5,1 / 1800 (miel.)
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	2250	2250	2250	2250	2250	2250
Ilość pojemników instant	1	2	3	1	2	3
Cena netto [PLN]	15 450,-	15 380,-	17 880,-	13 480,-	14 850,-	15 990,-
Dopłata do wersji TOUCH:	2 030,-	2 030,-	2 030,-	2 030,-	2 030,-	2 030,-

ANIMO

Ekspresy przelewowe ComBi-Line seria CB

Ekspresy ComBi-line umożliwiają szybkie parzenie dużych ilości kawy mielonej metodą przelewową bezpośrednio do przenośnych termosów. Zestaw ComBi-line składa się z jednostki do parzenia z jednym lub dwoma termosami (5, 10 lub 20 litrów). Łatwy w użyciu ekspres ComBi-line można ustawić na bufecie czy kontuarze, lub ruchomym wózku. ComBi-line dostępny jest w wersji z oddzielnym kranem do wrzątku na kolumnie zaparządzającej (modele W).

- Interfejs z ekranem dotykowym zawierający porady dotyczące dozowania kawy
- Czytelne menu
- Timer z możliwością programowania
- Licznik porcji podanych w ciągu dnia i przez cały okres użytkowania
- Tryb oszczędzania energii
- Podświetlenie LED w termosie



CB 1x5 L



CB 1x5 R



CB 2x5



CB 1x5 W L

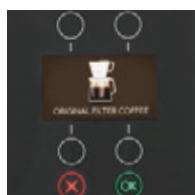


CB 1x5 W R

Wersja W - posiada boiler z oddzielnym niekapiącym kranem do gorącej wody

Akcesoria i filtry do ekspresów przelewowych CB patrz strona 91

Model	CB 1x5 L/R	CB 1x5 W L/R	CB 2x5	CB 2x5 W	CB 2x10	CB 2x10 W	CB 2x20	CB 2x20 W
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	505 x 470 x 700	505 x 470 x 700	815 x 470 x 700	815 x 470 x 700	980 x 470 x 790	980 x 470 x 790	1095 x 500 x 895	1095 x 500 x 895
Wydajność [filizanki/h]	30 l / 240 fil.	30 l / 240 fil.	30 l / 240 fil.	30 l / 240 fil.	60 l / 480 fil.	60 l / 480 fil.	90 l / 720 fil.	90 l / 720 fil.
Maxymalna pojemność [l]	5	5	10	10	20	20	40	40
Bojler [l] gorąca woda	-	4,2	-	4,2	-	5,6	-	5,6
Czas zaparzania [min]	10 min / 5 l	10 min / 5 l	10 min / 5 l	10 min / 5 l	10 min / 10 l	10 min / 10 l	14 min / 20 l	14 min / 20 l
Zasilanie [V]	230	230	230	230	400	400	400	400
Moc [W]	3125	3425	3175	3475	6275	6275	9275	9275
Cena netto [PLN]	7 550,-	10 550,-	9 350,-	12 390,-	11 250,-	13 650,-	14 250,-	16 490,-



Ekspresy przelewowe seria M-Line i M-Line MT

- M100/M200: ekspresy przelewowe pojedyncze, M102/M202: ekspresy przelewowe podwójne,
- M200W/M202W: ekspresy z podłączeniem do wody ¾ cala i kranikiem z gorącą wodą,
- seria M-Line: kawa zaparzana w dzbankach szklanych – 1,8 l, modele M100/M200/M200W – dostarczane z 2 dzbankami, modele M102/M202/M202W – dostarczane z 4 dzbankami
- MT100 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką ze zbiornikiem na wodę,
- MT 200 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką z podłączeniem do wody,
- MT 200W - ekspres przelewowy do termosów-pojemników 2,4 l z podłączeniem do wody i oddzielnym kranikiem do gorącej wody,
- Seria MT: standardowo dostarczane bez termos
- Czas zaparzania: M100/M200 (W) – 6-8 min. /1 dzbanek,
- MT 100/MT 200 (W) – 7-10 min. / 1 termos
- sygnał „kawa jest gotowa”, wskaźnik zakamienienia.



M100



M200



MT100



M102



M200W



☞ Akcesoria i filtry do ekspresów przelewowych patrz strona 91

Model	M100	M200	M200W	M102	M202	M202W	MT100	MT200	MT200W
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 595	205 x 380 x 595	420 x 380 x 650
Wydajność [filizanki/h]	18 l / 144 fil.	18 l / 144 fil.	14 l / 112 fil.	28 l / 224 fil.	28 l / 224 fil.	36 l / 288 fil.	18 l / 144 fil.	18 l / 144 fil.	14 l / 112 fil.
Podłączenie wody	nie	tak	tak	nie	tak	tak	nie	tak	tak
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	2250	2250	3350	3350	3350	6600	2100	2100	3200
Cena netto [PLN]	1 740,-	2 290,-	5 970,-	3 670,-	4 720,-	8 940,-	1 580,-	2 590,-	6 630,-

*wysokość bez drugiego dzbanka

ANIMO

Ekspresy przelewowe Excelso

- ekspresy przelewowe z własnym zbiornikiem,
- Excelso- 2 zintegrowane, samoregulujące temperaturę płyty grzewcze, (1 szklany dzbanek o poj. 1,8 l w zestawie)
- Excelso T – zaparzanie kawy do termosu dzbanka o poj. 2 l (termos w zestawie)
- Excelso TP – zaparzanie kawy do termosu z pompką o poj. 2,1 l (dostarczany bez termosu)



Excelso



Excelso T



 Akcesoria i filtry do ekspresów przelewowych patrz strona 91

Model	Excelso	Excelso T
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 370x 433	190 x 370x 477
litry/h [filizanki/h]	18 l / 144 fil.	18 l / 144 fil.
Czas zaparzania [min]	5-6 min.	6-7 min.
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2250	2100
Cena netto [PLN]	1 190,-	1 380,-

Termosy i dzbanki do ekspresów serii M-Line i Excelso

- termosy posiadają bardzo dobrą termoizolację
- termosy z obudową ze stali nierdzewnej
- opcjonalnie podstawa na termosy i akcesoria



2,1 l



2,4 l



1,85 l



1,5 l



2 l



1,8 l

Model	Termos z pompką 2,1 l	Termos pojemnik 2,4 l z kranikiem i wskaźnikiem	Termos – dzbanek 1,85 l	Termos – dzbanek 1,5 l	Termos – dzbanek 2 l	Dzbanek szklany 1,8 l
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	Ø 155 x 335	Ø175 x 386	Ø142 x 180	ØØ142 x 190	Ø142 x 222	Ø155 x 160
Nr Referencyjny	10419	50241	08436	08419	08420	08820
Cena netto [PLN]	320,-	930,-	110,-	140,-	150,-	70,-

Perkolatory Animo Professional

ANIMO

- ekspresy do zaparzania kawy (w zależności od wersji, z podłączeniem do wody lub bez),
- system regulowania temperatury zapewnia wysoką jakość i smak kawy przez długi czas,
- bezpieczny system podgrzewania wody,
- wykonanie stal nierdzewna,
- wskaźnik poziomu kawy,
- niekapiący kranik.



25P



40P



80P



110P



Model	25P	40P	80P	80PWW	110P	110PWW
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	212 x 385	212 x 460	250 x 525	250 x 525	250 x 640	250 x 640
Pojemność [l / filiżanki]	3,2 l / 25 fil.	5 l / 40 fil.	10 l / 80 fil.	10 l / 80 fil.	15 l / 110 fil.	15 l / 110 fil.
Czas zaparzania [min] (max pojemność)	17 min.	27 min.	42 min.	42 min.	48 min.	48 min.
Podłączenie wody	nie	nie	nie	tak	tak	tak
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	1115	1115	1370	1370	1870	1870
Cena netto [PLN]	1 130,-	1 210,-	2 030,-	2 260,-	2 300,-	2 490,-

ANIMO

Warniki do wody Seria WKT

- warniki do gorącej wody z niekapiącym kranikiem (z podłączeniem do wody lub bez, w zależności od opcji),
- warniki dwuścienne ze stali nierdzewnej do gorącej (z podłączeniem do wody (modele VA) lub bez podłączenia do wody (modele HA)),
- warniki okrągłe z niekapiącym kranikiem – WKT 10 n, 20 n,
- warniki prostokątne z tacką ociekową – WKT 3 n i 5 n,
- regulowany termostat nagrzewający wodę do 97°C,
- bezpieczny system podgrzewania wody.



WKT 10 n HA



WKT 20 n HA



WKT 3n HA



WKT 5n VA

Model	WKT 10 n HA	WKT 10 n VA	WKT 20 n HA	WKT 20 n VA	WKT 3n HA	WKT 3n VA	WKT 5n HA	WKT 5n VA
Wymiary zewnętrzne [O x H] [mm]	225 X 505	225 X 505	305 X 560	305 X 560	-	-	-	-
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	-	-	-	-	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Podłączenie do wody	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK
Pojemność bojlera [l] 135,8	10	10	20	20	3	3	5	5
Czas podgrzewania [min] (max poj.)	17 min.	17 min.	34 min.	34 min.	8 min.	8 min.	14 min.	14 min.
Wydajność [l/h]	30	30	30	30	21	21	21	21
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	3200	3200	3200	3200	2100	2100	2100	2100
Cena netto [PLN]	2 790,-	3 360,-	3 290,-	3 720,-	2 150,-	2 750,-	2 560,-	3 210,-

Filtrowanie papierowe do automatów i ekspresów



Filtrowanie papierowe do kawy	CB 2x5*	CB 2x10*	CB 2x20*	CB 2x40*	Excelso*	M-Line i M-Line MT**
Wymiary filtra [mm] (opis)	101/317	152/457	203/533	280/635	90/250	90/250
Nr referencyjny	01115	01116	01117	01131	01088	01088
Cena netto [PLN] (opak.1000szt.)	196,-	265,-	340,-	640,-	95,-	95,-

*filtry do ekspresów serii CombiLine CB – pakowane po 500 szt.

**filtry do ekspresów M-Line, MT-Line i Excelso – pakowane po 1 tys. sztuk

Akcesoria do automatów i ekspresów



Pompa Fiolet (zestaw)**



Rurka do napełniania CN

	Pompa Fiolet (zestaw) **	Filtr do parzenia herbaty do pojemn. CN5	Filtr do parzenia herbaty do pojemn. CN10	Filtr do parzenia herbaty do pojemn. CN20	Filtr do parzenia herbaty do pojemn. CN40	Rurka do napełniania do pojemn. CN5	Rurka do napełniania do pojemn. CN10	Rurka do napełniania do pojemn. CN20	Rurka do napełniania do pojemn. CN40
Nr referencyjny	93500	57003	57005	57011	57007	17018	17019	17020	17004
Cena netto [PLN]	990,-	390,-	400,-	550,-	610,-	399,-	399,-	440,-	560,-

** w skład zestawu wchodzi: pompa, (230V / 60 W), pojemnik na wodę (butla) 18l, wężyk łączący 6 m

*** w skład zestawu do parzenia herbaty w termosach do Combi-Line wchodzi: dysk z zaparaczem oraz rurka do napełniania



SANTOS to francuski producent sprzętu dla profesjonalnej gastronomii - 60 lat doświadczenia w projektowaniu i produkcji specjalistycznego sprzętu gastronomicznego

Stworzony w 1954 roku przez André Fouquet SANTOS jest producentem specjalistycznego sprzętu przeznaczonego dla kawiarni, hoteli, restauracji, barów z sokami, sklepów z kawą itp. Oferuje 3 różne linie produktowe: sprzęt przeznaczony do przygotowywania i serwowania świeżych napojów, przygotowywania żywności i sprzęt do kawiarni.

60 letnia tradycja, doświadczenie i stały rozwój technologiczny firmy Santos zapewnia wysoką efektywność, wytrzymałość i wydajność produkowanego sprzętu oraz uznanie dla marki na całym świecie.

Światowa sieć i doświadczenie

Santos sprzedaje swoje produkty wielu uznanym sieciom na całym świecie w tym: Waynes Coffee, Boulangerie Paul, Fruitesca, Accor group, Hotel Intercontinental, Radisson hotels, Meridien hotels, Meridien hotels, co tylko potwierdza jakość produkowanych urządzeń.

Jakość, wysokie standardy, obsługa i wsparcie
Tysiące wysokiej jakości urządzeń produkowanych w fabryce SANTOS w zgodzie z najwyższymi wymogami i międzynarodowymi regulacjami (UL, GS, NSF, KETI, GOST, itp.) jest przystosowanych do różnego rodzaju zasilania.

Poza rozwojem wysokiej jakości produktów celem firmy jest zapewnienie najlepszej możliwej obsługi handlowej i posprzedażowej, ze świadomością, że zadowolenie klientów zależy od jej efektywności.

Made in France i zarządzanie siecią dostawców
Produkty Santos są projektowane i produkowane w fabryce w Lyonie (Francja), tutaj znajduje się też lokalna sieć dostawców. Wszystkie produkty Santos są montowane ręcznie przez przeszkolonych pracowników, którzy są odpowiedzialni za cały proces produkcji urządzenia. Wszystkie produkty są w 100% testowane po montażu.

Wieloletnie międzynarodowe doświadczenie Santos pozwala na elastyczność. Firma utrzymuje stany magazynowe, aby zawsze zapewnić dostępność produktów.

Innowacyjność, design, ekologia

Rok po roku, Santos rozwija innowacyjność swoich urządzeń, które są wynikiem wieloletnich doświadczeń na rynku profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Od 1954 r. firma stale się rozwija i dokłada starań, aby wytwarzane przez nią produkty i technologie były przyjazne dla środowiska oraz zaspokajały wszystkie potrzeby klientów. Santos był jedną z pierwszych firm, które zastosowały bezszcztkowy silnik w blenderze, części stykające się z żywnością wytwarzane bez bisfenoli A, ekologiczne opakowania.

www.santos.fr



EurogastPolska ▶

SANTOS 60 lat doświadczenia

2 lata gwarancji
5 lat gwarancji na silnik

2 lata gwarancji
5 lat gwarancji na silnik

S SANTOS®

Światowy lider w ekstrakcji soków

PROFESJONALNE URZĄDZENIA BAROWE

WYCISKARKI DO CYTRUSÓW

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA

AUTOMAT DO WYCISKANIA POMARAŃCZY

DYSTRYBUTORY DO NAPOJÓW

KRUSZARKI DO ŁODU

SOKOWIRÓWKI

MIKSERY BLENDERY

MIKSERY BAROWE

SHAKERY BAROWE

MŁYNKI DO KAWY

MIKSERY UNIWERSALNE

Wyciskarki do cytrusów otwarte

SANTOS®

Wyciskarki do cytrusów otwarte

modele: 11 (obudowa w kolorze zielonym), 11G (szary) i 11C (chrom)
modele: 38 (obudowa w kolorze zielonym), 38G (szary) i 38C (chrom)

- trzy demontowalne stożki dostosowane do wyciskania: limonek, cytryn, pomarańczy i grejpfrutów
- lejek i filtr wykonane z tworzywa przystosowanego do kontaktu z żywnością
- demontowalna tacka ociekowa
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowalnych.

2 lata gwarancji
5 lat gwarancji na silnik

Wyciskarki do cytrusów otwarte:

modele: 52G (obudowa w kolorze szarym) i 52C (chrom)

- trzy demontowalne stożki dostosowane do wyciskania: limonek, cytryn, pomarańczy i grejpfrutów
- lejek i filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- wysokość lejka: 212 mm
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowalnych.

Misa i sito ze stali nierdzewnej

wytrzymałe, przystosowane do kontaktu z żywnością

Wysoki lejek 212 mm do wszystkich rodzajów szklanek i dzbanków

Pochylony korpus dla lepszej wydajności

 Wytrzymały i cichy **silnik asynchroniczny** z 5 letnią gwarancją

Korpus wykonany z aluminium

Wodoodporny włącznik / wyłącznik

Gumowany front podstawy


Wydajność do 40 l/h

W komplecie 3 demontowalne stożki wyciskowe z tworzywa sztucznego do: limonek, cytryn i pomarańczy, grapefrutów



52 G

Model	11 / 11 G	11 C	38 / 38 G	38 C	52 G	52 C
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	230 x 300 x 350	230 x 300 x 350	170 x 303 x 350	170 x 303 x 350	205 x 305 x 490	205 x 305 x 490
Wysokość lejka [mm]	125	125	135	135	212	212
Wydajność [l/h]	30	30	30	30	40	40
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	130	130	130	130	230	230
Prędkość silnika [obr/min]	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Waga [kg]	5	5	5	5	10	10
Obudowa	lakierowana	chromowana	lakierowana	chromowana	lakierowana	chromowana
Cena netto [PLN]	1 590,-	1 990,-	1 730,-	2 160,-	2 290,-	2 750,-



11



11 C



38 G



38 C



52 C



Zobacz urządzenie podczas pracy!

Wyciskarki do cytrusów z pokrywą dociskową

Wyciskarka do cytrusów Santos 10, 10 C i 70

- demontowana pokrywa dociskowa ze stali nierdzewnej chroniąca przed rozpryskiwaniem soku,
- demontowana misa ze stali nierdzewnej, sito wyciskowe i stożek,
- opatentowany system sprzęgła do automatycznego startu/zatrzymania silnika,
- wyjątkowo cicha praca silnika, wytrzymały silnik asynchroniczny, duża prędkość
- wodoodporny włącznik/wyłącznik,
- demontowana tacka ociekowa,
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych.



Wydajność do 50 l/h

Model	10	10 C	70
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 300 x 380	200 x 300 x 380	240 x 400 x 490
Wysokość lejka [mm]	135	135	220
Wydajność [l/h]	30	30	50
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	230	230	306
Prędkość silnika [obr/min]	1500	1500	1500
Waga [kg]	9,5	9,5	13,5
Obudowa	lakierowana	chromowana	lakierowana
Cena netto [PLN]	2 540,-	2 990,-	3 590,-



10



10 C

Profesjonalna sztuka wyciskania soków od 1954 roku

Automaty do wyciskania pomarańczy

Automaty do wyciskania pomarańczy Santos - 32 T i 32 BAC

- niezawodne urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej,
- asynchroniczny silnik z 5 letnią gwarancją,
- wysoka jakość wyciskanych owoców; pomarańcze są najpierw przecinane na pół a następnie wyciskane; dzięki czemu brak jest gorzkich posmaków w soku (owoc nie jest miażdżony w całości),
- wysoka wydajność: do 20 pomarańczy na minutę (minimum 100 litrów soku na godzinę),
- dzięki opatentowanemu systemowi wyciskania owoce wyciskane są maksymalnie,
- automatyczny system blokowania w razie nieprawidłowego użycia; system bezpieczeństwa zatrzymujący urządzenie w razie otwarcia drzwiczek),
- pojemność kosza na całe pomarańcze: 10 kg,
- urządzenie **wyciska bez wcześniejszej kalibracji owoce o średnicy od 60 do 90 mm** (specjalny adaptor do małych pomarańczy od 40 do 70 mm dostępny jest opcjonalnie),
- w całości wykonany ze stali nierdzewnej,
- łatwość czyszczenia urządzenia: standardowo dołączone urządzenie do mycia wodą.



EurogastPolska ▶

SANTOS


Zobacz urządzenie podczas pracy!



32 T z podstawą



32 BAC z tacą ociekową



Wydajność ponad 100 l/h



nóż do przecinania owoców na pół



zbiornik z filtrem na miążz

Model	32 T z podstawą – zbiornikiem na odpady	32 BAC z tacą ociekową i pojemnikiem na sok
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	410 x 710 x 1810	410 x 620 x 1020
Średnia wydajność [szt/h]	1200	1200
Poj. zbiornika na sok [l]	7	7
Poj. zbiornika na łupiny [kg]	20	-
Obroty silnika [obr/min]	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	600
Waga [kg]	65,5 (+21 podstawa)	65,5
Cena netto [PLN]	36 520,-	31 830,-



Profesjonalna sztuka wyciskania soków od 1954 roku



Dystrybutory do zimnych napojów

Dystrybutory napojów Santos - 34

- przezroczysty zbiornik wykonany z polikarbonatu,
- obudowa i części schładzające wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyposażony w wydajny agregat chłodniczy utrzymujący odpowiednią temperaturę serwowanych napojów,
- wyposażony w stale obracające się łopatki – mieszadła wykonane z tworzywa sztucznego,
- łatwe czyszczenie zbiornika dzięki możliwości całkowitego demontażu bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- wyposażony w tackę ociekową do gromadzenia ściekającego napoju.



34-1



34-2



34-3

Model	34-1	34-2	34-3
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 430 x 545	380 x 430 x 545	570 x 430 x 545
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	160	260	330
Pojemność zbiornika [l]	12	12 + 12	12 + 12 + 12
Waga [kg]	16	23,5	30
Cena netto [PLN]	3 790,-	5 370,-	6 940,-

Kruszarka do lodu

Kruszarka do lodu Santos - 53

- pozwala otrzymać dwie różne grubości lodu kruszonego
- wyjątkowa wydajność (1,2 kg w ciągu 30 sekund) - silnik asynchroniczny
- kruszenie lodu odbywa się do specjalnego pojemnika za pomocą kilku stalowych noży osadzonych na wirującym wale,
- prosty, manualny panel sterujący, urządzenie łatwe do utrzymania w czystości; wszystkie części demontowalne można myć w zmywarce,
- zapewnia wyjątkowy komfort pracy barmana - "hands free"



Model	53
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	236 x 353 x 474
Wydajność [kg/min]	do 3
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	130
Pojemność pojemnika podawczego	1,2 kg kostek
Wymiary pojemnika odbiorczego [mm]	190 x 190 x 165
Waga [kg]	10
Cena netto [PLN]	4 460,-



Wydajność do 3 kg/min

2 lata gwarancji
5 lat gwarancji na silnik



Zobacz urządzenie podczas pracy!

