

CHŁODNICTWO



OBRÓBKA
MECHANICZNA



PRZECZYSZCZANIE



MELAMINA



NACZYNIA PRZEBORY



OBRÓBKA
TERMICZNA



PIZZA



PIECE



UZDATNIACZE



HIGIENA



ZMYWALNIA



BAR

NASZE WARTOŚCI

jakimi się kierujemy



100%

Jakość i uczciwość

Oferujemy wyłącznie produkty o najwyższej jakości wykonania. Tworzymy projekty spełniające wszystkie wymagania naszych klientów, zapewniając jednocześnie 100% wsparcie na każdym poziomie współpracy. Każdego klienta traktujemy bardzo indywidualnie.



100%

Konsekwencja i satysfakcja

Trzymamy się najwyższych standardów. Przywiązujemy wagę do każdego szczegółu. Wszystko co robimy wykonujemy z niesłabnącą pasją i nigdy nie mamy dosyć.



100%

Współpraca i przyjaźń

Staramy się ciągle odkrywać nowe możliwości. Korzystamy z usług zaufanych partnerów oraz budujemy stałe relacje z naszymi klientami. Każdą realizację traktujemy jako długofalową przyjaźń.



100%

Kompleksowość

Mamy niewyczerpane pomysły – jeśli oprócz tego co oferujemy potrzebujesz czegoś więcej – zajmijmy się tym!

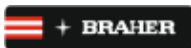
Szanowni Państwo,

Niezmiennie cieszy nas fakt, że oddajemy w Państwa ręce kolejną edycję naszego katalogu. Poza kontynuacją oferty, którą przedstawialiśmy w poprzednim wydaniu, udało nam się rozwinąć nasz katalog o kolejne światowe marki, a tym samym o wiele ciekawych i nowoczesnych urządzeń. Na dobre w ofercie naszej firmy zadomowiły się takie marki jak: Eloma, Bertos, Inoxtrend czy Pizza Group, przy czym oferowany asortyment powiększyliśmy o kolejne rozwiązania i nowości oferowane przez tych producentów - teraz do nich dołączyły: Henkelman-światowy lider w produkcji maszyn do pakowania próżniowego, Dick-niemiecki producent noży i asortymentu do pielęgnacji ostrzy, MenuMaster-producent profesjonalnych mikrofali, Kopa-producent piecy opalanych węglem drzewnym. Poza tym marki Sirman, Etol, Braher, Devran, Graef, Nayati, Expobar jak również marka Pizza Master-producent piecy do pizzy. Wszystkie nowe elementy naszej oferty otrzymały od nas znaczek "nowość", aby ułatwić analizę asortymentu i całego katalogu. Wszystkim naszym klientom oraz partnerom handlowym chcemy serdecznie podziękować za obdarzenie nas zaufaniem oraz za dotychczasową współpracę. Liczymy, że nasz nowy katalog pozwoli Państwu zdobyć więcej klientów i przelożyć się na wspólne sukcesy w świecie Gastronomii...

Adam Szymanski

Sebastian Rydzewski

Joakim Haaland



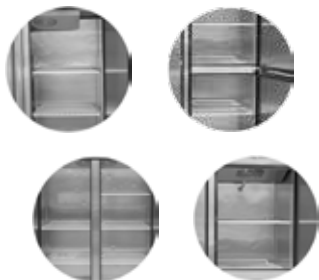


POZIOM 1

CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze	6-9
Szafy mroźnicze	9-11
Stoły chłodnicze	12-18
Stoły mroźnicze	18
Zamrażarki skrzyniowe	19
Nadstawki chłodnicze	20-21
Witryny chłodnicze	21-26
Witryny ekspozycyjne	26-27
Witryny na wino	27
Chłodziarki barowe	28
Kostkarki	29
Szafy do sezonowania mięs i serów	29-31
Akcesoria	31





Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- zakres temperatur: $-2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA)
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe - plastyfikowane) modele 1010001, 1010002
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 230 V



1010001



1010002



1010003



1010004

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	półki	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1010001	730 x 845 x 2130	700	338	3	1	4 kWh/dobę	120	4 790
1010002	1318 x 845 x 2130	1400	390	6	2	5,5 kWh/dobę	175	6 990
1010003	600 x 745 x 1950	370	250	3	1	2 kWh/dobę	90	4 350
1010004	1200 x 745 x 1950	900	408	6	2	3,6 kWh/dobę	135	5 750

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa wewnętrzna oraz zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- tylna zewnętrzna ściana wykonana ze stali galwanizowanej
- cyfrowy wyświetlacz
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- termostat elektroniczny
- automatyczne odparowanie skroplin
- samoamykające się drzwi wyposażone w zamek
- wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: $-2 \div +8 / -17 \div -22^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy/mroźniczy: R-134a 300/390 g
- klasa klimatyczna: 4
- grubość izolacji 50 mm (materiał: CSH10 - cyklopentan)
- zasilanie: 230 V



230V



$-2 \div +8^{\circ}\text{C}$



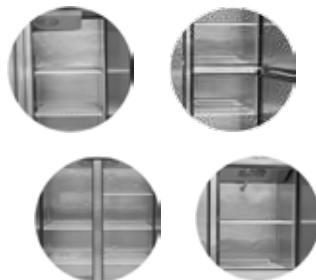
$-17 \div -22^{\circ}\text{C}$



R-134a



drzwi
na klucz



kompresor chłodniczy: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
kompresor mroźniczy: NE2134Z o mocy 1/2 KM



kompresor chłodniczy: NE2134Z o mocy 1/2 KM
kompresor mroźniczy: NE2134Z o mocy 1/2 KM

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	półki	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1010005	1200 x 745 x 1950	450+450	700	3	2	6 kWh/dobę	155	7 790
1010006	1800 x 745 x 1950	900+450	750	3	3	8 kWh/dobę	180	9 400

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie elektroniczne
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- termostat elektroniczny
- wymuszony obieg powietrza
- czynnik chłodniczy R600a
- 2 kółka jezdne
- w modelach:
1010023, 1010024, 1010025 – drzwi przeszklone
- wnętrze tworzywo ABS



1010019



1010018



1010017



NOWOŚĆ



1010025



1010024



1010023

NOWOŚĆ

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1010017	600 x 650 x 870	170	180	1	1 990
1010018	600 x 650 x 1870	380	230	1	3 100
1010019	775 x 720 x 1885	590	235	1	3 500
1010023	600 x 650 x 870	170	180	1	2 700
1010024	600 x 650 x 1870	380	230	1	3 650
1010025	775 x 720 x 1885	590	235	1	4 550

Parametry i wyposażenie standardowe:

- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze do 43°C
- nowoczesny sterownik termostatu
- monoblokowy układ chłodniczy
- efektywna izolacja o grubości 70mm wykonana z cyklopentanu
- zachowanie równomiernej temperatury dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- konstrukcja przystosowana do pojemników GN2/1
- elektroniczne sterowanie
- samozamykające się drzwi
- możliwość zamknięcia na klucz
- w opcji kółka jezdne

NOWOŚĆ



1010021



1010022

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1010021	740 x 828 x 2050	650	523	1	5 900
1010022	1480 x 828 x 2050	1350	727	2	8 300

SZAFY MROŻNICZE MONOBLOKOWE NIERDZEWNE

Parametry i wyposażenie standardowe:

- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze do 43°C
- nowoczesny sterownik termostatu
- monoblokowy układ chłodniczy
- efektywna izolacja o grubości 70mm wykonana z cyklopentanu
- zachowanie równomiernej temperatury dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- konstrukcja przystosowana do pojemników GN2/1
- elektroniczne sterowanie
- samozamykające się drzwi
- możliwość zamknięcia na klucz
- w opcji kółka jezdne

NOWOŚĆ



1020015



1020016

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1020015	740 x 828 x 2050	650	625	1	7 500
1020016	1480 x 828 x 2050	1350	1074	2	9 900

NICTWO



1020001



1020002

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- zakres temperatur: $-22 \div -17^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-134a/ R-404a
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA)
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe - plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- zasilanie: 230 V



1020003



1020004

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	półki	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1020001	600 x 745 x 1950	400	454	3	1	4 kWh/dobę	90	5 000
1020002	730 x 845 x 2130	700	520	3	1	10 kWh/dobę	120	5 750
1020003	1318 x 845 x 2130	1400	830	6	2	10 kWh/dobę	185	8 300
1020004	1200 x 745 x 1950	900	741	6	2	8,5 kWh/dobę	135	6 650

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED na wewnętrznych krawędziach drzwi
- automatyczne odszranianie i odparowywanie skroplin
- izolowana poliuretanem 60mm (pozbawiona CFC i HCFC)
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- elektroniczny termostat i cyfrowy wyświetlacz temperatury
- drzwi samozamykające z uszczelką magnetyczną
- zakres temperatur: $-22 \div -17^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-404a
- klasa klimatyczna: 5
- zasilanie: 220-240 V



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	półki	drzwi	waga (kg)	cena netto PLN
1020005	730 x 845 x 2130	700	520	4	1	120	7 200

SZAFKY MROŻNICZE NIERDZEWNE

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie elektroniczne
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- termostat elektroniczny
- wymuszony obieg powietrza
- czynnik chłodniczy R600a
- 2 kółka jezdne



1020012



1020013



1020014

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1020012	600 x 650 x 870	170	170	1	2 400
1020013	605 x 650 x 1870	380	545	1	3 800
1020014	775 x 720 x 1885	590	545	1	4 650

NOWOŚĆ

NICTWO



NOWOŚĆ
LINIA 600

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: -2 ÷ +8°C
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy z prawej strony
- zasilanie: 230 V
- stół przystosowany do pojemników gastronomicznych GN1/1



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1030001	1360 x 700 x 850	280	250	2	4 550
1030003	1795 x 700 x 850	420	300	3	5 450
1030026	1360 x 600 x 850	200	250	2	4 300
1030027	1795 x 600 x 850	350	300	3	5 350

STÓŁ CHŁODNICZY + 2 SZUFLADY AGREGAT Z BOKU



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: -2 ÷ +8°C
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy z prawej strony
- zasilanie: 230 V
- stół przystosowany do pojemników gastronomicznych GN1/1



102

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	szuflady	cena netto PLN
1030002	1360 x 700 x 850	280	250	1	2	6 500
1030004	1795 x 700 x 850	420	300	2	2	6 400
1030005					dodatkowy blok szuflad	1 400

CHŁODN

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- rant tylny
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: $-2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy z prawej strony
- zasilanie: 230 V
- stół przystosowany do pojemników gastronomicznych GN1/1



NOWOŚĆ



1030006



1030008



1030025

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1030006	1360 x 700 x 850	280	250	2	4 900
1030008	1795 x 700 x 850	420	300	3	5 400
1030025	2230 x 700 x 850	560	350	4	6 800

STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM AGREGAT Z BOKU

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: $-2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy z prawej strony
- zasilanie: 230 V
- stół przystosowany do pojemników gastronomicznych GN1/1



1030009



1030007

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	szuflady	cena netto PLN
1030007	1360 x 700 x 850	280	250	1	2	6 300
1030009	1795 x 700 x 850	420	300	2	2	6 900

NICTWO


Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: +2 ÷ +8°C
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy (EMBRACO/ASPERA) na spodzie
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa o wym. GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- klasa klimatyczna: N
- zasilanie: 230 V
- stół przystosowany do pojemników gastronomicznych GN1/1



1030011



1030010

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	waga (kg)	zużycie energii	cena netto PLN
1030010	900 x 700 x 850	300	250	2	72	4,5 kWh/dobę	2 890
1030011	1365 x 700 x 850	380	300	3	90	4,5 kWh/dobę	3 999

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY AGREGAT Z BOKU

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: +2 ÷ +10°C
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy z prawej strony
- zasilanie: 220-240 V
- samozamykające się drzwi przeszklone z magnetyczną uszczelką
- wewnątrz dwa przestawne ruszty
- stół posiada elektroniczny termostat oraz cyfrowy wyświetlacz temperatury
- izolacja wykonana z 60mm poliuretanu (pozbawiony CFC oraz HCFC)



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1030016	1360 x 700 x 850	280	250	2	4 700

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy (EMBRACO/ASPERA) na spodzie
- klasa klimatyczna: N
- izolacja wykonana z poliuretanu (pozbawiony CFC oraz HCFC)
- zasilanie: 230 V



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	szuflady	zużycie energii	cena netto PLN
1030017	900 x 700 x 850	300	250	4	4,5 kWh/dobę	5 350

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z SZYBĄ AGREGAT NA DOLE

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- elektroniczna jednostka sterująca
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- automatyczne odmrażanie
- 2 x ruszt na prowadnicach
- polietylenowa deska do krojenia
- temperatura komory chłodniczej: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-134a
- zasilanie: 230 V



1030013



1030014

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1030013	900 x 700 x 1300	300	250	2	3 500
1030014	1365 x 700 x 850	380	300	3	4 950

Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY AGREGAT NA DOLE



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: +2 ÷ +8°C
- czynnik chłodniczy: R-134a
- klasa klimatyczna: N
- zasilanie: 230 V

NOWOŚĆ



1030019



1030024

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1030019	900 x 700 x 850	300	250	2	4,5 kWh/dobę	72	2 850
1030020	1365 x 700 x 850	380	300	3	4,5 kWh/dobę	90	4 400
1030024	1045 x 700 x 850	290	250	2	4,5 kWh/dobę	78	3 790

Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

STÓŁ CHŁODNICZY AGREGAT NA DOLE Z NADSTAWKĄ



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- sterowanie: cyfrowy sterownik
- zakres temperatur: +2 ÷ +8°C
- agregat chłodniczy na dole
- zasilanie: 230 V
- nadstawka z pokrywą nierdzewną przystosowana jest do 5 lub 8 pojemników GN1/6



1030023



1030022

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1030022	900 x 700 x 1100	300	250	2	4,5 kWh/dobę	72	3 350
1030023	1360 x 700 x 1100	380	300	3	4,5 kWh/dobę	90	5 050

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- granitowy blat roboczy
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy (EMBRACO/ASPERA) na spodzie
- klasa klimatyczna: N
- zasilanie: 230 V



1030015



1030021

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1030015	900 x 700 x 1100	300	250	2	4,5 kWh/dobę	92	3 100
1030021	1365 x 700 x 850	380	300	3	4,5 kWh/dobę	170	5 150

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY AGREGAT NA DOLE

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- cyfrowe sterowanie
- agregat chłodniczy (EMBRACO/ASPERA) na spodzie
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa o wym. GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- klasa klimatyczna: N
- zasilanie: 230 V



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1030012	1400 x 700 x 1100	380	300	3	4,5 kWh/dobę	170	5 000

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z GAROWNIKIEM 7 SZUFLAD



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- cyfrowe sterowanie
- agregat chłodniczy (EMBRACO) z boku
- garownik: 7 wysuwanych szuflad (niechłodzonych)
- stół mieści 14 blach piekarniczych o wymiarach 40x60cm.
- klasa klimatyczna: N
- czynnik chłodniczy R134a
- zasilanie: 220-240V



indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	drzwi	szuflady	waga (kg)	cena netto PLN
1030018	2010 x 800 x 1000	14 blach 400 x 600	260	2	7	350	7 950

Cena nie zawiera blach piekarniczych.

STÓŁ MROŻNICZY Z RANTEM - AGREGAT Z BOKU



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- rant tylny
- cyfrowe sterowanie
- zakres temperatur: $-18 \div -22^{\circ}\text{C}$
- czynnik chłodniczy: R-134a
- agregat chłodniczy z prawej strony
- stół przystosowany do pojemników gastronomicznych GN1/1
- zasilanie: 230 V



104 0002



104 0001

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1040001	1360 x 700 x 850	300	400	2	6 100
1040002	1795 x 700 x 850	380	500	3	6 500

Parametry i wyposażenie standardowe:

- ilość szymb: 2
- obudowa stalowa (kolor biały)
- korpus górny wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego (kolor jasnoszary)
- zakres temperatur: $-18 \div -22^{\circ}\text{C}$ (przy temp. otoczenia: $+32^{\circ}\text{C}$ i wilgotności wzgl. 60%)
- kosz druciany (powlekany) - 2 szt.
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilanie: 230 V
- niski poziom hałasu



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	zużycie energii	cena netto PLN
1100001	1070 x 620 x 875	250	2 kWh/24h	2 020
1100002	1210 x 620 x 875	290	2,3 kWh/24h	2 200
1100003	1340 x 620 x 875	330	2,4 kWh/24h	2 300
1100004	1440 x 765 x 835	500	3 kWh/24h	4 000
1100005	2040 x 765 x 835	700	5 kWh/24h	5 000

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA PRZESZKLONA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zakres temperatur: $-18 \div -22^{\circ}\text{C}$ przy temperaturze otoczenia 32°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- sterowanie: termostat mechaniczny
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilania 230 V
- nowoczesny design
- szybkie i głębokie mrożenie
- niski poziom hałasu
- wykorzystanie technologii przyjaznych dla środowiska



1100006



1100007/ 1100008

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	zużycie energii	cena netto PLN
1100006	740 x 680 x 850	180	240	2,3 kWh/24h	1 950
1100007	1270 x 680 x 850	420	235	2,9 kWh/24h	2 300
1100008	1530 x 680 x 850	520	240	4 kWh/24h	2 800



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- elektroniczne sterowanie
- klasa klimatyczna: N
- zużycie energii: 2,5/3,0 kWh/dobę
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilanie: 230 V
- witryna z hartowanego szkła



Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	zużycie energii	cena netto PLN
1090001	1208 x 395 x 465	3 x GN1/3+1 x GN1/2	170	2,5 kWh/24h	1 990
1090002	1408 x 395 x 465	6 x GN1/3	170	2,5 kWh/24h	2 100
1090003	1508 x 395 x 465	5 x GN1/3+1 x GN1/2	170	2,7 kWh/24h	2 250
1090004	1608 x 395 x 465	7 x GN1/3	170	2,8 kWh/24h	2 300
1090005	1808 x 395 x 465	8 x GN1/3	170	3 kWh/24h	2 550

NADSTAWKA CHŁODNICZA GN 1/4



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- elektroniczne sterowanie
- klasa klimatyczna: N
- zużycie energii: 2,5/3,0 kWh/dobę
- czynnik chłodniczy: R134a
- witryna z hartowanego szkła
- zasilanie: 230 V



Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	zużycie energii	cena netto PLN
1090006	1208 x 335 x 465	5 x GN1/4	170	2,5 kWh/24h	1 850
1090007	1408 x 335 x 465	6 x GN1/4	170	2,5 kWh/24h	2 000
1090008	1508 x 335 x 465	6 x GN1/4	170	2,7 kWh/24h	2 150
1090009	1608 x 335 x 465	7 x GN1/4	170	2,8 kWh/24h	2 250
1090010	1808 x 335 x 465	8 x GN1/4	170	3 kWh/24h	2 400
1090011	2000 x 335 x 430	10 x GN1/4	170	3 kWh/24h	2 700

Parametry i wyposażenie standardowe:

- maksymalna głębokość pojemnika: 15cm
- zakres temperatur: +2... +8°C
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA)
- zasilanie: 230 V



230V



+2÷ +8°C

CYFROWE
STEROWANIE

indeks	wymiary (mm)	pojemność (GN)	moc (W)	cena netto PLN
1090012	1200 x 355 x 435	5	170	1 990
1090013	1400 x 355 x 435	6	170	2 100
1090014	1500 x 355 x 435	6	170	2 300

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA POJ. 352 l

Parametry i wyposażenie standardowe:

- estetyczny wygląd: biała lekko błyszcząca obudowa i czarna rama drzwi
- elektroniczne sterowanie z regulacją temperatury od 0 do 10°C
- pięć półek, które można dowolnie regulować
- niskie zużycie energii elektrycznej tylko 2,98 kWh/24h
- automatyczne odszranianie oraz samoczynne odparowywanie skroplin
- witryna posiada zamek do drzwi
- dwa kółka transportowe ułatwiają przestawianie witryny
- witryna posiada oświetlenie wewnętrzne oraz podświetlany panel reklamowy
- cicha praca agregatu
- izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 50mm
- zakres temperatur: 0 ÷ +10°C
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilanie: 230 V



230V



+0÷ +10°C



R-134a

CYFROWE
STEROWANIE

OSWIETLENIE



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	półki	moc (W)	zużycie energii	cena netto PLN
1070001	620 x 570 x 1845	352	5	245	2,66 kWh/24h	2 450

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA POJ. 430/660 l



1070003



1070002

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa stalowa (kolor biały)
- termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem
- izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 50 mm
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- cicha praca agregatu
- czynnik chłodniczy: R134a
- samoczynne odparowanie skroplin
- oświetlenie wewnętrzne
- podświetlany górny panel reklamowy
- półki druciane plastyfikowane z listwami cenowymi
- wysokość półek dowolnie regulowana
- drzwi otwierane, przeszklone z szybą z hartowanego szkła
- witryna posiada zamek do drzwi
- kółka transportowe
- zasilanie: 230 V



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	półki	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1070002	620 x 630 x 2070	430	300	4	2,98 kWh/dobę	85	2 800
1070003	845 x 730 x 2040	660	515	4	5,5 kWh/dobę	124	4 100

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA POJ. 800/1000 l



Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa stalowa (kolor biały)
- zakres temperatur: 0 ÷ +10°C (przy temp. otoczenia: +16 ÷ +26°C i wilgotności wzgl. 60%)
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilanie: 230 V
- termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem
- izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 50 mm
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- samoczynne odparowanie skroplin
- oświetlenie wewnętrzne
- podświetlany górny panel reklamowy
- półki druciane plastyfikowane z listwami cenowymi
- nadmuch ciepłego powietrza na szybę



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	półki	moc (W)	zużycie energii	cena netto PLN
1070004	1000 x 745 x 2040	800	8	561	6,47 kWh/24h	4 900
1070006	1200 x 745 x 2040	1000	8	650	8,84 kWh/24h	5 100

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA POJ. 800/1000 L DRZWI PRZESUWNE

23

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa stalowa (kolor biały)
- zakres temperatur: 0 ÷ +10°C (przy temp. otoczenia: +16 ÷ +26°C i wilgotności wzgl. 60%)
- czynnik chłodniczy: R134a
- zasilanie: 230 V
- termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem
- izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 50 mm
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- samoczynne odparowanie skroplin
- oświetlenie wewnętrzne
- podświetlany górny panel reklamowy
- półki druciane plastyfikowane z listwami cenowymi
- nadmuch ciepłego powietrza na szybę

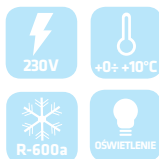


indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	półki	moc (W)	zużycie energii	cena netto PLN
1070005	1000 x 745 x 2040	800	8	561	6,47 kWh/24h	5 100
1070007	1200 x 745 x 2140	1000	8	650	8,84 kWh/24h	5 500

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA POJ. 160 L SLIM

Parametry i wyposażenie standardowe:

- drzwi skrzydłowe
- uchwyt z tworzywa sztucznego
- podwójne szyby drzwiowe dwuszybowe z hartowanego szkła
- drzwi samozamykające
- oświetlenie wewnętrzne LED
- klasa klimatu ST
- kolor: biały



NOWOŚĆ

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	półki	cena netto PLN
1070010	390 x 475 x 1880	110	5	2 500

NICTWO

WITRYNA CHŁODNICZA POJ. 58/78/98 l



1050004/1050005



1050001/1050002/1050003

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zakres temperatur: $+2 \div +12^{\circ}\text{C}$
- wymuszony obieg powietrza
- 2/3/4 półki przestawne
- klasa klimatyczna: N (umiarkowana: $+16 \div +32^{\circ}\text{C}$)
- zasilanie: 230 V
- waga: 30/33,8/38 kg



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	zużycie energii	kolor	cena netto PLN
1050001	428 x 386 x 810	58	130	1,15 kWh/24h	biała	1 800
1050002	428 x 386 x 960	78	180	1,15 kWh/24h	biała	1 800
1050004	428 x 386 x 960	78	180	1,15 kWh/24h	czarna	1 800
1050003	428 x 386 x 1100	98	180	1,15 kWh/24h	biała	2 050
1050005	428 x 386 x 1100	98	180	1,15 kWh/24h	czarna	2 100

WITRYNA CHŁODNICZA BIAŁA 98/235 l



1050006



1050007

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wymuszony obieg powietrza
- 4 półki przestawne
- oświetlenie wewnętrzne
- klasa klimatyczna: N (umiarkowana: $+16^{\circ}\text{C} \dots +32^{\circ}\text{C}$)
- zasilanie: 230 V
- waga: 38/96 kg



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	temp. pracy	cena netto PLN
1050006	515 x 485 x 1650	235	240	$2 \div 12^{\circ}\text{C}$	4 700
1050007	430x385x1155	98	180	$3 \div 8^{\circ}\text{C}$	2 000

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zakres temperatur: $+2 \div +8^{\circ}\text{C}$
- oświetlenie wewnętrzne LED
- wydajny system obiegu powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury
- zasilanie: 230 V



1050009



1050008

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1050008	480 x 480 x 1020	100	210	1	3 100
1050009	680 x 680 x 1750	360	460	1	9 500

WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zakres temperatur: $0 \div +12^{\circ}\text{C}$
- wymuszony obieg powietrza
- energooszczędne oświetlenie diodami LED
- wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- klasa klimatyczna: N (umiarkowana: $+16 \div +32^{\circ}\text{C}$)
- czynnik chłodniczy: R600a
- waga: 57/64/70/71/75 kg
- zasilanie: 230 V



1060002/1060003



1060004



1060005/1060006

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	półki	moc (W)	zużycie energii	cena netto PLN
1060002	702 x 568 x 686	120	2	160	4 kWh/24h	3 200
1060003	880 x 568 x 686	160	2	160	4 kWh/24h	3 600
1060004	710 x 465 x 670	100	2	160	4 kWh/24h	2 300
1060005	710 x 580 x 685	120	2	160	4 kWh/24h	3 100
1060006	885 x 580 x 685	160	2	200	4 kWh/24h	3 600

WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA DO SUSHI LED



NOWOŚĆ

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie: tworzywo sztuczne + szkło
- zakres temperatur: $4 \div +10^{\circ}\text{C}$
- sterowanie: elektroniczne
- szyba prosta, drzwi suwane
- przystosowana do pojemników gastronomicznych GN1/3
- oświetlenie typu LED,
- elektroniczne sterowanie wraz z elektronicznym wyświetlaniem temperatury,
- automatyczne rozmrażanie
- wymuszony obieg powietrza
- zasilanie: 230 V



indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	cena netto PLN
1060012	1131 x 395 x 375	4 x GN1/3	180	2 990
1060013	1307 x 395 x 375	5 x GN1/3	180	3 090
1060014	1483 x 395 x 375	6 x GN1/3	180	3 190

WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA DO SUSHI



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wydajny system obiegu powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury
- zakres temperatur: $0 \div +12^{\circ}\text{C}$
- oświetlenie wewnętrzne LED
- zasilanie: 230 V

NOWOŚĆ



1060009



1060007

indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	cena netto PLN
1060007	1177 x 420 x 265	4 x GN1/3	180	3 650
1060008	1352 x 420 x 265	5 x GN1/3	180	3 900
1060009	1529 x 420 x 265	6 x GN1/3	180	4 000

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wydajny system obiegu powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury
- zakres temperatur: 0 ÷ +12°C
- oświetlenie wewnętrzne LED
- zasilanie: 230 V



NOWOŚĆ



1060010



1060011

indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	cena netto PLN
1060010	1483 x 450 x 330	6 x GN1/3	170	3 300
1060011	1754 x 450 x 380	5 x GN1/2	170	3 400

WITRYNA CHŁODNICZA NA WINO

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wyświetlacz cyfrowy oraz oświetlenie LED
- zakres temperatur: +3 ÷ +22°C
- drewniane wysuwane półki, ułatwiające wyjmowanie wina
- podwójna szyba oraz filtr UV chronią wino przed czynnikami zewnętrznymi
- estetyczny design: czarna obudowa, rama i uchwyt wykonane ze szlifowanej stali nierdzewnej
- czynnik chłodniczy: R600A/R134A
- podwójna szyba z filtrem UV
- zasilanie: 230V



1080001



1080002/1080003/1080004/1080005

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	półki	drzwi	zużycie energii	waga (kg)	cena netto PLN
1080001	395 x 450 x 505	12 butelek	60	3	1	0,4 kWh/dobę	44	1 400
1080002	395 x 495 x 860	24 butelek	117	6	1	0,4 kWh/dobę	44	2 100
1080003	395 x 585 x 1020	38 butelek	117	7	1	0,7 kWh/dobę	69	2 200
1080004	595 x 580 x 1590	126 butelek	170	7	1	1,3 kWh/dobę	69	3 900
1080005	595 x 680 x 1840	180 butelek	170	8	1	1,4 kWh/dobę	69	4 800
1080007	556 x 522 x 440	18 butelek	60	3	1	0,5 kWh/dobę	30	2 100



NOWOŚĆ



1140001



1140002

Parametry i wyposażenie standardowe:

- czynnik chłodniczy: R134a (140g)
- klasa klimatyczna N: umiarkowana: +16° ÷ +32°C
- zakres temperatur: +2÷+8°C
- wymuszony obieg powietrza
- ilość półek: 2
- drzwi suwane
- zasilanie: 230V

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	waga	cena netto PLN
1140001	925 x 540 x 925	223	280	2	75	2 700
1140002	1350 x 540 x 925	335	315	3	91	3 700

CHŁODZIARKA BAROWA PODBLATOWA, DRZWI SKRZYDŁOWE



NOWOŚĆ



1140003



1140004

Parametry i wyposażenie standardowe:

- lakierowana na kolor czarny
- przeszklone drzwi
- wnętrze ze stali nierdzewnej
- 2 półki przestawne
- sterowanie elektroniczne
- oświetlenie wewnętrzne LED
- wymuszony obieg powietrza
- czynnik chłodniczy R-600a

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1140003	600 x 520 x 900	130	150	1	1 900
1140004	900 x 520 x 900	230	210	2	2 500

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa ze stali nierdzewnej
- drzwiczki z tworzywa sztucznego
- chłodzenie powietrzem
- czynnik chłodniczy: R404a
- przyłącze wody 3/4 cala
- zasilanie: 230 V

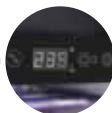


indeks	wymiary (mm)	wydajność	zasobnik na lód (kg)	moc (W)	waga	cena netto PLN
1130001	365 x 490 x 650	do 20 kg/dobę	5	350	33	3 990
1130002	365 x 495 x 650	do 25 kg/dobę	6	350	34	4 800
1130003	365 x 495 x 695	do 30 kg/dobę	10	450	36	5 300

SZAFKA DO SEZONOWANIA MIĘS I SERÓW

Parametry i wyposażenie standardowe:

- waga: 38,5 kg
- napięcie: 240V / 50Hz
- klasa energetyczna: A
- certyfikat: GS, CE
- aktywny wentylator do utrzymywania równomiernej temperatury i wilgotności w komorze
- kraty i haki wykonane ze stali nierdzewnej
- temperatura elektronicznie regulowana w zakresie od 1 ÷ -22 ° C
- wilgotność wewnątrz regulowana w zakresie od 50-85%
- doskonała izolacja termiczna
- wymiowany pojemnik na wodę z monitorowaniem poziomu wody
- zawiera trwały filtr wody
- izolacja odporna na promieniowanie UV
- światło UV antybakteryjne
- bardzo cicha



indeks	wymiary zew. (mm)	wymiary wew. (mm)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1150001	390 x 590 x 870	310 x 480 x 370	60	1	7 400



Parametry i wyposażenie standardowe:

- zakres temp: $-3^{\circ} \div +10^{\circ}\text{C}$
- 4 półki
- oświetlenie LED
- chłodzenie: 185W
- **Climatouch® Lite**: Opatentowana kontrola oferuje 4 mikroklimaty do bezpiecznego i zgodnego z prawem składowania
- mięso dojrzewające (21-200 dni) po 8 dniach konserwacji
- możliwość stworzenia 1 spersonalizowanego mikroklimatu
- **DynaFlow**: Regulowany system wentylacji pośredniej w przypadku kawałków o wadze od 5,9 do 13 kg, aby zapewnić równomierny rozdział powietrza
- **HumiRite**: Gwarantowana stabilność i bezpieczeństwo systemu
- zarządzanie nawilżaniem i odwilżaniem
- zakres osuszania 20%-92%
- **ClimACare**: Monitor wilgotności względnej (RH) o wysokim stopniu zaawansowania
- dokładność dzięki wysokiej jakości czujnikom



indeks	wymiary (mm)	pojemność (kg)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1150002	600 x 600 x 800	80	550	1	cena na telefon
1150003	600 x 600 x 1980	80	550	1	cena na telefon

SZAFKA DO SEZONOWANIA MIĘS EXPOSE



Parametry i wyposażenie standardowe:

- zakres temp: $-3^{\circ} \div +10^{\circ}\text{C}$
- 4 półki
- oświetlenie LED
- chłodzenie: 185W
- **Climatouch® Lite**: Opatentowana kontrola oferuje 4 mikroklimaty do bezpiecznego i zgodnego z prawem składowania
- mięso dojrzewające (21-200 dni) po 8 dniach konserwacji
- możliwość stworzenia 1 spersonalizowanego mikroklimatu
- **DynaFlow**: Regulowany system wentylacji pośredniej w przypadku kawałków o wadze od 5,9 do 13 kg, aby zapewnić równomierny rozdział powietrza
- **HumiRite**: Gwarantowana stabilność i bezpieczeństwo systemu
- zarządzanie nawilżaniem i odwilżaniem
- zakres osuszania 20%-92%
- **ClimACare**: Monitor wilgotności względnej (RH) o wysokim stopniu zaawansowania
- dokładność dzięki wysokiej jakości czujnikom



indeks	wymiary (mm)	pojemność (kg)	moc (W)	drzwi	cena netto PLN
1150004	670 x 600 x 1955	80	550	1	cena na telefon

Parametry i wyposażenie standardowe:

- opatentowany system **Fumotic®** odpowiada za kontrolowanie wilgotności w komorze. Ponadto system pozwala użytkownikowi na wędzenie i aromatyzowanie. Wszystko to odbywa się w niskich temperaturach. Jest to bezpieczny proces i pozostawia niezmienną właściwość organoleptyczną mięsa.
- **Maturmeat®** jest przeciwieństwem sezonowania „na mokro”, gdzie produkt musi być hermetycznie zapakowany i po otwarciu należy go niezwłocznie spożyć. Produkty z naszego urządzenia mogą być przechowywane przez długi okres czasu bez żadnego ryzyka.
- urządzenie jest wyposażone w zaawansowany sterownik z ekranem dotykowym, który automatycznie zarządza wartościami: temperaturą, wilgotnością powietrza, prędkością powietrza, monitoruje pH, pozwala na włączenie funkcji wędzenie/aromatyzowanie oraz zarządzanie czasem receptury.
- **Kontroler Climatouch®** wbudowany w **Maturmeat®**, pozwala szybko rozpocząć następny przepis, tworzyć i zapisywać nowe przepisy, skalibrować opcjonalne dane HACCP oraz sondę do pomiaru pH.
- zakres temp.: -3°C/+35°C
- zasilanie: 230V
- 5 półek



1150005



1150006



1150007



1150008

indeks	wymiary (mm)	pojemność (kg)	moc (W)	drzwi	półki	cena netto PLN
1150005	1100 x 785 x 1320	60	3990	2	4	cena na telefon
1150006	730 x 785 x 2115	100	3990	1	5	cena na telefon
1150007	905 x 785 x 2115	150	3990	1	5	cena na telefon
1150008	1465 x 785 x 2115	200	3990	2	10	cena na telefon

AKCESORIA DO SZAFK CHŁODNICZO-MROŹNICZYCH

index	nazwa	cena netto PLN
1110001	Prowadnica do szaf 1400l	39
1110002	Półka do szaf 1400l	113
1110003	Prowadnica do szaf 700l	39
1110004	Półka do szaf 700l	113
1110005	Półka z zaczepami do szaf 1010004/1020004	113
1110006	Półka z zaczepami do szaf 1010003/1020001	113
1110007	Półka do szafy 1000l/1070006	67
1110008	Półka do szafy 1000l/1070007	67
1110009	Półka do szafy 800l/1070004	67
1110010	Półka do szafy 660l/1070003	57
1110011	Prowadnica do stołu chłodniczego i mroźniczego	39
1110012	Półka do stołu chłodniczego i mroźniczego	58



POZIOM 2
OBRÓBKA
MECHANICZNA

Mikszery uniwersalne	34
Mikszery planetarne	35
Szatkownice	36
Wilki do mięsa	36-39
Kutry	40
Steakery	40-42
Prasa do hamburgerów	42
Nadziewarki do kiełbas	44-45
Piły do kości	45
Krajalnice	46-48
Pakowarki	49-51
Obieraczki	52
Mieszarki do farszu	53



**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- cyfrowy zegar umożliwiający precyzyjne nastawienie czasu pracy
- dźwiękowa sygnalizacja zakończenia zadanego czasu pracy
- trzbiegowa przekładnia
- 8 litrowa nierdzewna dzieża z uchwytami
- z poliwęglanową pokrywą
- planetarny sposób pracy narzędzi roboczych
- trzy narzędzia robocze: różga, mieszadło płaskie, hak
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- zasilanie: 230 V/1N
- obroty: 132/235/421
- waga: 29 kg

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (kW)	cena netto PLN
2100002	300 x 400 x 580	8	0,18	4 750

MIKSER UNIWERSALNY**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- trzbiegowa przekładnia
- nierdzewna dzieża z uchwytami z nierdzewną ażurową pokrywą
- planetarny sposób pracy narzędzi roboczych
- trzy narzędzia robocze: różga, mieszadło płaskie, hak
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- możliwość dokupienia i montażu przystawek do:
 - tarcia, szatkowania i mielenia



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (kW)	zasilanie	obroty	cena netto PLN
2100003	410 x 470 x 780	10	0,25	230 V/1N	106/196/358	8 763
2100004	470 x 540 x 850	20	0,4	230 V/1N	106/196/358	9 602
2100005	570 x 557 x 910	25	0,55	230 V/1N	108/183/352	10 653
2100006	570 x 557 x 910	25	0,55	400 V/3N	108/183/352	10 863
2100007	630 x 720 x 1300	40	1,20	400 V/3N	99/176/320	20 946
2100008	630 x 720 x 1300	50	1,50	400 V/3N	99/176/320	21 996
2100009	630 x 720 x 1300	60	2,20	400 V/3N	99/176/320	24 937

AKCESORIA DO MIKSERÓW

nazwa	indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
przystawka wilk	2100010	205 x 300 x 290	2 460
przystawka szatkownica	2100011	-	4 982
podstawa pod mikser	2100012	-	1 158
redukcja do miksera 22-24 l.	2100013	-	2 550

MECHA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- regulacja obrotów: 94/140/333 obr./min.
- zasilanie: 230V
- dzieża ze stali nierdzewnej
- osłona bezpieczeństwa
- kolor: biały
- maksymalna ilość wyrabianego ciasta: 5/6 kg
- hak (do wyrabiania ciasta drożdżowego oraz makaronowego)
- mieszadło (do mieszania wieloskładnikowych mas tj. składników ciast, mięsa mielonego, pasztetów, ucierania sera na sernik, itp.)
- różga (do ubijania lekkich mas, które muszą być dobrze napowietrzone tj. śmietany, jaj, ciast biszkoptowych, kremów maślanych i budyniowych, majonezów)



indeks	wymiary (mm)	dzieża wym. wew. (mm)	pojemność (l)	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
2100017	430 x 520 x 780	śr. 320, h:290	20	750	90	3 800
2100018	430 x 520 x 820	śr. 320, h:325	25	1100	105	4 700
2100021	Dzieża 20 l do miksera 2100017					400
2100022	Dzieża 30 l do miksera 2100018					400

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie: stal nierdzewna, stal lakierowana
- zasilanie: 230 V
- kolor: biały
- hak (do wyrabiania ciasta drożdżowego oraz makaronowego)
- mieszadło (do mieszania wieloskładnikowych mas tj. składników ciast, mięsa mielonego, pasztetów, ucierania sera na sernik, itp.)
- różga (do ubijania lekkich mas, które muszą być dobrze napowietrzone tj. śmietany, jaj, ciast biszkoptowych, kremów maślanych i budyniowych, majonezów)


MIKSER PLANETARNY

indeks	wymiary (mm)	prędkość obrotowa	pojemność (l)	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
2100019	400 x 250 x 410	[obr/min]: 40 - 250	7	325	12,2	1 790
2100020	350 x 230 x 400	[obr/min]: 40 - 260	5	300	14,2	1 800

NICZNA

**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- obudowa z aluminium
- waga: 27 kg
- zasilanie: 230 V

W zestawie znajduje się 5 tarcz:

- plastry 2 mm
- plastry 4 mm
- wiórki 3 mm
- wiórki 4 mm
- wiórki 7 mm

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
2070001	530 x 240 x 510	550	2 600

indeks	nazwa	cena netto PLN
2070002	tarcza do ziemniaków	270
2070003	tarcza do kostki 10 x 10	465
2070004	tarcza do kostki 8x8	415
2070005	tarcza plastry 2 mm	182
2070006	tarcza do frytek 10 mm	432

indeks	nazwa	cena netto PLN
2070008	tarcza do plasterów 4 mm	182
2070009	tarcza wiórki 3 mm	182
2070010	tarcza wiórki 4 mm	182
2070011	tarcza wiórki 7 mm	182
2070012	tarcza do frytek 8 mm	415
2070013	tarcza plastry faliste 2 mm	182

WILK DO MIĘSA 8/12/22/22 UNGER**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- obudowa oraz wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej.
- sitko 6 mm
- sitko 8 mm
- nóż jednostronny
- lejek do kiełbas
- popychacz
- średnica otworu wsadowego: 50 mm
- bieg wsteczny
- zasilanie: 230 V

Wilk 2010015 posiada:

- średnica otworu wsadowego: 50 mm
- potrójny system mielący UNGER (2x szarpak, 2x nóż, sitko)
- bieg wsteczny
- 2 noże dwustronne
- szarpak 15 mm
- szarpak 16 mm

indeks	wymiary (mm)	wydajność	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
2010024	210 x 200 x 315	do 80 kg/godz.	550	19	1 600
2010002	420 x 265 x 548	do 150 kg/godz.	735	21	2 070
2010003	490 x 305 x 607	do 250 kg/godz.	900	29	2 800
2010015	490 x 305 x 607	do 300 kg/godz.	900	31	3 400

Parametry i wyposażenie standardowe

- średnica otworu wsadowego: 50 mm
- prędkość obrotowa: 190 obr./min.
- sitko 6 mm/sitko 8 mm
- popychacz
- zasilanie: 230 V

Wyposażenie dodatkowe (za dopłatą):

- sitko 3.5 mm
- sitko 6 mm
- nożyk

2010010/2010C



2010009



indeks	wymiary (mm)	wydajność	sitko (mm)	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
2010009	415 x 230 x 415	do 120 kg/godz.	Ø 70	750	27	1 470
2010010	225 x 410 x 445	do 250 kg/godz.	Ø 82	800	34	2 470
2010026	265 x 510 x 565	do 320 kg/godz.	Ø 100	1500	68	4 400

Parametry i wyposażenie standardowe:

- średnica otworu montażowego: 10 mm
- grubość: 10 mm

indeks	sitko (mm)	średnica oczek (mm)	cena netto PLN
2010011	Ø 82	3,5	98
2010012	Ø 82	6	98
2010013	Ø 82	10	98

SITKO DO WILKA 22SS /82 MM



Parametry i wyposażenie standardowe:

- średnica otworu montażowego: 13 x 13 mm
- grubość: 11,5 mm

indeks	średnica (mm)	cena cenna PLN
2010014	Ø 73	54

NÓŻ DO WILKA 22SS



Parametry i wyposażenie standardowe:

- średnica otworu montażowego: 10 mm
- grubość: 9,5 mm

indeks	sitko (mm)	średnica oczek (mm)	cena netto PLN
2010004	Ø 70	3,5	98
2010005	Ø 70	4,5	98
2010006	Ø 70	6	98
2010007	Ø 70	10	98

SITKO DO WILKA 12SS /70 MM



Parametry i wyposażenie standardowe:

- średnica otworu montażowego: 10 x 10 mm
- grubość: 9,5 mm

indeks	średnica (mm)	cena cenna PLN
2010008	Ø 65	54

NÓŻ DO WILKA 12SS



WILK DO MIĘSA LINE 70



Parametry i wyposażenie standardowe:

- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej
- zestaw tnący: Unger R70
- średnica sitka: 70 mm
- prędkość ostrza: 140 obr/min
- wydajność maksymalna: 150 kg/h
- masa: 20.0 kg
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	wydajność	moc (W)	cena netto PLN
2010016	200 x 470 x 380	do 150 kg/godz.	600	3 990

WILK DO MIĘSA TC12-CE



Parametry i wyposażenie standardowe:

- średnica otworu wsadowego: 45 mm
- waga: 22 kg
- poziom hałasu: <65dB
- 2 sitka (6 i 8 mm)
- nóż jednostronny
- lejek do kiełbas
- popychacz
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	wydajność	moc (W)	cena netto PLN
2010017	400 x 240 x 400	do 150 kg/godz.	750	2 250

WILK DO MIĘSA POJEDYNCZE MIELENIE P22/P32



Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa w całości ze stali nierdzewnej 18/8
- system mielenia ENTERPRISE – nóż + sitko
- średnica sitka: 82,5 mm
- zdejmowana taca podawcza wykonana ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 400V

NOWOŚĆ

indeks	wymiary (mm)	wydajność	moc (W)	cena netto PLN
2010018	350 x 500 x 550	do 250 kg/godz.	1500	10 500
2010019	350 x 500 x 550	do 250 kg/godz.	1500	12 000

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa w całości ze stali nierdzewnej 18/8
- system mielenia ENTERPRISE – nóż + sitko
- średnica sitka: 82,5 mm
- zdejmowana taca podawcza wykonana ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 400V



NOWOŚĆ

indeks	wymiary (mm)	wydajność	moc (W)	cena netto PLN
2010020	350 x 500 x 550	do 250 kg/godz.	1500	11 500
2010021	350 x 500 x 550	do 400 kg/godz.	1500	13 400

WILK DO MIĘSA POJEDYNCZE MIELENIE PR32/ PODWÓJNE MIELENIE PR98 Z SYSTEMEM CHŁODZENIA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa w całości ze stali nierdzewnej 18/8
- zdejmowana taca podawcza wykonana ze stali nierdzewnej
- system chłodzenia z elektronicznym termostatem
- czynniki chłodnicze R134A-110gr
- system chłodzenia tacy i wylotu
- przezroczysta pokrywa
- łatwy dostęp do części wewnętrznych
- zasilanie: 400V

2010022

- system mielenia ENTERPRISE – nóż + sitko
- średnica sitka: 100 mm

2010023

- system mielenia UNGER – szarpak + podwójny nóż + sitko
- średnica sitka: 98 mm

NOWOŚĆ



indeks	wymiary (mm)	wydajność	moc (W)	cena netto PLN
2010022	360 x 525 x 576	do 400 kg/godz.	2240	20 800
2010023	360 x 525 x 576	do 400 kg/godz.	2240	21 800

NICZNA



Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa ze stali nierdzewnej
- zdejmowana miska, którą można myć w zmywarce oraz przechowywać w lodówce
- solidna pokrywa z przezroczystego poliwęglanu
- możliwość oceny stopnia zmielenia produktu
- otwór z korkiem w pokrywie
- blokada pokryw
- antypoślizgowe nóżki
- płynna regulacja obrotów
- łatwy montaż
- waga: 19,8/21,2/23,5kg
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
2020001	575 x 365 x 450	6	950	1 820
2020002	575 x 385 x 475	9	950	2 000
2020003	575 x 385 x 520	12	950	2 500

STEAKER ELEKTRYCZNY DO MIĘSA

(ZESTAW: NAPĘD + PRZYSTAWKA KOTLECIARKA)



Dane techniczne steaker:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- waga: 16,5 kg
- zasilanie: 230 V

Dane techniczne przystawki:

- obudowa ze stali nierdzewnej
- szerokość gardzieli: 17,5 cm
- 2 wałki tnąco - formujące (po 37 ostrzy każdy)
- wydajność: do 400 kotletów/godz.
- waga: 5,6 kg

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
2030001	steaker 250 x 250 x 352	735	2 500
	przystawka 320 x 170 x 280	-	

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa ze stali nierdzewnej
- szerokość gardzieli: 17,5 cm
- 2 wałki tnąco - formujące (po 37 ostrzy każdy)
- wydajność: do 400 kotletów/godz.



indeks	wymiary (mm)	wydajność kotletów/h	cena netto PLN
2030002	320 x 170 x 280	400	1 100

STEAKER, KOTLECIARKA, ROZGNIATACZ DO MIĘSA KT**Charakterystyka produktu:**

Prasa do mięsa, nazywana też kotleciarką lub steakerem, gwarantuje cienie, kruche mięso i drób bez utraty wagi. Kawałki mięsa jednakowej grubości pozostające soczyste w czasie smażenia. Urządzenie jest szybkie i efektywne, prasując do 500 kawałków mięsa na godzinę, z naciskiem roboczym aż 3000 kg, wykorzystując bezstopniową regulację ciśnienia. Istnieje możliwość dopasowania powtarzalnej grubości produktu gotowego, ze standardową grubością w zakresie od 1,0 do 30 mm. Nowy model maszyn KT jest szybszy, technicznie lepszy, ma mniejszą wagę, nie wymaga od operatora korzystania z dwóch przycisków - hydrauliczny cylinder maszyny aktywowany będzie automatycznie po wsunięciu stołu do wewnątrz, po czym magnetyczne złącza spowodują ruch cylindra w dół.