Sokowirówki



Sokowirówka Santos - 68

- sokowirówka przeznaczona do punktów o wysokiej sprzedaży świeżych soków z warzyw i owoców
- wyjątkowo szeroki otwór wsadowy (79,5 mm) nie ma potrzeby rozdrabniania owoców i warzyw,
- wyjątkowo wysoka wydajność – do 140 l soku/godzinę,
- w standardzie pojemnik do gromadzenia miąższu 14 l,
- w standardzie sito ze stali nierdzewnej: Ø oczek 0,5 mm pozwala uzyskać doskonałą filtrację i klarowność soku,
- wysokość lejka ze stali nierdzewnej (9") – 228 mm umożliwia robienie soku do szklanki, dzbanka lub pojemnika blendera,
- części mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej (bez udziału aluminium), możliwość mycia w zmywarce lub w gorącej wodzie.
- „Ezy - Clean® II system” zapewnia łatwość, wydajność i wysoką jakość mycia (demontaż pokrywki, sita bez użycia narzędzi),
- system bezpieczeństwa odłączający pracę części tnącej i silnika w razie próby otwarcia urządzenia.
- opcja: akcesoria - szeroka taca podawcza do delikatnych owoców lub nalewania płynnych dodatków, element odprowadzający odpady bezpośrednio pod blat roboczy



EurogastPolska ▶



Zobacz urządzenie podczas pracy!

Popychacz: bez wysiłku stały strumień, maksymalny efekt

Wyjątkowo szeroki otwór podawczy:
Ø 79,5 mm. Nie ma potrzeby rozdrabniania warzyw lub owoców

STREFA KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ WYŁĄCZNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ (BEZ ALUMINIUM)

Sito: ze stali nierdzewnej. Łatwe do zdemontowania. Bardzo drobne sito pozwala uzyskać doskonałą filtrację (oczka 0,5 mm). Sito z oczkami 0,8 mm dostępne na zamówienie.

System Ezy-clean™II: demontowane kosz i pokrywka (bez wykorzystania narzędzi). Niezawodny i wytrzymały, doskonale zamocowanie sita.

Wysokość lejka 228 mm: Zmieści się pod nim szklanka, dzbanek i pojemnik blendera.

Wytrzymały i bardzo cichy **silnik asynchroniczny o mocy 1300W**

Wodoodporny włącznik / wyłącznik

Bezpieczeństwo: system otwierania/zamykania. Odcięcie dopływu prądu i zatrzymanie silnika przy otwarciu uchwytu pokrywki.



Wydajność do 140 l/h



Model	68
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	330 x 562 x 606
Maksymalna wydajność [l/godz.]	140
Obroty silnika [obr/min]	3000
Średnica otworu podawczego [mm]	79,5
Wysokość wylewki (lejka) [mm]	228
Zasilanie [V] / Moc [W]	230 / 1300
Waga [kg]	25
Cena netto [PLN]	11 610,-



przystawka



popychacz



sito



element do odprowadzania odpadów



Zobacz urządzenie podczas pracy!

Sokowirówki

Sokowirówki Santos – 50 i 50 C

- wydajna i prosta w obsłudze sokowirówka do wszelkich warzyw i owoców
- wyjątkowo szeroki otwór wsadowy o średnicy 79,5 mm
- doskonała filtracja (sok o dużej klarowności, nawet przy intensywnym użytkowaniu)
- średnia wydajność ekstrakcji: 70% (7 kg soku z 10 kg owoców)
- strefa kontaktu z żywnością wyłącznie ze stali nierdzewnej (bez aluminium i plastiku)
- tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej o średnicy 165 mm
- masywne, wysokie sito ze stali nierdzewnej (mniej czyszczenia) o dużej powierzchni filtracji (większa wydajność)
- lejek o wysokości 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej,
- system Ezy-clean: demontowalna misa, kosz i pokrywa (bez użycia narzędzi)
- pojemnik do gromadzenia miąższu o dużej pojemności
- silnik asynchroniczny (duża moc i wyjątkowo cicha praca)
- odcięcie dopływu prądu i zatrzymanie silnika przy otwieraniu pokrywy (bezpieczeństwo)



Popychacz: bez wysiłku stały strumień, maksymalny efekt

Wyjątkowo szeroki otwór podawczy:
Ø 79,5 mm. Nie ma potrzeby rozdrabniania warzyw lub owoców

Bezpieczeństwo: system otwierania/zamykania.
Odcięcie dopływu prądu i zatrzymanie silnika przy otwarciu uchwytu pokrywy.

Sito: bardzo drobne sito (oczek 0,5 mm) zapewnia doskonałą filtrację.
Sito z oczkami 0,8 mm dostępne na zamówienie.

System Ezy-clean™: demontowane sito, pojemnik na miąższ i pokrywa (bez wykorzystania narzędzi).

Wysokość lejka 200 mm: zmieści się pod nim szklanka, dzbanek i pojemnik blendera.

Pojemnik na miąższ o dużej pojemności: 7,5 l.

Wytrzymały i bardzo cichy **silnik asynchroniczny o mocy 800W**

Wodoodporny włącznik / wyłącznik



Wydajność do 100 l/h

50



50 C

Model	50	50 C
Obudowa	emaliowana	chromowana
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	260 x 470 x 450	260 x 470 x 450
Średnia wydajność [l/min]	100	100
Obroty silnika [obr/min]	3000	3000
Średnica otworu podawczego [mm]	79,5	79,5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	800	800
Waga [kg]	14	14
Cena netto [PLN]	5 990,-	6 370,-

Profesjonalna sztuka wyciskania soków od 1954 roku

Wyciskarka wolnoobrotowa COLD PRESS

Wyciskarka wolnoobrotowa - Santos 65

Wyciskarka do soków Santos 65 jest pierwszą na rynku nabladową wyciskarką wolnoobrotową przeznaczoną do przygotowywania soków na bazie jarmużu, szpinaku, selera itp. w obecności klientów. Opatentowany przez firmę Santos system wyciskania na zimno pozwala uzyskać wysoką wydajność i zachować wszystkie wartości odżywcze, składniki, enzymy, minerały i witaminy. Wyjątkowo szeroki otwór do wprowadzania całych owoców i warzyw. Wylot soku na wysokości umożliwiającej ustawienie dzbanka lub blendera. Wyciskarka wyposażona jest w duży pojemnik na pulpe. Wytrzymały silnik indukcyjny o niskim poziomie hałasu, pozwala na dostosowanie prędkości w zależności od używanych składników. Obudowa z aluminium, wnętrze ze stali nierdzewnej. Wydajność: 60l/h.



Zobacz urządzenie podczas pracy!



Sprawdź jak szybko przygotować urządzenie do pracy!



Wydajność: 60l/h



Wyjątkowo szeroki otwór
mieści całe warzywa i owoce

Aluminiowa obudowa

Opatentowany system
wyciskiwania wolnoobrotowego

Zmienna prędkość
od 5 do 80 obr./min

Włącznik ON/OFF

Bieg wsteczny

Wylot soku
umożliwia podstawienie
dzbanka lub blendera

Zbiornik na pulpe
pojemność: 4 litry



Model	65
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	236 x 412 x 642
Obroty silnika [obr./min]	od 5 do 80
Pojemność pojemnika na pulpe [litr]	4
Zasilanie [V]	230
Wydajność [l/h]	60
Waga [kg]	28,6
Cena netto [PLN]	19 800,-





Zobacz urządzenie podczas pracy!

Blender bezszczotkowy

Blender bezszczotkowy Santos - 62

- idealny do przygotowywania koktajli, musów, soków owocowych, napojów mlecznych, granity, kawy mrożonej frappe itp.
- opatentowany, unikalny na rynku bezszczotkowy silnik, pozbawiony zużywających się części, gwarantuje długą i bezawaryjną pracę, oszczędność energii elektrycznej i niski poziom hałasu (całkowity poziom hałasu 73 dBA),
- elektroniczny, dotykowy panel sterujący z ekranem LCD,
- 6 przycisków do zaprogramowania 30 receptur + możliwość tworzenia własnych (na stronie www.brushlessblender.com lub dzięki wbudowanemu portowi USB,
- nowe ostrze i innowacyjny system Dual Crushing Action (rotacyjna praca ostrza) pozwala na jeszcze efektywniejsze przygotowywanie napojów z produktów zmrożonych i lodu w kilka sekund,
- możliwość przygotowywania napojów z owocami mrożonymi lub z dodatkiem kostek lodu – ostrza powlekane specjalną powłoką ceramiczną TiN (Titanium nitride) kruszą najtwardsze bryłki lodowe w kilka sekund,
- dzbanek zabezpieczony pokrywą wyciszającą, ze stalowym połączeniem zębatym z blokiem silnika, podkładka wyciszająca, pojemnik z miarką,
- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego bez zawartości bisfenoli,
- urządzenie wolnostojące lub wbudowane w blat roboczy – przystosowanie do takiego użytkowania urządzenia jest proste i szybkie, polega jedynie na zdemontowaniu obudowy silnika.



Uchylna osłona wyciszająca z uszczelką

Bezpieczeństwo:
silnik zatrzymuje się przy otwarciu osłony wyciszającej



Pojemnik z miarką, bez bisfenolu A
Miarka: 1,4 l
Pojemność: 2,4 l

Wyjątkowo mocne tytanowe noże

Wyświetlacz LCD:
Programy zapewniające wysoką jakość miksowania

Podświetlany, dotykowy panel kontrolny:
Odporny na zarysowania, można go obsługiwać w rękawiczkach

Wodoodporny włącznik / wyłącznik

Wytrzymały i bardzo cichy **silnik bezszczotkowy**

Port USB:
do aktualizacji oprogramowania blendera i instalowania własnych programów (receptur)

CO OZNACZA SILNIK BEZSZCZOTKOWY?

W przeciwieństwie do silników uniwersalnych, silnik bezszczotkowy nie ma szczotek (stały wirnik magnesu), co zapewnia mu długą żywotność (brak ścierających się części) oraz doskonałą wydajność energetyczną przy niskim poziomie hałasu. Zaawansowana technologia przyszłości.



Blender wbudowany w blat roboczy

Model	62
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	201 x 247 x 441
Obroty silnika [obr./min]	od 2500 do 15000
Pojemność dzbanka [litr]	1,4
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1500
Waga [kg]	9,5
Cena netto [PLN]	6 990,-

Miksery barowe

Miksery barowe Santos 33 E/ 33 GE i 33 CE

- wydajne miksery kompaktowe miksery o pojemności zbiornika 1,25 l
- nowe modele „E” Evolution – detekcja dzbanka blendera – zatrzymanie silnika po zdjęciu dzbanka, dodatkowo chroni system sprzęgła
- idealne do przyrządzania koktajli, musów, mrożonych drinków z kruszonym lodem, soków owocowych, shaków mlecznych itp.,
- możliwość dodawania płynów w trakcie pracy urządzenia,
- dwie prędkości: 13 000 i 16 000 obr./min, silnik o mocy 600W,
- szybkie i łatwe połączenie pojemnika z podstawą z silnikiem,
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej, podstawa miksera wykonana z aluminium



33 GE



33 E



33 CE

Model	33 E / 33 GE	33 CE
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	180 x 180 x 420	180 x 180 x 420
Obudowa	lakierowana	chromowana
Pojemność [l]	1,25	1,25
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	600
Cena netto [PLN]	1 580,-	1 840,-

Shaker barowy

Shaker barowy Santos - 54 N

- solidny shaker barowy,
- wyposażony w mocny i cichy silnik elektryczny,
- płynną regulację prędkości obrotowej narzędzia od 8.000 do 16.000 obr./min.,
- stalowy kubek o pojemności 0,675 litra,
- dwa wymienne mieszadła: sferyczne i płaskie,
- automatyczne włączanie urządzenia (czujnik obecności kubka).



Model	54 N
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	186 x 182 x 530
Obroty silnika [obr./min]	od 8000 do 16000
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	230
Waga [kg]	6
Cena netto [PLN]	2 280,-



54



Zobacz urządzenie podczas pracy!

Blendery

Blender Santos - 37

- wyjątkowo mocny blender przeznaczony do przygotowywania wszelkich napojów, koktajli, musów i przekąsek – miesza, kruszy, rozbija, ubija itp.,
- możliwość kruszenia kostek lodu,
- przystosowany do pracy z zimnymi i gorącymi napojami (kawa, koktajle, zupy),
- możliwość dodawania płynów w trakcie pracy urządzenia (Ø 46 mm),
- pojemnik o pojemności 2 lub 4 litrów (w zależności od modelu); oba pasujące do tej samej podstawy z silnikiem,
- płynna regulacja prędkości silnika do 15000 obr./min., praca pulsacyjna: 18000 obr./min.
- urządzenia idealne do stosowania w barach, restauracjach typu fast-food, hotelach itd.
 - model 37 4I - pojemnik ze stali nierdzewnej 4 litry,
 - model 37 4P - pojemnik z polikarbonatu 4 litry,
 - model 37 2I - pojemnik ze stali nierdzewnej 2 litry,
 - model 37 2P - pojemnik z polikarbonatu 2 litry.



Model	37 4I	37 4P	37 2I	37 2P
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566
Pojemność [l]	4	4	2	2
Pojemnik	ze stali nierdzewnej	z polikarbonatu	ze stali nierdzewnej	z polikarbonatu
Obroty silnika [obr./min]	0-18000	0-18000	0-18000	0-18000
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1200	1200	1200	1200
Waga [kg]	12	12	12	12
Cena netto [PLN]	5 520,-	4 530,-	5530,-	4 490,-



Młynki do kawy



Młynki do kawy SANTOS – 55 BF i, 40 AG (szary) i 40 AN (czarny)

- automatyczne młynki do kawy,
- z precyzyjnym dozowaniem kawy zmielonej,
- tamper (ubijak) o średnicy 55 mm (opcjonalnie: 53 mm, 57 mm),
- wyjątkowo cicha praca urządzenia: 63 dB,
- model 55: wyświetlacz z możliwością ustawienia dozy na 1 i/lub 2 kawy, czujnik obecności łyżki do dystrybucji dozy.



EurogastPolska ▶



Zobacz urządzenie podczas pracy!



wyjątkowo cicha praca: 63 dB



55 BF



40 AN



40 AG

Model	55 BF	40 AG / 40 AN
Sterowanie	sterowanie elektroniczne	sterowanie manualne
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	198 x 397 x 577	190 x 390 x 580
Obroty silnika [obr/min]	2850 (50 Hz) 3400 (60 Hz)	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Pojemność zasobnika na kawę - ziarnistą [kg]	2,2 (opcjonalnie dostępny 1kg)	2,2
Pojemność zasobnika na kawę - zmieloną [kg]	-	1
Waga pojedynczej dozy [g]	2,6 – 20	6,5 – 9
Wydajność [kg/h]	25	8
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1100	360
Waga [kg]	15	14
Cena netto [PLN]	4 730,-	3 730,-





Zobacz urządzenie podczas pracy!



wyjątkowo cicha praca: 63 dB

Młynek sklepowy do kawy

Młynek sklepowy do kawy Santos - 63

- idealne rozwiązanie do coffee shopów, supermarketów, palarni kawy,
- wysoka jakość mielenia:
 - szybki - max. wydajność do 120 kg/h,
 - precyzyjny - mikrometryczne ustawienie zmielenia kawy,
 - niezawodny - asynchroniczny silnik z 5 letnią gwarancją
- szeroki zakres regulacji zmielenia kawy; przygotowuje kawę turecką,
- żarna o średnicy 120 mm, zaprojektowane i wykonane przez producenta,
- uchwyt na torebki pozwalający na zamocowanie torebek o pojemności 250g, 500g lub 1 kg,
- dzięki zastosowaniu specjalnych materiałów pochłaniających ciepło, nie występuje efekt spalania kawy,
- wyjątkowo cicha praca urządzenia: 63 dB,
- przystosowany do dużej eksploatacji,
- instrukcja obsługi na panelu frontowym; ułatwia samoobsługę.



EurogastPolska ▶



Model	63
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	279 x 239 x 677
Obroty silnika [obr./min]	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	1,2
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1500
Waga [kg]	40
Cena netto [PLN]	17 990,-

Młynek do przypraw

Młynek do przypraw Santos - 1P

- specjalne żarna przystosowane do mielenia przypraw,
- mikrometryczna regulacja stopnia zmielenia ziaren,
- idealny do zakładów przemysłu mięsnego,
- wyposażony w pojemnik na zmielone przyprawy

Model	1P
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 320 x 550
Wydajność [kg/h]	do 14
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Pojemność zbiornika przypraw [kg]	1
Pojemność zbiornika przypraw zmielonych [kg]	0,8
Obroty silnika [obr./min]	1500
Waga [kg]	14
Cena netto [PLN]	3 990,-



Mikser uniwersalny

Mikser uniwersalny Santos - 27

- mikser uniwersalny do wyrabiania ciasta (planetarny),
- 3 końcówki planetarne: mieszadło hakowe (mała prędkość), mieszadło płaskie (średnia prędkość), różga (duża prędkość),
- 8 prędkości, pojemność dzieży 10 litrów (5 kg ciasta),
- system unoszący dzieżę zapewnia łatwe użycie,
- wyposażony w przycisk bezpieczeństwa i przycisk „stop” oraz kratkę zabezpieczającą, której uniesienie powoduje zatrzymanie miksera,
- obudowa wykonana ze stopu aluminium i blachy emaliowanej, dzieża ze stali nierdzewnej.



Model	27
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	360 x 530 x 580
Obroty silnika [obr./min]	1500
Pojemność dzieży [l]	10
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	650
Waga [kg]	31
Cena netto [PLN]	9 490,-



Mikser do ciasta na pizzę

Mikser do ciasta na pizzę Santos - 18

- osadzony na stabilnej podstawie,
- dzieża obracana siłą wyrabianego ciasta,
- przezroczysta pokrywa zapewniająca bezpieczeństwo pracy,
- niewielki otwór między dzieżą a pokrywą umożliwiający dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia,
- wyjątkowo cicha praca silnika,
- dzieża wykonana ze stali nierdzewnej,
- obudowa wykonana ze stopu aluminium i blachy emaliowanej,
- wyrabianie 4 kg ciasta przez ok 15 minut, idealny do pizzerii.



18



Model	18
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	350 x 500 x 420
Obroty silnika [obr./min]	1500
Pojemność dzieży [l]	10
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	650
Waga [kg]	18
Cena netto [PLN]	4 880,-



Urządzenie do tarcia sera / Krusząka do lodu

Urządzenie do tarcia sera Santos - 2

- przeznaczone do wszystkich rodzajów sera, orzechów, owoców suszonych, czekolady,
- pojemnik o pojemności 800 g,
- w standardzie dysk z otworami o $\varnothing$ 3 mm,
- szeroka gama dysków dostępnych opcjonalnie: 2 mm, 4 mm, 6 mm, 8 mm, parmezan/orzechy, ser/czekolada,
- urządzenie łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu,
- wysunięcie pojemnika lub otwarcie gardzieli w trakcie pracy powoduje odcięcie zasilania.

Krusząka do lodu Santos - 9

- w standardzie tarcza do kruszenia lodu.



2

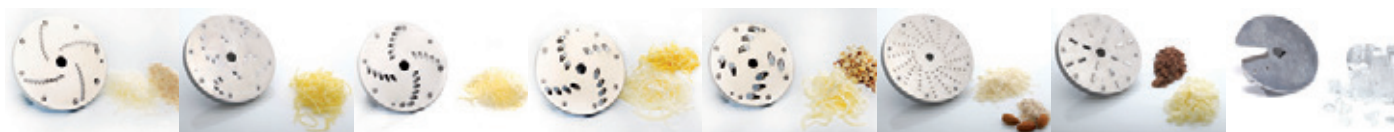


9



Tarcze:

Model	2 / 9
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	420 x 250 x 350
Wydajność [kg/h]	do 50
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Obroty silnika [obr./min]	1500 (50 Hz)
Waga [kg]	14
Cena netto [PLN]	3 580,-



Tarcza $\varnothing$ 2mm do migdałów, orzechów	Tarcza $\varnothing$ 3mm do sera	Tarcza $\varnothing$ 4mm do sera	Tarcza $\varnothing$ 6mm do sera	Tarcza $\varnothing$ 8mm do sera, grubych orzechów	Tarcza do parmezanu, orzechów	Tarcza sera, czekolady	Tarcza do kruszenia lodu
02201AD	02201BD	02201CD	02201DD	02201ED	02201FD	02201GD	09200
OPCJA	SANTOS 2 - STANDARD	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	SANTOS 9 - STANDARD
Cena netto [PLN] 230,-	230,-	230,-	230,-	230,-	230,-	230,-	230,-

SIMAG

SIMAG od ponad 30 lat projektuje i produkuje urządzenia do produkcji lodu – kostkarki, wytwornice do lodu, luskarki.

SIMAG projektuje i produkuje wysokiej jakości maszyny do lodu, dzięki ciągłej trosce o innowacyjność rozwiązań i surowej kontroli jakości. Proste i wydajne maszyny SIMAG zapewniają najlepszy stosunek ceny do jakości i wydajności wśród urządzeń obecnie dostępnych na rynku.

SIMAG posiada w swojej ofercie modele maszyn do lodu dla różnych zastosowań: hoteli, restauracji, barów, dyskotek, pub'ów, przemysłu spożywczego, rybnego, szpitali, produkcji żywności i środków chemicznych. Proste przyłącze hydrauliczne i elektryczne to wszystko co jest potrzebne, aby zapewnić sobie wysoką jakość produkcji lodu.

Jakość lodu SIMAG jest jedną z najwyższych wśród maszyn dostępnych na rynku, a szeroki asortyment produktów może zaspokoić każde wymagania na rynku.

Siedziba firmy SIMAG znajduje się w Pogliano Milanese (Mediolan). SIMAG i wspiera sprzedaż swoich produktów na rynkach Europy, Afryki i Środkowego Wschodu. Natomiast Biuro w Singapurze zajmuje się sprzedażą na rynki Dalekiego Wschodu i Australii.

www.simag.it

THE ART OF ICE MAKING





SIMAG

ICE MACHINES

URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODU

KOSTKARKI DO LODU SDE

KOSTKARKI DO LODU SCN

KOSTKARKI DO LODU SMN

WYTWORNICE DO LODU SV

ŁUSKARKI DO LODU SPR I SPN

WYTWORNICE DO LODU SMN

WYTWORNICA LODU KRUSZONEGO SMI80 MOJO

ZASOBNIKI R

ZASOBNIKI RC

Kostkarki do lodu - Linia SDE

Kostkarki Linia SDE 18 CUBE i 24:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- wyłącznik główny (ON/OFF) (z wyjątkiem modelu SDE 18),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wewnątrz wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokują namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.



SDE 18 CUBE
najmniejsza
profesjonalna
kostkarka
na rynku !



SDE 24 W

Model	SDE 18 CUBE	SDE 24
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	334 x 457 x 552 (+2)	334 x 457 x 597 (+2)
Wydajność [kg/dobę]	A**18 / W*15	A** 24 / W* 22,5
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 860 / W* 855	A** 1140 / W* 1070
Pojemność zasobnika [kg]	4	6
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	A** 280 / W* 250	A** 310 / W* 200
Zużycie wody [l/h]	A** 1,9 / W* 23	A** 2,1 / W* 24
Waga [kg]	28	28
Cena netto [PLN]	3 270,-	3 560,-

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Bezpieczne zaokrąglone krawędzie - obudowa ze stali nierdzewnej



Regulacja wielkości kostki termostatem - dla modeli SDE 18 i SDE 24



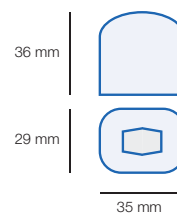
Wyłącznik główny (ON/OFF) we wnętrzu



Listwa z dyszami nowej generacji, natrysk z dołu



Kostka SDE



Wydrażona kostka 21g

krystalicznie czysta kostka SDE



SIMAG

Kostkarki do lodu - Linia SDE

Kostkarki Linia SDE 30, 34 40, 50:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.



SDE 30 A

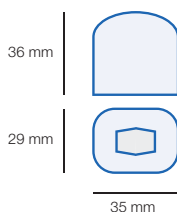


SDE 40 A



SDE 50 A

Kostka SDE



Wydrążona kostka 21g

Model	SDE 30	SDE 34	SDE 40	SDE 50
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	334 x 457 x 597 (+2)	377 x 555 x 637 (+2)	377 x 555 x 637 (+89)	485 x 575 x 721 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 30 / W* 28	A** 32 / W* 28	A** 38 / W* 36	A** 47 / W* 45
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 1420 / W* 1330	A** 1600 / W* 1330	A** 1800 / W* 1710	A** 2200 / W* 2140
Pojemność zasobnika [kg]	6	10	12	17
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	A** 380 / W* 220	A** 360 / W* 359	A** 350 / W* 350	A** 430 / W* 380
Zużycie wody [l/h]	A** 4,2 / W* 35,5	A** 3,1 / W* 32	A** 3,8 / W* 22,5	A** 3,1 / W* 68
Waga [kg]	28	40	40	45
Cena netto [PLN]	4 080,-	4 790,-	5 290,-	5 750,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody



Kostkarki do lodu - Linia SDE

Kostkarki Linia SDE 64, 84, 100:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF) (z wyjątkiem modelu SDE 18),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.



SDE 64 A



SDE 84 A



SDE 100 A

Model	SDE 64	SDE 84	SDE 100
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	485 x 575 x 816 (+89)	670 x 595 x 892 (+89)	670 x 595 x 892 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 63 / W* 60	A** 82 / W* 90	A** 100 / W* 100
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 3000 / W* 2850	A** 3900 / W* 4280	A** 4760 / W* 4650
Pojemność zasobnika [kg]	20	30	30
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 580 / W* 470	A** 620 / W* 500	A** 620 / W* 600
Zużycie wody [l/h]	A** 5,4 / W* 137,5	A** 6,9 / W* 52	A** 6,6 / W* 58
Waga [kg]	48	63	63
Cena netto [PLN]	6 990,-	8 250,-	9 350,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Wnętrze wykonane w technologii Agion

Bezpieczne zaokrąglone krawędzie - obudowa ze stali nierdzewnej

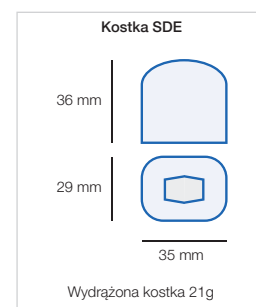
Włącznik główny (ON/OFF) we wnętrzu

Listwa z dyszami nowej generacji, natrysk z dołu

krystalicznie czysta kostka SDE



Certified ISO 9001:2008



Wydrążona kostka 21g

SIMAG

Kostkarki do lodu - Linia SDE

Kostkarki Linia SDE 170, 200:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

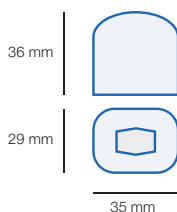


SDE 170 W



SDE 220 W

Kostka SDE



Wydrążona kostka 21g

Model	SDE 170	SDE 220
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1042 x 575 x 892 (+89)	1042 x 575 x 1042 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 165 / W* 171	A** 215 / W* 215
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 7140 / W* 7850	A** 10240 / W* 10240
Pojemność zasobnika [kg]	50	68
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	A** 1200 / W* 1200	A** 2000 / W* 2000
Zużycie wody [l/h]	A** 10,5 / W* 125	A** 17,5 / W* 166,5
Waga [kg]	94	131
Cena netto [PLN]	12 310,-	18 540,-

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody



Kostkarki do lodu - Linia SCN, SMN

Kostkarki Linia SCN, SMN (Pełna kostka):

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SCN 25, SCN 125, SCN 215),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modelu SCN 25),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- czynnik chłodzący R134A lub R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.



SCN 25 W

SCN 35 A
SMN 35 ASCN 45 A
SMN 45 A

Model	SCN 25	SCN 35 - SMN 35	SCN 45 - SMN 45
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	334 x 457 x 597(+2)	485 x 575 x 721 (+89)	485 x 575 x 816 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 19 / W* 19	A** 34 / 37 W* - A** 31 / W* 31	A** 42 / W* 46 - A** 37 / W* 40
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 950 / W* 950	A** 1700 / W* 1850 - A** 3440 / W* 3440	A** 2100 / W* 2300 - A** 4100 / W* 4410
Pojemność zasobnika [kg]	6	17	20
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 330 / W* 310	A** 330 / W* 330 - A** 380 / W* 380	A** 580 / W* 460 - A** 530 / W* 420
Zużycie wody [l/h]	A** 2,3 / W* 26	A** 3,75 / W* 61	A** 3,1 / W* 60,5 - A** 5,8 / W* 68
Waga [kg]	28	51	52
Cena netto [PLN]	4 390,-	5 990,-	6 900,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Wnętrze wykonane w technologii Agion

Bezpieczne zaokrąglone krawędzie -
obudowa ze stali nierdzewnej

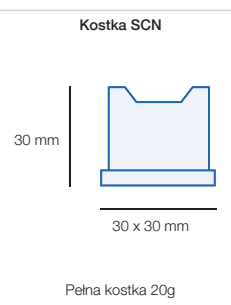
Włącznik główny (ON/OFF) we wnętrzu

Listwa z dyszami nowej generacji,
dysze osadzone na stałe

krystalicznie czysta kostka SCN



Certified ISO 9001:2008



SIMAG



Kostkarki do lodu - Linia SCN, SMN

Kostkarki Linia SCN, SMN (Pełna kostka):

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SCN 25, SCN 125, SCN 215),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modelu SCN 25),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- czynnik chłodzący R134A lub R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

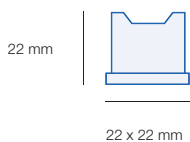


SCN 75 A
SMN 75 A



SCN 125 W
SMN 125 W

Kostka SMN



Pełna kostka 9g

Model	SCN 75 - SMN 75	SCN 125 - SMN 125	SCN 215
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 595 x 892 (+89)	1042 x 575 x 892 (+89)	1042 x 575 x 1042 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 65 / W* 68 - A** 59 / W* 68	A** 135 / W* 137 - A** 115 / W* 115	A** 160
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 3250 / W* 3400 - A** 6555 / W* 7555	A** 6750 / W* 6850 - A** 12780 / W* 12780	A** 8000
Pojemność zasobnika [kg]	33 - 30	50	68
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 670 / W* 520 - A** 650 / W* 500	A** 1200 / W* 1200 - A** 1750 / W* 1750	1750
Zużycie wody [l/h]	A** 9 / W* 41 - A** 7 / W* 58	A** 20,8 / W* 56 - A** 21 / W* 58	A** 21
Waga [kg]	74	97	131
Cena netto [PLN]	8 750,-	12 670,-	19 990,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody



Wytwornice do lodu - Linia SV

Wytwornice do lodu Linia SV:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- elektroniczny panel kontrolny,
- pionowa pompa, pionowy parownik,
- wbudowany system czyszczący,
- niskie zużycie wody i energii elektrycznej,
- łatwo dostępne podzespoły,
- zredukowane wymiary,
- czynnik chłodzący R404A.
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach,
- na zamówienie: wytwornice do lodu SV z kostką LARGE lub HALF LARGE.



SV 145



SV 225

Zasobniki i akcesoria do wytwornic - patrz strony 128 - 129

Model	SV 145	SV 205	SV 225
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	562 x 614 x 573	565 x 614 x 660	760 x 620 x 573
Wydajność [kg/dobę]	A** 154 / W* 136	A** 225 / W* 205	A** 240 / W* 220
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 15400 / W* 13600	A** 22500 / W* 20500	A** 24000 / W* 22000
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 850 / W* 750	A** 1100 / W* 1000	A** 1100 / W* 1000
Zużycie wody [l/h]	A** 168 / W* 2568	A** 264 / W* 3024	A** 288 / W* 3072
Waga [kg]	53	68	70
Cena netto [PLN]	12 990,-	13 800,-	14 240,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Wnętrze wykonane w technologii Agion



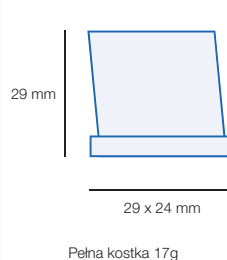
Certified ISO 9001:2008



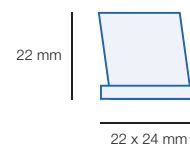
System wytwarzania lodu SV



Kostka SV LARGE



Kostka SV MEDIUM
(standard)



kostka SV



SIMAG

Wytwornice do lodu - Linia SV

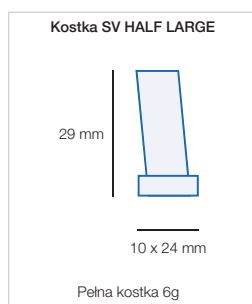


SV 325



SV 395

 Zasobniki i akcesoria do wytwornic - patrz strony 122 - 123



Model	SV 325	SV 395	SV 545
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	760 x 620 x 573	760 x 620 x 723	760 x 620 x 723
Wydajność [kg/dobę]	A** 320 / W* 285	A** 430 / W* 370	A** 465 / W* 415
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 32000/W* 28500	A** 43000/W* 37000	A** 46500/W* 41500
Zasilanie [V]	230	230	400
Moc [W]	A** 1400 / W* 1300	A** 2100 / W* 1900	A** 2150 / W* 1600
Zużycie wody [l/h]	A** 348 / W* 3288	A** 456 / W* 5040	A** 486 / W* 5280
Waga [kg]	71	88	70
Cena netto [PLN]	16 580,-	20 800,-	25 570,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody



Łuskarki do lodu z zasobnikiem linia SPR

Łuskarki do lodu z zasobnikiem linia SPR:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- elektroniczny panel kontrolny,
- chłodzenie wodą (W*) lub powietrzem (A**),
- zawartość wody w łuskach SPR 25%,
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- napęd bezpośredni,
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii i wody,
- zredukowane wymiary,
- lód wytwarzany w sposób ciągły,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (w modelach SPN),
- czynnik chłodzący 404A (SPR 200) lub R134A (SPR 80, SPR 120).



SPR 80



SPR 120

Zasobniki i akcesoria do łuskarok - patrz strony 122 - 123

Model	SPR 80	SPR 120	SPR 200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	529 x 626 x 791 (+89)	920 x 594 x 778 (+89)	920 x 594 x 778(+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 70 / W* 73	A** 120 / W* 120	A** 200 / W* 200
Pojemność zasobnika [kg]	25	55	55
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 340 / W* 300	A** 500 / W* 500	A** 790 / W* 630
Zużycie wody [l/h]	A** 2,2 / W* 15	A** 4,2 / W* 29	A** 6,9 / W* 11,9
Waga [kg]	52	69	73
Cena netto [PLN]	11 850,-	14 920,-	18 600,-

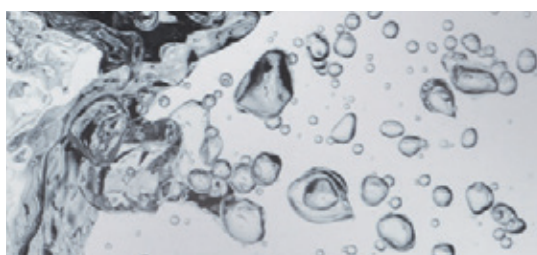
A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

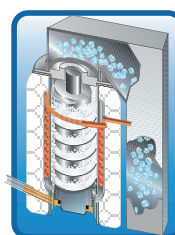
Wnętrze wykonane w technologii Agion



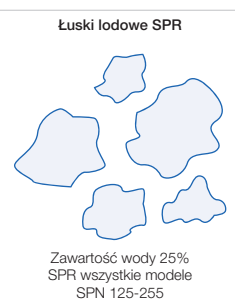
Certified ISO 9001:2008



Wytornica z mechanizmem nowej generacji



Łuski lodowe SPR





Łuskarki do lodu bez zasobnika linia SPN

Łuskarki do lodu bez zasobnika linia SPN:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- elektroniczny panel kontrolny,
- chłodzenie wodą (W*) lub powietrzem (A**),
- zawartość wody w łuskach 15% dla modeli SPN 405-605-1205, zawartość wody w łuskach 25% dla modeli SPN 125-255
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- napęd bezpośredni,
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii i wody,
- zredukowane wymiary,
- lód wytwarzany w sposób ciągły,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (w modelach SPN),
- czynnik chłodzący 404A (w modelach SPN 255-405-605-1205) lub R134A (SPN 125).
- zasobniki dostarczane opcjonalnie (patrz: strona



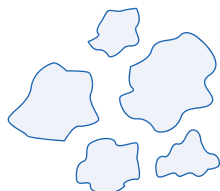
SPN 125 - SPN 255



SPN 1205

Zasobniki i akcesoria do łuskarok - patrz strony 122 - 123

Łuski lodowe SPN



Zawartość wody 15%
SPN 405, 605, 1205

Model	SPN 125	SPN 255	SPN 405	SPN 605	SPN 1205
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	564x 536 x 526 (+5)	564x 536 x 526 (+5)	538 x 663 x 645 (+5)	538 x 663 x 785 (+5)	1065 x 698 x 850
Wydajność [kg/dobę]	A** 120 / W* 120	A** 200 / W* 205	A** 320 / W* 330	A** 600 / W* 600	A** 1150 / W* 1200
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	A** 500 / W* 500	A** 700 / W* 650	A** 1200 / W* 1200	A** 2000 / W* 2000	A** 3600 / W* 3600
Zużycie wody [l/h]	A** 4,6 / W* 360	A** 6,5 / W* 108	A** 10 / W* 114	A** 18,5 / W* 185	A** 36 / W* 400
Waga [kg]	45	49	78	94	179
Cena netto [PLN]	11 680,-	13 540,-	19 990,-	26 660,-	53 630,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody



Wytwornica lodu kruszonego SMI 80 – MOJO

Wytwornica lodu kruszonego SMI 80 – MOJO:

- idealna do sporządzania lodu do drinków i koktajli – obniżona zawartość wody 8% - kruszony lód,
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- sterowanie elektroniczne,
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- noże kruszące lód wykonane ze specjalnych wzmocnionych stopów metali, pozwalają na wykorzystanie wyższego ciśnienia w celu wytworzenia suchego w 92% lodu typu nugget,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (z wyjątkiem modelu SMI 80)
- czynnik chłodzący R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukują ich ilość w gotowych kostkach.



SMI 80 MOJO

idealny lód kruszony
do drinków i koktajli



Model	SMI 80 MOJO
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	529 x 626 x 791(+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 85 / W* 85
Pojemność zasobnika [kg]	25
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	A** 440 / W* 350
Zużycie wody [l/h]	A** 2,7 / W* 56
Waga [kg]	51
Cena netto [PLN]	11 990,-

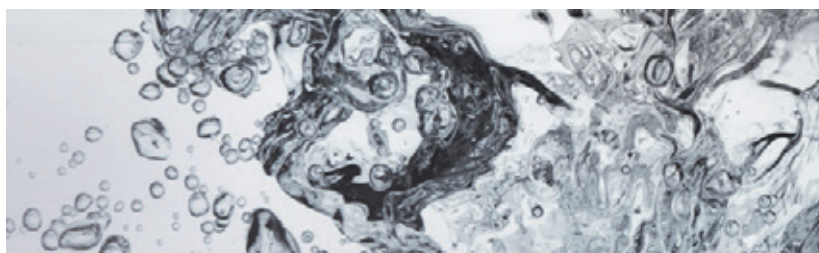
A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Wnętrze wykonane w technologii Agion



Certified ISO 9001:2008



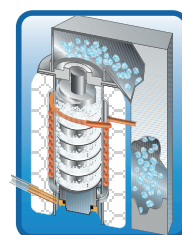
Lód SMI



Forma nieregularna
Kruszony lód

Zawartość wody 8%

Wytwornica z mechanizmem
nowej generacji





Wytwornice lodu SNM

Wytwornice lodu SNM:

- nugat SNM jest idealny do zastosowania związanego z produktami szybko psującymi się i innymi z powodu swojego powolnego topnienia,
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- sterowanie elektroniczne,
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- noże kruszące lód wykonane ze specjalnych wzmocnionych stopów metali, pozwalają na wykorzystanie wyższego ciśnienia w celu wytworzenia suchego w 92% lodu typu nugget,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (z wyjątkiem modelu SMI 80),
- czynnik chłodzący R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukują ich ilość w gotowych kostkach,
- opcjonalnie zasobniki do wytwornic (patrz: strona

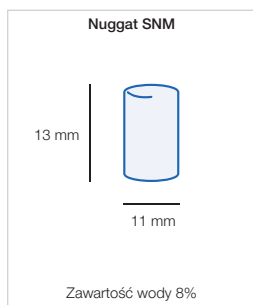


SNM 300



SNM 500

Zasobniki i akcesoria do wytwornic - patrz strony 122 - 123



Model	SNM 300	SNM 500
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	538 x 663 x 645 (+5)	538 x 663 x 790 (+5)
Wydajność [kg/dobę]	A** 270 / W* 270	A** 485 / W* 485
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	A** 1200 / W* 1200	A** 2000 / W* 2000
Zużycie wody [l/h]	A** 9/ W* 35	A** 14,8 / W* 63
Waga [kg]	78	49
Cena netto [PLN]	23 290,-	30 500,-

A** - chłodzona powietrzem; W* - chłodzona wodą

Zasobniki są dostarczane opcjonalnie

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody



Zasobniki seria R

Zasobniki Seria R:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- izolowane, z udogodnieniami do czyszczenia, nie korodujące.



R 100



R 130



R 150

Model	R 100	R 130	R 150
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	569 x 845 x 898 (+150)	569 x 880 x 1121 (+150)	769 x 850 x 898 (+150)
Pojemność [kg]	129	168	181
Waga [kg]	36	51	43
Cena netto [PLN]	3 990,-	4 990,-	5 530,-

Tabela pojemników

Model		R 100	R 130	R 150	R 190	R 250	R 300	R 400	RC 200	RC 300	RC 600
	kg/24h	129	168	181	243	252	406	478	210 z wózkiem	391 z wózkiem	759 z wózkiem
SV 145	154	•	•	+CBT30EMCD	+CBT30EMCD				•	•	
SV 205	225	•	•	+CBT30EMCD	+CBT30EMCD				•	•	
SV 225	240			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	
SV 325	320			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	
SV 395	430			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	•
SV 545	465			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	•
SPN 125	120	•	•	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD			•	•	
SPN 255	200	•	•	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD			•	•	
SPN 405	330	+CBT22EFCD	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	
SPN 605	600	+CBT22EFCD	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	•
SPN 1205	1200						+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	•
SNM 300	330	+CBT22EFCD	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD	+CBT42EFSD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	
SNM 500	600	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT30EMCD	+CBT42EFSD	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	•

• Łączenie bezpośrednie + potrzebny element łączący

Element łączący	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EMCD	CBT42EFSD	CBT42EMCD	CBT48FMCD	CBT52FMCD
Cena netto [PLN]	560,-	1 670,-	1 780,-	1 630,-	1 700,-	1 870,-	1 160,-





Zasobniki seria R

Zasobniki Seria R:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- izolowane, z udogodnieniami do czyszczenia, nie korodujące.



R 190



R 300

Model	R 190	R 250	R 300	R 400
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	771 x 880 x 1121 (+150)	1083 x 824 x 818 (+150)	1236 x 873 x 1122 (+150)	1331 x 881 x 1122 (+150)
Pojemność [kg]	243	252	406	478
Waga [kg]	55	48	73	80
Cena netto [PLN]	6 760,-	7 700,-	9 130,-	10 170,-

Zasobniki seria RC (z wózkiem)

Zasobniki Seria RC (z wózkiem):

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- izolowane, z udogodnieniami do czyszczenia, nie korodujące.