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obroty wyjściowe: 75-230 obr/min
- regulacja obrotów: płynna bezstopniowa
- wydajność: 500 szt./godzinę
- masa: 175 kg
- zasilanie: 400V/50Hz/3 fazowe



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena PLN
2030008	500 x 815 x 730	1100	na telefon

**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- obroty wyjściowe: 75-230 obr/min
- regulacja obrotów: płynna bezstopniowa
- rodzaj wyjścia: poziome
- masa: 9,5 kg
- zasilanie: 230 V/50 Hz

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
2030004	195 x 310 x 250	600	2 600

OBUDOWA DO STEAKERA**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- masa 3,75 kg

indeks	wymiary (mm)	otwór wrzutowy (mm)	cena netto PLN
2030005	307 x 151 x 248	164 x 20	1 300

NACINARKA DO STEAKERA**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- odległość między tarczami nożowymi wynosi 3 mm
- masa - 3,45 kg

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
2030006	309 x 145 x 80	2 400

KOTLECIARKA DO STEAKERA**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- regulowana grubość zgniatania:
2,5-4,5-6,5 mm (3 stopnie)
- masa: 2,65 kg

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
2030007	309 x 145 x 80	2 200

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA**Charakterystyka produktu:**

Doskonała prasa do ręcznego formowania hamburgerów. Wykonana z aluminium anodowanego, elementy bezpośrednio stykające się z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej. Podstawa wyposażona w gumową podkładkę zapewniającą dobrą przyczepność na powierzchni blatu roboczego co zwiększa bezpieczeństwo w czasie pracy.

indeks	wymiary (mm)	średnica hamburgera (mm)	cena netto PLN
2130001	175 x 370 x 500	100	1 200
2130002	175 x 420 x 530	130	1 400



eloma

www.poziom21.pl



BERTO'S[®]
the best catering equipment

www.poziom21.pl



p21
kuchnia profesjonalisty

44 NADZIEWARKA DO KIEŁBAS - POZIOMA (LAKIEROWANA)



Parametry i wyposażenie standardowe:

- typ pracy: poziomy
- nierdzewny pojemnik na farsz
- lakierowana obudowa

W wyposażeniu lejki ze stali nierdzewnej o średnicy:

- 15 mm
- 21 mm
- 31 mm
- 37 mm

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
2050001	430 x 205 x 200	3	770
2050002	550 x 205 x 200	5	800
2050003	690 x 205 x 200	7	960

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS - PIONOWA (LAKIEROWANA)



Parametry i wyposażenie standardowe:

- typ pracy: pionowy
- nierdzewny pojemnik na farsz
- lakierowana obudowa

W wyposażeniu lejki ze stali nierdzewnej o średnicy:

- 15 mm
- 21 mm
- 31 mm
- 37 mm

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
2050005	300 x 300 x 550	3	730
2050006	300 x 300 x 660	5	800
2050007	300 x 300 x 800	7	900

MECHA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- typ pracy: pionowy
- mechanizm przekładniowy
- dwie prędkości obrotowe
- wykonanie ze stali nierdzewnej

W wyposażeniu lejki ze stali nierdzewnej o średnicy:

- 15 mm/3l
- 16 mm/12/15l
- 21 mm/3l
- 22 mm/12/15l
- 31 mm/3l
- 32 mm/12/15l
- 37 mm/3l
- 38 mm/12/15l



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
2050008	300 x 300 x 530-710	3	990
2050009	370 x 330 x 660-970	12	1300
2050010	370 x 330 x 735-1115	15	1400

PIŁA DO MIĘSA Z KOŚCIĄ INOX DŁ. 1650 MM

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie: stal nierdzewna
- długość taśmy tnącej: 1650 mm
- powierzchnia tnąca: 210 mm
- waga urządzenia netto: 43kg
- zasilanie: 230 V



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
2040001	460 x 470 x 900	750	4 500

**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- krajalnica bardzo prosta i bezpieczna w obsłudze
- dzięki wykonaniu z anodyzowanego aluminium urządzenie łatwo utrzymać w czystości
- dzięki zamocowanej płycie dociskowej krajalnica jest bardzo ekonomiczna (nie zostają nam odpadki)
- regulacja grubości: 0÷12 mm
- wbudowana ostrzałka noża
- wentylowany silnik
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	średnica noża (mm)	moc (W)	cena netto PLN
2060001	440 x 380 x 350	220	120	1 335
2060002	480 x 380 x 380	250	150	1 533
2060003	540 x 490 x 440	275	250	2 051
2060004	570 x 470 x 440	300	250	2 193

KRAJALNICA DO WĘDLIN WZMOCNIONA ANODOWANA**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- krajalnica bardzo prosta i bezpieczna w obsłudze
- dzięki wykonaniu z anodyzowanego aluminium urządzenie łatwo utrzymać w czystości
- dzięki zamocowanej płycie dociskowej krajalnica jest bardzo ekonomiczna (nie zostają nam odpadki)
- wbudowana ostrzałka
- regulacja grubości: 0÷12 mm
- wbudowana ostrzałka noża
- wentylowany silnik
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	średnica noża (mm)	moc (W)	cena netto PLN
2060005	480 x 390 x 410	250	120	1 979
2060006	540 x 490 x 440	275	150	2 554

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stopu anodowanego aluminium zapewnia bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością oraz łatwość czyszczenia
- antypoślizgowe nóżki gwarantują, że krajalnica nie przesunie się nam w trakcie krojenia
- odpowiedni kąt nachylenia noża pozwala łatwo kroić nawet twarde wędliny
- możliwość domówienia noża pokrytego teflonem – cena na telefon
- regulacja grubości - 0÷15 mm
- prędkość obrotowa noża - 300 obr/min
- wbudowana ostrzałka noża
- zasilanie - 230 V



indeks	wymiary (mm)	średnica noża (mm)	stół podawczy (mm)	waga (kg)	moc (W)	cena netto PLN
2060007	520 x 360 x 315	195	160 x 140	10	132	1 600
2060008	580 x 405 x 340	220	190 x 160	13,5	140	1 600
2060009	520 x 460 x 370	250	220 x 190	15,5	150	1 900
2060010	620 x 470 x 410	275	220 x 210	16,5	185	2 300
2060011	650 x 520 x 440	300	220 x 210	19	220	2 700

KRAJALNICA DO WĘDLIN RĘCZNA VOLANO- PROFESJONAL**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- wymiary stołu podawczego: 190 x 230 mm
- regulacja grubości: 0÷2 mm
- wbudowana ostrzałka noża
- kolor: czerwony
- waga krajalnicy: 45,5 kg
- waga podstawy: 72 kg



indeks	wymiary (mm)	średnica noża (mm)	cena netto PLN
2060012/krajalnica	600 x 720 x 740	300	12 500
2060013/podstawa	500 x 650 x 800	-	4 000

NICZNA

NOWOŚĆ



Parametry i wyposażenie standardowe:

- długość chleba max.: 500 mm
- wysokość chleba: 140 mm
- zasilanie: 230 V
- przeznaczona do: restauracji, szpitali, piekarni, sklepów, wszelkich punktów zbiorowego żywienia
- krajalnica kroi chleb każdego rozmiaru na równej wielkości kromki
- krajalnica przeznaczona do bardzo twardych chlebów z dużą ilością ziaren jak i miękkich chlebów np. tostowych
- łatwe i precyzyjne dostosowanie do rozmiaru i rodzaju chleba
- noże krojące wykonanie zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- wzmocniona obudowa, malowana proszkowo
- elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- cicha praca bez wibracji
- posiada 1 parę kółek ułatwiających przesuwanie krajalnicy
- dzwignia nie wymaga konserwacji oraz dodatkowego naoliwiania
- urządzenie łatwe w utrzymaniu czystości
- wyjmowana pojemna szuflada na okruszki
- w standardzie skośna półka odkładcza
- wyłącznik bezpieczeństwa

indeks	wymiary (mm)	ilość noży	moc (W)	grubość kromki	waga (kg)	cena netto PLN
2060021	650 x 720 x 1100	44	370	11 mm	130	6 800
2060022	650 x 720 x 1100	34	370	13 mm	130	6 750

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- dwa programy manualne
- listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- regulacja siły zgrzewu



indeks	wymiary (mm)	listwa (mm)	cena netto PLN
2090004	355 x 300 x 160	330	1 600

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA**Parametry i wyposażenie standardowe:**

Pakowarki próżniowe są przeznaczone do **pakowania produktów spożywczych i artykułów przemysłowych**.

Technika pakowania polega na wytworzeniu próżni wewnątrz woreczka stanowiącego opakowanie towaru i wykonaniu zgrzewu zamykającego. Procesy te zachodzą wewnątrz zamkniętej komory pakowarki próżniowej.

Aby zapewnić możliwość łatwego dostosowania parametrów pakowarki do wymogów użytkownika, oferujemy **trzy modele urządzeń o zróżnicowanej wielkości komory pakującej**.

Pakowarki są dostarczane razem z zestawem akcesoriów eksploatacyjnych zawierającym butelkę oleju do pompy próżniowej, zapasową uszczelkę pokrywy komory próżniowej, zapasowe elementy listwy grzewczej, oraz taśmę grzewczą i taśmę ochronną z tkaniny teflonowej.

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wydajność pompy: 10 m³/h/ 20 m³/h
- ilość listew zgrzewających: 1
- cyfrowe sterowanie
- ciśnieniomierz



indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	listwa (mm)	moc (W)	cena netto PLN
2090007	330 x 480 x 360	280 x 385 x (80+40)	260	370	4 300
2090008	370 x 480 x 430	320 x 370 x (135+35)	300	370	5 200
2090009	560 x 425 x 460	450 x 370 x 220	350	370	6 600



Charakterystyka produktu:

Jumbo to w pełni profesjonalne i nowoczesne urządzenie stołowe obudowa pakowarki ze stali nierdzewnej

- głęboko tłoczona komora próżniowa z zaokrąglonymi narożnikami - dla zachowania optymalnego poziomu higieny oraz by ułatwić proces czyszczenia maszyny
- pokrywa z poliwęglanu
- awaryjny przycisk STOP, za pomocą którego można przerwać częściowo cykl pracy lub też zupełnie wstrzymać funkcjonowanie urządzenia
- cyfrowy panel sterowania
- funkcja konserwacji i czyszczenia oleju
- funkcja serwisowa informująca o konieczności wymiany oleju
- sterowana cyfrowo pompa próżniowa firmy Busch, uzyskująca aż 99,80% próżni
- krótki cykl pakowania
- zdejmowalne listwy zgrzewające
- listwa podwójnego zgrzewu 2 x 3,5 mm (w celu lepszego zabezpieczenia pakowanych produktów przed utratą tłuszczu i wilgoci)
- 3 lata gwarancji
- zasilanie - 230V

Dodatkowe opcje:

- listwa zgrzewcza-odcinająca (1 x 3,5 mm + 1 x 1,1 mm)
- podajnik do pakowania produktów sypkich i płynnych
- wkładki do pakowania pojemników GN
- zestaw do standardowej konserwacji

**3 LATA
GWARANCJI**



2090020



2090023



2090025



2090026

indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	moc (W)	dł. listwy zgrz	wydajność pompy	symbol	cena netto PLN
2090020	450 x 330 x 295	310 x 280 x 85	300	280 mm	4 m ³ /h	M J	7 839
2090021	450 x 330 x 295	310 x 280 x 85	400	280 mm	8 m ³ /h	J P	8 716
2090022	525 x 450 x 370	370 x 350 x 150	400	350 mm	8 m ³ /h	J 30	10 472
2090023	525 x 450 x 385	370 x 350 x 150	400	350 mm	16 m ³ /h	J 35	12 228
2090024	525 x 480 x 430	370 x 420 x 180	550	420 mm	16 m ³ /h	J 42	13 169
2090025	525 x 480 x 430	370 x 420 x 180	550	2 x 420 mm	16 m ³ /h	J 42-2L	14 831
2090026	610 x 480 x 470	460 x 420 x 180	550	420 mm	16 m ³ /h	J 42 XL	15 050
2090027	610 x 480 x 470	460 x 420 x 180	550	2 x 420 mm	16 m ³ /h	J 42 XL 26	16 712



Charakterystyka produktu:

- obudowa pakowarki ze stali nierdzewnej
- głęboko tłoczona komora próżniowa z zaokrąglonymi narożnikami - dla zachowania optymalnego poziomu higieny oraz by ułatwić proces czyszczenia maszyny
- pokrywa z poliwęglanu
- awaryjny przycisk STOP, za pomocą którego można przerwać częściowo cykl pracy lub też zupełnie wstrzymać funkcjonowanie urządzenia
- cyfrowy panel sterowania
- funkcja konserwacji i czyszczenia oleju
- funkcja serwisowa informująca o konieczności wymiany oleju
- sterowana cyfrowo pompa próżniowa firmy Busch, uzyskująca aż 99,80% próżni
- krótki cykl pakowania
- zdejmowalne listwy grzewące
- listwa podwójnego grzewu 2 x 3,5 mm (w celu lepszego zabezpieczenia pakowanych produktów przed utratą tłuszczu i wilgoci)
- możliwość programowania - 10 programów
- możliwość zastosowania listwy pojedynczego grzewu płaskiego 1 x 8,0 mm
- w wybranych modelach dwie listwy grzewące - podwójna wydajność
- 3 lata gwarancji
- zasilanie - 230V

Dodatkowe opcje:

- listwa grzewcza-odcinająca (1 x 3,5 mm + 1 x 1,1 mm),
- listwa szerokiego grzewu (1 x 8,0 mm),
- sensor H2O (czujnik, detektor punktu wrzenia),
- sensor Vacuum Plus (czujnik poziomu próżni),
- podajnik do pakowania produktów sypkich i płynnych,
- wkładki do pakowania pojemników GN,
- możliwość pakowania w gazie obojętnym MAP
- zestaw do standardowej konserwacji
- drukarka termotransferowa Zebra Technologies

**3 LATA
GWARANCJI**



2090029



2090033



2090034

indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	moc (W)	dł. listwy grz	wydajność pompy	symbol	cena netto PLN
2090028	525 x 450 x 385	370 x 350 x 150	550	350 mm	16 m ³ /h	B 35	13 169
2090029	520 x 480 x 450	370 x 420 x 180	1000	420 mm	21 m ³ /h	B 42	15 364
2090030	520 x 480 x 450	370 x 420 x 180	1000	2 x 420	21 m ³ /h	B 42-L2	17 057
2090031	610 x 490 x 420	370 x 420 x 180	1000	420	21 m ³ /h	B 42 XL	17 370
2090032	610 x 490 x 420	370 x 420 x 180	1000	2 x 420	21 m ³ /h	B 42 XL-2L	19 063
2090033	530 x 700 x 440	410 x 520 x 185	1000	2 x 410	21 m ³ /h	B 52-2L	18 938
2090034	530 x 700 x 440	410 x 520 x 185	1000	620	21 m ³ /h	B 62	18 938

NICZNA

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW NIERDZEWNIA 8A/15A/30A



Parametry i wyposażenie standardowe:

- miejsce montażu obieraczki powinno być wyposażone w instalację elektryczną, przyłącze wody oraz odpływ w postaci kratki ściekowej.
- wykonanie: stal nierdzewna
- wydajność: 240÷480/480÷900 kg/godz.
- dno pokryte korundem
- panele ściernic boczne pokryte korundem – łatwa wymiana
- zasilanie: 230 V
- waga: 42/67/72 kg

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
2080001	450 x 460 x 825	8	550	2 990
2080002	530 x 520 x 875	15	750	3 800
2080005	600 x 600 x 100	30	1500	5 500

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW NIERDZEWNIA 15/20



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie: stal nierdzewna
- timer: 0÷5 minut
- separator obierzyn
- czas obierania zależy od wielkości oraz typu warzyw i wynosi 1,5÷5 min.
- wsad jednorazowy: 7/10 kg
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	wydajność	moc (kW)	cena netto PLN
2080003	420 x 580 x 1100-1500	15	300 kg/h	0,75	4 500
2080004	480 x 630 x 1130-1530	20	400 kg/h	0,95	4 900

SEPARATOR OBIERZYN

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
2080006	352 x 325 x 220	600

Parametry i wyposażenie standardowe:

- urządzenie dla zakładów gastronomicznych, restauracji, lokali gastronomicznych
- Przeznaczone do wyrabiania:
 - różnych rodzajów farszów (pierogi, krokiety, pasztety)
 - mięsa
 - mięsa na kiebasę
 - surówek
 - sałatek
 - produktów sypkich
- wysoki standard pracy oraz utrzymania higieny
- uchylna dzieźa, wyjmowany hak
- stopień ochrony: IPX1
- zasilanie: 230 V
- waga: 138 kg



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
2140002	820 x 510 x 1100	50	1100	8 600

MIESZARKA DO FARSZU**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- silnik wentylowany 2HP
- skrzynia biegów z przekładnią olejową, szlifowane i hartowane koła zębate
- skrzynia przekładniowa z podwójnym uszczelnieniem
- mikroprzełącznik bezpieczeństwa na pokrywie
- wyjmowane ramię mieszania ze stali nierdzewnej AISI 304
- otwór wylotowy przedniej części do wyjmowania wału i wyładowania produktu
- stopień ochrony IP 54 z odwróceniem
- zasilanie: 230 V



2140003/ 2140004

indeks	wymiary (mm)	wymiary zbiornika (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
2140003	680 x 365 x 530	300 x 400	42	1100	12 500
2140004	750 x 465 x 595	410 x 480	88	1100	13 900

NICZNA



POZIOM 3

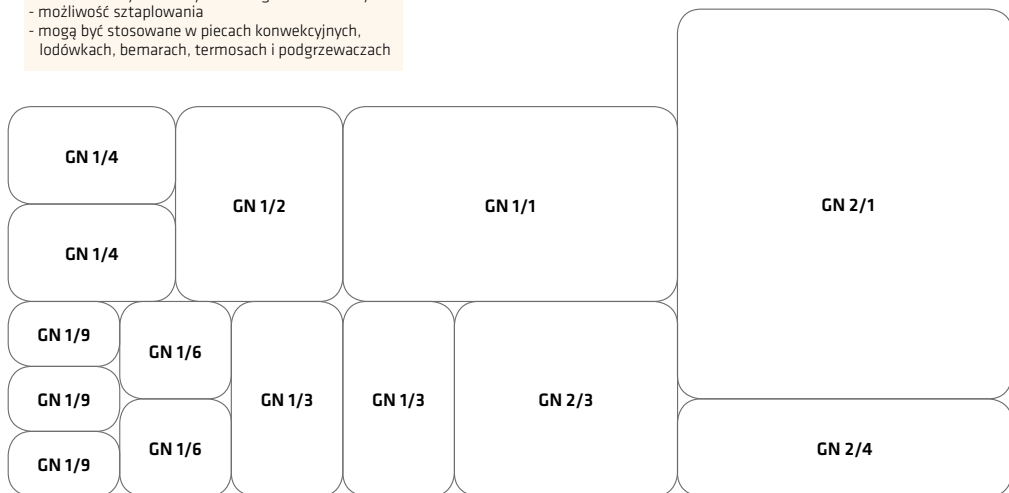
PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

Pojemniki GN	56-59
Pojemniki GN perforowane i teflonowe	59-61
Pokrywki do pojemników GN	61
Pokrywki z uszczelką do GN	61
Kuwety	61
Podgrzewacze na pastę	62-63
Podgrzewacze elektryczne	64-65
Kociołki do zup	66
Wanniki do wody	66
Zaparzacze do kawy	67
Dyspensery do napojów	67-68
Tace	69
Termosy stalowe transportowe	70
Termoporty	71
Wózki kelnerskie	72
Wózki transportowe	73-75
Systemy bankietowe	75
Ruszt	76
Pokrowce termiczne	76
Regały	77



Parametry i wyposażenie standardowe:

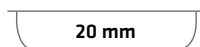
- wykonane ze stali nierdzewnej
- solidna konstrukcja
- zaokrąglone krawędzie
- możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych
- możliwość sztaplowania
- mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bimarach, termosach i podgrzewaczach



Pojemniki gastronomiczne wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Stanowią niezbędne wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni.

Pojemniki przeznaczone są głównie do stosowania w urządzeniach chłodniczych tj. szaf chłodniczych, mroźniczych.

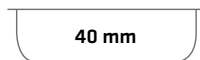
Mogą być również używane do przechowywania produktów żywnościowych i gotowych dań w bufetach, barach sałatkowych oraz do dystrybucji potraw.

GŁĘBOKOŚĆ

20 mm



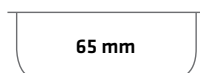
100 mm



40 mm



150 mm



65 mm



200 mm

PRZECHOW

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 2/1 ⁵⁷

650 x 530 mm

indeks	3010001	3010002	3010003	3010004	3010005	3010006
głębokość	20	40	65	100	150	200
cena netto PLN	93	100	110	140	168	185

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/1

530 x 325 mm

indeks	3010007	3010008	3010009	3010010	3010011	3010012
głębokość	20	40	65	100	150	200
cena netto PLN	34	40	41	51	82	101

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 2/3

325 x 354 mm

indeks	3010013	3010014	3010015	3010016	3010017	3010018
głębokość	20	40	65	100	150	200
cena netto PLN	27	32	35	45	67	95

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 2/4

530 x 162 mm

indeks	3010019
głębokość	100
cena netto PLN	57

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/2

265 x 325 mm

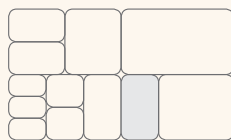
indeks	3010020	3010021	3010022	3010023	3010024	3010025
głębokość	20	40	65	100	150	200
cena netto PLN	20	23	25	34	51	65



WYWANIE

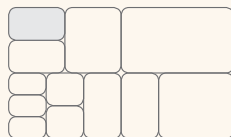
POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/3

175 x 325 mm						
indeks	3010026	3010027	3010028	3010029	3010030	3010031
głębokość	20	40	65	100	150	200
cena netto PLN	15	20	21	28	44	49



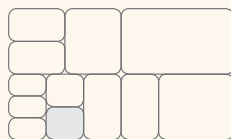
POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/4

175 x 265 mm						
indeks	3010032	3010033	3010034	3010035	3010036	3010037
głębokość	20	40	65	100	150	200
cena netto PLN	13	16	17	23	36	41



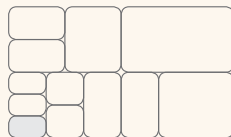
POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/6

162 x 176 mm				
indeks	3010038	3010039	3010040	3010041
głębokość	65	100	150	200
cena netto PLN	14	19	28	38

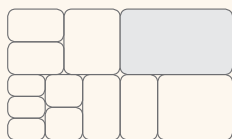


POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/9

108 x 176 mm		
indeks	3010042	3010043
głębokość	65	100
cena netto PLN	11	20



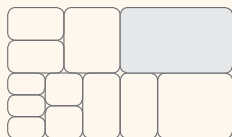
PRZECHO



530 x 325 mm			
indeks	3020015	3020016	3020017
głębokość	20	40	65
cena netto PLN	128	148	158



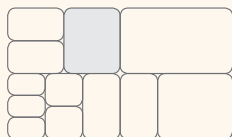
POJEMNIK GN1/1 - PERFOROWANY



530 x 325 mm			
indeks	3020001	3020002	3020003
głębokość	40	65	100
cena netto PLN	58	59	71



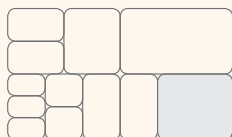
POJEMNIK GN1/2 - PERFOROWANY



530 x 325 mm			
indeks	3020004	3020005	3020006
głębokość	40	65	100
cena netto PLN	34	36	46



POJEMNIK GN2/3 - PERFOROWANY



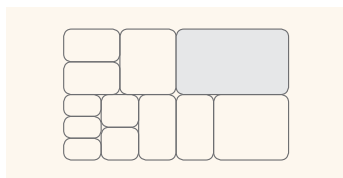
325 x 354 mm			
indeks	3020007	3020008	3020009
głębokość	40	65	100
cena netto PLN	42	45	59



WYWANIE

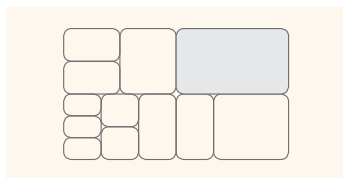
POJEMNIK GN1/1 TEFLONOWY GŁADKI

indeks	wymiary (mm)	głębokość	cena netto PLN
3020010	530 x 325	20	166



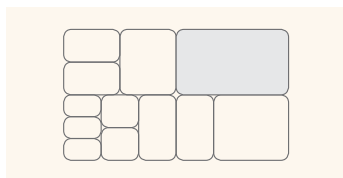
POJEMNIK GN1/1 TEFLONOWY RYFLOWANY

indeks	wymiary (mm)	głębokość	cena netto PLN
3020011	530 x 325	20	166



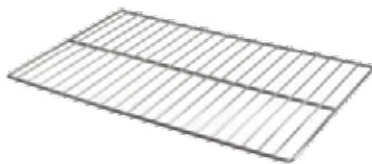
POJEMNIK GN1/1 TEFLONOWY DO JAJEK

indeks	wymiary (mm)	głębokość	cena netto PLN
3020012	530 x 325	20	166

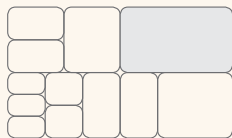


RUSZT 1/1 LUB 2/3

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3020020 1/1	530 325	70
3020021 2/3	325 X 354	70



PRZECHO



indeks	wymiary (mm)	głębokość	cena netto PLN
3020013	600 x 400	10	240

**Charakterystyka produktu:**

- wykonane ze stali nierdzewnej

POKRYWA DO POJEMNIKA GASTRONOMICZNEGO

indeks	3030001	3030002	3030003	3030004	3030005	3010006	3030007
rozmiar	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN2/3	GN1/6	GN1/9
cena netto PLN	41	26	22	18	30	11	10

**POKRYWA Z USZCZELKĄ DO POJEMNIKA GASTRONOMICZNEGO****Charakterystyka produktu:**

- wykonane ze stali nierdzewnej
- uszczelka silikonowa

indeks	3040001	3040002	3040003	3040004	3040005	3040006
rozmiar	GN1/1	GN2/3	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6
cena netto PLN	139	113	82	63	56	43

**Charakterystyka produktu:**

- wykonane ze stali nierdzewnej

KUWETA DO LODÓW POJ. 5L

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
3050001	360 x 165 x 120	5	49



WYWANIE

**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- uchwyt pokrywki z tworzywa sztucznego
- 2 pojemniki na pastę
- 1 pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3060001	600 x 350 x 300	174

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- 2 pojemniki na pastę
- 1 pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3060003	615 x 350 x 340	290

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1 ROLLTOP - STANDARD

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3060004	600 x 340 x 370	503
3060006	620 x 360 x 370	534

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- 2 pojemniki na pastę
- 1 pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm
- połączone uchwyty 3060006



3060004



3060006

PRZECHO

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- 2 pojemniki na pastę
- 2 pojemniki GN1/2 - gł. 65 mm

Model 3060005

- mechanizm blokady położenia pokrywy
- możliwość podłączenia grzałki elektrycznej



3060005



indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3060005	650 x 450 x 440	612
3060007	660 x 490 x 460	983

PODGRZEWACZ NA PASTĘ (OKRĄGŁY) - PODNOSZONA POKRYWA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- 2 pojemniki na pastę
- 1 pojemnik okrągły o śr. 345 mm (h=65mm)



indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3060008	480 x 300	1155

PODGRZEWACZ NA PASTĘ - PODNOSZONA POKRYWA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- 2 pojemniki na pastę
- 3060009 1 pojemnik GN2/3 - gł. 65 mm
- 3060010 1 pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3060009	400 x 440 x 315	1373
3060010	580 x 440 x 315	1602



3060009



3060010

WYWANIE

**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- lampka kontrolna
- regulator mocy
- zasilanie: 230V

indeks	moc (W)	cena netto PLN
3070001	380	218

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
3070002	400 x 440 x 260	380	1 548
3070003	580 x 440 x 260	380	1 774
3070004	440 x 480	380	1 222

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa
- zasilanie: 230 V
- 3070002/1 pojemnik GN2/3 - gł. 65 mm
- 3070003 /1 pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm
- 3070004/1 pojemnik okrągły o śr. 345 mm (h=65 mm)



3070002



3070004



3070003

PRZECHO

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa
- zasilanie: 230 V
- 1 pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
3070005	660 x 445 x 445	380	1 834

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa z mechanizmem blokady położenia
- zasilanie: 230 V
- 1 pojemnik okrągły o śr. 345 mm (h=65 mm)



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
3070006	535 x 470	380	1 631

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN1/1

Parametry i wyposażenie standardowe:

- 3070007 wykonanie ze stali nierdzewnej
- 3070008 obudowa z tworzywa sztucznego
- 5-stopniowa regulacja temperatury (od 0 do 90°C)
- zasilanie: 230 V
- 1 pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
3070007	620 x 358 x 310	1600	588
3070008	570 x 350 x 280	900	389



3070007



3070008

WYWYK



3100001



3100002

Parametry i wyposażenie standardowe:

- pokrywa i pojemnik wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali
- grzałka z termostatem
- 12-stopniowa regulacja mocy
- waga: 5 kg
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
3100001	Ø 360 x 370	10	400	318
3100002	Ø 345 x 360	10	400	525

WARNIK DO WODY**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napełnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
3080001	Ø 215 x 420	10	2000	338
3080002	Ø 250 x 435	15	2500	363
3080003	Ø 215 x 550	20	2500	412
3080004	Ø 340 x 440	25	3000	495

WARNIK PRZEPŁYWOWY DO WODY 20l**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przyłącze wody
- możliwość montażu na ścianie
- moc: 4 kW
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
3080005	560 x 395 x 630	20	4000	1 800

PRZECHO

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napełnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- samoczynne wyłączanie
- zasilanie: 230 V



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
3090001	Ø 227 x 445	6	1150	386
3090002	Ø 260 x 468	10	1500	437
3090003	Ø 260 x 606	15	1520	461

ZAPARZACZ DO KAWY - UCHWYT TWORZYWO**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napełnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- przeszkłona pokrywa
- zasilanie: 230 V



indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
3090004	Ø 220 x 430	6	1250	449
3090005	Ø 255 x 430	10	1250	477
3090006	Ø 255 x 530	15	1520	498

DYSPENSER DO NAPOJÓW POJ. 7 l**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- podstawa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- pojemniki z poliwęglanu
- wyjmowane ociekacze
- 1 wkład chłodzący



3120001



3120003

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
3120001 (srebrny)	370 x 230 x 530	7	523
3120003 (złoty)	370 x 230 x 530	7	546

WYKONANIE



3120002



3120004

Parametry i wyposażenie standardowe:

- podstawa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- pojemniki z poliwęglanu
- wymiowane ociekacze
- 2 wkłady chłodzące

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
3120002 (srebrny)	485 x 385 x 530	2 x 7	1 050
3120004 (złoty)	485 x 385 x 530	2 x 7	1 090

MEBLE NIERDZEWNE SKŁADANE



ZADZWOŃ PO PEŁNĄ OFERTĘ
KONKURENCYJNE CENY



STOŁY NIERDZEWNE Z PÓŁKĄ:

800 x 600 x 850
 1000 x 600 x 850
 1200 x 600 x 850
 1400 x 600 x 850
 1600 x 600 x 850
 1800 x 600 x 850



ŁATWY TRANSPORT

Parametry i wyposażenie standardowe:

Profesjonalna prostokątna taca kelnerska wykonana z tworzywa sztucznego, pokryta specjalną powłoką antypoślizgową.



indeks	wymiary (mm)	wysokość (mm)	cena netto PLN
3130001	305 x 415	20	17
3130002	380 x 515	20	28
3130003	405 x 560	25	40
3130004	450 x 650	25	67

TACA OKRĄGŁA Z WŁÓKNEM SZKLANYM**Parametry i wyposażenie standardowe:**

Profesjonalna okrągła taca kelnerska wykonana z tworzywa sztucznego, pokryta specjalną powłoką antypoślizgową. Taca wzmocniona jest włóknem szklanym, co przedłuża jej żywotność oraz podnosi stabilność i wytrzymałość na obciążenie.



indeks	średnica (mm)	wysokość (mm)	cena netto PLN
3130005	355	20	21
3130006	405	20	33

TACA PROSTOKĄTNA Z WŁÓKNEM SZKLANYM**Parametry i wyposażenie standardowe:**

Profesjonalna prostokątna taca kelnerska wykonana z tworzywa sztucznego, pokryta specjalną powłoką antypoślizgową. Taca wzmocniona jest włóknem szklanym, co przedłuża jej żywotność oraz podnosi stabilność i wytrzymałość na obciążenie.



indeks	wymiary (mm)	wysokość (mm)	cena netto PLN
3130007	305 x 415	20	30
3130008	355 x 460	20	34
3130009	380 x 515	20	42
3130010	405 x 560	25	59
3130011	450 x 650	25	83



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- podwójne ścianki z izolacją
- pokrywa z uszczelką silikonową
- odpowietrznik w pokrywie
- gumowana podstawa
- możliwość piętrowego ustawiania

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
3110000	Ø 325 x 190	10	540
3110001	Ø 325 x 290	15	600
3110002	Ø 345 x 390	23	680
3110003	Ø 385 x 410	36	858
3110004	Ø 425 x 455	50	937

TERMOS STALOWY Z KRANEM



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- kran
- podwójne ścianki z izolacją
- pokrywa z uszczelką silikonową
- odpowietrznik w pokrywie
- gumowana podstawa
- możliwość piętrowego ustawiania

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
3110005	Ø 325 x 190	10	599
3110006	Ø 325 x 290	15	670
3110007	Ø 325 x 390	23	766
3110008	Ø 385 x 410	36	916
3110009	Ø 425 x 455	50	980

TERMOS STALOWY BEZ KRANU WERSJA EKONOMICZNA



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- podwójne ścianki z izolacją
- pokrywa z uszczelką silikonową
- odpowietrznik w pokrywie
- **UWAGA** nie zaleca się do transportu płynów

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena netto PLN
3110010	Ø 240 x 280	13	227
3110011	Ø 280 x 320	20	269
3110012	Ø 320 x 320	26	320
3110013	Ø 360 x 360	36	369
3110014	Ø 400 x 450	50	438

PRZECHO

Parametry i wyposażenie standardowe:

Pojemnik do transportu potraw, wykonany z bardzo odpornego na uderzenia **polipropylenu PP-C z zeolitem srebra, hamującym rozwój mikroorganizmów**. Materiał jest dopuszczony do kontaktu z żywnością, można zmywać w zmywarce w temp. do +100°C (po wyjęciu elementu grzewczego) i jest odporny na kąpiele piorące. Dwuscianowy typ konstrukcji – powłoka wewnętrzna i zewnętrzna są ze sobą ściśle zgrzane. Izolację stanowi pozbawiona FCKW pianka poliuretanowa. Gładka, nieporowata powierzchnia tworzywa. Pojemniki w zależności od modelu są przystosowane do transportu gorących potraw jak również schłodzonych. Występują wersje z aktywnym podgrzewaniem jak również pasywnym chłodzeniem.

- zakres temperatur od -20 stopni do +90 stopni Celsjusza - **NORMAL**
- strata temperatury 8 stopni Celsjusza w ciągu 5 godzin - **NORMAL**
- strata temperatury 1 stopień Celsjusza w ciągu 5 godzin - **COLD** chłodzenie pasywne wkładem żelowym COOL-ACUS
- maksymalna temperatura podgrzewania (utrzymywania) - 100 stopni Celsjusza - funkcja bema - **HOT**
- strata temperatury 0 stopni Celsjusza w ciągu 5 godzin - **HOT** (aktywne podgrzewanie)
- strata temperatury 3 stopnie Celsjusza w ciągu 5 godzin - **LIQUID** (napoje)



3170001



3170002



3170003



3170004



3170005



3170006



3170007



3170008



3170009



3170010



3170011

indeks	wymiary (mm)	pojemność	typ	funkcja	cena netto PLN
3170001	630 x 370 x 308	1 x GN1/1-200mm	COP	NORMAL	998
3170002	630 x 370 x 308	1 x GN1/1-200mm	COP	NORMAL	1 338
3170003	639 x 446 x 560	2 x GN1/1-200mm	FRONT	NORMAL	2 313
3170004	630 x 370 x 308	1 x GN1/1-200mm	COP	NORMAL	1 185
3170005	630 x 370 x 308	1 x GN1/1-200mm	COP	NORMAL	1 674
3170006	630 x 370 x 308	1 x GN1/1-200mm	COP	COLD	2 161
3170007	630 x 370 x 308	1 x GN1/1-200mm	COP	HOT	3 972
3170008	639 x 446 x 560	2 x GN1/1-200mm	FRONT	NORMAL	2 734
3170009	639 x 446 x 560	2 x GN1/1-200mm	FRONT	HOT	5 662
3170010	630 x 255 x 490	10	KRAN	LIQUID	2 183
3170011	630 x 255 x 712	20	KRAN	LIQUID	2 461

WYWYWANIE

WÓZEK KELNERSKI GŁĘBOKI



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- głębokość półki: 10 cm
- 4 kółka skrętne (wszystkie z hamulcem)

indeks	wymiary (mm)	ilość półek	rozstaw półek (mm)	cena netto PLN
3140004	850 x 450 x 895	2	420	488
3140005	860 x 450 x 895	3	160	600
3140006	960 x 495 x 950	2	480	528
3140007	960 x 495 x 950	3	190	628

WÓZEK KELNERSKI SKRĘCANY



Parametry i wyposażenie standardowe:

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

indeks	wymiary (mm)	ilość półek	rozstaw półek (mm)	cena netto PLN
3140008	850 x 530 x 950	2	565	430
3140009	850 x 450 x 900	2	530	467
3140010	850 x 530 x 950	3	265	500
3140011	800 x 450 x 900	3	250	467
3140012	810 x 460 x 1200	4	245	582

WÓZEK KELNERSKI SKRĘCANY TWORZYWO



Parametry i wyposażenie standardowe:

- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)
- metalowe słupki nośne
- wykonanie: tworzywo sztuczne
- łatwy montaż

indeks	wymiary (mm)	ilość półek	rozstaw półek (mm)	cena netto PLN
3140013	880 x 420 x 970	3	280-300	368
3140014	1070 x 550 x 990	3	280	478

PRZECHO

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- 2 kółka skrętne
- składany uchwyt



3150001/3150002



3150003

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3150001	740 x 470	500
3150002	820 x 520	622
3150003	900 x 550	814

WÓZEK PLATFORMOWY Z POWŁOKĄ ABS SKŁADANY

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie: stal lakierowana proszkowo (kremowy jasny)
- platforma załadunkowa pokryta tworzywem ABS (kolor niebieski), brzoги zabezpieczone gumową osłoną
- udźwieg: do 300 kg
- 4 kółka o średnicy 12 cm (2 skrętne, 2 stałe)
- składany uchwyt



indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3150004	900 x 600 x 850	520

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW Z BLATEM

Parametry i wyposażenie standardowe:

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



indeks	wymiary (mm)	pojemność	cena netto PLN
3150005	380 x 550 x 1100	6 x GN1/1	582

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW



Parametry i wyposażenie standardowe:

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

indeks	wymiary (mm)	pojemność	cena netto PLN
3150006	380 x 550 x 1000	6 x GN1/1	507
3150007	385 x 550 x 1358	10 x GN1/1	615
3150008	380 x 550 x 1735	15 x GN1/1	745
3150009	385 x 553 x 1740	18 x GN1/1	773

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH CUKIERNICZYCH



Parametry i wyposażenie standardowe:

- profesjonalny wózek do transportu blach cukierniczych 600 x 400 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej przeznaczony do samodzielnego montażu

indeks	wymiary (mm)	pojemność	cena netto PLN
3150010	465 x 620 x 1800	20 blach	922
3150011	465 x 620 x 1735	18 blach	897
3150012	465 x 620 x 1700	15 blach	862

PRZECHO

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do samodzielnego montażu



indeks	wymiary (mm)	pojemność	cena netto PLN
3150013	740 x 550 x 1300	2 x 10 GN1/1	830
3150014	740 x 550 x 1735	2 x 15 GN1/1	1 200

SYSTEM BANKIETOWY WSAD WZDŁUŻNY LUB POPRZECZNY NA 19XGN1/1

Parametry i wyposażenie standardowe:

- materiał: stal nierdzewna, gat. 1.4301, elektropolerowana
- pojemność: 19xGN1/1
- odstęp między prowadnicami: 70mm
- możliwość szybkiego wydania na talerzach 38-76 porcji - czyli obsługa średniej wielkości imprez
- wydawanie gorących posiłków na gorących talerzach, przygotowanych w programie regeneracji pieca konwekcyjno-parowego
- możliwość przechowywania gorących potraw w systemie po regeneracji w GN do ok 30 min.
- system współpracuje z najbardziej rozpowszechnionymi wielkościami pieców 6xGN 1/1 oraz 10xGN 1/1 w załadunku poprzecznym lub wzdłużnym
- łatwy transport na salę bankietową posiłków w wózku okrytym pokrowcem termicznym
- łatwość dojazdu wózka pod piec i łatwość manewrowania w kuchni
- możliwość „złożenia” wszystkich talerzy przed imprezą na rusztach w wózku (nie trzeba rozkładać talerzy na stołach)
- możliwość przechowywania rusztów z talerzami w zwykłych szafach chłodniczych

NOWOŚĆ



3150015
system bankietowy wzdłużny



3150016
system bankietowy poprzeczny

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3150015	358 x 535 x 1572	1 950
3150016	590 x 335 x 1535	1 950

WYKONANIE



3150018
system bankietowy poprzeczny



3150017
system bankietowy wzdłużny

Parametry i wyposażenie standardowe:

- materiał: stal nierdzewna, gat. 1.4301, elektropolerowana
- pojemność rusztu: 2 talerze o średnicy do 290 mm
- pojemność kompletu: 19 szt.

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3150017	325 x 530 x 40	120
3150018	530 x 325 x 40	120

POKROWIEC TERMICZNY

Parametry i wyposażenie standardowe:

- materiał: tkanina PES - 1100dtex, powlekana miękkim PCV fizjologicznie bezpieczna
- kolor: szary, ciemnoniebieski
- pokrowiec przystosowany do systemu bankietowego wzdłużnego lub poprzecznego



3150020
system bankietowy poprzeczny



3150019
system bankietowy wzdłużny

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3150019	385x535x1417	1 950
3150020	590x335x1417	1 950

PRZECHO

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie: stal chromowana
- 4 półki rusztowe (ażurowe)
- skręcane (dzielone) nogi z regulacją wysokości
- samodzielny montaż



indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3160001	910 x 455 x 1825	363
3160002	1220 x 455 x 1825	461
3160003	1525 x 455 x 1825	663

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY CHROMOWANY

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie: stal chromowana
- 4 półki rusztowe (ażurowe)
- skręcane (dzielone) nogi z regulacją wysokości
- samodzielny montaż



indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
3160004	910 x 530 x 1825	420
3160005	1220 x 530 x 1825	481
3160006	1525 x 530 x 1825	686

DODATKOWE PÓŁKI

index	dodatkowa półka	cena netto PLN
3160008	Dodatkowa półka do regału 91x45,5 cm	65
3160009	Dodatkowa półka do regału 91x53 cm	72
31600010	Dodatkowa półka do regału 122x45,5 cm	81
31600011	Dodatkowa półka do regału 122x53 cm	91
31600012	Dodatkowa półka do regału 152,5x45,5 cm	133
31600013	Dodatkowa półka do regału 152,5x53 cm	142

WYWANIE



POZIOM 4 MELAMINA

Salaterki	80-83
Pojemniki GN	83-84
Tace	84
Półmiski	84-88
Kubki	88
Łyżki	88-89
Szufelka	89
Patery	89
Popielnice	90
Talerze	90-91



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010001	247 x 90 x 50	kremowobiała	16,32



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010002	100 x 100 x 100	kremowobiała	15,30



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010003	145 x 145x80	kremowobiała	20,40



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010004	127 x 127 x 66	kremowobiała	8,16



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010005	126 x 126 x 70	kremowobiała	10,20
4010006	126 x 126 x 70	śnieżnobiała	10,20



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010007	113 x 113 x 73	czarna	8,16
4010008	113 x 113 x 73	kremowobiała	8,16
4010009	125 x 125 x 75	czarna	9,18
4010010	125 x 125 x 75	kremowobiała	9,18



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010011	145 x 140 x 105	śnieżnobiała	18,36



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010012	125 x 125 x 50	kremowobiała	7,14



MELA



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010013	215 x 215 x 65	czarna	20,40



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010014	88 x 140	czarna	18,36



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010015	200 x 200 x 65	czarna	24,48
4010016	200 x 200 x 65	kremowobiała	24,48



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010017	113 x 113 x 73	czarna	4,08
4010018	113 x 113 x 73	śnieżnobiała	5,10
4010019	125 x 125 x 75	kremowobiała	4,08
4010020	125 x 125 x 75	czerwona	4,08



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010021	300 x 300 x 150	śnieżnobiała	45,90
4010022	325 x 325 x 164	śnieżnobiała	53,04
4010023	350 x 350 x 169	śnieżnobiała	63,24
4010024	400 x 400 x 175	śnieżnobiała	76,50



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010025	280 x 280 x 100	kremowobiała	45,90
4010026	325 x 325 x 105	kremowobiała	61,20
4010027	370 x 370 x 115	kremowobiała	76,50



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010028	280 x 280 x 120	kremowobiała	40,80
4010029	310 x 310 x 120	kremowobiała	45,90
4010030	390 x 390 x 135	kremowobiała	68,34

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010031	79 x 79 x 40	czarna	9,18
4010032	79 x 79 x 40	kremowobiała	9,18
4010033	79 x 79 x 40	śnieżnobiała	9,18
4010034	127 x 127 x 60	kremowobiała	18,36
4010035	127 x 127 x 60	śnieżnobiała	19,38
4010036	190 x 190 x 89	kremowobiała	38,76
4010037	190 x 190 x 89	śnieżnobiała	41,82
4010038	254 x 254 x 120	śnieżnobiała	73,44



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010039	87 x 87 x 65,7	czarna	11,22
4010040	87 x 87 x 65,7	biała	11,22
4010041	87 x 87 x 65,7	czerwona	14,28



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010049	dł.400	śnieżnobiała	46,92
4010050	dł.450	śnieżnobiała	66,30



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010051	60 x 60 x 35	czarna	3,06
4010052	60 x 60 x 35	kremowobiała	3,06
4010053	58 x 58 x 30	czarna	3
4010054	58 x 58 x 30	kremowobiała	3
4010055	58 x 58 x 30	czerwona	2,80
4010056	75 x 75 x 40	czarna	4,08
4010057	75 x 75 x 40	kremowobiała	4,08



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010058	247 x 90 x 50	kremowobiała	9





indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010042	80 x 80 x 39	czarna	7,14
4010043	80 x 80 x 39	kremowobiała	7,14

83



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010044	142 x 110 x 46,6	kremowobiała	10,20



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010045	103 x 103 x 54,4	kremowobiała	13,26
4010046	88 x 88 x 49	kremowobiała	13,26



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010047	100 x 100 x 26	czarna	6,12



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010048	168 x 168 x 60	kremowobiała	14,28

POJEMNIKI GN



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010059	GN 1/6 150	kremowobiały	20,40
4010060	GN 1/6 x 150	czarny	20,40
4010061	GN 1/6 x 150	żółty	26,52



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010062	GN 1/4 150	kremowobiały	27,54
4010063	GN 1/4 150	czarny	27,54



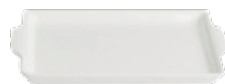
indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010064	GN 1/3 150	kremowobiały	37,74
4010065	GN 1/3 150	czarny	37,74

MINA

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010066	400 x 310 x 40	kremowobiała	48,96
4010067	494 x 360 x 48	kremowobiała	66,30



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010068	197 x 140 x 17,6	kremowobiała	12,24



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010080	230 x 161 x 20	czarna	12,24
4010081	230 x 161 x 20	kremowobiała	12,24
4010082	420 x 310 x 25	czarna	36,72
4010083	420 x 310 x 25	kremowobiała	36,72
4010084	480 x 350 x 27	czarna	45,90
4010085	480 x 350 x 27	kremowobiała	45,90



PÓŁMISKI

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010071	530 x 325 x 30	czarny	88,74
4010072	530 x 325 x 30	kremowobiały	88,74
4010073	530 x 325 x 30	śnieżnobiały	100,98
4010074	320 x 265 x 30	czarny	47,94
4010075	320 x 265 x 30	kremowobiały	47,94
4010076	320 x 265 x 30	śnieżnobiały	57,12
4010077	325 x 175 x 30	czarny	32,64
4010078	325 x 175 x 30	kremowobiały	32,64
4010079	325 x 175 x 30	śnieżnobiały	36,72



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010069	300 x 210 x 30	kremowobiały	26,52
4010070	300 x 210 x 30	śnieżnobiały	29,58



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010086	407 x 305 x 30	kremowobiały	33,66
4010087	407 x 305 x 30	śnieżnobiały	34,68



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010088	śred. 355	kremowobiały	36,72





indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010089	230 x 190	czarny	30,60
4010090	230 x 190	kremowobiały	30,60



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010091	293 x 293 x 65	czarny	36,72



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010092	255 x 170 x 50	kremowobiały	21,42



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010093	410 x 205 x 30	kremowobiały	26,52



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010094	380 x 220 x 27	kremowobiały	27,54



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010095	255 x 180 x 23	śnieżnobiały	13,26



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010096	383 x 134 x 28	śnieżnobiały	22,44



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010097	250 x 170 x 20	śnieżnobiały	11,22



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010098	380 x 175 x 130	czarny	56,10
4010099	380 x 175 x 130	kremowobiały	56,10

MINA

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010100	382 x 255 x 20	kremowobiały	42,84



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010101	215 x 40	śnieżnobiały	25,50



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010102	280 x 122 x 47	śnieżnobiały	21,42
4010103	280 x 122 x 47	czarny	27,54



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010104	559 x 291 x 128	kremowobiały	79,56
4010105	559 x 291 x 128	śnieżnobiały	88,74



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010106	177 x 177 x 20	śnieżnobiały	9,18
4010107	202 x 202 x 21	śnieżnobiały	10,20
4010108	250 x 250 x 26	śnieżnobiały	19,38
4010109	305 x 305 x 30	śnieżnobiały	27,54
4010110	328 x 328 x 33	śnieżnobiały	32,64
4010111	397 x 397 x 33	śnieżnobiały	47,94



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010112	348 x 250 x 70	kremowobiały	39,78



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010113	254 x 248	czarny	25,50



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010114	307 x 177 x 45	kremowobiały	19,38
4010115	307 x 177 x 45	śnieżnobiały	23,46





indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010116	355 x 326 x 38	czarny	31,62
4010117	355 x 326 x 38	śnieżnobiały	31,62
4010118	430 x 390 x 50	czarny	46,92
4010119	430 x 390 x 50	śnieżnobiały	46,92



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010120	250 x 158 x 25	śnieżnobiały	18,36
4010121	280 x 190 x 25	śnieżnobiały	20,40
4010122	300 x 207 x 25	śnieżnobiały	24,48
4010123	418 x 289 x 21	śnieżnobiały	54,06



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010124	402 x 303 x 32	śnieżnobiały	45,90
4010125	457 x 344 x 36	śnieżnobiały	59,16



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010126	410 x 175 x 45	śnieżnobiały	41,82
4010127	460 x 215 x 48	śnieżnobiały	54,06
4010128	500 x 235 x 52	śnieżnobiały	62,22



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010129	199 x 199 x 25	czarny	13,26
4010130	218 x 218 x 27	czarny	14,28
4010131	243 x 243 x 29	czarny	20,40



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010132	Ø 328	czarny	45,90
4010133	Ø 402	czarny	68,34



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010134	498 x 557 x 48	śnieżnobiały	63,24
4010135	498 x 557 x 48	śnieżnobiały	73,44



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010136	213 x 128 x 38	śnieżnobiały	16,32
4010137	320 x 132 x 40	śnieżnobiały	27,54
4010138	400 x 132 x 42	śnieżnobiały	37,74

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010139	200 x 115 x 28	kremowobiały	9,18



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010140	255 x 142 x 49	kremowobiały	15,30
4010141	255 x 142 x 49	śnieżnobiały	18,36
4010142	327 x 180 x 57	kremowobiały	26,52
4010143	327 x 180 x 57	śnieżnobiały	29,58
4010144	390 x 215 x 65	kremowobiały	36,72
4010145	390 x 215 x 65	śnieżnobiały	40,80
4010146	460 x 255 x 70	kremowobiały	46,92
4010147	460 x 255 x 70	śnieżnobiały	51



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010148	300 x 120 x 30	śnieżnobiały	22,44
4010149	335 x 177 x 30	śnieżnobiały	39,78



KUBKI

indeks	pojemność (ml)	kolor	cena netto PLN
4010150	150	niebieski	12,24
4010151	150	śnieżnobiały	10,20
4010152	150	pomarańczowy	12,24



indeks	pojemność (ml)	kolor	cena netto PLN
4010153	250	kremowobiały	10,20
4010154	250	pomarańczowy	11,22
4010155	250	żółty	11,22



ŁYŻKI

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010156	123 x 40 x 44	czarna	3,06
4010157	123 x 40 x 44	kremowobiała	3,06



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010158	180 x 63 x 46	kremowobiała	5,10





indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010159	227 x 73 x 40	czarna	6,12
4010160	227 x 73 x 40	kremowobiała	6,12



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010161	272 x 100 x 40	czarna	7,14
4010162	272 x 100 x 40	kremowobiała	7,14



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010163	172 x 50 x 35	kremowobiała	4



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010164	133 x 48 x 53	czarna	4,08
4010165	133 x 48 x 53	kremowobiała	4,08



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010166	210 x 53 x 45	czarna	6,12



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010167	235 x 57 x 50	kremowobiała	7,14
4010168	235 x 57 x 50	czarna	7,14



SZUFELKA

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010169	280 x 980 x 50	kremowobiała	10,20



PATERY

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010173	305 x 305 x 104	kremowobiała	54,06

MINA

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010170	115 x 115 x 57	czarna	16,63



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010171	103 x 103 x 33	czarna	10,20
4010172	103 x 103 x 33	czerwona	13,26



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010174	145 x 145 x 40	czarna	11,22
4010175	145 x 145 x 40	kremowobiała	11,22



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010176	140 x 140 x 40	czarna	10,20



TALERZE

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010177	Ø 199	kremowobiały	8,16



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010178	Ø 232	niebieski	13,26
4010179	Ø 232	kremowobiały	12,24
4010180	Ø 232	pomarańczowy	13,26
4010181	Ø 232	żółty	13,26



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010182	Ø 261	niebieski	16,32
4010183	Ø 261	kremowobiały	14,28
4010184	Ø 261	pomarańczowy	16,32



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010185	Ø 252	śnieżnobiały	14,28
4010186	Ø 305	śnieżnobiały	21,42





indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010187	Ø 232	kremowobiałe	12,24
4010188	Ø 232	pomarańczowy	15,30
4010189	Ø 232	żółty	15,30



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010190	213 x 173 x 16	śnieżnobiałe	8,16



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010191	206 x 206 x 55	niebieski	18,36
4010192	206 x 206 x 55	kremowobiałe	15,30
4010193	206 x 206 x 55	pomarańczowy	18,36
4010194	206 x 206 x 55	żółty	18,36



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010195	Ø 270	kremowobiałe	24,48
4010196	Ø 230	kremowobiałe	20,40



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010197	Ø 208 x 42	kremowobiałe	13,26
4010198	Ø 230 x 45	kremowobiałe	14,28



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010199	Ø 255	śnieżnobiałe	25,50
4010200	Ø 190	śnieżnobiałe	13,26



indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
4010201	304 x 160 x 25	czarny	21,42
4010202	304 x 160 x 25	kremowobiałe	21,42
4010203	304 x 160 x 25	czerwony	24,48



POZIOM 5

NACZYNIA I PRZYBORY KUCHENNE

Garnki	94-95
Pojemniki na sztucze + wkład	96
Deski do krojenia	96
Noże ACTIVECUT	97
Noże PRO-DYNAMIC	97-99
Etui na 11 elementów	100
Zestaw noży i narzędzi kuchennych w etui	100
Zestaw noży w bloku drewnianym	100
Stalki kuchenne	101
Ostrzałki Rapid Steel	101



GARNKI NIERDZEWNE Z POKRYWKĄ

Profesjonalne garnki z pokrywką wykonane ze stali nierdzewnej, charakteryzują się wyjątkową wytrzymałością dzięki specjalnej obręczy wzmacniającej oraz nitowanym uchwytem.