RC 200 z wózkiem



RC 600 (2 wózki)



RC 300 z wózkiem

Model	RC 200 z wózkiem	RC 300 z wózkiem	RC 600 z dwoma wózkami	Wózek
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	884 x 1024 x 1343	885 x 1267 x 1803	1753 x 1267 x 1803	-
Pojemność [kg]	137 + 73	318 + 73	318 + 73 + 73	73
Waga [kg]	120	161	347	-
Cena netto [PLN]	18 360,-	23 780,-	39 990,-	4 890,-

SAYL ✦

SAYL, to hiszpański producent nowoczesnych i funkcjonalnych witryn do profesjonalnej gastronomii.

Niepowtarzalny design, różnorodność, niezawodność to tylko niektóre charakterystyczne cechy dla tego producenta.

Fabryka opracowała już ponad 300 różnych modeli witryn, dopasowanych do każdego wnętrza.

Witryny w wykonaniu Sayla to nie tylko produkt doskonałej jakości, ale także przyciągające wzrok ciekawe, oryginalne i niespotykane formy.

ZAPRASZAMY

www.saylbarcelona.com



EurogastPolska ▶



Więcej informacji oraz wszystkie modele w katalogu Sayl 2018



SAYL



WITRYNY CHŁODNICZE

WITRYNY GRZEWcze

WITRYNY SKLEPOWE

WITRYNY CUKIERNICZE

WITRYNY TAPAS / SUSHI

WITRYNY SELF-SERVICE

Witryna PAK CURVADA

Witryny PAK CURVADA zapewniają dostęp z obydwu stron poprzez przesuwne, dwuwarstwowe, w pełni przeszklone drzwi. Idealne do obsługi self-service, tworzenia wolnostojącej wyspy lub zamontowania na tyłach lub froncie baru. Strefa ekspozycji zmaksymalizowana przez wyeliminowanie widoku agregatu chłodniczego. Dzięki maksymalizacji najcenniejszej powierzchni, sklepy i cukiernie mogą efektywnie eksponować swoje produkty!

- przednie oświetlenie LED
- półki o regulowanej wysokości
- nie wymaga dokonywania instalacji
- wszystkie szyby ze szkła dwuwarstwowego



WENTYLATOR



+4°C/+8°C



W ZESTAWIE



DESERY



KANAPKI



SUSHI



SALATKI



BUFET



OWOCE



NAPOJE



PRZEKĄSKI

Plaski górny blat

Budowa modułowa, możliwość tworzenia ekspozycji w zabudowie szeregowej

Jedyna witryna z pełną widocznością dostępnej powierzchni ekspozycyjnej

Maksymalne wykorzystanie powierzchni ekspozycyjnej

Doskonale oświetlone półki o dużej pojemności

Łatwy dostęp przez przednie i tylne drzwi

Wszystkie szyby ze szkła dwuwarstwowego

Wymiary półek:

- 900 x 200
- 900 x 300
- 900 x 360

Boczne oświetlenie LED przyciągające uwagę klienta

Opcjonalne kółka
Cena: 360 zł

Model	PAK - CAA	PAK - CCA	PAK - CAC
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1015 x 620 x 1240	1015 x 620 x 1240	1015 x 620 x 1240
Ilość regulowanych półek	3	3	3
Zakres temperatury	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Dostęp z przodu	TAK	TAK	NIE
Dostęp z tyłu	TAK	NIE	TAK
Podświetlenie przednie LED	TAK	TAK	TAK
Podświetlenie półek LED	TAK	TAK	TAK
RGB	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE
Cena netto [PLN]	19 910,-	18 540,-	17 630,-



Witryna PAK RECTA

Witryny PAK RECTA zapewniają dostęp z obydwu stron poprzez przesuwne, dwuwarstwowe, w pełni przeszklone drzwi. Idealne do obsługi self-service, tworzenia wolnostojącej wyspy lub zamontowania na tyłach lub froncie baru. Strefa ekspozycji zmaksymalizowana przez wyeliminowanie widoku agregatu chłodniczego. Dzięki maksymalizacji najcenniejszej powierzchni, sklepy i restauratorzy mogą efektywnie eksponować swoje produkty.

- przednie oświetlenie LED
- półki o regulowanej wysokości
- nie wymaga dokonywania instalacji
- wszystkie szyby ze szkła dwuwarstwowego



WENTYLATOR



+4°C/+8°C



W ZESTAWIE



DESERY



KANAPKI



SUSHI



SAŁATKI



BUFET



OWOCE



NAPoje



PRZEKĄSKI

Budowa modułowa,
możliwość tworzenia
ekspozycji w zabudowie
szeregowej



Płaski górny blat

Opcjonalne kółka
Cena: 360 zł

Boczne oświetlenie
LED przyciągające
uwagę klienta



Samodomykające
dwuwarstwowe drzwi

Wentylowany
system chłodzenia

Maksymalne
wykorzystanie
powierzchni
ekspozycyjnej

Wszystkie szyby ze szkła
dwuwarstwowego



Doskonale oświetlone
półki o dużej pojemności

WYMIARY PÓŁEK:

900 x 360

900 x 360

900 x 360



Model	PAK - RAA	PAK - RCA	PAK - CAC
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1015 x 620 x 1240	1015 x 620 x 1240	1015 x 620 x 1240
Ilość regulowanych półek	3	3	3
Zakres temperatury	+4/+8°C	+4/+8°C	+4/+8°C
Dostęp z przodu	TAK	TAK	NIE
Dostęp z tyłu	TAK	NIE	TAK
Podświetlenie przednie LED	TAK	TAK	TAK
Podświetlenie półek LED	TAK	TAK	TAK
RGB	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE	OPCJONALNIE
Cena netto [PLN]	18 290,-	17 290,-	17 170,-

Witryna TOWER

SAYL ✦

Uniwersalna witryna chłodnicza o dużej pojemności, konstrukcja oparta na liniach prostych. Witryna idealna do ustawienia na blacie lub do wbudowania w przypadku projektów mających na celu oszczędność miejsca.

- wyposażona w 3 duże niezależne półki szklane, zapewniające maksymalną widoczność
- 2 poziomy ekspozycji w części dolnej
- jednostka chłodnicza o dużej mocy, solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i szkła hartowanego
- nie wymaga dokonywania instalacji
- opcjonalnie: dodatkowe półki



WENTYLATOR



+4°C / +8°C



W ZESTAWIE



DESERY



KANAPKI



SUSHI



SALATKI



BUFET



OWOCE



NAPoje



PRZESMAKI



WYSOKA JAKOŚĆ

Witryna wykonana ze stali nierdzewnej i dwuwarstwowego szkła hartowanego

STYL

Regulowane, podświetlane półki i szyba dwuwarstwowa



Podstawa

Cena: 3 410 zł



TOPPING SYSTEM
do podtrzymywania
pojemników GN 1/6 x 65
Cena: 290 zł

SILNIK NIEWIDOCZNY
DLA KLIENTA



Model	TOWER TW
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	710 x 535 x 900
Wymiary półki	695 x 250 (x3)
Zakres temperatury	+4/+8°C
Kontrola wilgotności	NIE
Podświetlenie LED	TAK
Zasilanie [V]	230
Cena netto [PLN]	8 580,-

SAYL ✦

Witryna VELA

Witryna chłodnicza w całości zbudowana z dwuwarstwowego szkła, aby uniknąć kondensacji, zachęcić do oszczędzania energii i zapewnić doskonałą widoczność produktu.

- dwie regulowane szklane półki o maksymalnej widoczności na obu poziomach.
- bezprzewodowe podświetlenie na każdej półce.
- kompaktowa i wszechstronna witryna przeznaczona do przechowywania wszelkiego rodzaju produktów z wyjątkowym oświetleniem i doskonałą widocznością



WENTYLATOR



+6°C/+10°C



W ZESTAWIE



DESERY



KANAPKI



OWOCE



SALATKI



NAPoje



PRZEAŚKI

Szklane dwuskrzydłowe
drzwi

LED
Podświetlane regulowane
półki o dużej pojemności

STYL
Spektakularna konstrukcja bez
widocznych śrub by ułatwić
czyszczenie

NOWOŚĆ

AGREGAT
NIEWIDOCZNY
DLA KLIENTA

Brak potrzeby
instalacji i drenażu

Wszystkie szyby
dwuwarstwowe

Podstawa
Cena: 3 750 zł

Model	VELA WV
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 700 x 740
Wymiary półki [mm]	695 x 250
Zakres temperatury	+2/+6°C
Regulowane półki	TAK
Podświetlenie	TAK
Zasilanie [V]	230
Cena netto [PLN]	7 990,-

Witryna TOPPING BOX

Witryna chłodnicza o spektakularnym designie, wszechstronna, idealna do eksponowania dodatków (owoce, wiórki czekolady) do jogurtów i lodów. Idealna do lodziarni, bufetów śniadaniowych, barów z jogurtami itp. Dzięki niewielkim rozmiarom można ją dopasować do każdej przestrzeni. Możliwość zabudowy.

Kompaktowe modele nastawne, bez potrzeby montażu, posiadające regulowane nóżki dla wypoziomowania witryny

- 8 pojemników GN 1/6 x 65 w standardzie
- Możliwość spersonalizowania witryny dla klientów sieciowych



WENTYLATOR



+4°C/+8°C



W ZESTAWIE



1/6 x 65mm



TAPAS



SAŁATKI



TOPPING



OWOCE



Regulowany termostat elektroniczny

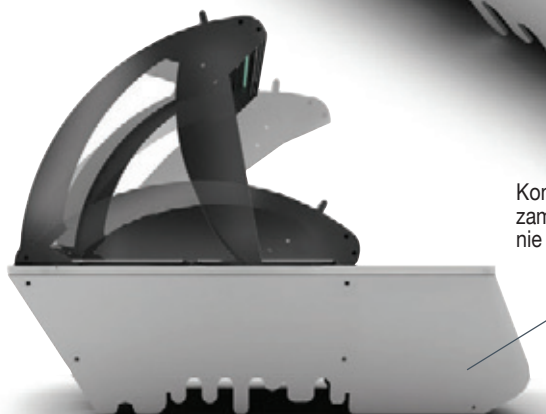
Podstawa
Cena: 3 410 zł

Diody LED

Szyba uchylna

Szkło hartowane

Pojemność 8 GN 1/6 x 65



Konstrukcja ze stali nierdzewnej umożliwiająca zamykanie, zabezpiecza produkty w czasie, gdy nie są serwowane

Pojemniki GN 1/6 x 65 w standardzie



Model	TBT
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	785 x 675 x 525/300
Zakres temperatury	+2/+6°C
Podświetlenie	TAK
Pojemność	8 GN 1/6x65
Zasilanie [V]	230
Cena netto [PLN]	5 960,-

SAYL
Witryna DOLCE

Wyjątkowo elegancka witryna chłodnicza, wyposażona w otwierane drzwi z giętą szybą.

- 4 regulowane półki ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED
- Zaprojektowana tak, aby zapewnić 360° widoczności
- Czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia



WENTYLATOR



+8°C/+12°C



W ZESTAWIE



DESERY



OWOCE



SALATKI



KANAPKI

VD


Wbudowany agregat

Zaprojektowana tak, aby zapewnić 360° widoczności produktów

Oświetlenie LED

4 półki ze stali nierdzewnej

Uchylnie drzwi z giętą szybą



NEUTRALNA



OPCJONALNIE



WYPIEKI



KANAPKI



PRZEPĘSKA

EDL


Model	VD	EDL	ED
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	435 x 435 x 970	435 x 435 x 710	435 x 435 x 710
Wymiary półki [mm]	315 Ø	315 Ø	315 Ø
Zakres temperatury	+8/+12°C	NEUTRALNA	NEUTRALNA
Regulowane półki	TAK	TAK	TAK
Podświetlenie	TAK	TAK	NIE
Zasilanie [V]	230	230	230
Cena netto [PLN]	6 920,-	2 920,-	2 200,-



Witryna STANDARD TAPAS

SAYL

Witryny chłodnicze dostępne w 5 standardowych kolorach, pozostałe kolory dostępne na zamówienie. Posiadają regulowany termostat elektroniczny ze stałym odczytem cyfrowym, ukryte czujniki elektroniczne bez możliwości zewnętrznej ingerencji oraz zaokrąglone tłoczone dno wyposażone w odpływ ułatwiający czyszczenie.

CHŁODZENIE
BEZPOŚREDNIE

+2°C/+6°C



W ZESTAWIE



1/3 x 40mm



TAPAS



SALATI



OWOCE

Zaprojektowana tak by uniemożliwić
wywiew gorącego powietrza
bezpośrednio na klienta lub użytkownika

Uchylna szyba ułatwiająca
czyszczenie

V8

Witryna zapewniająca
maksymalną widoczność

Regulowany termostat
elektroniczny "SAYL BLUE"

Ukryty przedni zawias

Diody LED o wysokiej mocy

V10

V8

V6

V4

V4

Ukryte czujniki
elektroniczne dla
ułatwienia czyszczenia

Dostępne modele z płaskim dnem

V8

Tłoczone dno ze stali AISI304
z zaokrąglonymi brzegami

Tłoczone dno ze stali AISI304
z zaokrąglonymi brzegami

Komponenty
najwyższej jakości



Model	V4	V6	V8	V10	V4P	V6P	V8P	V10P
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245
Dostępne kolory	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Obrniżone dno [mm]	40	40	40	40	15	15	15	15
Zakres temperatury	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C
Pojemność / Ilość pojemników	4 GN 1/3x40	6 GN 1/3x40	8 GN 1/3x40	10 GN 1/3x40	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW
Podświetlenie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	4 620,-	5 100,-	6 180,-	7 480,-	4 530,-	4 960,-	5 980,-	7 330,-



Witryna LOGIC TAPAS

Witryna wyposażona w regulowany termostat elektroniczny ze stałym odczytem cyfrowym. Wanna wyposażona w drenaż, bez narożników do łatwego czyszczenia. Płaska górna szyba odporna na wstrząsy, tarcie, kwasy i detergenty.

- Drzwi przesuwne łatwe do wyjęcia
- Wysokiej jakości cicha sprężarka Danfoss z wentylowanym skraplaczem



STATYCZNA



+2°C/+6°C



W ZESTAWIE



1/3 x 40mm



TAPAS



SUSHI



SALATKI



OWOCE

Szkło hartowane



Pojemniki GN 1/3 x 40 w zestawie



Nowość

Regulowane nożki

VTLG6

Regulowany termostat elektroniczny „SAYL-BLUE”

Zbiornik ze stali AISI304 w zaokrąglonych narożnikach

Maksymalna widoczność produktów

Płaski górny blat

Możliwość zabudowy w barze

Jednoczęściowa szyba przednia

Zredukowane wymiary agregatu chłodniczego



Wysokiej jakości cicha sprężarka Danfoss z wentylowanym skraplaczem.

Model	VTLG4	VTLG6
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	970 x 380 x 225	1320 x 380 x 225
Szkło kryształowe	TAK	TAK
Zakres temperatury	+2/+6°C	+2/+6°C
Pojemność	4 GN 1/3x40	6 GN 1/3x40
Podświetlenie	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	4 290,-	4 780,-



Witryna SHARK

Witryna z dwoma poziomami chłodzonej ekspozycji i oświetleniem na każdym poziomie.

- Tłoczony zbiornik bez narożników ze stali AISI 304
- Komponenty najwyższej jakości

CHŁODZENIE
BEZPOŚREDNIE

+2°C/+6°C



W ZESTAWIE



1/3 x 40mm



1/6 x 40mm



TAPAS



SUSHI



SAŁATKI



OWOCE

V46



V46

V68

V68

Dostępne wersje z płaskim dnem

Model	V46	V68
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 340	1438 x 395 x 340
Zakres temperatury	+2/+6°C	+2/+6°C
Podświetlenie	TAK	TAK
Pojemność	6 GN 1/6 x 40 + 4 GN 1/3 x 40	8 GN 1/6 x 40 + 6 GN 1/3 x 40
Obniżone dno [mm]	40	40
Cena netto [PLN]	6 990,-	7 820,-





Witryna CUBE

Witryna z trzema poziomami ekspozycji.

Dostępne modele z płaskim dnem oraz opcjonalne podwójne podświetlenie półki.

- Spektakularny design cube
- Wykonana ze stali nierdzewnej



CHŁODZENIE
BEZPOŚREDNIE



+2°C/+6°C



W ZESTAWIE



1/3 x 40mm



TAPAS



SAŁATKI



OWOCE

Diody LED o wysokiej mocy

Płaski górny blat

Szklana środkowa półka

Regulowany termostat
elektryczny "SAYL BLUE"

Spektakularny desing CUBE

W standardzie pojemniki
GN 1/3 x 40

Wykonana ze stali nierdzewnej

VCB4

VCB6

VCB8

Model	VCB4	VCB6	VCB8
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 350	1438 x 395 x 350	1788 x 395 x 350
Wymiary półki (W x D) [mm]	720 x 195	1075 x 195	1425 x 195
Zakres temperatury	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C
Pojemność	4 GN 1/3x40	6 GN 1/3x40	8 GN 1/3x40
Podświetlenie	TAK	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	5 640,-	6 110,-	6 790,-

Witryna DOS PISOS TAPAS

Witryny chłodnicze dostępne w 5 standardowych kolorach, pozostałe kolory dostępne na zamówienie. Posiadają regulowany termostat elektroniczny ze stałym odczytem cyfrowym, ukryte czujniki elektroniczne bez możliwości zewnętrznej ingerencji oraz zaokrąglone obniżone dno wyposażone w odpływ ułatwiający czyszczenie.

CHŁODZENIE
BEZPOŚREDNIE

+2°C/+6°C



W ZESTAWIE



1/3 x 40mm



TAPAS



SAŁATKI



OWOCE

Diody LED o wysokiej mocy

Regulowany termostat
elektroniczny "SAYL BLUE"

Szkłana środkowa półka

Ukryte czujniki elektroniczne
dla ułatwienia czyszczeniaUchylna szyba ułatwiająca
czyszczenieZaprojektowana tak, by uniemożliwić wywiew
gorącego powietrza bezpośrednio w kierunku
użytkownika lub klienta

Szkło hartowane

Płyta chłodzona

Niewidoczny przedni zawias

Dostępna w 5 kolorach



V26A



V26B



V26R

Model	V24	V26	V28	V24P	V26P	V28P
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245
Dostępne kolory	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Wymiary półki (W x D) [mm]	720 x 195	1075 x 195	1425 x 195	720 x 195	1075 x 195	1425 x 195
Zakres temperatury	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C
Pojemność / Ilość pojemników	4 GN 1/3x40	6 GN 1/3x40	8 GN 1/3x40	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW
Podświetlenie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	5 550,-	6 290,-	7 020,-	5 390,-	6 170,-	6 840,-



Witryna LE PETIT BUFFET

Specjalna kolista witryna, przystosowana do samoobsługi, uniwersalna ze względu na niewielkie rozmiary i dużą pojemność. Wyposażona w otwory w kopule osłaniającej ułatwiające dostęp do produktów bez potrzeby jej zdejmowania.

- Jednocześnie kopuła osłaniająca



CHŁODZENIE
BEZPOŚREDNIE



+4°C/+8°C



HIGH POWER



BUFET



TAPAS



SALATKI



DESESY



OWOCE

Dostęp do produktów

Diody LED

Jednocześnie
kopuła osłaniająca

Pełna ekspozycja produktu
(widoczność 360°C)

Regulowany termostat
elektroniczny "SAYL BLUE"

Regulowane nóżki do
wypoziomowania witryny

950 x 750 mm

Półka neutralna

Pojemność: 8
szklanych tacek
bufetowych

Wykonana ze stali nierdzewnej

Szklane tacki bufetowe
(opcjonalne)

Cena: 90,- szt.

Model	BUF
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	950 x 950 x 750
Wymiary półki [mm]	Ø 950 x 750 mm
Zakres temperatury	+4/+8°C
Pojemność	8 szklanych tacek
Podświetlenie	TAK
Zasilanie [V]	230
Cena netto [PLN]	7 980,-



Witryna ALEGRIA

SAYL ✦

Spektakularny i atrakcyjny design, dzięki któremu Państwa lokal nabierze dodatkowego prestiżu i elegancji. Możliwość oświetlenia przy użyciu diod LED.

Doskonała widoczność marki ekspozowanego produktu w zakresie 360°, co czyni urządzenie znakomitą nośnikiem reklamy.



WENTYLATOR



+4°C/+15°C



OPCJONALNIE



BUFET



NAPOJE



AL

Zaprojektowana tak aby zapewnić 360° widoczności butelek



ALL

Sterowanie cyfrowe termostatem "SAYL BLUE"

Możliwość oświetlenia diodami LED

Możliwość dostosowania temperatury do rodzaju ekspozowanego produktu: od 4°-5°C dla szampana, win musujących, różowych i białych, przez 12°-15°C dla win młodych do 20°C dla win typu "Crianza".

Model	ALL	AL
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	435 x 435 x 370	435 x 435 x 370
Zakres temperatury	+4/+15°C	+4/+15°C
Podświetlenie	TAK	NIE
Pojemność	8 butelek 90 mm	8 butelek 90 mm
Zasilanie [V]	230	230
Cena netto [PLN]	4 260,-	3 900,-





Witryna SELF-SERVICE TAPAS

Specjalna witryna wyposażona w otwierane drzwi przednie i tylne ułatwiające samoobsługę, czujniki elektroniczne zabezpieczone przed przypadkową manipulacją i regulowany termostat elektroniczny.

- Możliwy wybór pomiędzy dnem obniżonym o 40 mm lub o 15 mm (przy odniżeniu dna o 15 mm witryna dostarczana jest bez pojemników GN.
- Wysokiej jakości, cicha sprężarka Danfoss, wyposażona w podwójny turbowentylowany skraplacz.



CHŁODZENIE
BEZPOŚREDNIE



+2°C/+6°C



W ZESTAWIE



1/3 x 40mm



TAPAS



SALATKI



BUFET



OWOCE



Idealna do wyposażenia
bufetów samoobsługowych

Witryna zapewniająca
maksymalną widoczność

Drzwi tylne
umożliwiające samoobsługę

Model	S4N	S6N	S8N	S0N	S4NP	S6NP	S8NP	S8NP
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245
Ilość otwieranych drzwi przednich	2	3	4	5	2	3	4	5
Ilość otwieranych drzwi tylnych	2	3	4	5	2	3	4	5
Obniżone dno [mm]	40	40	40	40	15	15	15	15
Zakres temperatury	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C
Pojemność / Ilość pojemników	4 GN 1/3x40	6 GN 1/3x40	8 GN 1/3x40	10 GN 1/3x40	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW	BEZ POJEMNIKÓW
Podświetlenie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	4 800,-	5 790,-	6 350,-	7 730,-	4 630,-	5 490,-	6 010,-	7 650,-

Witryna XL

Witryna chłodnicza zapewniająca łatwy dostęp do eksponowanych produktów: ryb, sałatek, deserów itp. świeżej żywności, dzięki dwóm otwieranym panelom umożliwiającym samoobsługę. Wyposażona w płytę chłodzącą i parownik statyczny, co zapewnia utrzymanie odpowiednio niskiej temperatury w całej strefie przechowywania żywności bez ryzyka wysuszenia produktów. Specjalne modele wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316, przeznaczonej dla produktów zasolonych typu ryby, owoce morza.



STATYCZNA



+2°C/+6°C



W ZESTAWIE



1/1 x 65mm



TAPAS



SUSHI



SALATKI



BUFET



OWOCE



OWOCE MORZA



MIĘSO



Stalowe prowadnice

Strefa silnika niewidoczna dla klientów

Dostępna z 2 GN 1/1 lub 3 GN 1/1

Podstawa
Cena: 3 750 zł

Ekspozycja panoramiczna

VX2S

Diody LED

Przesuwna szyba

Płyta chłodzona oraz parownik statyczny

Szkło hartowane

Wykonana ze stali INOX 316

Sterowanie cyfrowe
termostatem „SAYL BLUE”

VX3S



Model S - wykonane ze specjalnej stali do ryb

Model	VX2	VX2S	VX3	VX3S
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	680 x 882 x 400	680 x 882 x 400	1000 x 882 x 400	680 x 882 x 400
Zakres temperatury	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C	+2/+6°C
Podświetlenie	TAK	TAK	TAK	TAK
Pojemność	2 GN 1/1x65	2 GN 1/1x65	3 GN 1/1x65	3 GN 1/1x65
Dostępne kolory:				
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Cena netto [PLN]	7 960,-	9 500,-	10 140,-	11 550,-



Witryna STANDARD BANO MARIA

Witryna grzewcza wyposażona w demontowalne wnętrze jak i odpływ dla ułatwienia czyszczenia

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemniki GN 1/3 x 40 w zestawie



BAIN-MARIE



+90°C



OPCJONALNIE



1/3 x 40mm



TAPAS



BUFET



SOSY

Diody LED o wysokiej mocy

C4L

Wykonana ze stali
nierdzewnej AISI 304

Regulowany termostat

Szkoło hartowane

C6L

Pojemniki GN 1/3 x 40
w zestawie

Uchylna szyba

Demontowalne wnętrze dla
ułatwienia czyszczenia

Odpływ ułatwiający
czyszczenie witryny

Model	C4	C6	C4L	C6L
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	840 x 395 x 245	1190 x 395 x 245	840 x 395 x 245	1190 x 395 x 245
Typ ciepła	BEMAR	BEMAR	BEMAR	BEMAR
Zakres temperatury	90°C	90°C	90°C	90°C
Pojemność	4 GN 1/3x40	6 GN 1/3x40	4 GN 1/3x40	6 GN 1/3x40
Podświetlenie	NIE	NIE	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	2 650,-	2 990,-	3 290,-	3 730,-

Witryna HONDA

Panoramiczna witryna grzewcza w całości zbudowana z szkła hartowanego i stali nierdzewnej, zapewniająca maksymalną wszechstronność do wystawiania dowolnych produktów.

- oświetlenie LED wysokiej mocy na obu poziomach
- demontowalne wnętrze ułatwiające czyszczenie
- wyposażona w tackę z wodą zapobiegającą wysuszeniu produktów



SUCHA



+90°C



HIGH POWER



2/3 X 20mm



TAPAS



BUFET



WYPIEKI



PIZZA



GASTRONOMIA

Szkło hartowane



Regulacja temperatury



Metalowe grzałki

NOWOŚĆ

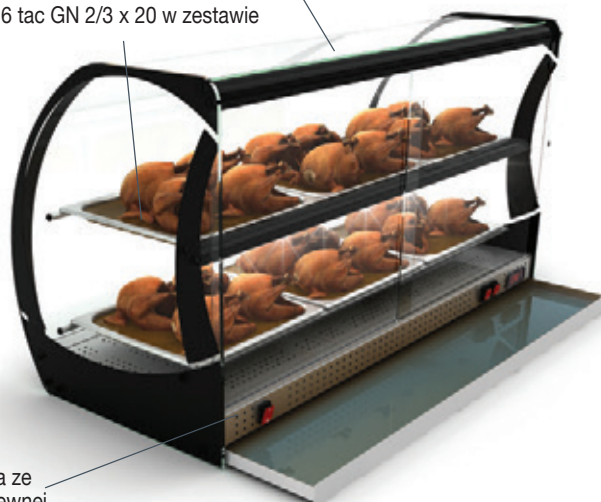


Tacka z wodą zapobiegająca wysuszeniu produktów



Uchylna szyba

Niewidoczny przedni zawias

Podstawa
Cena: 3 750 złWysokiej jakości szkło i
wykończenie klasy premiumOświetlenie LED
6 tac GN 2/3 x 20 w zestawieZbudowana ze
stali nierdzewnej

Model	HONDA
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1100 x 510 x 635
Zakres temperatury	+30/+90°C
Podświetlenie	TAK
Pojemność	6 GN 2/3 x 20
Podświetlenie	TAK
Zasilanie [V]	230
Cena netto [PLN]	7 980,-



Witryna SPLENDID BANO MARIA

Wyjątkowo elegancka witryna grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej i szkła hartowanego.

- Sterowanie cyfrowe
- Demontowalna płyta dolna



BAIN-MARIE



+90°C



W ZESTAWIE



1/1 x 65mm



TAPAS



BUFFET



SOSY



Diody LED

Uchylna szyba

CS3

Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

Pojemniki GN 1/1 x 65 w standardzie



Demontowalna płyta dolna ułatwiająca czyszczenie



Sterowanie cyfrowe

Model	CS2	CS3
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 650 x 420	1020 x 650 x 420
Wymiary półki [mm]	670 x 195	1000 x 195
Zakres temperatury	90°C	90°C
Pojemność	2 GN 1/1x65	3 GN 1/1x65
Podświetlenie	TAK	TAK
Moc [W]	1.210	1.210
Cena netto [PLN]	4 880,-	5 520,-



Produkty włoskiej firmy SPM Drink Systems to rezultat pasji trwającej od ponad 50 lat. Historia SPM Drink Systems rozpoczęła się ponad 50 lat temu od marzenia i pasji jej założycieli. Przedsiębiorstwo rodzinne specjalizujące się w urządzeniach do zimnych i gorących napojów, stało się liderem na rynku i zaufanym partnerem najważniejszych firm w hotelarstwie, wśród najlepszych restauracji, barów, kawiarni, pubów ... zarówno w sektorze krajowym jak i zagranicznym.

SPM Drink Systems oznacza stale ulepszanie urządzeń, które służą do wytwarzania i serwowania deserów, gorących i zimnych napojów, napojów lodowych itp. SPM Drink Systems ulepsza swoje produkty przez stałe innowacje, zapewnienie wysokiej jakości, nowoczesne wzornictwo i bezpieczeństwo użytkowania. Dwoma filarami służącymi podtrzymaniu trendów i wysokiej pozycji na rynku SPM Drink Systems jest wizja i misja przedsiębiorstwa.

Wizja

Ciągle udoskonalanie dystrybutorów do zimnych i ciepłych napojów. Spełnianie wymagań naszych partnerów dotyczących innowacyjności, funkcjonalności, wydajności i łatwości użytkowania urządzeń.

Misja

Projektowanie i produkcja profesjonalnego sprzętu wysokiej jakości, kreowanie lojalności klientów, wyróżnianie się innowacjami, tworzenie warunków biznesowych dla rozwoju sieci dystrybucji, produkcja niezawodnych urządzeń w sposób przyjazny dla środowiska. Bazując na swoim wieloletnim doświadczeniu i wiedzy biznesowej SPM Drink Systems udziela partnerom realnego wsparcia w realizacji projektów w zakresie wykonania, projektowania, produkcji i promocji inwestycji.

SPM Drink Systems posiada certyfikaty TUV zgodnie z regulacjami i wytycznymi UNI EN ISO 9001 - EA18, których celem jest zapewnienie promocji procesów biznesowych i wzrostu efektywności i wydajności przy sprzedaży urządzeń i świadczeniu serwisu, aby zapewnić satysfakcję Klienta.

Każdy produkt SPM Drink Systems jest produkowany w fabryce w Spilamberto (MO) i posiada certyfikat CE. Fabryka zajmuje ogólną powierzchnię 10.000 m² i składa się z biur, powierzchni produkcyjnej, magazynu i powierzchni wystawienniczej.

SPM Drink Systems cechuje również dbałość o zapewnienie odpowiednich certyfikatów na rynkach gdzie obecne są urządzenia tej firmy. SPM Drink Systems zapewnia wymagane certyfikaty, zgodne z obowiązującym prawem, są to ETL, IMQ, HACCP i inne.

www.spm-ice.it



EurogastPolska ▶





.....
❄️ 🍷 ☕ 🍦 **DRINK SYSTEMS**

The power of innovation

URZĄDZENIA DO NAPOJÓW

URZĄDZENIA DO GORĄCEJ CZEKOLADY

GRANITORY

URZĄDZENIA DO ZIMNYCH I GORĄCYCH NAPOJÓW

URZĄDZENIA DO LODÓW WŁOSKICH I SORBETÓW

MROŻONYCH JOGURTÓW I KAWY MROŻONEJ

Urządzenia do gorących napojów



Urządzenie do gorącej czekolady LOLA:

- całkowicie demontowany, przezroczysty zbiornik, nawet jeżeli znajduje się w nim czekolada,
- jednolity rozkład temperatury płynu w zbiorniku,
- opatentowany system rozprowadzania ciepła w zbiorniku, zabezpiecza przed przegrzaniem i spalaniem się czekolady,
- urządzenie przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady, kawy, gorącego mleka, herbaty itp.,
- wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych,
- dostępne dwa kolory obudowy: biały i czarny
- niskie zużycie energii.



NINA HOT



LOLA 3

Urządzenie do gorących napojów NINA HOT:

- niewielkie wymiary urządzenia pozwalają na serwowanie gorących napojów nawet w małych lokalach gastronomicznych,
- niska waga urządzenia pozwala na łatwe przenoszenie,
- idealne do podgrzewania i serwowania gorących sosów, polew, herbaty czarnej, ziołowej i innych napojów,
- wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych,
- niskie zużycie energii.

Model	LOLA 3	LOLA 6	NINA HOT
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	225 x 270 x 430	260 x 300 x 440	160 x 320 x 490
Pojemność zbiornika [l]	3	6	2
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 90	do 90	do 80
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	850	850	270
Waga [kg]	5,2	6,2	15
Cena netto [PLN]	1 830,-	2 320,-	1 778,-



NINA 1 COLD



nina

Urządzenia do zimnych i gorących napojów

Urządzenie do zimnych i gorących napojów NINA HOT & COLD:

- automat idealny do serwowania jednocześnie napojów gorących – sosów, polew, syropów, różnych rodzajów herbat oraz lodów i innych zimnych deserów,
- niewielkie wymiary urządzenia pozwalają na serwowanie napojów i deserów nawet w małych lokalach gastronomicznych,
- lekkość urządzenia pozwala na łatwe przenoszenie,
- niezależne systemy schładzania i ogrzewania,
- chłodzenie powietrzem, ręczny tryb rozmrażania,
- dostępne w 2 wersjach:

NINA 2 HOT & COLD – 1 zbiornik do napojów gorących, 1 zbiornik do lodów i zimnych deserów

NINA 3 HOT & COLD – 1 zbiornik do napojów gorących, 2 zbiorniki do lodów i zimnych deserów



NINA 3 HOT & COLD



NINA 2 COLD



Urządzenie do lodów i zimnych deserów NINA COLD:

- niewielki, lekki i wydajny automat do lodów i innych schłodzonych produktów jest znakomitą rozwiązaniem zarówno dla hoteli, restauracji i kawiarni, jak i niewielkich lokalach gastronomicznych,
- pozwala na oferowanie lodów, sorbetów, kawy mrożonej przez cały rok,
- dzięki 2-litrowemu pojemnikowi żadna ilość gotowego produktu się nie marnuje, co zwiększa zysk,
- dzięki białej obudowie ze stalowymi panelami bocznymi i przezroczystemu zbiornikowi NINA jest atrakcyjnym elementem wyposażenia,
- elektroniczny panel LED, ręczny tryb rozmrażania, prosta obsługa.

Model	NINA 2 HOT & COLD	NINA 3 HOT & COLD	NINA 1 COLD	NINA 2 COLD	NINA 3 COLD
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	280 x 390 x 480	415 x 405 x 560	130 x 375 x 455	280 x 388 x 478	415 x 405 x 560
Zbiornik / Obudowa	przezroczysty / czarny lub biały	przezroczysty / czarny lub biały	przezroczysty / biały	przezroczysty / biały	przezroczysty / biały
Ilość zbiorników do napojów gorących	1	1	-	-	-
Ilość zbiorników do zimnych deserów	1	2	1	2	3
Pojemność zbiornika [l]	2+2	2+2+2	2	2+2	2+2+2
Zasilanie [V]	230	230	230	230	400
Moc [W]	800	1000	230	500	640
Waga [kg]	26	38	11	26	38
Cena netto [PLN]	4 990,-	7 190,-	2 690,-	5 370,-	7 750,-

Urządzenia do napojów lodowych - Granitory I-Pro



Urządzenia do napojów lodowych typu „granita” (na bazie kruszonego lodu) – Granitory I-PRO:

- elektroniczny system sterowania i ekran dotykowy zapewniają obsługę automatyczną / ręczną (w zależności od wersji), tygodniowe programowanie funkcji, oszczędność energii, funkcję automatycznej konserwacji produktu – urządzenie informuje o osiągnięciu właściwej konsystencji produktu,
- innowacyjny izolowany zbiornik,
- opatentowany system I-Tank™ – minimalizuje wpływ temperatury zewnętrznej, zwiększa zdolność chłodzenia i optymalizuje pracę urządzenia, a dodatkowo ogranicza skraplanie i ściekanie wody na zewnętrznych ścianach zbiornika,

I-TANK™ zapewnia oszczędność energii, wydajny system chłodzenia, zmniejszenie ilości kondensatu, zwiększenie odporności.

- kształt zbiornika i opatentowany system mieszania zapewnia idealną, jednorodną masę gotowego produktu i zapobiega tworzeniu się zatorów lodowych,
- nowoczesny design urządzenia oraz podświetlenie produktu typu LED.



I-Pro 1 MECCANICA



I-Pro 2 ELETTRONICA



I-Pro 3 ELETTRONICA

Model	I-Pro 1		I-Pro 2		I-Pro 3	
Zbiornik / Obudowa	ELETT.	MECC.	ELETT.	MECC.	ELETT.	MECC.
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 580 x 870		400 x 580 x 870		600 x 580 x 870	
Zbiornik / Obudowa	przezroczysty / biały		przezroczysty / biały		przezroczysty / biały	
Pojemność zbiornika [l]	11		11+11		11+11+11	
Zasilanie [V]	230		230		230	
Moc [W]	425		880		1400	
Waga [kg]	39		60		81	
Cena netto [PLN]	5 550,-	5 340,-	9 880,-	8 630,-	13 870,-	12 610,-





Urządzenia do lodów włoskich, mrożonych jogurtów, napojów i deserów

GT PUSH – urządzenie do przygotowywania kremowych lodów włoskich o delikatnej konsystencji i idealnych mrożonych jogurtów:

- sterowanie elektroniczne (podświetlany diodami LED panel kontrolny),
- przycisk „PUSH” zapewnia najwyższą efektywność dozowania gotowego produktu (automatyczne zwiększenie obrotów pozwala na szybsze dozowanie),
- opatentowany system **I-Tank™** – minimalizuje wpływ temperatury zewnętrznej, zwiększa zdolność chłodzenia i optymalizuje pracę urządzenia, a dodatkowo ogranicza skraplanie i ściekanie wody na zewnętrznych ścianach zbiornika,
- dostosowane do pracy z półproduktami przygotowywanymi na bazie wody lub mleka lub z gotowymi płynnymi mieszankami,
- czas przygotowywania mieszanki 40-60 minut,
- obudowa ze stali nierdzewnej, wykończenie w kolorze białym lub czarnym,
- zredukowane wymiary pozwalają ustawić urządzenie w każdym lokalu gastronomicznym
- wyjątkowo korzystny stosunek jakości do ceny,
- zbiorniki sterowane niezależnie o optymalnej pojemności zapewniają wysoką wydajność, a jednocześnie ograniczone straty.



GT 1 Touch



GT 1 Push



GT 2 Touch



GT TOUCH – uniwersalny i wszechstronny automat do przygotowywania i serwowania tradycyjnych lodów włoskich, mrożonych jogurtów, kawy mrożonej, sorbetów i napojów typu „granita” (na bazie kruszonego lodu):

- umożliwia przygotowanie i serwowanie do 5 produktów – w zależności od wybranego programu i w zależności od produktu bazowego,
- sterowanie elektroniczne niezależnie dla każdego zbiornika, z dotykowym podświetlanym panelem kontrolnym,
- opatentowany system **I-Tank™** – minimalizuje wpływ temperatury zewnętrznej, zwiększa zdolność chłodzenia i optymalizuje pracę urządzenia, a dodatkowo ogranicza skraplanie i ściekanie wody na zewnętrznych ścianach zbiornika,
- idealny dla barów, restauracji, hoteli, kafeterii, firm cateringowych, na imprezach handlowo-promocyjnych oraz specjalistycznych lodziarni i sklepów specjalizujących się w przygotowywaniu produktów dla klientów z nietolerancją glutenu lub laktozy (zbiorniki nie mają styczności z innymi składnikami, aby nie doszło do zanieczyszczeń podczas produkcji lodów lub innych produktów),
- dostosowane do pracy z półproduktami przygotowywanymi na bazie wody lub mleka lub z gotowymi płynnymi mieszankami – czas przygotowywania mieszanki 40-60 min.,
- obudowa ze stali nierdzewnej, wykończenie w kolorze białym lub czarnym,
- zredukowane wymiary pozwalają ustawić urządzenie w każdym lokalu gastronomicznym
- zbiorniki sterowane niezależnie o optymalnej pojemności zapewniają wysoką wydajność, a jednocześnie ograniczone straty.

Model	GT 1 Push	GT 2 Push	GT 1 Touch	GT 2 Touch
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	260 x 425 x 650	450 x 435 x 650	260 x 425 x 650	450 x 435 x 650
Zbiornik / Obudowa	przezroczysty / biały, czarny	przezroczysty / biały, czarny	przezroczysty / biały, czarny	przezroczysty / biały, czarny
Ilość zbiorników [szt]	1	2	1	2
Pojemność zbiornika [l/kg]	6 / 4	6 + 6 / 4 + 4	6 / 4	6 + 6 / 4 + 4
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	350	756	350	756
Waga [kg]	28	46	28	46
Cena netto [PLN]	6 280,-	10 190,-	7 960,-	13 330,-

TELME®

Po ponad 28 latach TELME cieszy się niezmiennym entuzjazmem, aby poprawiać standardy i wydajność swoich włoskich maszyn do lodów i bitej śmietany korzystając z doświadczenia zdobytego w ciągu minionych lat aktywnej działalności firmy na rynku.

Ochrona środowiska, promocja zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz redukcja zużycia energii pozwala TELME osiągać swoje cele. Razem z partnerami TELME inwestuje w przyszłość. TELME działa na każdym kontynencie, o każdej porze i jest w centrum świata, gdzie lody cieszą wszystkich, zarówno młodszych jak i starszych.

TELME oferuje 50 różnych modeli włoskich maszyn do lodów i bitej śmietany korzystając ze swojej międzynarodowej sieci sprzedaży, która powoduje, że TELME jest jednym z rozpoznawalnych światowych dostawców urządzeń do deserów.

TELME jest przekonane, że wiedza i doświadczenie wypracowane w ciągu minionych lat, znajomość produktów i potrzeb klientów pozwala się rozwijać, podejmować wyzwania i dążyć do sukcesów w przyszłości. Wieloletnia działalność TELME oparta jest na inwestowaniu w szkolenia, wiedzę, ulepszanie produktów.

Siedziba firmy TELME zajmuje ponad 22.000 m². Znajdują się tam biura, laboratoria badawcze dla testowania przepisów, dział kontroli jakości produktów i części zamiennych, działy serwisowe, produkcja podzespołów, montaż, magazyny urządzeń i części zamiennych oraz dział kontroli urządzeń opuszczających fabrykę oraz dział dostaw, co pozwala na integrację i kontrolę nad całym procesem powstawania i sprzedaży urządzeń.

www.telme.it



EurogastPolska ▶



TELME®

URZĄDZENIA DO BITEJ ŚMIETANY I LODÓW

URZĄDZENIA DO CZEKOLADY I GORĄCYCH NAPOJÓW

URZĄDZENIA DWUFUNKCYJNE: DO ZIMNYCH I GORĄCYCH NAPOJÓW

GRANITORY

URZĄDZENIA DO LODÓW WŁOSKICH I INNYCH DESERÓW / NAPOJÓW LODOWYCH

Urządzenia do bitej śmietany

TELME®

Urządzenia do bitej śmietany - Prima - Beta:

- automaty do bitej śmietany z własnym agregatem chłodniczym,
- demontowany pojemnik na śmietanę z tworzywa sztucznego, obudowa z stali nierdzewnej, panele boczne pokryte wielowarstwowym tworzywem sztucznym,
- śmietana utrzymywana jest w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie jej właściwej konsystencji oraz warunków mikrobiologicznych, kontrolowana temperatura zapobiega rozwarstwieniu,
- zaleca się stosowanie śmietany tłustej, o zawartości tłuszczu 33% - 36%,
- sterowanie ręczne,
- do modelu Prima możliwość dokupienia końcówki do napełniania rurek – opcja.