3-warstwowe dno typu „sandwicz” (stal – aluminium – stal) zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła i utrudnia przypalanie potraw a grube ścianki pozwalają dłużej utrzymać wysoką temperaturę.

Przystosowane są do użytkowania na wszystkich typach kuchni (gazowych, elektrycznych, indukcyjnych).

Nadają się również do mycia w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.

indeks	wymiary Ø x H (mm)	pojemność (l)	cena PLN
garnek wysoki			
5010008	250 x 250	12	214
5010009	280 x 280	17	256
5010010	280 x 220	21	284
5010011	320 x 320	25	337
5010012	360 x 360	35	436
5010013	400 x 400	50	455
5010014	450 x 450	71,5	621
5010015	500 x 500	98	751
5010016	500 x 600	115	1 030
garnek średni			
5010001	200 x 200	6	188
5010002	250 x 200	9	188
5010003	280 x 220	13	247
5010004	320 x 220	17	296
5010005	320 x 250	19	332
5010006	360 x 240	24	359
5010007	400 x 260	32	448
garnek niski			
5010017	240 x 80	3,5	130
5010018	280 x 90	5,5	159
5010019	320 x 110	9,5	207
5010020	360 x 140	14	320
5010021	400 x 150	19	336
5010022	150 x 170	27	453



NACZYNIAM



GARNKI NISKIE



GARNKI ŚREDNIE



GARNKI WYSOKIE

PRZYBORY

**Charakterystyka produktu:**

Pojemnik na sztułce wraz z wkładami wykonany ze stali nierdzewnej. Niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego tj. restauracji, kuchni szkolnej i przedszkolnej, sal weselnych i bankietowych, firm cateringowych itp.

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wykończenie: satynowe
- 3 lub 4 wkłady nierdzewne (polerowane)

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
5030001 / 3 częściowy	385 x 150 x 180	250
5030002 / 4 częściowy	505 x 150 x 180	290
5030003 / wkład	Ø 115 x 145	30

DESKA DO KROJENIA

**Charakterystyka produktu:**

Profesjonalna deska do krojenia wykonana z polietylenu o zwiększonej odporności na zginanie czy pękanie. Posiada niechłonną, gładką powierzchnię, dzięki której nie wchłania cieczy ani zapachów oraz zapobiega tępieniu się noży.

Dane techniczne:

- odporność na temperaturę: do 70° C

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
5040001	450 x 300 x 13	czerwona	39
5040002	450 x 300 x 13	biała	39
5040003	450 x 300 x 13	brązowa	39
5040004	450 x 300 x 13	żółta	39
5040005	450 x 300 x 13	zielona	39
5040006	450 x 300 x 13	niebieska	39

DESKA DO KROJENIA

**Charakterystyka produktu:**

Profesjonalna deska do krojenia wykonana z polietylenu o zwiększonej odporności na zginanie czy pękanie. Posiada niechłonną, gładką powierzchnię, dzięki której nie wchłania cieczy ani zapachów oraz zapobiega tępieniu się noży.

Dane techniczne:

- odporność na temperaturę: do 70° C

indeks	wymiary (mm)	kolor	cena netto PLN
5040007	350 x 250 x 20	biała	39
5040008	450 x 300 x 20	biała	60
5040009	600 x 400 x 20	biała	105

Charakterystyka produktu:

Nóż kuty wyróżnia się solidną formą i starannym wykonaniem klingi oraz litą rękojścią, w całości wykonaną z tworzywa sztucznego. Nóż jest perfekcyjnie wyważony i wygodnie leży w dłoni. Nasada umożliwia ostrzenie noża na całej długości klingi.

Parametry:

- duża odporność ostrza na zużycie dzięki wysokiej jakości stali nożowej
- stal kuta zapewniająca dużą wytrzymałość i optymalne wyważenie
- wytrzymała na ścieranie i antypoślizgowa rękojeść z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- testowana laserowo geometria krawędzi tnącej wykończona metodą dwukrotnego ostrzenia
- nasada umożliwiająca wykorzystanie i ostrzenie noża na całej długości klingi
- bezspoinowe połączenie rękojeści z klingą



NOWOŚĆ

nr	indeks	wymiar (mm)	cena netto PLN
1	5070001	90	82
2	5070002	120	95
3	5070003	150	153
4	5070004	180	156
5	5070005	210	170
6	5070006	180	210
7	5070007	210	210
9	5070009	210	171
10	5070010	260	203
11	5070011	320	224



1. Nóż kuchenny



2. Nóż do steków



3. Nóż do trybowania, giętki



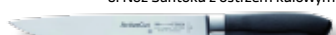
4. Nóż do filetowania, giętki



5. Nóż do porcjowania



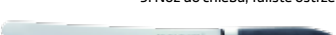
6. Nóż Santoku z ostrzem kulowym



7. Nóż kuchenny



9. Nóż do chleba, faliste ostrze



10. Nóż do krojenia łososia z wgłębieniami



11. Nóż do krojenia łososia z wgłębieniami

Charakterystyka produktu:

Lekkie, uniwersalne noże z serii ProDynamic, z wysokiej klasy nierdzewnym ostrzem, ergonomiczną rękojścią, wykonaną z wytrzymałego polipropylenu. Klingę noża zrobiono ze stali chromowo-molibdenowej (X55CrMo14). Nie zaleca się mycia w zmywarkach. Po umyciu, należy wytrzeć ręcznie do sucha.

nr	indeks	długość ostrza (mm)	cena netto PLN
1	5070012	czarny 50	16
2	5070013	czarny 70	16
3	5070014	czarny 110	16
4	5070015	fioletowy 110	16
5	5070016	zielony 110	16
6	50700161	turkusowy 110	16

NOŻE PRO-DYNAMIC



1. Nóż do obierania warzyw i owoców



2. Nóż kuchenny



3. Nóż uniwersalny



4. Nóż uniwersalny



5. Nóż uniwersalny



6. Nóż uniwersalny

PRZYBORY

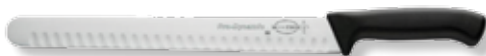


NOWOŚĆ

Parametry:

- duża odporność ostrza na zużycie dzięki wysokiej jakości stali
- stal walcowana zapewniająca dużą wytrzymałość
- wytrzymała rękojeść z wysokiej jakości tworzywa sztucznego

1. Nóż do krojenia, ostrze ryflowane



2. Nóż do krojenia wędlin, ostrze ryflowane



3. Nóż do krojenia wędlin, ostrze ryflowane



4. Nóż do krojenia, ostrze z piłą do nacinania



5. Nóż kuchenny, ostrze faliste



6. Nóż kucharski



7. Nóż kucharski



8. Nóż kucharski



nr	indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
1	5070017	360	166
2	5070018	300	126
3	5070019	250	88
4	5070020	300	120
5	5070021	260	128
6	5070022	260	108
7	5070023	210	92
8	5070024	160	76

Parametry:

- duża odporność ostrza na zużycie dzięki wysokiej jakości stali
- stal walcowana zapewniająca dużą wytrzymałość
- wytrzymała rękojeść z wysokiej jakości tworzywa sztucznego



NOWOŚĆ

9. Nóż do krojenia



10. Nóż kuchenny



11. Nóż do filetowania gętki



12. Nóż do filetowania gętki



13. Nóż do trybowania



14. Nóż do chleba, ostrze faliste



15. Nóż Santoku



16. Nóż Santoku, ostrze ryflowane



nr	indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
9	5070025	260	85
10	5070026	130	46
11	5070027	210	78
12	5070028	180	67
13	5070029	150	67
14	5070033	260	99
15	5070034	180	77
16	5070035	180	99

PRZYBORY

NOWOŚĆ

indeks	wymiar (mm)	cena netto PLN
5070042	750 x 480	345

Charakterystyka produktu:

Wykonana z syntetycznej skóry składana (zwijana) torba, wewnątrz której znajduje się 11 kieszonek (przegródek) przeznaczonych do bezpiecznego przechowywania lub transportu zestawu w pełni profesjonalnych noży oraz narzędzi kucharskich. Torba bez wyposażenia.

**ZESTAW NOŻY I NARZĘDZI KUCHENNYCH W ETUI**

indeks	wymiar (mm)	cena netto PLN
5070043	750 x 480	1 793

Charakterystyka produktu:

- nóż do wykrawania kulek, podwójny
- widelec kuchenny
- łopatką
- nóż uniwersalny, ząbkowane ostrze 26 cm
- stalka kuchenna, szlif standardowy, owalna 25 cm
- nóż do obierania, kuty 7 cm
- nóż do filetowania, kuty, elastyczny 18 cm
- nóż do trybowania 15 cm
- nóż do obierania, kuty 9 cm
- nóż kucharski, kuty 21 cm
- nóż do chleba, ostrze faliste 25 cm
- etui

**ZESTAW NOŻY W BLOKU DREWNIANYM 9 ELEMENTÓW SUPERIOR****Charakterystyka produktu:**

- nóż do krojenia warzyw o ostrzu długości 7 cm (model: 8403007)
- nóż do krojenia węgorka (ryb), długość 10 cm (model: 8407010)
- nóż do trybowania (filetowania), długość 13 cm (model: 8436813)
- uniwersalny nóż kuchenny o ostrzu długości 18 cm (model: 8408018)
- nóż do krojenia pieczywa / chleba, długość 21 cm (model: 8403921)
- nóż szefa kuchni (kucharski) o długości 21 cm (model: 8444721)
- widelec do kiełbasy (mięsa) o długości 15 cm (model: 9101715)
- owalna stalka kuchenna (ostrzałka) długości 25 cm (model: 7654125)
- nożyczki kuchenne długości 20 cm (model: 9008420)
- drewniany blok (podstawa) na noże (model: 8807001)



indeks	wymiar (mm)	cena netto PLN
5070060	330 x 95 x 300	1850

NACZYNIAM

STALKA KUCHENNA DO NOŻY, SZLIF STANDARDOWY, 101 OKRĄGŁA, 25 CM LUB 30 CM, CZARNA

Charakterystyka produktu:

Wykonana ze stali nierdzewnej, okrągła ostrzałka kuchenna do ostrzenia noży, z punktową powierzchnią ostrzenia i wygodnym, ergonomicznym uchwytem, zrobionym z higienicznego tworzywa, zakończonym bardzo praktycznym do zawieszania pierścieniem.

NOWOŚĆ



5070030



5070031

indeks	wymiar (mm)	cena netto PLN
5070030	250	160
5070031	300	170

OSTRZAŁKA RAPID STEEL

Charakterystyka produktu:

Rapid Steel Action to niezwykle sprytny urządzenie, za pomocą którego w stosunkowo łatwy sposób, szybko oraz - co ważniejsze - przy ścisłym zastosowaniu się do wytycznych, zawartych w instrukcji użytkowania - również i bezpiecznie (!) uzyskasz efekt tzw. "ostrego noża" - Jak to osiągnąć?... Umieszczamy ostrze noża (skierowane krawędzią tnącą w dół) w odpowiedniej szczelinie, wkładając nóż po samą rękkojęść w przemat stalowych prętów ostrzących. Dociskając na tym etapie nóż w kierunku "w dół", daje się doskonale wyczuć działanie sprężyn. Producent podaje, iż najlepsze wyniki uzyskuje się w środkowej części segmentu prętów stalowych. Teraz przeciągamy nóż w kierunku do siebie, całą długością ostrza aż do samej szpicy / czubka. Robimy to jednym, zdecydowanym, płynnym ruchem, starając się przy tym jak najbardziej utrzymać zadany kierunek - bowiem przekrzywianie lub też przechylanie noża grozi uszkodzeniem ostrza. Czynność tą oczywiście parokrotnie powtarzamy - do skutku, aż do uzyskania oczekiwanego rezultatu.
5070049 - wersja z podwójnymi prętami ostrzącymi
5070050 - pojedyncze pręty ostrzące



indeks	cena netto PLN
5070049	310
5070050	293

WYPRZYSZYBORY



POZIOM 6 OBRÓBKA TERMICZNA

Nadstawki grzewcze	104
Bemary	104-105
Frytownice	105-106
Naleśnikarki	107
Opiekacze do kebaba	107
Nóż elektryczny do kebaba	107
Grille kontaktowe	108
Płyty grillowe	108
Opiekacze/Tostery	109
Cyrkulator Sirman	110
Kuchenki mikrofalowe	110-112
Kuchenki indukcyjne	112
Taborety gazowe	113
Kuchnie WOK	113-114
Płyta teppan yaki	114
Kuchnie gazowe	115
Grill nierdzewny	116
Grill gazowy do steków	116
Grille/Piece opalane węglem drzewnym	117-119



NADSTAWKA GRZEWcza



Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- kontrolka pracy i grzania
- regulacja temperatury: 30÷85°C
- głębokość maksymalna: 100 mm
- zasilanie: 230 V

Wyp

W zestawie znajduje się komplet pojemników nierdzewnych GN1/2-100 wraz z pokrywkami z poliwęglanu.

indeks	wymiary (mm)	pojemność (GN)	moc (W)	cena netto PLN
6010001	905 x 350 x 315	3 x GN1/2	1500	1 310
6010002	1170 x 350 x 315	4 x GN1/2	1500	1 611
6010003	1435 x 350 x 315	5 x GN1/2	1800	1 758

BEMAR ELEKTRYCZNY NASTAWNY



Dane techniczne:

- kontrolka pracy i grzania
- regulacja temperatury: 30÷85°C
- głębokość maksymalna: 150 mm
- zasilanie: 230 V

Wyposażenie standardowe:

2 pojemniki GN1/1 z pokrywkami/6020001
4 pojemniki GN1/2 z pokrywkami/6020002

indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	cena netto PLN
6020001	700 x 620 x 290	2 x GN1/1	1500	1 518
6020002	700 x 620 x 290	4x GN1/2	1500	1 558

BEMAR ELEKTRYCZNY NASTAWNY



6020005 / 6020006



6020007 / 6020008

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- maks. głęb. pojemników GN: 150 mm
- łagodnie wyprofilowane narożniki wewnętrzne
- regulacja temperatury 0-85 °C
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	kran spustowy	pojemność	moc (W)	cena netto PLN
6020005	370 x 572 x 230	nie	1 x GN1/1	1200	448
6020006	370 x 572 x 230	tak	1 x GN1/1	1200	508
6020007	336 x 538 x 243	nie	1 x GN1/1	1200	406
6020008	336 x 538 x 243	tak	1 x GN1/1	1200	462

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- 5-stopniowa regulacja mocy (od 0 do 90°C)
- zasilanie: 230 V



Wypożyczenie standardowe:

Komplet 2 kociołków nierdzewnych wraz z pokrywkami.

indeks	wymiary (mm)	kran spustowy	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6020003	540 x 340 x 320	nie	2 x 7	1200	745
6020004	540 x 340 x 320	tak	2 x 7	1200	790

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA 6L/2 X 6L

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt
- "zimna strefa", która chroni resztki frytek przed spaleniem i zwiększa wydajność oleju
- lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- specjalna klapka chroniąca panel sterowania
- zasilanie: 230 V



Wypożyczenie standardowe:

Frytownica posiada w zestawie wyjmowany koszyk oraz podstawkę.

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6030001	190 x 440 x 275	6	2000	480
6030002	390 x 440 x 275	6 + 6	4000	970

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA 10L/2 X 10L

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt
- "zimna strefa", która chroni resztki frytek przed spaleniem i zwiększa wydajność oleju
- lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- specjalna klapka chroniąca panel sterowania
- zasilanie: 230 V



Wypożyczenie standardowe:

Frytownica posiada w zestawie wyjmowany koszyk oraz podstawkę.

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6030003	290 x 440 x 290	10	3000	590
6030005	590 x 440 x 275	10 + 10	6000	1 150

TERMICZNA

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA Z KRANEM 10L/2 X 10L



Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt
- "zimna strefa", która chroni resztki frytek przed spaleniem i zwiększa wydajność oleju
- lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- specjalna kłapka chroniąca panel sterowania
- zasilanie: 230 V

Wypożyczenie standardowe:

- frytownica posiada kran spustowy
- w zestawie znajduje się wymiowany koszyk oraz podstawka

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6030004	280 x 495 x 345	10	3000	760
6030006	570 x 495 x 345	10 + 10	6000	1 650

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA



Dane techniczne:

- wykonanie: stal nierdzewna
- zakres temperatur [°C]: 50 - 190
- zasilanie [V]: 230
- frytownica posiada w zestawie wymiowany koszyk oraz podstawkę
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt
- lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- termostat chroniący przed przegrzaniem

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6030013	250 x 410 x 290	6	2500	555
6030014	250 x 410 x 340	8	3200	773
6030015	325 x 435 x 340	11	3500	773
6030016	545 x 410 x 290	6 + 6	2 x 2500	1 086
6030017	545 x 410 x 335	8 + 8	2 x 3200	1 211
6030018	670 x 435 x 340	11 + 11	2 x 3500	1 547

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA



6030011



6030012

Dane techniczne:

- zasilanie 400V/3N/50-60
- regulacja temperatury od 50 ° C do 180 ° C
- zabezpieczenie termiczne z przyciskiem resetującym
- mikroprzełącznik
- zimna strefa
- zdejmowana górna część z elementami grzewczymi

indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6030011	400 x 700 x 960	210 x 280 x 120	12	9000	4 900
6030012	800 x 700 x 960	210 x 280 x 120	12 + 12	2 x 9000	8 500

OBRÓBKA T

Dane techniczne:

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza pokryta powłoką non-stick
- płynna regulacja temperatury 50-300 °C oraz wskaźnik gotowości do pracy
- naleśnikarka posiada wysuwaną szufladę, w której można przechowywać gotowe naleśniki lub narzędzia potrzebne przy pracy
- zasilanie 230V



indeks	wymiary (mm)	płyta (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6080001	450 x 498 x 200	350	3000	1 350
6080002	854 x 498 x 200	2 x 350	2 x 3000	1 990

GYROS OPIEKACZ GAZOWY DO KEBABA

Dane techniczne:

- zasilanie: 230V/gaz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- niezależne regulowane palniki
- zawór bezpieczeństwa
- zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- regulowana odległość sztycy od palników
- wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- komplet osłon palników wykonana ze stali AISI-310 S Cr-Ni
- precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę
- są przystosowane do pracy ciągłej w wysokich temperaturach.
- pokrywa



6140001

6140002

6140003

indeks	wymiary (mm)	wsad (kg)	palniki	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
6140001	550 x 700 x 960	20-40	3	9750	25	3 950
6140002	550 x 700 x 1120	40-60	4	13000	30	4 400
6140003	550 x 700 x 1285	60-80	5	16250	35	4 800

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zasilacz
- podstawa pod nóż
- ostrzałka
- śrubokręt
- ostrze tarczowe gładkie
- średnica ostrza: 80mm
- zasilanie: 230 V 50Hz



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA



indeks	szybkość (obr/min)	wydajność	cena netto PLN
2110001	5000	60 kg/dziennie	3 500

TERMICZNA

GRILL KONTAKTOWY - PANINI



Dane techniczne:

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne płyty robocze
- rynienka na tłuszcz
- kontrolka pracy i grzania
- regulacja temperatury: 50÷300°C
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	płyta dolna (mm)	płyta górna (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6040004	430 x 320 x 220	340 x 230	335 x 220	2200	1 050

GRILL KONTAKTOWY



6040006



6040005

Dane techniczne:

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne płyty robocze
- dół gładki, góra ryflowana
- rynienka na tłuszcz
- kontrolka pracy i grzania
- regulacja temperatury 50-300 °C

indeks	wymiary (mm)	płyta robocza góra (mm)	płyta robocza dół (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6040005	370 x 310 x 210	210 x 210	240 x 240	1800	948
6040006	570 x 305 x 210	2 x 220 x 220	500 x 235	3600	1882

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA GŁADKA



6050002



6050003



6050004

Dane techniczne:

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- nierdzewna płyta robocza
- szufladka na tłuszcz
- kontrolka pracy i grzania
- regulacja temperatury: 50÷300°C
- zasilanie: 230 V

indeks	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6050002	400 x 585 x 267	397 x 445	3000	980
6050003	610 x 525 x 267	607 x 397	6000	1 150
6050004	730 x 525 x 267	725 x 397	4400	1 500

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury: 50÷300°C
- timer: 0÷15 minut
- 4 poziomy ustawienia rusztu



indeks	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	ruszt	moc (W)	cena netto PLN
6060002	820 x 450 x 470	645 x 340 x 405	2	4400	1 300

SALAMANDER ELEKTRYCZNY Z WINDĄ

Dane techniczne:

- regulowana wysokość grzałki: 100-260 mm
- chromowane i przesuwne ramię
- termostat
- wskaźnik pracy i ogrzewania
- regulator mocy
- waga: 43,8 kg
- zasilanie: 400 V/ 3N 50Hz



indeks	wymiary (mm)	wymiary grilla (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6060005	600 x 480 x 500	500 x 300	4000	6 990

TOSTER 2-KOMOROWY

Dane techniczne:

- ilość komór / szczelin: 2 sztuki
- waga: 1,52/2,94 kg
- zasilanie: 230 V

GRAEF

Wyposażenie standardowe:

- przycisk Stop i przycisk rozmrażania
 - wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku, gdy toast się zakleszczy
 - funkcja miękkiego podnoszenia Soft-Lift
 - pokrętko regulacji stopnia opiekania, 6 pozycji
 - tacka ze stali nierdzewnej na okruszki
 - centrowanie kromki chleba
 - zwijanie kabla zasilającego
- 6060003
- toster na 2 tosty o wymiarze 110 mm
 - 2 szczeliny na grzanki o wymiarze 136 x 30 x 130 mm
 - obudowa termoizolacyjna z tworzywa sztucznego, biała
- 6060004
- toster na 4 tosty o wymiarze 110 mm
 - 2 długie szczeliny na 4 grzanki o wymiarze 260 x 30 x 130 mm
 - obudowa z polerowanej na matowo stali nierdzewnej i malowanego na biało aluminium



6060003



6060004

indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6060003	270 x 180 x 193	30 x 136 x 130	1000	265
6060004	380 x 155 x 190	30 x 260 x 130	1380	600

TERMICZNA



Dane techniczne:

- waga: 4,5 kg
- napięcie: 230 V
- wysoka dokładność regulacji temperatury do 0,03 ° C
- zabezpieczenie IP X3 w konstrukcji ze stali nierdzewnej
- może być stosowany w pojemnikach o maksymalnej głębokości 16,5 cm
- najlepsza wydajność do 50 litrów.
- temperatura pracy 20 - 95 ° C
- zabezpieczenie wyłączzy urządzenie w przypadku niedoboru wody
- pompa cyrkulacyjna zapewnia jednolitą temperaturę wody w całym naczyniu
- czujnik bezpieczeństwa zapewnia wyłączenie urządzenia w przypadku przegrzania lub przeciążenia
- uchwyt ze stali nierdzewnej ułatwia przenoszenie

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
6100002	130 x 260 x 380	2000	4,5	3 800
POJEMNIK GN2/1 Z PODSTAWĄ DO CYRKULATORA				
6100003	650 x 530 x 230			600

KUCHENKA MIKROFALOWA 23I 1000 W



6120001



6120002

Dane techniczne:

- wysokość klamki/ uchwytu: 41 mm
- głębokość z otwartymi drzwiczkami: 737 mm
- kąt otwierania drzwiczek, max.: 90°
- maksymalna średnica talerza: 305 mm
- moc znamionowa urządzenia: 1500 Watt
- maksymalny pobór prądu: 7,3 A
- napięcie zasilania: 230 V/ 50 Hz
- waga urządzenia: 13,6 kg

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowę, drzwi oraz jej wnętrze, wykonano ze stali nierdzewnej
- oświetlenie wnętrza komory
- hartowana szyba
- programator czasowy Mechanical Dial

Parametry i wyposażenie standardowe:

- łatwy w użyciu panel sterowania
- 20 programów ułatwiających gotowanie
- automatyczne przeliczenie programu dla kilku porcji
- panel sterowania ze znakami w języku Braille'a
- transparentne drzwi i oświetlone wnętrze pozwalają obserwować produkt w trakcie pracy urządzenia
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej

indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	sterowanie	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6120001	508 x 419 x 311	330 x 330 x 197	manualne	23	1000	1 644
6120002	508 x 419 x 311	330 x 330 x 197	elektroniczne	23	1000	1 957

Dane techniczne:

- głębokość z otwartymi drzwiami: 737 mm
- kąt otwierania drzwiczek, max.: 90°
- pojemność użytkowa: 34 litry
- system sterowania: panel dotykowy
- moc znamionowa urządzenia: 1600 Watt
- maksymalny pobór prądu: 16 A
- napięcie zasilania: 230 V/ 50 Hz
- zegar automatycznie zerowany po otwarciu drzwi, w trakcie cyklu (opcję tą można zmienić w ustawieniach użytkownika)
- transparentne drzwi i oświetlone wnętrze pozwalają obserwować produkt w trakcie pracy urządzenia
- piętrowanie pozwala zaoszczędzić powierzchnię
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapewnia profesjonalny wygląd
- wbudowany filtr powietrza
- wytrzymała na wysoką temperaturę otoczenia



6120003



6120004

indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	sterowanie	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6120003	559 x 483 x 351	368 x 381 x 217	manualne	34	1100	2 270
6120004	559 x 483 x 351	368 x 381 x 217	elektroniczne	34	1100	2 964

KUCHENKA MIKROFALOWA 34l 1800 W**Dane techniczne:**

- głębokość z otwartymi drzwiami: 908 mm
- kąt otwierania drzwiczek, max.: 90°
- maksymalna średnica talerza: 356 mm
- system sterowania: panel dotykowy
- moc znamionowa urządzenia: 2700 Watt
- maksymalny pobór prądu: 12,0 A
- napięcie zasilania: 230 V/ 50 Hz
- waga urządzenia: 32,0 kg
- czytelny zegar odliczający do maksymalnie 60 minut
- zegar automatycznie zerowany po otwarciu drzwi, w trakcie cyklu (opcję tą można zmienić w ustawieniach użytkownika)
- transparentne drzwi i oświetlone wnętrze pozwalają obserwować produkt w trakcie pracy urządzenia
- piętrowanie pozwala zaoszczędzić powierzchnię
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapewnia profesjonalny wygląd
- wbudowany filtr powietrza
- wytrzymała na wysoką temperaturę otoczenia



indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	sterowanie	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6120005	551 x 533 x 365	359 x 413 x 226	elektroniczne	34	1800	5 174

TERMICZNA

KUCHENKA MIKROFALOWA 17I

MENUMASTER
Commercial

Dane techniczne:

- głębokość z otwartymi drzwiami: 940 mm
- kąt otwierania drzwiczek, max.: 90°
- system sterowania: panel dotykowy
- moc znamionowa urządzenia: 2300/2900/3100 Watt
- maksymalny pobór prądu: 12,6/16 A
- napięcie zasilania: 230 V/ 50 Hz
- waga urządzenia: 30,0 kg. art.
- czytelny zegar odliczający do maksymalnie 60 minut
- zegar automatycznie zerowany po otwarciu drzwi, w trakcie cyklu (opcję tą można zmienić w ustawieniach użytkownika)
- transparentne drzwi i oświetlone wnętrze pozwalają obserwować produkt w trakcie pracy urządzenia
- piętrowanie pozwala zaoszczędzić powierzchnię
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali
- nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapewnia profesjonalny wygląd
- wbudowany filtr powietrza
- wytrzymała na wysoką temperaturę otoczenia



indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	sterowanie	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
6120006	419 x 578 x 343	330 x 305 x 171	elektroniczne	17	1400	5 114
6120007	419 x 578 x 343	330 x 305 x 171	elektroniczne	17	1800	5 587
6120008	419 x 578 x 343	330 x 305 x 171	elektroniczne	17	2100	6 747

KUCHENKA INDUKCYJNA



6070001



6070002/ 6070003

Dane techniczne:

- automatyczne włączanie
- dostosowywanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka
- antypoślizgowe nóżki
- wentylator chroniący przed przegrzaniem
- maksymalna średnica garnka 230 mm
- zasilanie: 230/240 V

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6070001	360 x 460 x 105	3500	865
6070002	400 x 470 x 190	3500	1 200
6070003	400 x 470 x 190	5000	1 700

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali chromowo-niklowej 18/10
- zapalnik piezoelektryczny
- dysze na gaz ziemny i propan-butan
- waga: 15 kg

Wyposażenie standardowe:

- urządzenie przystosowane jest do gazu płynnego (propan-butan).



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6090001	400 x 400 x 390	7000	1 100

TABORET GAZOWY 1-PALNIKOWY**Dane techniczne:**

- zasilanie: gaz
- średnica palnika: 18 cm

Wyposażenie standardowe:

- zawór gazowy
- płomień pilotujący
- regulowane nóżki
- ruszt żeliwny
- dysze na gaz ziemny i PB



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6090002	500 x 500 x 450	13000	2 660

KUCHNIA WOK 600 ECO**Dane techniczne:**

- zasilanie: gaz
- średnica palnika: 180 mm
- regulowana wysokość nóżek
- półka ze stali nierdzewnej.
- płomień pilotujący
- szuflada na odpadki
- zdejmowany pierścień WOK ze stali



6110014



6110016



6110015

indeks	wymiary (mm)	ilość palników	moc (W)	cena netto PLN
6110014	400x600x850/950	1	13000	8 197
6110016	900x600x850/950	2	2 x 13000	11 019
6110015	1500x600x850/950	3	3 x 13000	14 333

TERMICZNA

KUCHNIA WOK 700 Z PRZYŁĄCZEM WODY



6110010



6110012



6110013

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zasilanie: gaz
- średnica palnika: 180 mm
- WOK o zaokrąglonej przedniej krawędzi o grubości 5 mm (struktura sandwich ze stali nierdzewnej 2 mm, 3 mm ocynkowana stal pod spodem)
- system wtrysku wody
- regulowana wysokość nóżek
- półka ze stali nierdzewnej
- palnik o średnicy 180 mm
- płomień pilotujący
- szuflada na odpadki
- zdejmowany pierścień wok ze stali

indeks	wymiary (mm)	ilość palników	moc (W)	cena netto PLN
6110010	700 x 700 x 850/1150	1	13000	10 257
6110012	1300 x 700 x 850/1150	2	2 x 13000	13 863
6110013	2000 x 700 x 850/1150	3	3 x 13000	18 992

PŁYTA TEPPAN YAKI



6110020



6110019

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- płyta robocza ze stali FE 510 grubość 20 mm
- wyposażona w otwór na odpady w komplecie z pojemnikiem GN
- 2 lub 3 strefy grzewcze, indywidualnie sterowane między 50 ° a 250 ° C
- zalecana temperatura: ryba 160 ° / 180 ° C; mięso 190 ° / 230 ° C
- szafka z przesuwanymi drzwiami
- wyposażona w reling
- zasilanie gazowe – propan butan /LPG

indeks	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc (W)	cena netto PLN
6110019	1200 x 700 x 850	690 x 550	2 x 7000	26 696
6110020	1200 x 700 x 450	690 x 550	2 x 7000	19 888

Wposażenie standardowe:

- maks. obciążenie jednego palnika: 100 kg
- przyłącze gazu: R ½
- zasilanie: 230 V
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. "oszczędzonego płomienia"
- zapalacz elektryczny
- wyjmowane płyty podpalnikowe ułatwiające utrzymanie urządzenia w czystości
- ruszty emaliowane
- zawór odcinający dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia zapewniający maksymalne bezpieczeństwo użytkowania,
- stopki umożliwiające regulację wysokości do 2 cm
- moce palników 3500/5000/7000/9000 W



indeks	wymiary (mm)	ilość palników	moc (W)	cena netto PLN
6110001	900 x 700 x 850	4	24500	3 900

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

Charakterystyki techniczne i funkcjonalne:

- konstrukcja: stal nierdzewna AISI 304 o satynowym wykończeniu
- sterowanie: elektromechaniczne
- podwójnie przeszkłone drzwi, otwierane do końca
- funkcje pieczenia: konwekcja; konwekcja z górną i dolną grzałką; statyczne; dolna grzałka; grill mały; grill; grill z obiegiem powietrza
- ilość wentylatorów: 2
- komora pieczenia: emaliowana
- ruszty: emaliowane ruszty żeliwne
- strefy grzejne: 6 mosiężnych palników

Dane techniczne:

- pojemność: 4 blachy GN1/1
- kompatybilne rozmiary blach: 600 x 400 mm
- odległość między prowadnicami: 70 mm
- grill: 2,8 kW
- podłączenie elektryczne / Całkowita moc przyłączeniowa: Piekarnik - 400V 3N 50Hz / 4,1 kW; 230V 1N 50Hz / 3,0 kW
- regulacja termostatu: 260°C max
- moc palników tylnych: 1400 W - 2500 W - 3500 W
- moc palników przednich: 4500 W - 1400 W - 2500 W
- waga (netto/brutto): 82 / 97 kg



indeks	wymiary (mm)	sterowanie	pojemność	moc (W)	cena netto PLN
6110003	900 x 600 x 900	elektroniczne	4 blachy GN1/1	15800	7 990

TERMICZNA

**Charakterystyka produktu:**

Grill ogrodowy wykonany ze stali nierdzewnej i drewna. Posiada dwa niezależne stanowiska grzewcze. Solidna konstrukcja na kołach pozwala na swobodne przemieszczanie grilla.

Parametry i wyposażenie standardowe:

- dwa ruszty w zestawie
- wysuwane półki z przodu
- półka drewniana na górze
- miejsce na pojemniki GN do podgrzewania potraw

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
6110011	1390 x 915 x 1185	8 000

GRILL GAZOWY DO STEAKÓW

NOWOŚĆ



6130060



6130061/ 6130062



WeGrill to prawdziwe profesjonalne urządzenie. Łączy w sobie grill gazowy i salamander. Oprócz grillowania urządzenie to idealnie nadaje się do zapiekania, karmelizacji lub utrzymywania potraw w cieple. Dzięki wysokiej temperaturze do 850 °C, w krótkim czasie możemy otrzymać pełnowartościowy produkt z cudowną skórka. Szybkie pieczenie uszczelnia płyny wewnątrz żywności i nie tracimy masy produktu spowodowanej nadmiernym wysychaniem. Poprzez zastosowanie regulacji temperatury i rusztu o regulowanej wysokości WeGrill doskonale nadaje się do zastosowania w branży gastronomicznej. Obudowa ze stali upraszcza zachowanie higieny w codziennej działalności.

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zapłon: piezoelektryczny
- regulowany i wysuwany nierdzewny ruszt
- wysuwana nierdzewna taca ociekowa
- regulacja temperatury,
- płytki ceramiczne osiągają do 850 °C
- krótki czas grilowania
- grill jest gotowy do użycia w kilka minut, bez potrzeby długiego rozgrzewania urządzenia
- dzięki palnikom szamotowym ułożonym u góry urządzenia Grillujemy bez płomieni nadmiernego dymu i nieprzyjemnych zapachów
- tłuszcz i płyny spadają do tacy ociekowej
- idealny do wykończenia w połączeniu z Sous vide

indeks	wymiary (mm)	wymiary rusztu (mm)	moc (W)	zużycie gazu (g/h)	ilość palników	cena netto PLN
6130060	660 x 622 x 584	387 x 374	7000	460	1	24 900
6130061	970 x 780 x 545	690 x 550	14000	920	4	38 800
6130062	984 x 619 x 583	712 x 374	14000	920	2	29 800

OBRÓBKA T

Charakterystyka produktu:

Piec bezpośrednio opalany węglem drzewnym do grillowania, przeznaczony do użytkowania w pomieszczeniach.

Grillowanie żywności dokonuje się na rusztach umieszczonych bezpośrednio nad rozżarzonym węglem drzewnym przy zamkniętej komorze pieca. Grillowanie odbywa się w wysokich temperaturach, co zapewniają zamknięte drzwi pieca. Dzięki uzyskaniu wysokich temperatur żywność jest grillowana, a nie gotowana. Piec wykonany jest ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest bardzo trwały.

Zawiera w pełni regulowany regulator powietrza i wbudowany popielnik. W piecu można przygotować różne potrawy, w tym mięso, pizzę i wiele innych pysznych produktów. Temperatura jest stale utrzymywana na wysokim poziomie, co pomaga szybko przygotować mięso, ryby i warzywa, które smakują wyśmienicie. Ponadto piec oszczędza energię i czas gotowania.

Piec grillowy idealnie nadaje się do restauracji typu fast-food, food trucków i restauracji "à la carte".

Parametry i wyposażenie standardowe:

- temperatura pracy: 250° - 350° C
- rama ze stali nierdzewnej
- emaliowany kolorowy panel przedni
- termometr analogowy o temperaturze 600 ° C
- wbudowany popielnik
- taca na tłuszcz
- odporny na temperaturę uchwyt ze stali nierdzewnej
- 2 nierdzewne stojaki na grilla
- w pełni regulowany regulator powietrza
- prędkość grillowania - 40% szybciej niż na otwartym grillu
- jakość jedzenia - o wiele bardziej soczysty i o lepszym smaku
- niższe zużycie węgla drzewnego - do 50% mniej niż na konwencjonalny grill węglowy
- dzięki zastosowanej technologii, izolacji i zamkniętej komorze piec oddaje mniej ciepła na zewnątrz urządzenia
- najniższe zużycie węgla drzewnego na rynku
- lekkie drzwi
- wnętrze komory: stal ogniotrwała 6m
- między ścianą zewnętrzną i wewnętrzną: Płyty stalowe ocynkowane z wełną ceramiczną
- na zewnątrz: stal nierdzewna i emaliowana powłoka lub żaroodporna powłoka proszkowa

KOPA
PROFESSIONAL CHARCOAL OVEN

NOWOŚĆ



6130003



6130002



6130001

indeks	wymiary (mm)	wymiary rusztu (mm)	waga (kg)	wydajność (mięsa/h)	zużycie węgla	cena netto PLN
6130001	700 x 548 x 890	570 x 380	110	10	3-6 kg/ dzień	31 014
6130002	712 x 697 x 1104	530 x 570	160	20	5-8 kg/ dzień	38 431
6130003	912 x 700 x 1062	530 x 764	210	30	8-12 kg/dzień	47 730

TERMICZNA

GRILLE/PIECE OPALANE WĘGLEM DRZEWNYM Z SZAFKĄ GRZEWCZĄ 300 C/400 C/500 C

NOWOŚĆ



6130004



6130005



6130006

indeks	wymiary (mm)	wymiary rusztu (mm)	waga (kg)	wydajność (mięsa/h)	zużycie węgla	cena netto PLN
6130004	712 x 548 x 827	380 x 570	150	10	3-6 kg/ dzień	39 668
6130005	712 x 697 x 1341	530 x 570	194	20	5-8 kg/ dzień	47 085
6130006	912 x 700 x 1391	530 x 764	225	30	8-12 kg/dzień	57 405

GRILLE/PIECE OPALANE WĘGLEM DRZEWNYM Z RUSZTEM GRZEW CZYM300 OC/400 OC/500 OC

NOWOŚĆ



6130007



6130008



6130009

indeks	wymiary (mm)	wymiary rusztu (mm)	waga (kg)	wydajność (mięsa/h)	zużycie węgla	cena netto PLN
6130007	712 x 548 x 1121	300 x 570	124	10	5-8 kg/ dzień	36 550
6130008	712 x 697 x 1392	530 x 570	177	20	5-8 kg/ dzień	44 344
6130009	912 x 697 x 1326	530 x 764	285	30	8-12 kg/dzień	54 180

GRILLE/PIECE OPALANE WĘGLEM DRZEWNYM 300SC/400SC/500SC Z SZAFKĄ GRZEW CZĄ NA PODSTAWIE ZAMKNIĘTEJ

NOWOŚĆ



6130010



6130011



6130012

indeks	wymiary (mm)	wymiary rusztu (mm)	waga (kg)	wydajność (mięsa/h)	zużycie węgla	cena netto PLN
6130010	712 x 548 x 2096	380 x 570	182	10	3-6 kg/ dzień	48 644
6130011	712 x 697 x 2406	530 x 570	246	20	5-8 kg/ dzień	56 975
6130012	912 x 700 x 2406	530 x 764	285	30	8-12 kg/dzień	67 994

OBRÓBKA T

GRILLE/PIECE OPALANE WĘGLEM DRZEWNYM Z RUSZTEM GRZEW CZYM NA PODSTAWIE ZAMKNIĘTEJ 300/400/500 SOC

119



6130013



6130014



6130015

NOWOŚĆ

indeks	wymiary (mm)	wymiary rusztu (mm)	waga (kg)	wydajność (mięsa/h)	zużycie węgla	cena netto PLN
6130013	712 x 548 x 2096	300 x 570	230	10	5-8 kg/ dzień	45 849
6130014	712 x 697 x 2406	530 x 570	246	20	5-8 kg/ dzień	54 234
6130015	712 x 697 x 2406	530 x 570	246	30	8-12 kg/dzień	64 769

AKCESORIA I OPCJE DODATKOWE

indeks	nazwa	cena netto PLN
6130022	Szczypce	376
6130023	Szczotka	314
6130025	Uchwyt do rusztów i naczyń	163
6130026	Rękawice	314
6130027	Zapalarka do węgla	314
6130019	Kolor frontu złoty/stalowy do modelu 300	2195
6130020	Kolor frontu złoty/stalowy do modelu 400	2508
6130021	Kolor frontu złoty/stalowy do modelu 500	2822
6130028	Podstawa zamknięta do modelu 300	12667
6130029	Podstawa zamknięta do modelu 400	13357
6130030	Podstawa zamknięta do modelu 500	14172
6130031	Podstawa otwarta do modelu 300	4327
6130032	Podstawa otwarta do modelu 400	4578
6130033	Podstawa otwarta do modelu 500	4766
6130034	Szafka grzewcza do modelu 300	11538
6130035	Szafka grzewcza do modelu 400	12291
6130036	Szafka grzewcza do modelu 500	13106
6130037	Ruszt grzewczy do modelu 300	7525
6130038	Ruszt grzewczy do modelu 400	8027
6130039	Ruszt grzewczy do modelu 500	8779
6130040	Dodatkowy ruszt do modelu 300	1568
6130041	Dodatkowy ruszt do modelu 400	1724
6130042	Dodatkowy ruszt do modelu 500	1881
6130043	Zestaw jezdny do modelu 300	1254
6130044	Zestaw jezdny do modelu 400	1254
6130045	Zestaw jezdny do modelu 500	1568
6130046	Dodatkowy ruszt na węgiel drzewny do modelu 300	1411
6130047	Dodatkowy ruszt na węgiel drzewny do modelu 400	1756
6130048	Dodatkowy ruszt na węgiel drzewny do modelu 500	2634

TERMICZNA



PIZZA

POZIOM 7 PIZZA

Piece do pizzy
Miksery
Zestaw dzielarko-zaokrąglarka
Wałkownice

122-127
128-129
130
130-131





7020005

Dane techniczne:

- rodzaj zasilania: elektryczny
- wykonanie: stal nierdzewna
- waga 20/35 kg
- sterowanie manualne
- drzwi uchylne
- zakres temperatur: 0 ÷ 350°C

Parametry i wyposażenie standardowe:

- płyty szamotowe o grubości 15 mm
- płyty szamotowe w dolnej części komory
- regulacja temperatury do 350°C poziomu górnego i dolnego za pomocą termoregulatorów
- grzałki górna i dolna w komorze
- front i ściany boczne wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium



7020004

indeks	wymiary (mm)	zasilanie (V)	ilość komór	moc (W)	pojemność	cena netto PLN
7020004	510 x 590 x 210	230	1	1800	1 x pizza ø 34 cm	2 090
7020005	510 x 590 x 350	230	2	3500	2 x pizza ø 34 cm	3 290

PIEC DO PIZZY BABY 3T, 2-POZIOMOWY 2 X PIZZA ŚR.45**Dane techniczne:**

- zakres temperatury 50 ÷ 420°C
- zasilanie: 230V
- niezależne sterowanie komór
- regulacja temperatury góra/dół

**PizzaGroup****Parametry i wyposażenie standardowe:**

- sterowanie manualne
- ogniotrwałe płyty szamotowe umieszczone udołu komory
- izolację termiczną wykonaną z włókna szklanego
- trzy termostaty (do sterowania elementem grzewczym górnej komory, do sterowania elementem grzewczym umieszczonym w środku do nagrzewania obu komór i do sterowania elementem grzewczym dolnej komory)



7020052



indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	ilość komór	moc (W)	waga (kg)	pojemność	cena netto PLN
7020052	920 x 760 x 530	620 x 500 x 120	2	7500	76	2 x pizza ø 45 cm	6 400

PIZZA

Dane techniczne:

- zakres temperatury 50 ÷ 420°C
- zasilanie: 230V
- niezależne sterowanie komór
- regulacja temperatury góra/dół

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie manualne
- ogniotrwałe płyty szamotowe z ogrzewaniem tradycyjnym umieszczone u dołu komory
- oświetlenie komór
- drzwiczki z szybą
- 7020050 możliwość piętrowania do czterech pieców
- 7020051 możliwość piętrowania do dwóch pieców


PizzaGroup


7020050



7020051

indeks	wymiary (mm)	wymiary komory (mm)	ilość komór	moc (W)	waga (kg)	pojemność	cena netto PLN
7020050	730 x 650 x 320	500 x 500 x 130	1	3600	30	2 x pizza ø 25 cm	4 500
7020051	730 x 650 x 570	500 x 500 x 130	2	7200	62	4 x pizza ø 25 cm	6 400

PIZZA

Dane techniczne:

- zakres temperatur: 50°÷ 450° C
- temperatura maksymalna: 450° C
- zasilanie: 400 V

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie cyfrowe za pomocą programatora umożliwiającego zaprogramowanie początku i końca pieczenia w trybie ciągłym (P2) i przerywanym (P1)
- komorę wykonaną ze stali nierdzewnej
- ogniotrwałe płyty szamotowe o grubości 22 mm z systemem grzałek umieszczonych bezpośrednio w szamotach ActiveStone
- 6 x grzałka w płycie szamotowej
- 9 x grzałka w płycie szamotowej (7020012/7020013)
- elektroniczny panel sterowania
- niezależne elektroniczne sterowanie grzałek dolnych i górnych
- oświetlenie komory
- termostat bezpieczeństwa
- wyłącznik główny
- kominiek do usuwania wilgoci



oszczędność
energii do 30%



PizzaGroup



7020008/7020010/7020012



7020009/7020011/7020013

indeks	wymiary (cm)	ilość komór	wymiary komory (cm)	moc (W)	pojemność	cena netto PLN
7020008	109 x 101 x 40	1	70 x 70 x 15	6600	4 x pizza	10 900
7020010	109 x 136 x 40	1	70 x 105 x 15	8900	6 x pizza	12 500
7020012	144 x 101 x 40	1	105 x 70 x 15	9000	6 x pizza	13 400
7020009	109 x 101 x 72	2	70 x 70 x 15	13200	8 x pizza	17 900
7020011	109 x 136 x 72	2	70 x 105 x 15	17760	12 x pizza	20 300
7020013	144 x 101 x 72	2	105 x 70 x 15	18000	12 x pizza	22 900

OPCJA PEŁNY SZAMOT GÓRA/DÓŁ/BOKI

indeks	typ pieca	cena netto PLN
7020026	Wkład szamotowy do pieca P-D4	2 000
7020027	Wkład szamotowy do pieca P-D8	4 000
7020028	Wkład szamotowy do pieca P-D6	2 400

indeks	typ pieca	cena netto PLN
7020029	Wkład szamotowy do pieca P-D12	4 450
7020030	Wkład szamotowy do pieca P-D6L	2 550
7020031	Wkład szamotowy do pieca P-D12	4 830

PIZZA

Dane techniczne:

- Zasilanie 400V

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie manualne
- komora wykonana z aluminium
- drzwiczki z szybą wykonanie ze stali nierdzewnej
- ogniotrwałe płyty szamotowe umieszczone u dołu komory
- izolacja z włókna szklanego
- oświetlenie komory
- termometr analogowy
- wyłącznik główny
- dwa termostaty
- niezależne sterowanie komór
- regulacja temperatury w każdej komorze góra/dół
- kominek do usuwania wilgoci



7020018/7020020/7020022/7020024
- możliwość piętrowania po dwa piece



7020019/7020021/7020023/7020025

indeks	wymiary (cm)	ilość komór	wymiary komory (cm)	moc (W)	pojemność	waga (kg)	cena netto PLN
7020018	990 x 920 x 380	1	700 x 700 x 150	5600	4 x pizza	66	5 638
7020019	990 x 920 x 680	2	700 x 700 x 150	11200	8 x pizza	149	8 263
7020020	990 x 1270 x 380	1	70 x 1050 x 150	7300	6 x pizza	90	6 448
7020021	990 x 1270 x 680	2	70 x 105 x 150	14600	12 x pizza	155	9 907
7020022	1340 x 920 x 380	1	1050 x 700 x 150	9900	6 x pizza	97	7 238
7020023	1340 x 920 x 680	2	1050 x 700 x 150	19800	12 x pizza	177	10 874
7020024	1340 x 1270 x 380	1	1050 x 1050 x 150	12900	9 x pizza	130	8 364
7020025	1340 x 1270 x 680	2	1050 x 1050 x 150	25800	18 x pizza	235	12 727

OPCJA PEŁNY SZAMOT GÓRA/DÓŁ/BOKI

indeks	typ pieca	cena netto PLN
7020032	Wkład szamotowy do pieca E-M4	2 000
7020033	Wkład szamotowy do pieca E-M8	4 000
7020034	Wkład szamotowy do pieca E-M6	2 400
7020035	Wkład szamotowy do pieca E-M12	4 450

indeks	typ pieca	cena netto PLN
7020036	Wkład szamotowy do pieca E-M6L	2 550
7020037	Wkład szamotowy do pieca E-M12L	4 830
7020038	Wkład szamotowy do pieca E-M9	3 000
7020039	Wkład szamotowy do pieca E-M18	5 800

PIZZA

PIECE DO PIZZY ŚR. 35 CM

7020014/7020017



7020015



7020016



Dane techniczne:

- temperatura maksymalna: 500° C
- zasilanie: 400 V
- waga: 115/200/300 /165 kg

Parametry i wyposażenie standardowe:

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 500° C
- termometr komory
- oświetlenie halogenowe komory
- kominek do usuwania wilgoci
- płyty szamotowe dolne
- niezależne sterowanie komór
- regulacja temperatury w każdej komorze góra/dół



indeks	wymiary (mm)	ilość komór	wymiary komory (mm)	moc (W)	pojemność	waga (kg)	cena netto PLN
7020014	1010 x 850 x 420	1	720 x 720 x 140	6000	4 x pizza	115	4 500
7020015	1010 x 850 x 750	2	720 x 720 x 140	12000	8 x pizza	200	7 700
7020016	1010 x 1210 x 750	2	720 x 1080 x 140	18000	12 x pizza	300	9 730
7020017	1010 x 1210 x 420	1	720 x 1080 x 140	9000	6 x pizza	165	5 690

PIEC DO PIZZY GAZOWY, FLAME



Parametry i wyposażenie standardowe:

- zasilanie: gaz/230V
- zalecana temperatura pracy: 380°C
- sterowanie manualne
- automatyczny zapłon elektryczny
- oświetlenie komory
- komora wykonana z aluminium
- termometr analogowy
- przycisk "stand-by"
- termostat analogowy
- przełącznik wyboru mocy palnika
- przycisk „gas reset”



PizzaGroup

indeks	wymiary (mm)	ilość komór	wymiary komory (mm)	moc (W)	pojemność	cena netto PLN
7020045	1130 x 1070 x 470	1	700 x 700 x 150	14000	4 x pizza Ø 340 mm	15 900
7020046	1130 x 1450 x 470	1	700 x 1050 x 150	20000	6 x pizza Ø 340 mm	17 500
7020047	1480 x 1400 x 470	1	1050 x 1050 x 150	29000	9 x pizza Ø 340 mm	20 700

PIZZA

Parametry i wyposażenie standardowe:

- zasilanie: 400V
- ciągła temperatura pieczenia do: 500°
- wyświetlacz: tak
- programator: tak
- cyfrowy panel sterowania
- podwójne oświetlenie halogenowe na komorę
- specjalna płyta szamotowa wykonana z gliny
- front ze stali nierdzewnej
- funkcja Turbo-start
- podstawa z blokowanymi kółkami
- półka wysuwana ze stali nierdzewnej
- okap wyciągowy
- kontrola wentylacji
- solidne drzwi z szybą odbijającą światło
- automatyczny timer z alarmem
- zegar z ręcznym alarmem wyłączającym
- wskaźniki termostatu, turbo-startu i serwisu
- podstawa z blokowanymi kółkami



7020041/7020043



7020040/7020042

PizzaMaster®

indeks	wymiary (mm)	ilość komór	wymiary komory (mm)	moc (W)	pojemność	cena netto PLN
7020040	1125 x 905 x 480	1	710 x 710x 210	6700	4 x pizza Ø355 mm	na telefon
7020041	1125 x 905 x 820	2	710 x 710 x 210	2 x 6700	8 x pizza Ø355 mm	na telefon
7020042	1480 x 905 x 480	1	1065 x 710 x 210	9500	6 x pizza Ø355 mm	na telefon
7020043	1480 x 905 x 820	2	1065 x 710 x 210	2 x 9500	12 x pizza Ø355 mm	na telefon

PIZZA



Parametry i wyposażenie standardowe:

- dzieża ze stali nierdzewnej
- osłona bezpieczeństwa
- prędkość obrotowa: 193 obr./min.
- zasilanie: 230V
- obudowa z metalu pokrytego emalią ułatwia czyszczenie miksera
- mikser posiada wyłącznik czasowy
- stabilne regulowane nóżki pozwalają dostosować mikser do podłoża
- miska wykonana ze stali nierdzewnej
- estetyczny wygląd miksera

Wyposażenie standardowe zawiera:

- hak (do wyrabiania ciasta drożdżowego oraz makaronowego)

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena PLN
7010001	840 x 420 x 900	20	1500	4 400
7010002	870 x 450 x 1020	30	1500	5 000
7010003	1000 x 510 x 1110	40	2200	6 500

MIKSERY Z TIMEREM

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa wykonana z wysoko gatunkowej stali lakierowanej na biało
- dzieża, pokrywa i spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- silnik jest w pełni chroniony przed przepięciami, przegrzaniem oraz zwarciami.
- osłona dzieży wyposażona w mikropiętacz, dzięki czemu nie można uruchomić mieszalnika przy podniesionej osłonie
- mikser jest urządzeniem przeznaczonym do wyrabiania różnego rodzaju ciast ciężkich: pizza, pierogi, chleb, makaron etc.
- model wyposażony w wyłącznik czasowy (timer) oraz wyłącznik awaryjny autostop



7010005/ 7010006/ 7010007/ 7010010



7010008

indeks	wymiary (mm)	pojemność miski (l)	zasilanie (V)	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
7010005	390 x 700 x 630	20	230	750	62	5 400
7010006	390 x 700 x 630	25	230	750	63	5 200
7010007	470 x 730 x 740	30	230	1040	87	6 700
7010008	290 x 600 x 610	10	230	500	43	4 300
7010010	620 x 980 x 840	75	400	1800	160	16 900

PIZZA

MIKSER SPIRALNY Z UCHYLNĄ GŁOWICĄ, 129 ZE ZDEJMOWANĄ DZIEŻĄ + TIMER

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa wykonana z wysoko gatunkowej stali lakierowanej na biało
- dzieża, pokrywa i spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- silnik urządzenia jest w pełni chroniony przed przepięciami, przegrzaniem oraz zwarciami
- materiały zastosowane w konstrukcji urządzenia zostały starannie dobrane, aby zapewnić jego długotrwałe i bezawaryjne działanie
- model wyposażony w wyłącznik czasowy (timer)
- wyjmowana dzieża
- podnoszona/uchylna głowica urządzenia
- prędkość obrotowa misy: 16 obr./min i szybkości obrotów spiralnej łopatki 156 obr./min



indeks	wymiary (mm)	pojemność misy (l)	wymiary dzieży (mm)	wymiary misy (mm)	zasilanie (V)	moc (W)	cena netto PLN
7010017	480 x 890 x 915	30	Ø396 x 260	Ø 396 x wys. 260	230	1500	5 054
7010018	975 x 520 x 970	40	Ø450 x 270	Ø 450 x wys. 270	230	220	6 919

MIKSERY 2-BIEGOWE - Z UCHYLNĄ GŁOWICĄ I ZE ZDEJMOWANĄ DZIEŻĄ

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa wykonana z wysoko gatunkowej stali lakierowanej na biało.
- dzieża, pokrywa i spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- silnik urządzenia jest w pełni chroniony przed przepięciami, przegrzaniem oraz zwarciami.
- osłona dzieży wyposażona w mikroprzełącznik, dzięki czemu nie można uruchomić mieszalnika przy podniesionej osłonie.
- materiały zastosowane w konstrukcji urządzenia zostały starannie dobrane, aby zapewnić jego długotrwałe i bezawaryjne działanie.
- model wyposażony w wyłącznik czasowy (timer) oraz wyłącznik awaryjny autostop



indeks	wymiary (mm)	pojemność misy (l)	zasilanie (V)	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
7010011	390 x 680 x 700	25	400	740	75	8 500
7010004	470 x 790 x 730	33	400	1100	108	9 200
7010009	530 x 790 x 740	40	400	1100	119	10 300

MIKSERY Z TIMEREM

Parametry i wyposażenie standardowe:

- obudowa wykonana z wysoko gatunkowej stali lakierowanej na biało
- dzieża, pokrywa i spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- silnik urządzenia jest w pełni chroniony przed przepięciami, przegrzaniem oraz zwarciami
- osłona dzieży wyposażona w mikroprzełącznik, dzięki czemu nie można uruchomić mieszalnika przy podniesionej osłonie
- materiały zastosowane w konstrukcji urządzenia zostały starannie dobrane, aby zapewnić jego długotrwałe i bezawaryjne działanie
- model wyposażony w wyłącznik czasowy (timer) oraz wyłącznik awaryjny autostop



indeks	wymiary (mm)	pojemność misy (l)	wymiary misy (l)	zasilanie (V)	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
7010012	750 x 350 x 660	10	Ø 300 x wys.210 mm	230	550	70	2 846
7010013	810 x 450 x 750	20	Ø 360 x wys.210 mm	230	1500	124	3 877
7010014	930 x 470 x 890	30	Ø 360 x wys.210 mm	230	1500	135	4 573
7010015	1050 x 540 x 960	40	Ø 450 x wys.270 mm	380	2200	178	5 250
7010016	1090 x 560 x 970	50	Ø 500 x wys.270 mm	380	3000	180	5 844

PIZZA

Charakterystyka produktu:

Zestaw urządzeń, który pozwala na szybkie i precyzyjne dzielenia porcji ciasta na kulki pizzy. Idealny do większych pizzerii i zakładów produkcyjnych, gdzie wyporcjowane i wyrobione ciasto poddaje się procesowi garowania a następnie umieszcza się je w chłodzonych stołach do pizzy lub szafach chłodniczych.

Zalety zestawu:

- porcje ciasta są zawsze takie same
- łatwe zaplanowanie wydajności

Cechy produktu:

- funkcja ustawiania liczby porcji z licznikiem
- 5 ustawień porcji (średnica/gramatura):
40 mm/50-90 g, 45 mm/80-130 g,
50 mm/120-180 g, 55 mm/170-230 g, 60 mm/220-300 g
- pojemność zbiornika wsadowego 30 kg
- wydajność: 700 kulek o wadze 250 gr na godzinę;
350 kulek o wadze 50 gr na godzinę;
200 kulek o wadze 900 gr na godzinę



PizzaGroup

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
7030001	660 x 880 x 1620	1300	57 000

WAŁKOWNICA DO CIASTA**Parametry i wyposażenie standardowe:**

- kształt ciasta: okrągły
- napięcie: 230 V
- znacznie przyspiesza pracę związaną z rozwałkowaniem ciasta.
- prosta regulacja grubości ciasta.
- wałki posiadają micro wypustki, dzięki którym można rozwałkować nawet ciasto marcepanowe.
- regulacja grubości ciasta na każdym z wałków w zakresie 0-4 mm
- pedał elektryczny usprawniający pracę
- wzmocnione prowadnicami wałków



indeks	wymiary (mm)	ilość wałków	waga ciasta	wymiar ciasta	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
7030002	475 x 375 x 660	2	80-210 g	140-300 mm	250	35	4 098
7030003	585 x 435 x 790	2	210-700 g	260-400 mm	250	39	4 882

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wałkownica elektryczna do ciasta ze stali nierdzewnej z rolkami skośnymi lub równoległymi
- idealna do profesjonalnego przygotowania i formowania ciasta na pizzę, ciasta chlebowego lub na pierogi
- modele pozwalają na przygotowanie ciasta o średnicy od 260mm do 430mm
- grubość ciasta można regulować w zależności od potrzeb, za pomocą pokręteł górnych i dolnych rolek w zakresie od 1mm do 4 mm
- obudowa ze stali nierdzewnej
- model 7030005 pedał sterujący w standardzie
- model 7030004 pedał sterujący opcja
- zasilanie: 230V



7030004



7030005

indeks	wymiary (mm)	ilość wałków	waga ciasta	wymiar ciasta	moc (W)	cena netto PLN
7030004	570 x 550 x 770	2	210-700 g	260-430 mm	370	6 000
7030005	590 x 550 x 670	2	210-700 g	300-430 mm	370	6 500

WAŁKOWNICA DO CIASTA- PROSTOKĄT

Parametry i wyposażenie standardowe:

- kształt ciasta: prostokątny
- napięcie: 230 V
- prosta regulacja grubości ciasta.
- wałki posiadają mikro wypustki, dzięki którym można rozwałkować nawet ciasto marcepanowe
- regulacja grubości ciasta na każdym z wałków w zakresie 0-4 mm
- pedał elektryczny usprawniający pracę
- wzmocnione prowadnice wałków



7030007



7030008

indeks	wymiary (mm)	ilość wałków	waga ciasta	wymiar ciasta	moc (W)	waga (kg)	cena netto PLN
7030007	480 x 335 x 430	1	80-210 g	140-300 mm	250	22	3 471
7030008	650 x 345 x 430	1	210-700 g	260-450 mm	250	31	4 139

PIZZA



POZIOM 8
PIECE
KONWEKCYJNE

Piece

134-137



PIEC KONWEKCYJNY + 4 BLACHY



8010001



8010002

Charakterystyka produktu:

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- oświetlenie wewnętrzne
- drzwi z podwójną szybą
- 2 wentylatory
- pojemność: 4 blachy 435 x 315 mm
- odstęp między prowadnicami 75 mm
- regulacja temperatury: 50÷300°C
- timer: 0-120 minut
- zasilanie: 230 V
- waga: 38/40 kg

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	grill	nawilżanie	cena netto PLN
8010001	595 x 610 x 577	2670	nie	nie	3 200
8010002	595 x 610 x 577	2670 + 2000	tak	tak	3 900

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM + 4 BLACHY



Charakterystyka produktu:

- obudowa ze stali nierdzewnej
- komora pieca: emaliowana
- drzwi z podwójną szybą
- pojemność: 4 blachy 600 x 400 mm
- odstęp między prowadnicami 75 mm
- regulacja temperatury: 80÷300°C
- stałe przyłącze wody 3/4"
- nawilżanie ręczne
- timer: 0-105 minut
- 2 wentylatory
- zasilanie: 230 V
- waga: 62 kg

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
8010003	835 x 790 x 568	6400	6 000

Charakterystyka produktu:

- wodoodporna komora pieca wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304 z zaokrąglonymi prowadnicami
- prowadnice w kształcie litery U wykonane z jednego kawałka stali AISI 304
- odstępy pomiędzy prowadnicami 67 mm
- ceramiczna izolacja komory
- panele sterowania w wersjach: manualne lub dotykowe.
- drzwi ze stali AISI 304 z podwójną szybą ze szkła hartowanego i cyrkulacją powietrza między szymbami
- system wytwarzania pary – natryskowy

inoxtrend



indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	zasilanie (V)	ułoż. prowadnic	cena netto PLN
8010034	710 x 770 x 600	5 x GN1/1	6000	400	podłużne	22 450
8010035	710 x 770 x 940	10 x GN1/1	12000	400	podłużne	28 935
8010036	750 x 790 x 1650	15 x GN1/1	18000	400	podłużne	39 130
8010031	710 x 770 x 600	5 x GN1/1	6000	400	podłużne	16 197
8010032	710 x 770 x 940	10 x GN1/1	12000	400	podłużne	22 253
8010033	750 x 790 x 1650	15 x GN1/1	18000	400	podłużne	31 229

WEKCYJNE

inoxtrend

Charakterystyka produktu:

- panel sterowania manualny lub dotykowy umieszczony na górze pieca
- szerokość pieca tylko 510 mm – idealny do małych pomieszczeń kuchennych
- wodoodporna komora pieca wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304 z zaokrąglonymi prowadnicami
- prowadnice w kształcie litery U wykonane z jednego kawałka stali AISI 304
- odstęp między prowadnicami 67 mm
- ceramiczna izolacja komory
- drzwi ze stali AISI 304 z podwójną szybą ze szkła hartowanego i cyrkulacją powietrza między szybami
- możliwość wyboru drzwi prawych lub lewych
- system wytwarzania pary – natryskowy



8010037/ 8010039



8010038



8010041



8010040/ 8010042

indeks	wymiary (mm)	pojemność	moc (W)	zasilanie (V)	ułoż. prowadnic	cena netto PLN
8010037	510 x 580 x 880	7 x GN2/3	6100	400	podłużne	18 311
8010038	510 x 760 x 670	4 x GN1/1	5200	400	podłużne	16 573
8010039	510 x 760 x 880	7 x GN1/1	8800	400	podłużne	19 619
8010040	510 x 580 x 880	7 x GN2/3	6100	400	podłużne	22 450
8010041	510 x 760 x 670	4 x GN1/1	5200	400	podłużne	20 067
8010042	510 x 760 x 880	7 x GN1/1	8800	400	podłużne	24 152

indeks	Podstawy pod piec	cena netto PLN
13030009	Podstawa pod piec 8010031 / 8010034	1 500
13030010	Podstawa pod piec 8010032 / 8010033 / 8010035 / 8010036	1 500
13030011	Podstawa pod piec 8010037 / 8010039 / 8010040 / 8010042	1 500
13030012	Podstawa pod piec 8010038 / 8010041	1 500
13030013	Sonda do pieców inoxtrend	699

PIECE KON

Metody i funkcje gotowania:		8010031 8010032 8010033	8010034 8010035 8010036	8010037 8010038 8010039	8010040 8010041 8010042
	Tryb konwekcyjny	●	●	●	●
	Tryb parowy	●	●	●	●
	Tryb konwekcyjno - parowy	●	●	●	●
	Sonda rdzenia	X	●	X	●
	Gotowanie z sondą rdzenia i funkcją Delta T	X	●	X	●
	Programy automatyczne	X	●	X	●
PRH	Wstępne ogrzanie komory pieca	X	●	X	●
	Redukcja prędkości wentylatora	X	●	X	●
	Autorewers	○	●	○	●
	Kłapka	●	●	●	●
	Automatyczne mycie	X	●	X	●
	Panel sterowania	Manualny	Dotykowy	Manualny	Dotykowy
	Pysznik	○	○	○	○



POZIOM 9 UZDATNIANIE WODY

Uzdatniacze
Akcesoria

140-141
141





Charakterystyka produktu

Kompaktowy zmiękcacz półautomatyczny/automatyczny do wody o bardzo małych gabarytach, przygotowany specjalnie do zastosowania wszędzie tam, gdzie ograniczona jest ilość wolnego miejsca. Może dostarczać wodę do jednego lub kilku odbiorników wody. Regeneracja urządzenia odbywa się poprzez ręczne zainicjowanie regeneracji. Jako materiał eksploatacyjny stosowany jest roztwór soli.

Dane techniczne:

- średnica przyłącza wejście/wyjście 3/4 cala
- średnica przyłącza odpływu do kanalizacji 1/2 cala
- średnica przyłącza dopływu solanki 3/8 cala
- wymiary zbiornika na żywicę średnica/wysokość 7 x 13 cala
- zasilanie 100 - 240 v
- napięcie pracy 12 v
- ciśnienie robocze 1,5 - 6 barów
- max. przepływ 0,6 m³/h
- rodzaj sterownika: elektroniczny, objętościowy
- dodatkowe funkcje: 4 tryby pracy: objętościowo-opóźniony, objętościowo-natychmiastowy, inteligentny-opóźniony, inteligentny-natychmiastowy



indeks	wymiary (mm)	przepływ (m ³ /h)	ilość żywicy (l)	cena netto PLN
9010001	510 x 195 x 360	1,0	4	850
9020001	500 x 200 x 360	0,7	4	1100
9020002	320 x 500 x 1100	2,0	30	2 200

SÓL TABLETKOWA 25KG

Charakterystyka produktu

Przeznaczona do procesów uzdatniania wody, m.in. do regeneracji wymienników jonitowych, regeneracji zmiękczaczy wody i filtrów wielofunkcyjnych. Środek ten gwarantuje doskonałą i bezproblemową pracę Państwa urządzeń.

Okrągłe tabletki (Chlorek Sodu - NaCl) z dolną i górną powierzchnią wypukłą cylindrycznie (soczewkowo), barwy białej, bez zapachu o słonym smaku, bez oznak szlamowania podczas rozpuszczania w wodzie, rozpuszczają się równomiernie, bez rozpadu na pojedyncze kryształki.



indeks	cena netto PLN
9020003	36

UZDATNIA

Dane techniczne:

- regeneracja przeciwpądowa UP-FLOW oraz proporcjonalna
- prosta obsługa
- przyjazny intuicyjny wyświetlacz LCD z menu w języku polskim
- bardzo ekonomiczna eksploatacja
- mniejsze zużycie soli i wody o około 30% w porównaniu do tradycyjnych urządzeń
- skrócony czas regeneracji
- nowoczesny i atrakcyjny design obudowy
- solidne wykonanie
- minimalne nakłady pracy do obsługi urządzenia
- zastosowanie najnowszych technologii dostępnych na rynku.
- ciśnienie robocze (3 - 5.5 bar) zalecane 4 bar
- temperatura pracy 1°C - 39°C
- zasilanie elektryczne Wejście: AC 110/240 V; 50/60 Hz
- przyłącza wody wlot/wylot 1"
- ilość złoża 25 l
- waga 34 kg



indeks	wymiary (mm)	przepływ (m3/h)	cena netto PLN
9020010	300 x 520 x 1110	1,6	2 800

	indeks	opis	cena netto PLN
		FILTR WP	
	9030001	Filtry WP z manometrami są dedykowane jako filtracja wstępna przed zmiękczaczymi do wody. Filtry wyposażone są we wkład filtracyjny siatkowy usuwający z wody zanieczyszczenia mechaniczne jak, rdza, piasek, muł czy nitki hydrauliczne, przyłącze filtra 3/4"	80
		WYMIENNY WKŁAD DO WP	
	9030002	wymienny wkład siatkowy 25 mik	15
		TESTER TWARDOŚCI WODY	
	9030003	Tester twardości całkowitej, pozwala zbadać twardość wody przed uzdatnieniem i po uzdatnieniu	60

NIĘ WODY



POZIOM 10 HIGIENA

Lampy owadobójcze
Naświetlacz
Suszarki
Dyspensery

144
145
145-148
148-149





10040001



10040002

indeks	wymiary (mm)	zasięg działania (m2)	cena netto PLN
10040001 INOX	640 x 135 x 270	120	627
10040002 BIAŁA	640 x 135 x 270	120	606

Dane techniczne:

- moc świetlówek: 2x18 W
- zasilanie: 230V
- waga: 2,8 kg

Wyposażenie standardowe:

Lampa wyposażona jest w dwie świetlówki do wabienia owadów oraz ruszt elektryczny pod wysokim napięciem. Głęboka wyciągana taca oraz mikrowyłącznik ułatwiają użytkowanie i serwis.

LAMPA OWADOBÓJCZA (RAŻĄCA) PLUSZAP 30AL, PLUSZAP 16AL



10040003



10040004

indeks	wymiary (mm)	zasięg działania (m2)	cena netto PLN
10040003	514 x 130 x 262	80	285
10040004	365 x 130 x 262	40	208

Dane techniczne:

- trwała konstrukcja z aluminium
- moc świetlówek: 2x15 W
- zasilanie: 230V
- waga: 2,50 kg

Wyposażenie standardowe:

Lampa wyposażona jest w dwie świetlówki do wabienia owadów oraz ruszt elektryczny pod wysokim napięciem. Głęboka wyciągana taca oraz mikrowyłącznik ułatwiają użytkowanie i serwis.

HIGIENA

Charakterystyka produktu:

Naświetlacz przeznaczony do powierzchniowej dezynfekcji jaj o jednorazowym wsadzie 30 jaj. Wykonanie - stal nierdzewna. Skuteczność odkażania zapewniają 4 lampy PHILIPS TUV 16 W, które emitują promieniowanie UV-C. W czasie naświetlania promieniowanie UV-C skutecznie likwiduje wszelkiego rodzaju bakterie i drobnoustroje znajdujące się na jajkach: salmonellę, coli, laseczki tlenowe, pałeczki okrężnicy, ziarenkowce i inne bakterie oraz grzyby. Czas jednego cyklu naświetlania wynosi około 1-1,5 minuty.

Naświetlacz posiada Certyfikat Państwowego Zakładu Higieny oraz pozytywne opinie Wydziałów Medycyny Weterynaryjnej przy Akademii Rolniczej we Wrocławiu i SGGW w Warszawie.
Zasilanie 230 V
Orientacyjny czas pracy lamp uv:7500 h



indeks	wymiary (mm)	wsad	cena netto PLN
10030001	184 x 460 x 380	30 jaj	1250

SUSZARKA DO RĄK 904

Dane techniczne:

- automatyczne uruchamianie
- wytrzymałe tworzywo ABS
- zasilanie: 230 V

Charakterystyka produktu:

Bezdotykowa i automatyczna suszarka do rąk, która dzięki zastosowaniu najnowocześniejszej technologii zapewnia zarówno szybkie suszenie, jak i oszczędność energii. Zapewnia właściwą higienę oraz komfort użytkowania w każdej toalecie.



10010001

10010002

10010003

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	kolor	cena netto PLN
10010001	240 x 220 x 250	1800	biała	152
10010002	240 x 220 x 250	1800	srebrna	158
10010003	240 x 220 x 250	1800	złota	170

HIGIENA

SUSZARKA DO RĄK 90002



Dane techniczne:

- automatyczne włączanie i wyłączenie
- wytrzymałe tworzywo ABS
- duża moc grzewcza
- zasilanie: 230 V

Charakterystyka produktu:

Funkcjonalna, a zarazem piękna suszarka, która będzie ozdobą każdej łazienki, ale jej wygląd to nie jedyna zaleta. Suszy szybko i skutecznie, a zamontowana fotokomórka znacznie zwiększa oszczędność energii.

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	kolor	cena netto PLN
10010004	295 x 171 x 325	1800	biała	425
10010005	295 x 171 x 325	1800	srebrna	465

SUSZARKA DO RĄK 3200



10010006

10010007

Dane techniczne:

- moc grzewcza: 350W
- pojemność zbiornika na wodę: 700ml
- zasilanie: 230 V

Charakterystyka produktu:

Higieniczna suszarka do rąk z pojemnikiem na wodę. Dzięki pojemnikowi suszymy ręce nie brudząc podłogi. W suszarce zamontowana jest elektronika zbliżeniowa na podczerwień, dzięki czemu suszarka działa w pełni automatycznie. Uruchomienie następuje w momencie zbliżenia rąk do wylotu powietrza, a wyłączenie po ich zabraniu.

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	kolor	cena netto PLN
10010006	245 x 177 x 470	950	biała	393
10010007	245 x 177 x 470	950	srebrna	418

Dane techniczne:

- prędkość wydmuchu: 90(m/sec)
- czas suszenia: 5 sec
- pojemność zbiornika na wodę: 600ml
- waga: 8kg
- zasilanie: 220-240 V

Charakterystyka produktu:

Nowoczesna i oszczędna suszarka do rąk. Najmocniejsza na rynku! Pozwala wysuszyć ręce w 5 sekund! Dzięki mocnemu i wytrzymałemu silnikowi będziemy się cieszyć długą i bezawaryjną pracą suszarki.