Prima 2



Prima 5



Beta 2

Model	Prima 2	Prima 5
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	280 x 440 x 400	280 x 435 x 400
Wydajność [l/h]	100	100
Pojemność zbiornika [l]	2	5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	300	400
Waga [kg]	26	30
Cena netto [PLN]	11 580,-	14 430,-

Model	Beta 2	Beta 5
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 410 x 400	280 x 450 x 400
Wydajność [l/h]	100	100
Pojemność zbiornika [l]	2	5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	300	400
Waga [kg]	28	30
Cena netto [PLN]	15 450,-	17 220,-





Gastronomiczne frezery lodowe

Urządzenia **GEL** i **POKER** to profesjonalne FREZERY lodowe z ręcznym wyrzutem, przeznaczone do użytku w gastronomii. Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom mogą być zainstalowane nawet w małych pomieszczeniach. Łatwe w użyciu, z przezroczystą pokrywą, która umożliwia śledzenie cyklu mieszania i zmrzania. Działanie urządzenia zgodnie z zadanym przez użytkownika czasem pozwala na uzyskanie optymalnej konsystencji lodów. Frezery **GEL** i **POKER** umożliwiają również produkcję klasycznej granity i sorbetów. Proste w użytkowaniu wymagają minimalnej konserwacji, zasilane są prądem jednofazowym 230V.

- sterowanie manualne, elektromechaniczna kontrola,
- urządzenia łatwe w użyciu:
 - należy do zbiornika odpowiednia ilość mieszanki lodowej,
 - wybierz czas cyklu,
 - zacznij zmrzanie i frezowanie mieszanki,
 - zadozuj dodatki przed końcem cyklu,
 - sygnał dźwiękowy poinformuje o końcu cyklu frezowania,



GEL 5



POKER



GEL 10

Zapytaj o wsparcie technologiczne

Świeże lody przygotowane w profesjonalny sposób w punkcie gastronomicznym, zgodnie z sztuką lodziarską, dają nam unikalny produkt ponieważ: mogą być wytworzone z naturalnych, świeżych składników, mają wyjątkową jakość pod względem wartości odżywczych, wyglądu oraz smaku.

Świeżość oraz jakość surowców są fundamentalne. Równie ważna jest czystość i higiena rzemieślników, wyposażenia oraz maszyn.

Model	GEL 5	GEL 10	POKER
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	410 x 460 x 320	390 x 460 x 850	390 x 560 x 400
Pojemność zbiornika [kg]	1	2	2
Długość cyklu [min]	15-20	10-20	10-15
Wydajność max [l/h]	10	20	20
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	600	1000	1000
Waga [kg]	38	75	60
Cena netto [PLN]	17 660,-	24 720,-	21 630,-

Gastronomiczno-cukiernicze urządzenie multifunkcyjne CREMAGEL

TELME®

Urządzenie do gotowania, schładzania i mrożenia CREMAGEL znajduje zastosowanie przy produkcji: wszelkiego rodzaju kremów i nadzień cukierniczych, produktów gastronomicznych, pasteryzowaniu, frezowaniu lodów, granity.

Wykorzystywane na całym świecie w przygotowaniu produktów spożywczych wymagających obróbki termicznej np.: sosów, polew, dżemów, galaretek, czekolady. Urządzenie umożliwia mieszanie lub rozdrabnianie produktu w zadanej prędkości, czasie i temperaturze od -15 °C do +99 °C. Urządzenie automatyzuje, standaryzuje i przyspiesza pracę. Wpływa pozytywnie na jakość i powtarzalność produkcji.

Cechy urządzenia:

- wysoka jakość i doskonała higiena,
- pionowy cylinder, gwarantujący stały dostęp do produktów,
- wolna, szybka lub interwałowa prędkość mieszania,
- cykl grzania, chłodzenia oraz mieszania,
- w przypadku zaniku napięcia, urządzenie automatycznie powraca do wykonywania programu.



Model	CREMAGEL 5	CREMAGEL 10
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	460 x 600 x 1100	460 x 600 x 1100
Długość cyklu [min]	15 - 30	8 - 40
Objętość produktu na cykl [l]	1 ÷ 5	3 ÷ 10
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	3000	5000
Waga [kg]	122	182
Cena netto [PLN]	49 660,-	71 880,-

**Zapytaj o wsparcie
technologiczne**

TELME®

Urządzenie do rzemieślniczej produkcji lodów

COMBIGEL 3 i 9 to modele z serii Professional - całe laboratorium w jednej maszynie. Urządzenia cieszące się ogromną popularnością wśród włoskich lodziarzy preferujących tradycyjną produkcję jednofazową. Umożliwiają produkcję lodów na zimno i gorąco. Kluczowe cechy urządzenia to:

- dwa pionowe cylindry pozwalają na jednoczesne prowadzenie cyklu pasteryzacji oraz cyklu szybkiego schładzania i frezowania lodów, sorbetów i granity.
- perfekcyjne przygotowanie produktów według receptur indywidualnych dla każdego smaku (indywidualna pasteryzacja)
- spełnia wszystkie wymagania technologiczne, również przy wytwarzaniu sorbetu i granity, ale przede wszystkim daje możliwość uzyskania perfekcyjnego wyrobu w technologii produkcji jednofazowej,
- programowalne cykle czasowe zapewniające lodom pożądaną teksturę i konsystencję,
- programowalne cykle temperaturowe dają tę samą konsystencję finalnego produktu przy różnych proporcjach mieszanki,
- faza konserwacji mieszanki na końcu cyklu.
- funkcja „autodiagnozy” ułatwiająca pracę wsparciu technicznemu.



COMBIGEL 8



COMBIGEL 3



Model	COMBIGEL 3	COMBIGEL 8
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	740 x 450 x 1050	530 x 770 x 1150
Długość cyklu [min]	10 - 20	8 - 20
Objętość produktu na cykl [l]	2 - 4	4 - 8
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	5600	10000
Cena netto [PLN]	83 640,-	134 600,-

Zapytaj o wsparcie technologiczne



Firma GMG, to wiodący producent urządzeń dla profesjonalnej gastronomii.

Produkuje m.in. gofrownice, kontakt-grille, piece do pizzy, wałkownice, miksery i wiele innych niezbędnych w każdej gastronomii urządzeń.

Kreatywne i innowacyjne rozwiązania połączone z wysoką jakością i pełną starannością, powodują, że fabryka dynamicznie się rozwija, a marka GMG jest już rozpoznawalna na całym świecie.

Korzystny stosunek ceny do wysokiej jakości, to z pewnością największy atut niemieckiego producenta – GMG.

www.gmgoven.com





PIECE DO PIZZY ELEKTRYCZNE

PIECE DO PIZZY GAZOWE

MIKSERY SPIRALNE

WAŁKOWNICE DO CIASTA

KONTAKT GRILLE

Piece do pizzy GRANDE

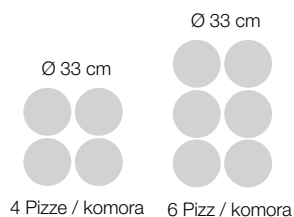


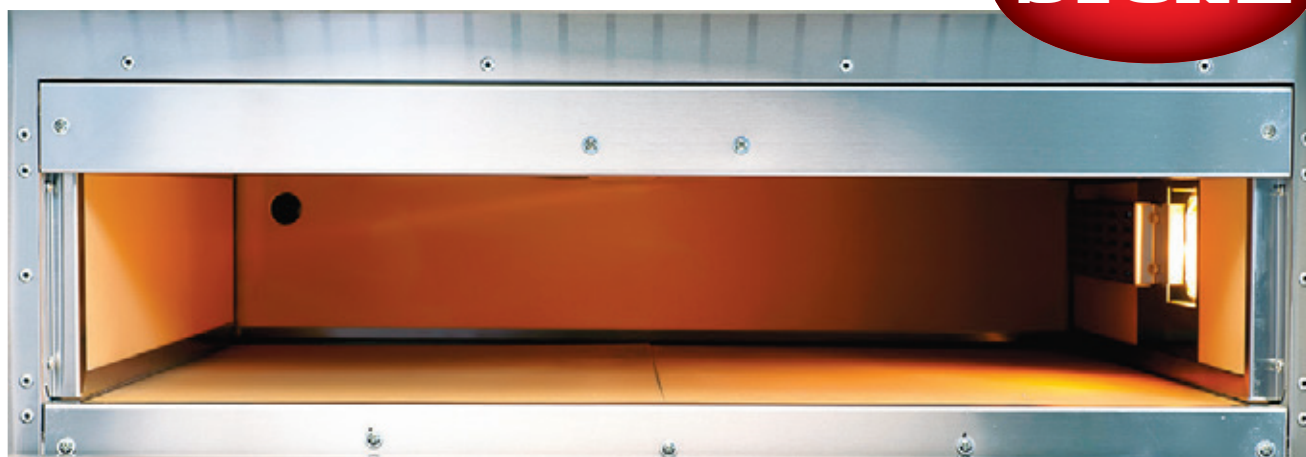
PIECE DO PIZZY

grande



Model	PG44 DE	PG66 DE
Pojemność	Ø 33 cm (4+4)	Ø 33 cm (6+6)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	670 x 680 x 150 (x2)	670 x 1030 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1010 x 1030 x 800	1010 x 1380 x 800
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	15000
Waga [kg]	188	240
Cena netto [PLN]	12 500,-	15 710,-




**FULL
STONE**


- Komora pieczenia w całości wykonana z wysokiej jakości szamotu
- Duże okienko rewizyjne z bezpieczną szybą
- Wewnętrzna izolacja cieplna z wysokiej jakości wełny mineralnej, oszczędność energii
- Oświetlenie komór pieczenia z indywidualnym sterowaniem
- Osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania za pomocą termostatu (85° - 450 °C)
- Termometr analogowy
- Włącznik On-/Off dla każdej komory
- Front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowany komin, okap zintegrowany z piecem
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich
- Drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia

Komora pieczenia w całości wykonana z wysokiej jakości szamotu.

Opcjonalne akcesoria (podstawy)



Model	PM PG44	PM PG 66
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1010 x 910 x 850	1010 x 1260 x 850
Dedykowana	PG 44 DE	PG 66 DE
Waga [kg]	40	50
Cena netto [PLN]	1 240,-	1 150,-

Piece do pizzy CLASSIC LUX



PIECE DO PIZZY

Classic lux


Model	PF10570L
Pojemność	Ø 33 cm (6+6)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	1015 x 695 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320 x 890 x 760
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	16000
Waga [kg]	215
Cena netto [PLN]	12 990,-

Ø 33 cm



6 Pizz / komora



Piece do pizzy CLASSIC LUX



**FULL
STONE**



- Komora pieczenia w całości wykonana z wysokiej jakości szamotu
- Wewnętrzna izolacja cieplna z wysokiej jakości wełny mineralnej, oszczędność energii
- Oświetlenie komór pieczenia z indywidualnym sterowaniem
- Osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania za pomocą termostatu (85 ° - 455 °C)
- Termometr analogowy
- Włącznik On-/Off dla każdej komory
- Front obudowy i drzwi wykonany ze stali nierdzewnej
- Regulowany komin
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich
- Drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia

Komora pieczenia w całości wykonana z wysokiej jakości szamotu.

Opcjonalne akcesoria (podstawy)



Model	PM10570
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320 x 820 x 850 mm
Dedykowana	PF 10570 L
Waga [kg]	45
Cena netto [PLN]	1 260,-

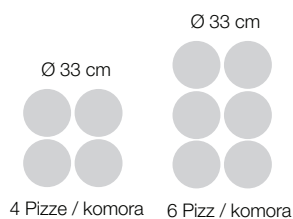
Piec do pizzy CLASSIC LUX



PIECE DO PIZZY

Classic lux


Model	PF 7070L	PF 70105L
Pojemność	Ø 33 cm (4+4)	Ø 33 cm (6+6)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	670 x 680 x 150 (x2)	670 x 1030 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	970 x 890 x 760	970 x 1240 x 760
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	15000
Waga [kg]	185	198
Cena netto [PLN]	10 800,-	12 990,-



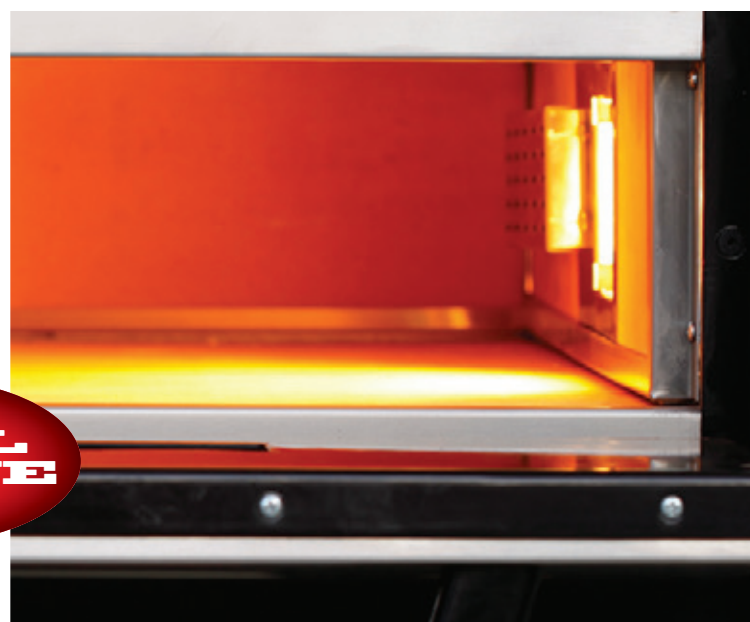
4 Pizze / komora

6 Pizz / komora



Piece do pizzy CLASSIC LUX

**FULL
STONE**



- Komora pieczenia w całości wykonana z wysokiej jakości szamotu
- Wewnętrzna izolacja cieplna z wysokiej jakości wełny mineralnej, oszczędność energii
- Oświetlenie komór pieczenia z indywidualnym sterowaniem
- Osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania za pomocą termostatu (85 ° - 455 °C)
- Termometr analogowy
- Włącznik On-/Off dla każdej komory
- Front obudowy i drzwi wykonany ze stali nierdzewnej
- Regulowny komin
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich
- Drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia

Komora pieczenia w całości wykonana z wysokiej jakości szamotu.

Opcjonalne akcesoria (podstawy)



Model	PM70	PM 70105
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	970 x 800 x 850	970 x 1170 x 850
Dedykowana	PF 7070 L	PF 70105 L
Waga [kg]	36	45
Cena netto [PLN]	1 030,-	1 260,-

Piece do pizzy CLASSIC

PIECE DO PIZZY

Classic

Ø 30 cm



9 Pizz / komora



PF 9292 DE-T



PF 9292 E-T

- Płyta wykonana z wysokiej jakości szamotu
- Wewnętrzna izolacja cieplna z wysokiej jakości wełny mineralnej, oszczędność energii
- Oświetlenie komór pieczenia z indywidualnym sterowaniem
- Osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania za pomocą termostatu (85 ° - 450 °C)
- Termometr analogowy (opcjonalnie w wersji T)
- Włącznik On-/Off dla każdej komory
- Front obudowy i drzwi wykonany ze stali nierdzewnej
- Regulowany komin
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich
- Drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia

Model	PF 9292 E	PF 9292 DE	PF 9292 E-T	PF 9292 DE-T
Pojemność	Ø 30 cm (9)	Ø 30 cm (9+9)	Ø 30 cm (9)	Ø 30 cm (9+9)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	920 x 920 x 150	920 x 920 x 150 (x2)	920 x 920 x 150	920 x 920 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1190 x 1160 x 430	1190 x 1160 x 760	1190 x 1160 x 430	1190 x 1160 x 760
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	8000	16000	8000	16000
Waga [kg]	130	245	130	245
Cena netto [PLN]	6 180,-	9 940,-	6 730,-	10 980,-



Piecze do pizzy CLASSIC

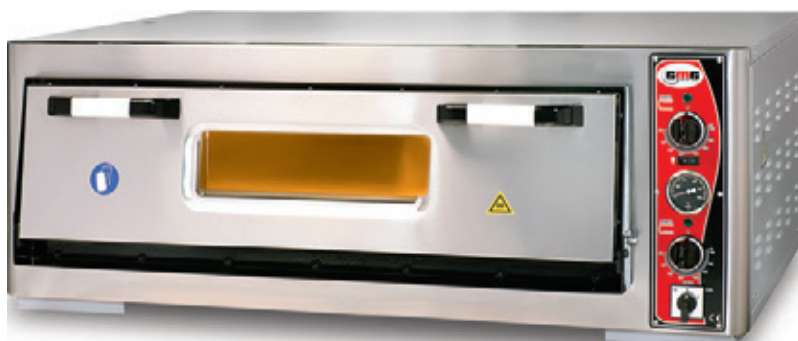
Ø 30 cm



6 Pizz / komora



PF 9262 DE-T



PF 9262 E-T

Model	PF 9262E	PF 9262DE	PF 9262 E-T	PF 9262 DE-T
Pojemność	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	920 x 620 x 150	920 x 620 x 150 (x2)	920 x 620 x 150	920 x 620 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1190 x 800 x 430	1190 x 800 x 760	1190 x 800 x 430	1190 x 800 x 760
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	6000	12000	6000	12000
Waga [kg]	102	195	102	195
Cena netto [PLN]	4 750,-	7 590,-	5 340,-	8 660,-

Piece do pizzy CLASSIC

PIECE DO PIZZY

Classic

PF 6292 DE-T



PF 6292 E-T

Ø 30 cm



6 Pizz / komora

- Płyta wykonana z wysokiej jakości szamotu
- Wewnętrzna izolacja cieplna z wysokiej jakości wełny mineralnej, oszczędność energii
- Oświetlenie komór pieczenia z indywidualnym sterowaniem
- Osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania za pomocą termostatu (85 ° - 450 °C)
- Termometr analogowy (opcjonalnie w wersji T)
- Włącznik On-/Off dla każdej komory
- Front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowany komin
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich
- Drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia

Model	PF 6292 E	PF 6292 DE	PF 6292 E-T	PF 6292 DE-T
Pojemność	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	620 x 920 x 150	620 x 920 x 150 (x2)	620 x 920 x 150	620 x 920 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	890 x 1100 x 430	890 x 1100 x 760	890 x 1100 x 430	890 x 1100 x 760
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	6000	12000	6000	12000
Waga [kg]	102	195	102	195
Cena netto [PLN]	4 750,-	7 590,-	5 340,-	8 660,-



Piecze do pizzy CLASSIC

PF 70105 DE-T

Ø 34 cm



6 Pizz / komora



PF 7070 E-T

Ø 34 cm



4 Pizze / komora

Model	PF 7070E	PF 7070 DE	PF 7070 E-T	PF 7070 DE-T	PF 70105 DE-T
Pojemność	Ø 34 cm (4)	Ø 34 cm (4+4)	Ø 34 cm (4)	Ø 34 cm (4+4)	Ø 34 cm (6+6)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	700 x 700 x 150	700 x 700 x 150 (x2)	700 x 700 x 150	700 x 700 x 150 (x2)	700 x 1050 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	970 x 890 x 430	970 x 890 x 760	970 x 890 x 430	970 x 890 x 760	970 x 1240 x 760
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400
Moc [W]	5000	10000	5000	10000	15000
Waga [kg]	82	155	82	155	195
Cena netto [PLN]	3600,-	6 120,-	4 170,-	10 370,-	7 200,-

PF 70105 DE-T

Piece do pizzy CLASSIC



PIECE DO PIZZY

Classic

Ø 30 cm



4 Pizze / komora

PF 6262 DE-T



PF 6262 E-T

- Płyta wykonana z wysokiej jakości szamotu
- Wewnętrzna izolacja cieplna z wysokiej jakości wełny mineralnej, oszczędność
- Oświetlenie komór pieczenia z indywidualnym sterowaniem
- Osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania za pomocą termostatu (85 ° - 450 °C)
- Termometr analogowy (opcjonalny, w wersji T) (nie dla PF 5050 DE4/3/E, PF 4040 DE4/3/E)
- Włącznik On-/Off dla każdej komory (nie dla PF 5050 DE4/3/E, PF 4040 DE4/3/E)
- Front obudowy i drzwi wykonany ze stali nierdzewnej
- Regulowany komin
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich
- Drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia

Model	PF 6262 E	PF 6262 DE	PF 6262 E-T	PF 6262 DE-T
Pojemność	Ø 30 cm (4)	Ø 30 cm (4+4)	Ø 30 cm (4)	Ø 30 cm (4+4)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150	620 x 620 x 150 (x2)	620 x 620 x 150	620 x 620 x 150 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	890 x 810 x 430	890 x 810 x 760	890 x 810 x 430	890 x 810 x 760
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	5000	10000	5000	10000
Waga [kg]	75	144	75	144
Cena netto [PLN]	3 100,-	5 340,-	3 690,-	6 440,-



Gazowe piece do pizzy CLASSIC



Zużycie gazu

Model	Ng	LPG
PFG-4	1.7 m³/h	1.27 kg/h
PFG-6	2.3 m³/h	1.72 kg/h
PFG-9	2.4 m³/h	1.83 kg/h

- Możliwość adaptacji do LPG lub Ng
- Elektroniczny zapłon palnika
- Płyta wykonana z wysokiej jakości szamotu
- Cyfrowy wskaźnik temperatury wnętrza komory
- Stała kontrola płomienia
- System modułowy umożliwiający zestawienie komór, jedna na drugiej
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich
- Drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia

Ø 30 cm



4 Pizze / komora

Ø 30 cm



6 Pizz / komora

Ø 30 cm



9 Pizz / komora

Model	PFG-4	PFG-6	PFG-9
Pojemność	Ø 30 cm (4)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (9)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	615 x 615 x 148	915 x 615 x 148	915 x 915 x 148
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1070 x 960 x 530	1380 x 960 x 530	1380 x 1260 x 530
Moc [W]	5000	7500	10000
Waga [kg]	120	155	192
Cena netto [PLN]	9 110,-	10 410,-	12 580,-

Opcjonalne akcesoria
(podstawy)

Model	PM PFG-4	PM PFG-6	PM PFG-9
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1070 x 960 x 850	1380 x 960 x 850	1380 x 1260 x 850
Dedykowane	PFG-4	PFG-6	PFG-9
Cena netto [PLN]	1 050,-	1 310,-	1 380,-

Miksery spiralne



MIKSERY SPIRALNE



- Idealne do przygotowywania ciasta na pizze i wypieków cukierniczych
- Dzieża zamontowana na stałe
- Spirala, osłona i miska ze stali nierdzewnej
- Zmienna prędkość w modelach T-2-4238 i T-2-5344
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich

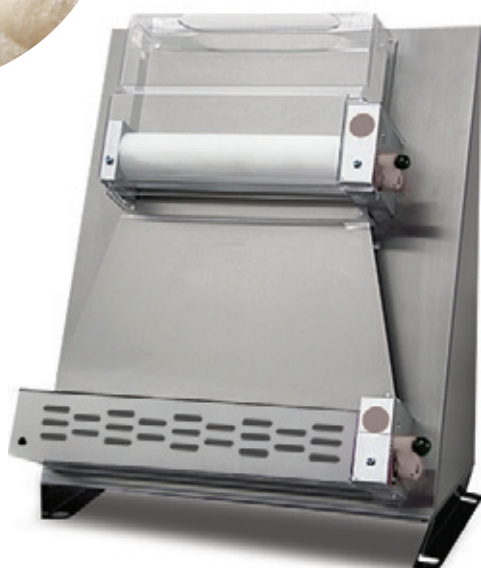


Model	TK 1510	TK 2218	TK 2218	TK 3325	T-2-4238	T-2-5344
Pojemność	15l/10kg	22l/18kg	22l/18kg	33l/25kg	42l/38kg	53l/44kg
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	350 x 590 x 570	400 x 690 x 630	400 x 690 x 630	430 x 830 x 720	470 x 850 x 720	530 x 860 x 720
Waga [kg]	50	73	73	103	109	112
Moc [W]	370 / 230V	900 / 230V	750 / 400V	1500 / 400V	1500 / 230V	1500 / 230V
Cena netto [PLN]	4 560,-	5 160,-	4 860,-	5 860,-	9 550,-	11 200,-



Wąlkownice do ciasta

WAŁKOWNICE DO CIASTA



- Wąlkownice do ciasta do okrągłych (TA30/40) lub prostokątnych placków (TA40G)
- Wąlkownice do przygotowywania ciasta na pizzę, wypieków cukierniczych, foccacia, pierogów itp.
- Wyposażone w dwie pary wałków wykonanych z teflonu
- Regulowana grubość ciasta
- Zmienna waga ciasta 80-120 / 210-600g
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich

Model	TA 30	TA 40	TA 40 G
Rozmiar ciasta Ø [mm]	300 (okrągłe)	400 (okrągłe)	400 (prostokątne)
Waga ciasta [g]	80 - 210	210 - 600	210 - 600
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	430 x 500 x 630	520 x 540 x 740	620 x 540 x 740
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	250	370	370
Waga [kg]	30	42	42
Cena netto [PLN]	4 250,-	5 100,-	5 470,-

Kontakt grille



KONTAKT GRILLE

- Wyposażone w żeliwne płyty grzewcze
- Obudowa ze stali nierdzewnej, lampka kontrolna temperatury
- Regulacja temperatury (50°-310°C) przez termostat, w modelu GDT / EDT niezależnie góra, dół
- Elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne od zewnątrz
- Górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji
- Rynienka na okruszki
- Izolowane uchwyty
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich



KG 2745 EDT



KG 2745 GDT



KG 2525 E



KG 2735 E



KG 2745 E



KG 2525 G



KG 2735 G



KG 2735 GG



KG 2745 G



KG 2745 GG



Model	KG 2525 E / KG 2525 G	KG 2525 GG	KG 2735 E / KG 2735 G	KG 2735 GG	KG 2745 E / KG 2745 G	KG 2745 GG	KG 2745 EDT	KG 2745 GDT
Powierzchnia grzewcza [mm]	250 x 250	250 x 250	360 x 270	360 x 270	450 x 270	450 x 270	450 x 270	450 x 270
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	290 x 440 x 300	290 x 440 x 300	410 x 500 x 300	410 x 500 x 300	510 x 500 x 300	510 x 500 x 300	510 x 500 x 300	510 x 500 x 300
Waga [kg]	18 (E) / 19 (G)	20	27 (E) / 28 (G)	29	32 (E) / 33 (G)	35	32	33
Moc [W]	1750 / 230V	1750 / 230V	2500 / 230V	2500 / 230V	3000 / 230V	3000 / 230V	3000 / 230V	3000 / 230V
Cena	1 130,-	1 130,-	1 280,-	1 280,-	1 500,-	1 500,-	1 870,-	1 870,-

KG 2745 EDT



Kontakt grille



KG 2735 DE | KG 2735 DE | KG 2735 DG | KG 2735 DGG | KG 2735 DEGG



KG 5530 DE | KG 5530 DEG

- Wyposażone w żeliwne płyty grzewcze
- Obudowa ze stali nierdzewnej, lampka kontrolna temperatury
- Regulacja temperatury (50°-310°C) przez termostat, w modelu GDT / EDT niezależnie góra, dół
- Elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne od zewnątrz
- Górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji
- Rynienka na okruszki
- Izolowane uchwyty
- Wysokiej jakości komponenty wykonane przez producentów europejskich

Model	KG 5530 DE	KG 5530 DEG	KG 5530 DG	KG 2735 DE	KG 2735 DEG	KG 2735 DG	KG 2735 DGG	KG 2735 DEGG
Powierzchnia grzewcza [mm]	520 x 240	520 x 240	520 x 240	360 x 270 (x2)	360 x 270 (x2)	360 x 270 (x2)	360 x 270 (x2)	360 x 270 (x2)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	560 x 440 x 300	560 x 440 x 300	560 x 440 x 300	820 x 500 x 300	820 x 500 x 300	820 x 500 x 300	820 x 500 x 300	820 x 500 x 300
Waga [kg]	32	33	34	55	56	59	61	60
Moc [W]	3500 / 230V	3500 / 230V	3500 / 230V	2500 (x2) / 230V	2500 (x2) / 230V	2500 (x2) / 230V	2500 (x2) / 230V	2500 (x2) / 230V
Cena	1 910,-	1 910,-	1 910,-	2 470,-	2 470,-	2 470,-	2 470,-	2 470,-



MERCATUS to znana wśród profesjonalistów marka urządzeń chłodniczych i mroźniczych wysokiej jakości. Obok dbałości o perfekcję wykonania, niezawodność i prostotę użytkowania portugalska firma MERCATUS wciąż rozwija technologicznie i funkcjonalnie swoje produkty. MERCATUS powstał w 1995 roku i wkrótce, opracowując nowoczesne rozwiązania technologiczne, uzyskując kolejne certyfikaty i szybko rozwijając się, rozpoczął masową produkcję swoich urządzeń. Wkrótce firma stała się rozpoznawalna i wciąż prowadzi ekspansję na rynki europejskie i pozaeuropejskie. Posiada własne laboratoria badawcze i testowe, wyposażone w najbardziej zaawansowane urządzenia i technologie. Zespoły inżynierskie o wysokich kwalifikacjach i dział R & D wspiera rozwój technologii urządzeń MERCATUS.

Urządzenia MERCATUS są eksportowane do ponad 40 krajów na całym świecie. Sprzedaż wspierana jest przez sieć partnerów biznesowych w Europie i na Bliskim Wschodzie.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Certyfikat ISO 14001 uzyskany przez Mercatus jest uznaniem zaangażowania producenta w osiąganie najwyższego poziomu efektywności i odpowiedzialności za środowisko naturalne. Mercatus wdrożył System Zarządzania Środowiskowego we wszystkich sferach działalności firmy. Oprócz tej zewnętrznej certyfikacji Mercatus stworzył i wciąż rozwija własne laboratorium badawczo rozwojowe Cooling Lab®, z najbardziej zaawansowaną technologią testowania i monitoringu systemów co pozwala naszym zespołom tworzyć i testować najwydajniejsze systemy chłodnicze na rynku.

HEG® - High Efficiency Genes - to nowy system zapewniający wysoką sprawność systemów chłodniczych - ten nowy system pozwala na redukcję konsumpcji energii co najmniej o 50% i jest montowany w każdym urządzeniu produkcji Mercatus. To pozwala na poważne ograniczenie kosztów operacyjnych w sektorze HoReCa oraz jest w zgodzie z polityką Mercatus dotyczącą odpowiedzialności środowiskowej.

www.mercatus.pt



EurogastPolska ▶





MERCATUS[®]

Experience the future

URZĄDZENIA CHŁODNICZE I MROŻNICZE

STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNICZE

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE

SCHŁADZARKI I ZAMRAŻARKI SZOKOWE

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

KOMORY CHŁODNICZE I MROŻNICZE

Stoły chłodnicze L2



Stoły chłodnicze L2:

- stoły chłodnicze do przechowywania mięsa, ryb i innych świeżych produktów,
- przystosowane do pojemników GN 1/1,
- wnętrze wykonane ze stali AISI 441, elementy zewnętrzne ze stali AISI 304
- zaokrąglone narożniki ułatwiające czyszczenie
- wyposażone w samodomykające drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- parowniki umieszczone między drzwiami zapewniają doskonale warunki chłodnicze,
- neutralne szuflady nad agregatem,
- czynnik chłodniczy R290
- opcjonalnie dostępny moduł 2 lub 3 szuflad w dowolnych kombinacjach, kółka i inne opcje – wycena indywidualna



L2-1755 z opcjonalnym 1 modulem 2 szuflad

Model	L2 - 1320	L2 - 1755	L2-2190	L2-2625
Ref.	10102001	10102002	10102003	10102004
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320 x 700 x 850	1755 x 700 x 850	2190 x 700 x 850	2625 x 700 x 850
Ilość drzwi	2	3	4	5
Zakres temperatury roboczej [°C]	Od -2 do +8	Od -2 do +8	Od -2 do +8	Od -2 do +8
Pojemność [l]	180	270	360	450
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	227	280	351	450
Średnia wilgotność względna [%]	81	85	88	87
Waga brutto [kg]	189	226	263	300
Cena netto [PLN]	8 990,-	11 370,-	13 990,-	16 960,-



L2-1320



L2-1755



L2-2190



L2-2625



Stół chłodniczo-mroźniczy L20

Stół mroźniczo-chłodniczy L20:

Stół mroźniczo-chłodniczy z dwiema oddzielnymi strefami, po lewej na mrożone artykuły spożywcze oraz lodówka z podwójnymi drzwiami po prawej. Centralne urządzenie chłodzące sterowane elektronicznym kontrolerem zarządzającym dwoma niezależnymi strefami by umożliwić przechowywanie różnych produktów w różnych miejscach.



L20



Zaokrąglone narożniki



Samozamykające drzwi z stoperem przy 100°



Elektroniczny panel kontrolny w modelach L15 i L19

Stół chłodniczy L15 i mroźniczy L19

Stół chłodniczy L15 i mroźniczy L19:

Urządzenia zaprojektowane tak aby sprawdzić się w każdych warunkach przestrzennych. Prosta obsługa i łatwa konserwacja: wpinane kląpki nawiewu łatwe do demontażu, monoblokowy układ chłodzenia połączony tylko czterema śrubami.



L19



L15

Stoły chłodnicze i mroźnicze:

- zewnętrzna i wewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej
- obniżone dno z zaokrąglonymi narożnikami
- prowadnice w kształcie litery E do układania pojemników Gastronorm pod półkami siatki
- drzwi samozamykające z stoperem przy 100°
- łatwe do czyszczenia magnetyczne uszczelki, możliwość wymiany bez narzędzi
- elektroniczny termostat z płaską klawiaturą dotykową
- wymuszona kondensacja ciągu i odparowanie
- izolacja 80mm z ekologicznego poliuretanu wolnego od ODP i GWP

Model	L20	L19	L15
Nr Ref.	11128001	11127001	11123001
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1860 x 700 x 850	820 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Ilość drzwi	3	1	1
Zakres temperatury roboczej [°C]	od -20 do -15 i od -2 do +8	od -20 do -15	od -2 do +8
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	437	326	220
Pojemność [l]	117 + 260	117	117
Waga brutto [kg]	95	95	95
Cena netto [PLN]	13 690,-	9 610,-	6 970,-

Stoły chłodnicze sałatkowe R3 i R4

Stoły chłodnicze sałatkowe:

- Pizzajola R3 – do przygotowywania i przechowywania ciasta na pizzę oraz składników do pizzy,
- R4 – do przechowywania składników na kanapki, sałatki itp.
- model Pizzajola R3: powierzchnia robocza wykonana z naturalnego granitu, z przestrzenią na 5 pojemników GN 1/6-100mm
- model R4: powierzchnia robocza z przeznaczeniem na trzy pojemniki GN 1/1 (w standardzie dwa wsporniki GN 1/1), wyposażony w szklaną nadstawkę osłaniającą o wysokości 275 mm i szerokości „daszka” 255 mm
- wyposażone w dwuobiegowy parownik z powłoką antykorozyjną, zlokalizowany w przestrzeni pomiędzy drzwiami zapewniający wysoką sprawność układu chłodzenia
- wewnątrz przystosowane do rusztów/tac GN 1/1
- wewnątrz wykonane ze stali AISI 441, elementy zewnętrzne ze stali AISI 304
- wyposażone w samodomykające drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi
- czynnik chłodniczy R290
- agregat umieszczony na dole
- opcja: R3 z nadstawką wydawczą



R3-880



R4-880

Model	Pizzajola R3		R4	
Nr ref.	10109011	10109061	10109004	10109054
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	880 x 700 x 830	1320 x 800 x 830	880 x 700 x 830 *	1320 x 800 x 830*
Ilość drzwi	2	3	2	3
Zakres temperatury roboczej [°C]	od +2 do +8		od +2 do +8	
Zasilanie [V]	230		230	
Moc [W]	199		199	
Średnia wilgotność względna [%]	82		82	
Waga brutto [kg]	118	172	103	150
Cena netto [PLN]	6 890,-	9 160,-	6 890,-	9 190,-

* Wysokość do blatu roboczego (bez nadstawki)



R3-1320



R4-1320



Stoły chłodnicze do pizzy L6

Stoły chłodnicze do pizzy L6:

- stoły chłodnicze do przygotowywania i przechowywania ciasta na pizzę,
- powierzchnia robocza wykonana z granitu, z rantem o wys. 15 cm,
- wyposażone w 4 prowadnice tac na każdy moduł,
- możliwość zestawienia modułu z neutralnymi szufladami do rozrostu ciasta (opcja),
- wnętrza wykonane ze stali AISI 441, elementy zewnętrzne ze stali AISI 304
- zaokrąglone narożniki ułatwiające czyszczenie
- wyposażone w samodomykające drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi
- parowniki umieszczone między drzwiami zapewniają doskonałe warunki chłodnicze,
- neutralna szuflada nad agregatem,
- czynniki chłodnicze R290
- możliwość regulacji wysokości roboczej urządzenia za pomocą nóżek; opcjonalnie mocowanie na kółkach,
- opcjonalnie: system HEG - High-Efficiency Gene, innowacyjna koncepcja redukcji zużycia energii o 50%.



L6-1980 z opcjonalnym blokiem szuflad neutralnych do przechowywania ciasta

Model	L6 - 1470	L6 - 1980	L6-2490	L6-3000
Ref.	10106003	10106002	10106005	10106011
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1470 x 720 x 830	1980 x 720 x 830	2490 x 720 x 830	3000 x 720 x 830
Ilość drzwi	2	3	4	5
Zakres temperatury roboczej [°C]	od 0 do +8	od 0 do +8	od 0 do +8	od 0 do +8
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	230	276	386	474
Średnia wilgotność względna [%]	82	84	85	86
Waga brutto [kg]	228	305	315	414
Cena netto [PLN]	11 890,-	14 890,-	18 400,-	21 820,-



L6 - 1470



L6-2490



L6-3000

Szafy chłodnicze i mroźnicze SLIM

Szafy chłodnicze i mroźnicze SLIM:

- szafy o zwartej konstrukcji, łatwe do umieszczenia w ciągu urządzeń bądź mebli o znormalizowanej głębokości 700 mm,
- przystosowane do pojemników GN 1/1,
- wnętrze wykonane ze stali AISI 441, elementy zewnętrzne ze stali AISI 304
- elektroniczny panel niezbędny do spełniania wymogów systemu HACCP (kontrola temperatury i warunków przechowywania żywności),
- zaokrąglone narożniki ułatwiające czyszczenie
- czynnik chłodniczy R290
- wyposażone w samodomykające drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi
- opcjonalnie: drzwi dzielone, drzwi + 3 szuflady.



Q1 z opcjonalnym modulem 3 szuflad



Q1



Q4

Model	Q1 chłodnicza	Q2 mroźnicza	Q4 chłodniczo-mroźnicza
Nr ref.	11206001	11207001	11217001
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	510 x 700 x 2070	510 x 700 x 2070	1020 x 700 x 2070
Ilość drzwi	1	1	2
Zakres temperatury roboczej [°C]	od 0 do +8	od -18 do -23	0+8 / -15-20
Pojemność [l]	215	215	430
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	166	166	560
Średnia wilgotność względna [%]	75	75	75
Waga brutto [kg]	104	110	181
Cena netto [PLN]	7 200,-	8 960,-	13 930,-



Szafy chłodnicze i mroźnicze M

Szafy chłodnicze M1 i mroźnicze M2 do przechowywania mięsa, ryb i innych świeżych produktów,

- wielkość modułów przystosowana do pojemników GN 2/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- wnętrze wykonane ze stali AISI 441, elementy zewnętrzne ze stali AISI 304
- zaokrąglone narożniki ułatwiające czyszczenie
- czynnik chłodniczy R290
- wyposażone w samodomykające drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi

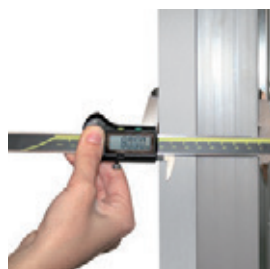


M1-720



M2-1440

Ekologiczna izolacja termiczna
grubości 80 mm



Zaokrąglone narożniki



System chłodniczy
- monoblok



Unoszony panel
i oświetlenie



Regulowane nogi lub
koła - opcja



Model	M1 chłodnicza	M1 chłodnicza	M2 mroźnicza	M2 mroźnicza
Nr ref.	11201001	11201002	11202001	11202002
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 850 x 2070	1440 x 850 x 2070	720 x 850 x 2070	1440 x 850 x 2070
Ilość drzwi	1	2	1	2
Zakres temperatury roboczej [°C]	od -2 do +8	od -2 do +8	od -15 do -25	od -15 do -25
Pojemność [l]	475	1120	475	1120
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	343	430	627	1124
Średnia wilgotność względna [%]	87	87	87	87
Waga brutto [kg]	131	222	138	226
Cena netto [PLN]	8 990,-	12 990,-	11 370,-	15 540,-

Szafy chłodnicze i chłodniczo-mroźnicze

- **model M5:** szafa chłodniczo-mroźnicza 2 drzwiowa do przechowywania produktów głęboko mrożonych oraz chłodzonych,
- **model M8:** szafa chłodnicza 1 drzwiowa do przechowywania nietrwiałych produktów,
- dwa oddzielne parowniki,
- wielkość modułów przystosowana do pojemników GN 2/1,
- wnętrze wykonane ze stali AISI 441, elementy zewnętrzne ze stali AISI 304
- zaokrąglone narożniki ułatwiające czyszczenie
- czynnik chłodniczy R290
- wyposażone w samodomykające drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi

Model	M5	M8
Nr ref.	11216001	11214003
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 850 x 2070	840 x 700 x 2070
Zakres temperatury roboczej [°C]	-18-23 / +2 +8	Od 0 do +8
Pojemność [l]	210 + 210	460
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	630	330
Średnia wilgotność względna [%]	80	80
Waga brutto [kg]	149	118
Cena netto [PLN]	12 690,-	7 800,-



M5

M8

Szafa chłodniczo-mroźnicza M14

- **Szafa chłodnicza-mroźnicza:** możliwość przechowywania różnych produktów w różnych temperaturach
- maksymalna użyteczność przy minimalnej powierzchni, dzięki kompaktowej budowie i głębokości 700 mm
- zamrażarka po lewej stronie, mieści pojemniki GN 1/1
- lodówka po prawej stronie, mieści pojemniki GN 2/1
- każda strona wyposażona we własny system chłodzenia, kontrolowane przez termostat z płaską, dotykową klawiaturą
- zewnętrzna i wewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej
- tłoczone dno i zaokrąglone narożniki
- samozamykające się drzwi ze stoperem przy 100°
- łatwe do czyszczenia magnetyczne uszczelki, wymienne bez narzędzi
- wbudowany przewód grzejny ramy drzwi
- automatyczne rozmrażanie i odparowywanie wody po rozmrożeniu
- wymuszona kondensacja ciągu i odparowanie
- ekologiczna izolacja poliuretanowa wolna od ODP i GWP

Model	M14
Nr ref.	11224001
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1350 x 700 x 2070
Zakres temperatury roboczej [°C]	-23 - -18°C 0 - 8°C
Pojemność [l]	250 + 510
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	454 + 330
Waga brutto [kg]	230
Cena netto [PLN]	16 350,-



M14



Szafa mroźnicza do lodów

Szafa mroźnicza do lodów z agregatem chłodniczym umieszczonym na dole, przeznaczona do przechowywania lodów. Wyposażona w pięć półek kratowych GN 2/1 z miejscem na cztery dodatkowe, o rozstawie 140 mm. Wnętrze komory wykonane w 100% ze stali nierdzewnej, dwa kolory wykończenia zewnętrznego, stal nierdzewna lub biała stal. Nóżki poziomujące i odpływ podłogowy w standardzie, silnik na dole ułatwia podłączenie.

- zewnętrzna i wewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej
- tłoczone dno i zaokrąglone narożniki
- prowadnice w kształcie litery E do układania pojemników Gastronorm pod kratowanymi półkami
- drzwi samozamykające z stoperem przy 100°
- łatwe do czyszczenia magnetyczne uszczelki, możliwość wymiany bez narzędzi
- elektroniczny termostat z płaską klawiaturą dotykową
- wymuszona kondensacja ciągu i odparowanie
- izolacja 80mm z ekologicznego poliuretanu wolnego od ODP i GWP
- 8 półek GN 2/1 (45 pojemników 5l na lody)



D1 (stal nierdzewna)



D1 (biała)



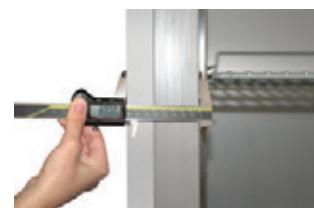
5 kuwet do lodów na poziom



Samozamykające drzwi z stoperem przy 100°



Elektroniczny panel kontrolny



80 mm izolacja



Zaokrąglone narożniki

Model	D1
Nr ref.	11226001
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 860 x 1990
Zakres temperatury roboczej [°C]	od -20 do -15
Pojemność [l]	540
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	460
Waga [kg]	144
Cena netto [PLN]	10 670,-

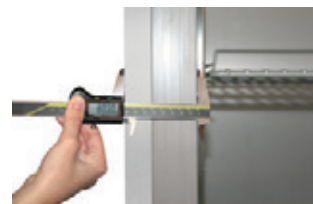
Szafa wielofunkcyjna F1

Szafa wielofunkcyjna F1 to kompaktowe dwudrzwiowe urządzenie, które łączy w sobie funkcje szybko-schładzarki lub szybko-zamrażarki szokowej GN 1/1 po lewej stronie, i szafy chłodniczej GN 2/1 po prawej. W zależności od potrzeb lewa strona może również pracować w trybie szafy chłodniczej lub mroźniczej GN 1/1.

- najwyższa niezawodność i wydajność
- każda strefa w komorze ma własny niezależny system chłodzenia kontrolowany przez dedykowane mikroprocesory obsługiwane klawiaturami z płaskimi klawiszami
- osiem zaprogramowanych programów chłodzenia
- wszystkie programy automatycznie przełączają się w tryb utrzymywania temperatury do czasu gdy produkt nie zostanie przeniesiony do ostatecznego magazynu
- wszystkie programy mogą być kontrolowane czasowo lub przez dostarczoną sondę
- alarm dźwiękowy na koniec każdego cyklu roboczego
- wykonana ze stali nierdzewnej zarówno wewnątrz jak i z zewnątrz
- izolacja 80 mm z ekologicznego poliuretanu wolnego od ODP i GWP
- drzwi samozamykające z stoperem przy 100°, wyposażone w silikonową uszczelkę magnetyczną



F1



80 mm izolacja



Zaokrąglone narożniki



Niezależne sterowanie, niezależne temperatury



Oświetlenie



Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Model	F1
Nr Ref.	11228001
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1860 x 700 x 850
Zdolność schładzania +70°C/+3°C, 90 min [kg]	20
Zdolność zamrażania +70°C/-18°C, 240 min [kg]	12
Ilość drzwi	2
Zakres temperatury roboczej [°C]	od -23 do -18 i od 0 do 8°C
Zasilanie [V]	230
Moc chłodnicza -10°C/+45°C [W]	490 + 891
Pojemność [l]	204 + 441
Waga [kg]	250
Cena netto [PLN]	24 500,-



Schładzarki i zamrażarki szokowe Y2

Nowa linia schładzarek i zamrażarek szokowych Mercatus wykonuje szybkie i jednolite schładzanie potraw w celu zachowania ich właściwości organoleptycznych i wartości odżywczych oraz wydłużenia czasu ich przechowywania, stając się perfekcyjnym narzędziem dla profesjonalistów we wszystkich sektorach przemysłu spożywczego. Szybki proces redukcji temperatury, spełnia wszystkie wymogi HACCP i standardy bezpieczeństwa, a jednocześnie jest wystarczająco delikatny, żeby uniknąć ryzyka liofilizacji i zamrożenia powierzchniowego, zarówno przy schładzaniu jak i przy zamrażaniu szokowym.

- 4 łatwo dostępne programy Press & Go: łagodne schładzanie, gwałtowne schładzanie, łagodne zamrażanie i gwałtowne zamrażanie
- cztery fabryczne programy i kilka możliwości inwidualnej zmiany ustawień pozwalają użytkownikowi dostosować parametry pracy do własnych potrzeb
- wszystkie programy automatycznie przełączają się po zakończeniu cyklu w tryb przechowywania, utrzymując produkty w odpowiedniej temperaturze do momentu przeniesienia ich do chłodni lub mroźni docelowych
- wszystkie programy mogą być sterowane czasem (przy normalnej produkcji) lub temperaturą (sondą rdzeniową, przy precyzyjnych operacjach, wymagających kontroli temperatury wnętrza potraw)
- 6 różnych modeli o jednorazowych wsadach od 10 kg do 50 kg na cykl
- dwa rodzaje operacji: schładzanie i zamrażanie szokowe
- prowadnice tac przystosowane do pojemników GN 1/1 i do tac piekarniczych 400x600 mm
- zaawansowane sterowanie elektroniczne z intuicyjnym menu i łatwą nawigacją
- wykonanie w całości ze stali nierdzewnej AISI 441
- przyjazna dla środowiska izolacja poliuretanowa o grubości 70 mm w celu zminimalizowania strat ciepłych
- nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością w celu łatwego wypoziomowania urządzenia
- samozamykające się drzwi z blokadą przy 90° otwarciu, wyposażone w silikonową uszczelkę magnetyczną
- parownik z powłoką antykorozyjną w celu przedłużenia okresu użytkowania



Y2-3



Y2-5C



Y2-10

Model	Y2-3	Y2-5C	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 715 x 500	810 x 760 x 850	810 x 875 x 850	810 x 875 x 1050	810 x 875 x 1360	810 x 875 x 1735
Zdolność schładzania +70°C/+3°C, 90 min [kg]	10	20	20	30	40	50
Zdolność zamrażania +70°C/-18°C, 240 min [kg]	6	14	14	20	28	35
GN 1/1-65 Tace 400x600	3	5	5	7	10	14
Grubość izolacji [mm]	50	70	70	70	70	70
Zasilanie [V]	230	230	230	230	400	400
Moc chłodnicza -35°C +45°C [W]	277	618	618	859	1313	2082
Waga brutto [kg]	70	110	123	144	187	229
Cena netto [PLN]	9 900,-	12 900,-	11 900,-	16 900,-	21 900,-	27 900,-

Szafa do sezonowania mięsa

Szafa do sezonowania mięsa M17 zapewnia idealną temperaturę i wilgotność dla dojrzewania wołowiny, szynek, salami a także kielbas. Temperatura jest stale utrzymywana tuż powyżej punktu zamarzania, a kontrola wilgotności nie wymaga zasilania wodą. Ciągłe odświeżane powietrza pomaga w dojrzewaniu mięsa, a warunki sanitarne są gwarantowane przez aktywny filtr węglowy i lampę UV-C.

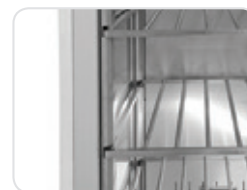
- zewnętrzna i wewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej
- tłoczone dno i zaokrąglone narożniki
- samozamykające się przeszklone drzwi z automatycznym stoperem przy otwarciu 100°
- łatwe do czyszczenia magnetyczne uszczelki, wymienne bez narzędzi
- elektroniczny termostat kontrolujący temperaturę i wilgotność
- automatyczne rozmrażanie i odparowywanie wody po rozmrożeniu
- wymuszona kondensacja ciągu i odparowanie
- izolacja o grubości 80 mm z ekologicznego poliuretanu wolnego od ODP i GWP



M17



4 metalowe haki



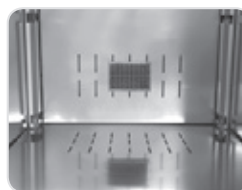
4 półki ze stali nierdzewnej



Podnoszony i podświetlany panel



Łatwo demontowalne uszczelki



Aktywny filtr węglowy



Zaokrąglone narożniki

Model	M17
Nr ref.	11230001
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 850 x 2070
Zakres temperatury roboczej [°C]	od 0 do +5
Pojemność [l]	495
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	230
Waga brutto [kg]	158
Cena netto [PLN]	16 940,-



Mini komora chłodnicza i mroźnia

Mini-chłodnia O12 i mini-mroźnia O14 to idealne rozwiązanie dla profesjonalistów z branży HORECA, którzy potrzebują dużej przestrzeni magazynowej na małej powierzchni. Panele modułowe o grubości 80 mm, wyróżniają się szarym wykończeniem, które komponuje się z wyposażeniem zaplecza. Bardzo wydajne i niezawodne, modele zaprojektowane do pracy w ciepłych pomieszczeniach. Duża pojemność na małej powierzchni: 1500 litrów na zaledwie 1,2m² powierzchni podłogi. Pięć poziomów ustawień i trzy wytrzymałe półki ze stali nierdzewnej. Pozwalają optymalnie wykorzystać przestrzeń w zależności od potrzeb użytkownika. Płaskie opakowanie umożliwia montaż w miejscach o małej powierzchni. Kompaktowy agregat chłodniczy jest wstępnie zamontowany na panelu sufitowym, redukującym do minimum czas niezbędny ustawienia mini-chłodni.

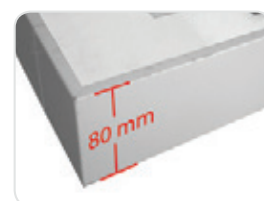
- ekologiczna izolacja poliuretanowa wolna od ODP i GWP
- lakierowane panele stalowe z powłoką antykorozyjną dopuszczone do kontaktu z żywnością
- drzwi samo zamykające z blokadą przy 100 ° otwarciu
- dwustronne drzwi skrzydłowe ze wzmocnionymi zawiasami
- ergonomiczna klamka, z zamkiem i systemem bezpieczeństwa
- łatwe w czyszczeniu uszczelki magnetyczne, zdejmowane bez użycia narzędzi
- wbudowany przewód grzejny ramy drzwi
- zintegrowany panel sterowania z elektronicznym termostatem, włącznikiem sieciowym i włącznikiem światła
- agregat z automatycznym odparowaniem kondensatu i rozmrażaniem
- wymuszona kondensacja ciągu i odparowanie



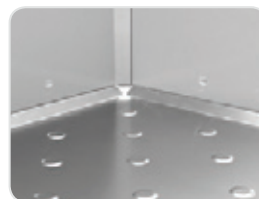
O12



Programowalny panel sterowania



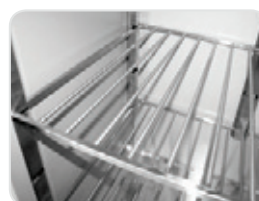
80mm izolacja



Antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej



Wycięcie o kącie 135° dla łatwiejszego czyszczenia



Trzy wytrzymałe półki



Podgrzewany zawór bezpieczeństwa

Model	Komora chłodnicza O12	Mroźnia O14
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1100 x 1080 x 2280	1100 x 1080 x 2280
Pojemność [l]	1496	1494
Moc chłodnicza	720	860
Liczba półek	3	3
Zużycie energii w ciągu 24 godzin [kWh]	8,3	13,0
Zasilanie [V]	230	230
Zakres temperatury	od -2 do +8°C	od -23 do -18°C
Waga brutto [kg]	285	290
Cena netto [PLN]	12 660,-	14 770,-

Komory chłodnicze i mroźnicze seria O2



- komory kompletne, wyposażone w regały magazynowe
- panele emaliowane o grubości 80 mm, w kolorze jasnoszarym,
- oświetlenie wnętrza,
- kompletna zabudowa regałami magazynowymi (4 poziomy półki na jednej, dwóch lub trzech ścianach),
- 37 kombinacji ustawienia,
- moduł bazowy 300mm, panele szerokości 300, 600, 900, 1200 mm,
- mimośrodowy, podwójny system scalania paneli,
- zaokrąglone drzwi i 45° ścięcie styków krawędzi wewnętrznych,
- ergonomiczna klamka z zamkiem i systemem bezpieczeństwa,
- ciśnieniowy zawór równoważący,
- antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej,
- drzwi obracalne, blokada przy 90° rozwarcia – w 2 wymiarach (600 lub 700mm),
- specjalne zawiasy z wychyleniem,
- dostępne komory kompletne z panelami o grubości 100 mm
– wycena indywidualna

Zakres temperatur roboczych [°C]	
chłodnicze	-2 / +8
mroźnicze	-18 / -23
Wymagana temp. otoczenia [°C]	≤ 32
Wymagana temp. produktów [°C]	≤ 25
Zdolność przechowywania kg/m³	≤ 30



O2

Ergonomiczna klamka



Specjalny zawias z wychyleniem



Oświetlenie wnętrza



Perfekcyjne dopasowanie paneli



Model / ref.	Wymiary zewnętrzne W x D x H [mm]	CENNIK	
		Cena netto [PLN]	
		-2 / +8 °C	-18 / -23 °C
10702001	1400 x 1100 x 2110	15 860,-	17 980,-
10702002	1400 x 1400 x 2110	16 990,-	19 170,-
10702003	1400 x 1700 x 2110	18 990,-	21 200,-
10702004	1400 x 2000 x 2110	19 990,-	22 250,-
10702005	1400 x 2300 x 2110	22 390,-	25 450,-
10702006	1700 x 1100 x 2110	17 720,-	19 340,-
10702007	1700 x 1400 x 2110	18 500,-	20 620,-
10702008	1700 x 1700 x 2110	21 470,-	23 580,-
10702009	1700 x 2000 x 2110	24 220,-	27 290,-
10702010	1700 x 2300 x 2110	25 880,-	28 940,-

☞ Ceny obejmują: komory chłodnicze kompletne, panel emaliowany, jasnoszary, 80 mm, antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej, drzwi z zamkiem i systemem bezpieczeństwa, kompletne regały magazynowe (4 poziomy półki na jednej, dwóch lub trzech ścianach).



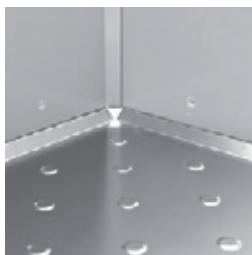
Komory chłodnicze i mroźnicze seria O2



Klucz do scalania paneli



Antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej



Model / ref.	Wymiary zewnętrzne W x D x H [mm]	CENNIK	
		-2 / +8 °C	-18 / -23°C
10702011	1700 x 2600 x 2110	27 990,-	31 450,-
10702012	1700 x 2900 x 2110	29 440,-	32 800,-
10702013	2000 x 1100 x 2110	19 200,-	21 300,-
10702014	2000 x 1400 x 2110	21 260,-	23 370,-
10702009	2000 x 1700 x 2110	24 220,-	27 290,-
10702015	2000 x 2000 x 2110	25 330,-	28 390,-
10702016	2000 x 2300 x 2110	28 640,-	31 990,-
10702017	2000 x 2600 x 2110	29 700,-	33 070,-
10702018	2000 x 2900 x 2110	32 600,-	35 960,-
10702019	2300 x 1100 x 2110	19 990,-	22 120,-
10702020	2300 x 1400 x 2110	23 470,-	26 530,-
10702010	2300 x 1700 x 2110	25 880,-	28 940,-
10702016	2300 x 2000 x 2110	28 640,-	31 990,-
10702021	2300 x 2300 x 2110	29 990,-	33 400,-
10702022	2300 x 2600 x 2110	33 160,-	36 520,-
10702023	2300 x 2900 x 2110	35 200,-	38 550,-
10702024	2600 x 1400 x 2110	24 580,-	27 640,-
10702011	2600 x 1700 x 2110	27 990,-	31 450,-
10702017	2600 x 2000 x 2110	29 700,-	33 070,-
10702022	2600 x 2300 x 2110	33 160,-	36 520,-
10702025	2600 x 2600 x 2110	34 990,-	38 350,-
10702026	2600 x 2900 x 2110	36 800,-	40 150,-
10702027	2900 x 1400 x 2110	26 650,-	29 990,-
10702012	2900 x 1700 x 2110	29 440,-	32 800,-
10702018	2900 x 2000 x 2110	32 600,-	35 960,-
10702023	2900 x 2300 x 2110	35 200,-	38 550,-
10702026	2900 x 2600 x 2110	36 800,-	40 150,-

Ceny obejmują: komory chłodnicze kompletne, panel emaliowany, jasnoszary, 80 mm, antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej, drzwi z zamkiem i systemem bezpieczeństwa, kompletne regały magazynowe (4 poziomy półki na jednej, dwóch lub trzech ścianach).



A

Automat do wyciskania pomarańczy	96
Automat do produkcji lodów i sorbetów	149
Automaty typu Fresh Brew	86
Automaty typu Instant OptiVend	85

B

Bary sałatkowe	60-61
Blender bezszczotkowy	101
Blendery	103

C

Coldpress	100
Cuttery-wilki	12-13
Cyklulatory zanurzeniowe	28

D

Dystrybutory do zimnych napojów i soków	97
Dzbanki do ekspresów przelewowych	89

E

Ekspresy automatyczne	84 -86
Ekspresy kolbowe do kawy z zasilaniem gazowym	77
Ekspresy kolbowe do kawy	70-72, 76-80
Ekspresy przelewowe	87-89
Emulgatory	12-13

F

Filtry do automatów i ekspresów	91
Flojet (pompa)	91
Frezery lodowe	91
Frytownice elektryczne	49-50, 66-67
Frytownice gazowe, modułowe	51

G

Gastronomiczno-cukiernicze urządzenie multifunkcyjne CREMAGEL	154
Gofrownice	40-41
Granitory	148
Grille rolkowe	48
Gyros grille gazowe i elektryczne	47

K

Komory chłodnicze	187-189
Komory mroźnicze	187-189
Kontakt grille	38-39, 68-69, 172-173
Kostkarki do lodu	110-115
Kruszarki do lodu	97,107
Kuchenki indukcyjne	53
Kawa i akcesoria dla baristy	81

Ł

Łuskarki do lodu	118-119
------------------	---------

M

Maszyna do ręcznego cięcia warzyw	14
Mikser do ciasta na pizzę	106
Mikser uniwersalny	106
Miksery barowe	102
Miksery planetarne	18-19, 106
Miksery ręczne	16
Miksery ręczne-ubijaczki Combi	17
Miksery spiralne	170
Miksery zanurzeniowe TURBO	15
Młynek do przypraw	105
Młynki do kawy	104-105, 81, 73

N

Naleśnikarki elektryczne	42
Naleśnikarki gazowe	43

O

Obieraczki	21-22, 23
Opiekacze-tostery	32-33, 64

P

Pakowarki próżniowe dwukomorowe	26
Pakowarki próżniowe jednokomorowe	24-26
Pakowarki próżniowe listwowe	27
Perkolatory	90
Piec taśmowy przelotowy	46
Piece do pizzy elektryczne	44, 158-169
Piece do pizzy gazowe	169
Płyty indukcyjne modułowe	52
Płyty grillowe	36-37, 39
Podgrzewacz do bułek	48
Podgrzewacz do frytek	51
Podgrzewacze do sosów i czekolady	43
Przystawki do mikserów planetarnych	20

R

Roboty wielofunkcyjne	9
Różna	56-57

S

Salamandry	54-55, 65
Schładzarki i zamrażarki szokowe	184-185
Shaker barowy	102
Sokowirówki	98-99
Stoły chłodnicze do pizzy	179
Stoły chłodnicze i mroźnicze	176-179
Stoły chłodnicze sałatkowe	178
Szafa mroźnicza do lodów	183
Szafa wielofunkcyjna	184
Szafy chłodnicze i mroźnicze	180-184
Szafa do sezonowania mięsa	186
Szatkownice	8

T

Tarcze do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych	10-11
Termosy do ekspresów przelewowych	89
Tostery przelotowe	33, 46

U

Ubijaczki	17
Urządzenia do bitej śmietany	152
Urządzenia do gorących napojów i czekolady	146
Urządzenia do lodów włoskich i innych deserów	149
Urządzenie do rzemieślniczej produkcji lodów	155
Urządzenie do tarcia sera	107

W

Wąlkownice do ciasta	171
Wanny do gotowania sous-vide	29
Warniki do wody	91
Wirówki do sałaty	23
Witryna grzewcza do pizzy	65
Witryny chłodnicze	58-59, 138, 140
Witryny grzewcze	34-35, 141-143
Witryny neutralne	131
Wok indukcyjny	53
Wyciskarka wolnoobrotowa	100
Wyciskarki do cytrusów	94-95
Wytwornice do lodu	120-121

Z

Zasobniki do łuskarek i wytwornic	122-123
-----------------------------------	---------

CONTI
ESPRESSO MACHINE

fiamma
ROLLER GRILL
SANTOS
ANIMO
SAYL
MERCATUS
GMC
sammic
SIMAG
SPM
DRINK SYSTEMS

TELME



ul. 3-go Maja 8
05-080 Izabelin k/Warszawy (Mościska)

tel.: +48 22 752 25 19
e-mail: eurogast@eurogast.pl
www.eurogast.pl

Odwiedź nas na