10010008 10010009 10010010 10010011 10010012

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	kolor	cena netto PLN
10010008	300 x 190 x 650	1200-1800	biała	1716
10010009	300 x 190 x 650	1200-1800	niebieska	1797
10010010	300 x 190 x 650	1200-1800	żółta	1797
10010011	300 x 190 x 650	1200-1800	srebrna	1797
10010012	300 x 190 x 650	1200-1800	pomarańczowa	1797

SUSZARKA DO RĄK I WŁOSÓW

Dane techniczne:

- materiał obudowy: tworzywo ABS
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa
- panel umożliwiający sterowanie siłą poddmuchu
- przewód z wtyczką w zestawie
- zasilanie: 230 V

Charakterystyka produktu:

Dwufunkcyjna naścienna suszarka do rąk i włosów w kolorze białym. Urządzenie zapewnia właściwą higienę i komfort użytkowania.



1001001

3014

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	kolor	cena netto PLN
10010013	195 x 90 x 260	800	biała	218
10010014	195 x 90 x 260	800	biała	338

SUSZARKA DO RĄK NA PRZYCIŚK

Dane techniczne:

- uruchamiana na przycisk
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 230V

Charakterystyka produktu:

Bezdotykowa i automatyczna suszarka do rąk, która dzięki zastosowaniu najnowocześniejszej technologii zapewnia zarówno szybkie suszenie, jak i oszczędność energii. Sprawdza się we wszystkich lokalach użyteczności publicznej.



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
10010015	258 x 232 x 200	2300	658

HIGIENA

SUSZARKA AUTOMATYCZNA DO RĄK



Dane techniczne:

- automatyczne uruchamianie
- wytrzymałe tworzywo ABS
- duża moc zapewnia szybkie i skuteczne suszenie
- zasilanie: 230 V

Charakterystyka produktu:

Bezdotykowa i automatyczna suszarka do rąk, która dzięki zastosowaniu najnowocześniejszej technologii zapewnia zarówno szybkie suszenie, jak i oszczędność energii. Zapewnia właściwą higienę o raz komfort użytkowania w każdej toalecie.

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
10010016	240 x 207 x 280	1800	210

SUSZARKA DO WŁOSÓW



10

Dane techniczne:

- wykonanie z wytrzymałego tworzywa ABS
- zasilanie: 230 V

Charakterystyka produktu:

Profesjonalna suszarka do włosów zapewniająca właściwą higienę i komfort użytkowania w każdej toalecie. Polecana do wszelkiego rodzaju miejsc użytku publicznego.

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	cena netto PLN
10010017	brak danych	1000	67
10010018	brak danych	1000	74

DYSPENSER DO MYDŁA



Dane techniczne:

- pojemność 300 ml
- rodzaj mocowania: bezpośrednio do ściany

Charakterystyka produktu:

Wygodny w użyciu dozownik mydła w płynie wykonany z wytrzymałego tworzywa ABS. Dozuje odpowiednią ilość mydła na jedno użycie. Zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny w każdej toalecie.

indeks	wymiary (mm)	cena PLN
10020001	860 x 830 x 195	40

Charakterystyka produktu:

Wygodny w użyciu dozownik papieru toaletowego wykonany z wytrzymałego tworzywa ABS. Zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny w każdej toalecie.



indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
10020002	Ø 245	57

DYSPENSER RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

Charakterystyka produktu:

Praktyczny dozownik ręczników papierowych niezbędny w każdym lokalu użyteczności publicznej. Wykonany z wysokiej klasy tworzywa ABS, lekko błyszczący. Dozownik przeznaczony jest do ręczników składanych. Dozownik posiada okienko kontrolne informujące o ilości ręczników.



indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
10020003	260 x 202 x 104	60

DYSPENSER MYDŁA BIAŁY/ SREBRNY

Charakterystyka produktu:

Wygodny w użyciu dozownik mydła w płynie wykonany z wytrzymałego tworzywa ABS. Dozuje odpowiednią ilość mydła na jedno użycie. Zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny w każdej toalecie.



10020004



10020005

indeks	wymiary (mm)	pojemność (ml)	kolor	cena netto PLN
10020004	216 x 100 x 241	2 x 450	biały	94
10020005	216 x 100 x 241	2 x 450	srebrny	94

HIGIENA



POZIOM 11

ZMYWALNIA

Zmywarki do szkła	152-153
Zmywarki do naczyń	154-155
Zmywarki kapturowe	156
Zmywarka do garnków	157
Spryskiwacze	157



ZMYWARKI SERIA Z

Zmywarki z serii „Z” charakteryzuje prosta obsługa z intuicyjnym elektromechanicznym sterowaniem. Wykonane z wysokiej jakości komponentów zapewniają doskonałe wyniki zmywania.

Zmywarki wyposażone są w mikrowyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi.
Wykonanie z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje maksymalną wytrzymałość na ciężkie warunki użytkowania oraz wysoką odporność na korozję.

ZMYWARKA DO SZKŁA Z35, 2 DOZOWNIKI, 230V



Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie elektromechaniczne
- wymiary kosza: 350 x 350 mm
- 1 cykl mycia: 120 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 11 l / moc grzałek: 2 kW.
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,4 kW.
- zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,25 kW
- dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- podwójny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących
- wyposażenie: 2 płaskie kosze i 1 pojemnik na sztućce

model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	ręczne zimne płukanie	zasilanie (V)	cena netto PLN
Z35	11020001	430 x 475 x 650	2650	30 koszy/h	190	nie	230 - 50Hz	3 888

ZMYWARKA DO SZKŁA Z40 Z40/P 230V



Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie elektromechaniczne
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- 1 cykl mycia: 120 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 15 l / moc grzałek: 2 kW.
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,8 kW.
- zużycie wody do płukania: 2,8 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,25 kW
- dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- podwójny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących
- wyposażenie: 2 płaskie kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze, 1 pojemnik na sztućce

model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	ręczne zimne płukanie	zasilanie (V)	cena netto PLN
Z40	11020002	470 x 520 x 720	3050	30 koszy/h	270	tak	230 V - 50Hz	4 729
Z40/P*	11020003	470 x 520 x 720	3050	30 koszy/h	270	tak	230 V - 50Hz	4 939

* pompa spustowa

ZMYWARKI SERIA C

Zmywarki z serii „C” charakteryzuje prosta obsługa z intuicyjnym elektronicznym sterowaniem.

Wykonane z wysokiej jakości komponentów zapewniają doskonałe wyniki zmywania.

Zmywarki wyposażone są w mikrowyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi.

Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje maksymalną wytrzymałość na ciężkie warunki użytkowania oraz wysoką odporność na korozję.

ZMYWARKA DO SZKŁA C35, 2 DOZOWNIKI, 230V

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie cyfrowe
- wymiary kosza: 350 x 350 mm
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 11 l / moc grzałek: 2 kW
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,4 kW
- zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,25 kW
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP
- wyposażenie: 2 płaskie kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce



model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	ręczne zimne płukanie	zasilanie (V)	cena netto PLN
C35	11020004	430 x 475 x 650	2650	40 koszy/h	190	nie	230 - 50Hz	5 044

ZMYWARKA DO SZKŁA C40 C40/P, 230V

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie cyfrowe
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 15 l / moc grzałek: 2 kW.
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,8 kW.
- zużycie wody do płukania: 2,5 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,25 kW
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP
- wyposażenie: 2 płaskie kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce



model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	ręczne zimne płukanie	zasilanie (V)	cena netto PLN
C40	11020005	470 x 520 x 720	3050	40 koszy/h	270	tak	230 V - 50Hz	5 779
C40/P*	11020006	470 x 520 x 720	3050	40 koszy/h	270	tak	230 V - 50Hz	6 095

* pompa spustowa

ZMYWARKA DO NACZYŃ Z50/Z 50/P, 2 DOZOWNIKI, 230V



Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie elektromechaniczne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- 1 cykl mycia: 120 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 25 l / moc grzałek: 2,8 kW
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 2,8 kW
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 6 kW dla Z50/P
- zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,6 kW
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz do szkła, 7 pojemników na sztućce
- podwójny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących. Ramiona myjące wykonane z wytrzymałego i higienicznego tworzywa

model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	zasilanie (V)	cena netto PLN
Z50	11010001	600 x 600 x 820	3050	30 koszy/h	320	230 - 50Hz	5 538
Z50/P*	11010003	600 x 600 x 820	3400	30 koszy/h	320	230 - 50Hz	5 969

* pompa spustowa

ZMYWARKA DO NACZYŃ Z50 Z50/P Z50/PP 400 V



Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie elektromechaniczne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- 2 cykle mycia: 90/120 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 25 l / moc grzałek: 2,8 kW.
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 6 kW.
- zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,6 kW
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz do szkła, 7 pojemników na sztućce

model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	zbiornik wyrównawczy	zasilanie (V)	cena netto PLN
Z50-400V	11010002	600 x 600 x 820	6600	40 koszy/h	320	nie	400 V - 50Hz	5 632
Z50/P*-400 V	11010004	600 x 600 x 820	6600	40 koszy/h	320	nie	400 V - 50Hz	6 053
Z50/PP**-400 V	11010005	600 x 600 x 820	6600	40 koszy/h	320	tak	400 V - 50Hz	6 935

* pompa spustowa

** pompa spustowa /pompa płuczająca

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie cyfrowe
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 25 l / moc grzałek: 2,8 kW
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 2,8 kW.
- zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,6 kW
- dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP
- wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz do szkła,
4 pojemniki na sztućce



model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	zasilanie (V)	cena netto PLN
C50	11010006	600 x 600 x 820	3050	40 koszy/h	320	230 V - 50Hz	6 620
C50/P*	11010007	600 x 600 x 820	3050	40 koszy/h	320	230 V - 50Hz	7 250

* pompa spustowa

ZMYWARKA DO NACZYŃ C50, C50/P, C50 PP, 400V

Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie cyfrowe
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 25 l / moc grzałek: 2,8 kW
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 6 kW.
- zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,6 kW
- dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP
- wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz do szkła,
4 pojemniki na sztućce



model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	zbiornik wyrównawczy	zasilanie (V)	cena netto PLN
C50-400V	11010008	600 x 600 x 820	6600	40 koszy/h	320	nie	400 V - 50Hz	7 145
C50/P*-400V	11010009	600 x 600 x 820	6600	40 koszy/h	320	nie	400 V - 50Hz	7 460
C50/PP*-400 V	11010010	600 x 600 x 820	6600	40 koszy/h	320	tak	400 V - 50Hz	8 197

* pompa spustowa

** pompa spustowa /pompa płuczka

PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 50X50 11010001,11010002

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
11010020	500 x 500	473



Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie elektromechaniczne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- 2 cykle mycia: 90/180 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 45 l / moc grzałek: 4,5 kW
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 6 kW
- zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,6 kW
- dozownik płynu myjącego i nabyliczającego
- zbiornik wyrównawczy
- termostat bezpieczeństwa
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz do szkła,
2 pojemniki na sztućce

model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	zasilanie (V)	cena netto PLN
Z50K	11030001	675 x 675 x 1440	11100	40 koszy/h	420	400 V - 50Hz	10 500
Z50K/P*	11030002	675 x 675 x 1440	11100	40 koszy/h	420	400 V - 50Hz	10 800

* pompa spustowa

ZMYWARKA KAPTUROWA C50/P C50/PP 400 V



Parametry i wyposażenie standardowe:

- sterowanie cyfrowe
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- 2 cykle mycia: 90/180 sekund
- pojemność zbiornika wanny: 45 l / moc grzałek: 4,5 kW
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 6 kW
- zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie
- temperatury kontrolowane termostatem
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C
- moc pompy myjącej: 0,6 kW
- dozownik płynu myjącego i nabyliczającego
- zbiornik wyrównawczy
- termostat bezpieczeństwa
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody
- wyposażenie: 1 kosz na talerze, 1 kosz do szkła,
2 pojemniki na sztućce
- termometr wanny i bojlera

model	indeks	wymiary (mm)	moc (W)	wydajność	max. wys. wsadu (mm)	zasilanie (V)	cena netto PLN
C50K	11030003	675 x 675 x 1440	11100	40 koszy/h	420	400 V - 50Hz	11 138
C50K/P*	11030004	675 x 675 x 1440	11100	40 koszy/h	420	400 V - 50Hz	11 559

* pompa spustowa

Parametry i wyposażenie standardowe:

- 1 x nierdzewny ruszt na naczynia 55 x 70 cm
- 1 x kosz na szkło 55 x 55 cm
- 1 x kosz na tace 55 x 55 cm
- dwie pompy myjące
- termometr bojlera i wanny
- szuflada na kosz
- dozowniki płynów myjącego, nabłyszczającego
- pompa spustowa
- sterowanie elektroniczne
- zasilanie: 400 V/3N
- cykle mycia: 1, 2, 4, 6 minut
- wysokość drzwi: 500 mm
- wymiary kosza: 550 x 550 mm



indeks	wymiary (mm)	wymiary wewnętrzne (mm)	moc (W)	cena netto PLN
11040001	650 x 845 x 1540	540 x 690 x 490	7130	18 500

SPRYSKIWACZ Z BATERIĄ R-1/ R-3/R-4**Parametry i wyposażenie standardowe:**

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

indeks	wymiary (mm)	cena netto PLN
11050002	150 x 420 x 1100	705
11050003	150 x 420 x 1100	850
11050004	150 x 420 x 1100	970



11050004



11050002



11050003



POZIOM 15 BAR

Ekspresy do kawy
Graniitory
Młynki do kawy

160-163
163
164-165



CIŚNIENIOWY EKSPRES DO KAWY 1-KOLBOWY, NIERDZEWNY

GRAEF



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej, z elementami z czarnego szkła
- potrójna nagrzewnica (termoblok) ze stali nierdzewnej, z funkcją oszczędnościową
- proste programowanie za pomocą wyświetlacza, timer espresso
- funkcja pojedynczego i podwójnego espresso, z regulacją pojemności
- ręczna obsługa przy pomocy dźwigni sterującej,
- profesjonalne wykonanie dyszy pary z zabezpieczeniem przed oparzeniem
- jednoczesne przygotowywanie espresso i spienionego mleka
- regulator temperatury, regulacja $\pm 1^{\circ}\text{C}$ w przedziale od 86°C do 98°C
- kolba (portafilter) z uchwytem kątowym, wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowany zbiornik na wodę 2,5 litra, ze wskaźnikiem poziomu wody,
- whisper Espresso Bar pompa ciśnieniowa max. 16 bar, manometr
- krótki czas nagrzewania
- pasywna płyta grzejna do filiżanek

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	waga (kg)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010001	315 x 425 x 480	2850	19,15	230	7 150

CIŚNIENIOWY EKSPRES DO KAWY 1-KOLBOWY

GRAEF



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wysokiej jakości obudowa z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej, lakierowana na matową czerń
- nagrzewnica (termoblok) ze stali nierdzewnej
- kolba (portafilter) o średnicy 58 mm, wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowany zbiornik na wodę 2,5 litra, ze wskaźnikiem poziomu wody
- whisper Espresso Bar pompa ciśnieniowa max. 16 bar
- obrotowa 360° dysza do gorącej wody i spieniania mleka
- pojemnik na mleko ze stali nierdzewnej
- pokrętko do ręcznego wyboru funkcji (kawa, kakao, itp.)
- sygnał akustyczny informujący o zakończeniu zadania,
- krótki czas nagrzewania
- pasywna płyta grzejna do filiżanek
- jednościenne kosze filtracyjne $\varnothing 70$ mm, na 1 i 2 filiżanki
- wymiowana tacka ociekowa
- odpinana płyta bazowa
- zestaw do czyszczenia

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	waga (kg)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010002	270 x 335 x 325	1410	6,72	230	1 700

BAR

Parametry i wyposażenie standardowe:

- 1 pojedyncza kolba
- 1 podwójna kolba
- 1 wąż zasilający
- 1 wąż odpływowy
- 1 membrana czyszcząca
- miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- wbudowana pompa wolumetryczna
- elektroniczne sterowanie
- możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- automatyczne napuszczanie wody
- sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w boilerze
- 1 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- program automatycznego czyszczenia



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	ilość grup	poj. bojlera (l)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010003	460 x 590 x 530	2800	1	6	230	8 331

EKSPRES DO KAWY 2-GRUPOWY CARAT BIAŁY/CZARNY

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wydajność (espresso/h): 480
- miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wbudowana pompa wolumetryczna
- możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- automatyczne napuszczanie wody
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary turbo steamer
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- program automatycznego czyszczenia
- maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem technologii PID
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- licznik wydanych kaw
- ustawienie czasu i daty
- wyświetlanie temperatury bojlera
- ustawienie wyboru języka
- możliwość ustawienia przypomnienia wymiany filtra oraz czyszczenia ekspresu
- możliwość ustawienia własnego wyświetlanego tekstu



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	ilość grup	poj. bojlera (l)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010007	774 x 563 x 620	3250	2	11,5	230	17 440

BAR



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wydajność: 480 ekspreso/h
- 1 pojedyncza kolba
- 1 podwójna kolba
- 1 wąż zasilający
- 1 wąż odpływowy
- 1 membrana czyszcząca
- profesjonalny i niezawodny ekspres przeznaczony do gastronomii
- miedziany boiler,
- elektroniczne sterowanie,
- wymiennik ciepła na każdą grupę,
- pompa rotacyjna,
- funkcja wstępnego zaparzania,
- automatyczne napełnianie wody,
- sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w boilerze,
- możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy,
- 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku,
- funkcja automatycznego czyszczenia,
- automatyczny wyłącznik grzałki w przypadku niskiego poziomu wody w boilerze

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	ilość grup	poj. bojlera (l)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010004	665 x 485 x 545	2780	2	10.5	230	9 688

EKSPRES DO KAWY 1-GRUPOWY CZARNY



Parametry i wyposażenie standardowe:

- wydajność: 240 filiżanek espresso/h
- 1 pojedyncza kolba
- 1 podwójna kolba
- 1 wąż zasilający
- 1 ślepe sitko
- miedziany boiler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- boiler z wymiennikiem ciepła
- wbudowana pompa wolumetryczna
- elektroniczne sterowanie
- możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych
- automatyczne napełnianie wody
- sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w boilerze
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	ilość grup	poj. bojlera (l)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010005	460 x 590 x 550	2770	1	6	230	10 269

BAR

Parametry i wyposażenie standardowe:

- wydajność: 240 filiżanek espresso/h
- 1 pojedyncza kolba
- 1 podwójna kolba
- 1 wąż zasilający
- 1 ślepe sitko
- miedziany bojler oraz rurki systemu przewodzenia wody
- bojler z wymiennikiem ciepła
- wbudowana pompa wolumetryczna
- elektroniczne sterowanie
- możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych
- automatyczne napuszczanie wody
- sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	ilość grup	poj. bojlera (l)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010006	460 x 590 x 550	2780	2	6	230	13 331

GRANITOR

Parametry i wyposażenie standardowe:

- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- pojemnik wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- pokrywa wyposażona w kranik dozujący
- zastosowanie: bary, kawiarnie, lodziarnie itp.
- niezależne sterowanie każdej strefy
- regulacja temperatury
- zasilanie: 230 V

NOWOŚĆ



3120005



3120006



3120007

indeks	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc (W)	cena netto PLN
3120005	310 x 480 x 740	15	450	4 700
3120006	450 x 480 x 740	2 x 15	700	5 900
3120007	650 x 480 x 740	3 x 15	900	7 700

BAR

MŁYNEK DO KAWY WOLNOOBROTOWY 800 LUB 900



Parametry i wyposażenie standardowe:

- solidna obudowa z lakierowanego na srebrno aluminium
- włącznik / wyłącznik, przełącznik On-Off-Auto
- stożkowy mechanizm mielący ze stali nierdzewnej
- w modelu 900 funkcja programowania porcji
- aluminiowy wirnik
- delikatne mielenie w celu zachowania pełnego aromatu
- 40-stopniowa regulacja ustawień granulacji mielenia
- funkcja automatycznego mielenia, po przystawieniu kolby do uchwytu
- funkcja automatycznego zatrzymania, po napełnieniu pojemnika (wyłącznik ciśnieniowy)
- pojemnik na ziarna kawy 350g, pojemnik z pokrywą zabezpieczającą przed zanieczyszczeniami i kurzem
- pojemnik na zmieloną kawę z pokrywą zabezpieczającą przed zanieczyszczeniami oraz kurzem
- dysza napełniająca kolbę
- uchwyt Ø 60 mm, do pojemnika
- uchwyt Ø 70 mm, do kolby
- szczoteczka do czyszczenia
- gumowe podstawki, możliwość zwijania kabla zasilającego
- funkcja programowania porcji model 15010011

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	waga (kg)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010010	230 x 135 x 397	128	2,71	230	781
15010011	275 x 140 x 385	128	2,71	230	929

MŁYNEK DO KAWY, ŻARNOVY, 1300-1600 OBROTÓW/MIN



Parametry i wyposażenie standardowe:

- prędkość: 1300-1600 obrotów/min
- pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: 0,5 kg
- pojemność dozownika na kawę zmieloną: 0,3 kg
- niezawodny i bardzo prosty w obsłudze
- posiada mikrometryczną regulację żaren
- uchwyt dozowania kawy można przestawić na prawą lub lewą stronę w zależności od preferencji
- pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90 °C
- mikrometryczna regulacja mielonej kawy, za pomocą zapadki regulacyjnej
- korpus młynka pokryty materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z jednego kawałka tworzywa
- odporny na wibracje, hermeticznie zamykany dozownik na mieloną kawę zbudowany z jednolitego kawałka nietłukącego tworzywa, gwarantujący zachowanie aromatu
- ergonomiczny uchwyt dozowania kawy ze zbiornika
- obrotowy tamper do ubijania kawy
- dozownik mielonej kawy wyposażony w uszczelkę (zapewnia doskonałe przyleganie łyżki ekspresu podczas dozowania porcji kawy)
- możliwość dozowania pojedynczej dawki od 5g do 10g
- dźwignia dozownika kawy zmielonej: przesuwna prawo/lewo
- ostrza mielące wykonane z hartowanej stali nierdzewnej (62/65 HRC)
- system wentylacji
- zasobnik zintegrowany z obudową młynka
- silnik z zabezpieczeniem termicznym

indeks	wymiary (mm)	moc (W)	waga (kg)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010012	170 x 340 x 410	270	6	230	1335

BAR

Parametry i wyposażenie standardowe:

- prędkość: 1300-1600 obrotów/min
- żywotność ostrzy mielących: 500 kg ziaren kawy
- pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: 0,5 kg
- jest to w pełni profesjonalny młynek żarnowy
- niezawodny i bardzo prosty w obsłudze
- posiada mikrometryczną regulację żaren
- czasowe podawanie dozy sterowane manualnie za pomocą potencjometru
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90°C
- korpus młynka pokryty materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z jednego kawałka tworzywa
- mikrometryczna regulacja mielonej kawy, za pomocą zapadki regulacyjnej
- nowy system dozowania zmielonej kawy, który zapewnia czystą komorę mielenia po zakończeniu pracy młynka
- dostępne kolory: szary, czarny, chromowany (dopłata 170 zł netto)
- możliwość ustawienia czasowego mielenia jednej dozy
- ostrza mielące wykonane z hartowanej stali nierdzewnej (62/65 HRC)
- system wentylacji
- zasobnik zintegrowany z obudową młynka
- silnik z zabezpieczeniem termicznym



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	waga (kg)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010013	170 x 340 x 410	270	6	230	1 587

AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

Parametry i wyposażenie standardowe:

- prędkość: 1300-1600 obrotów/min
- żywotność ostrzy mielących: 500 kg ziaren kawy
- pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: 1 kg
- pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90°C
- korpus młynka pokryty materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z jednego kawałka tworzywa
- mikrometryczna regulacja mielonej kawy, za pomocą zapadki regulacyjnej
- nowy system dozowania zmielonej kawy, który zapewnia czystą komorę mielenia po zakończeniu pracy młynka
- ekran dotykowy ułatwia programowanie i użytkowanie
- możliwe zaprogramowanie trzech różnych programów dozowania: pojedynczego, podwójnego bądź spersonalizowanego - do dopasowania dla specjalnych potrzeb baristy
- informacje o czasie mielenia zintegrowany z obudową młynka
- licznik zrobionych kaw
- jest to w pełni profesjonalny młynek żarnowy
- posiada mikrometryczną regulację żaren
- elektroniczne sterowanie podawania dozy zmielonej kawy



indeks	wymiary (mm)	moc (W)	waga (kg)	zasilanie (V)	cena netto PLN
15010014	170 x 340 x 410	275	8	230	1 897

BAR

Odbierz swoją darmową kawę

Zrób zakupy z działu

BAR

i odbierz kawę

Szczegóły u sprzedawcy

p21
BLACK

caffe arabica&robusta 60/40

Mieszanka arabiki i robusty
z Ameryki Południowej i Azji.
Zapewnia intensywny smak i daje gęsty napar
z długo utrzymującą się cremą.
Polecana do espresso i kaw mlecznych.

cena: za 1 kg - 51,00

cena: za – 2 x 0,5 kg -56,00

p21
GOLD

caffe arabica 100% eccellente

Doskonale dobrane arabiki
z Ameryki Środkowej, Południowej i Oceanii.
Gwarantuje wyjątkowy smak o bogatym
i niepowtarzalnym aromacie.
To kawa, która zaspokoi wyrafinowane gusta.

cena: za 1 kg - 79,00

cena: za 2 x 0,5 kg – 85,00



p21

kuchnia profesjonalisty

poziom 21

kuchnia profesjonalisty

Poziom21 A. Maślikowski, A. Ślebioda, J. Mazurkiewicz
Spółka Cywilna,
Brzyczyna 104
32-031 Mogilany
Polska

HANDEL:

e-mail: firma@poziom21.pl

telefony: + 48 791-00-21-00; + 48 575 907 823

telefony: + 48 575 907 820; + 48 575 907 821; + 48 575 907 825

PROJEKTY KUCHNI / OFERTY:

Telefon: +48 507 907 822

LOGISTYKA / ZAKUP:

Telefony: +48 791-00-21-00; + 48 575 907 820

SERWIS:

e-mail: serwis@poziom21.pl

telefon: +48 791-00-21-00

www.poziom21.pl

Nasz Partner Handlowy