

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.

**REDFOX**<sup>®</sup>



# KATALOG RED FOX

2024/2025





Szanowni Państwo,

Firma RM Gastro Polska już od ponad 20 lat oferuje najlepsze urządzenia oraz wysoką jakość usług. Poprzez Partnerów handlowych dostarczyliśmy produkty do tysięcy obiektów w całym kraju.

Od wielu lat dysponujemy własnym działem projektowym, który dzięki dużemu doświadczeniu, świadczy szeroki zakres usług projektowych. Projektujemy ergonomiczne i funkcjonalne kuchnie we wszystkich rodzajach lokali gastronomicznych.

Niezwykle ważne jest dla nas także bezpieczeństwo Klientów, dlatego dysponujemy bardzo dobrze wyposażonym magazynem części zamiennych oraz siatką wykwalifikowanych firm serwisowych w całej Polsce. **Wszystkie oferowane przez nas produkty objęte są pełną 2 letnią gwarancją, a od początku roku 2024, na piece Retigo wprowadziliśmy aż 3 letnią gwarancję.**

Zapraszam do zapoznania się z naszym najnowszym katalogiem produktów REDFOX na lata 2024/2025. Znajdę się w nim szeroka gama produktów, począwszy od pojemników GN i garnków, aż po linie grzewcze i piece konwekcyjno-parowe. Szczególną uwagę chciałbym zwrócić na nową grupę ekspresów do kawy, szafy chłodnicze i mroźnicze z grubszą izolacją oraz piecyk SO 4 do bardzo szybkiego przygotowywania potraw.

Zachęcam także do sięgnięcia po nasz główny katalog RM 2024/2025. Znajdą się w nim najwyższej klasy produkty, między innymi piece konwekcyjno-parowe Retigo, linie grzewcze RM Lotus, urządzenia multifunkcyjne RM Multi, pełna gama zmywarek oraz nowe frytownice z automatyczną filtracją oleju w wersji gazowej.

W tym roku po raz pierwszy wydajemy również trzeci katalog. Odpowiadając na oczekiwania naszych Partnerów handlowych oraz Klientów, poszerzamy naszą ofertę o produkty cenionych światowych producentów. W katalogu POWERED BY RM GASTRO znajdują się produkty takie jak: piece do pizzy Pizza Master, kotły z mieszadłem Getinge, szatkownice Halde i wiele innych. Oczywiście wszystkie produkty objęte są pełną 2 letnią gwarancją.

Życzę miłej lektury.

Z poważaniem

Marceli Maryanek

*Marceli Maryanek*





# RM Gastro

## O nas

Od ponad 20 lat działamy aktywnie jako producent profesjonalnych urządzeń gastronomicznych i dostawca usług w branży HoReCa.

Nadrzędnym celem naszej firmy jest zapewnienie najwyższej jakości usług, zaspokojenie oczekiwań klientów, ich zadowolenie i zaufanie. Jednocześnie priorytetem jest budowanie długoterminowych relacji biznesowych z dostawcami towarów oraz dbanie o pracowników jako najcenniejszego zasobu firmy.

Opracowaliśmy, wdrożyliśmy, utrzymujemy i doskonalimy system zarządzania jakością, w celu bardziej efektywnego zarządzania firmą, optymalizacji procesów i przez to jeszcze lepszego zaspokajania potrzeb swoich wszystkich interesantów. Potwierdzeniem tego jest **Certyfikat Systemu Zarządzania zgodnie z PN EN ISO 9001**.



## CERTYFIKAT

dla Systemu Zarządzania wg  
PN-EN ISO 9001:2015

Zgodnie z procedurą TÜV NORD Polska Sp. z o.o. zawiadacza się niniejszym, że

**RM Gastro Polska Sp. z o.o.**  
ul. Sportowa 15A, PL / 43-450 Ustron



istnieje system zarządzania zgodnie z powyższą normą w zakresie:

**Prowadzenie sprzedaży towarów i usług dedykowanych  
dla branży gastronomiczno-hotelarskiej.  
Usługi szkoleniowo-doradcze, serwisowe oraz projektowania technologicznego.**

Numer rejestracyjny certyfikatu: AC090 100/2318/5771/2023  
Protokół z audytu nr: PL5771/2023

Ważny od: 18-12-2023  
Ważny do: 17-12-2026

*Autograf*  
Katarzyna Jedrośki Certyfikująca  
TÜV NORD Polska Sp. z o.o.

Katowice, 18-12-2023

Certyfikacja została przeprowadzona i jest systematycznie nadzorowana zgodnie z procedurą audytową i certyfikacyjną TÜV NORD Polska Sp. z o.o.

Sprawdź autentyczność certyfikatu na [www.lista Referencyjna.tuv-nord.pl](http://www.lista Referencyjna.tuv-nord.pl)

TÜV NORD Polska Sp. z o.o.

ul. Mickiewicza 29

43-085 Katowice

[www.tuv-nord.pl](http://www.tuv-nord.pl)



[facebook.com/RMGastroPL](https://facebook.com/RMGastroPL)



[instagram.pl/rmgastropol](https://instagram.pl/rmgastropol)



[youtube.com/RMGASTROPolska](https://youtube.com/RMGASTROPolska)



[www.linkedin.pl/rmgastropolska](https://www.linkedin.pl/rmgastropolska)



[www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)

# Jesteśmy silnym partnerem biznesowym

Rozbudowana nowoczesna infrastruktura magazynowo - logistyczna naszej Firmy oraz rozbudowany zespół profesjonalistów, to atuty doceniane przez organizatorów krajowych i międzynarodowych imprez branżowych. Jako partner główny i techniczny, RM Gastro cyklicznie bierze udział w najbardziej prestiżowych konkursach i festiwalach kulinarnych jak: Bocus d'or Poland, Arte Culinaria Italiana, Kulinarny Puchar Polski, Festiwal Kuchni Międzynarodowej i wiele innych.

Prowadzimy stałą współpracę ze Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich. Jesteśmy obecni na krajowych i międzynarodowych targach.

Nasi eksperci kulinarni, na czele z Master Chefem Krzysztofem Gawlikiem, zasiadają w składzie jury licznych konkursów profesjonalnych.

Idąc za duchem czasu i stawiając czoła wymaganiom nowoczesnego rynku, nie boimy się aktywności wspierających rozwój drobnych biznesów gastronomicznych. Potwierdzeniem tego jest nasz udział w ogólnopolskim konkursie Heinz Selection, organizowanym podczas gastrotargów SMAKKi.

RM Gastro to także partner Euroskills – Europejskiej części największego na świecie, cyklicznego wydarzenia, którego zadaniem jest promowanie zawodowych umiejętności branżowych, wyjątkowej szansy dla młodych, którzy mogą zaprezentować swoje umiejętności na arenie międzynarodowej.

**RM Gastro to gwarancja stabilnej współpracy.**



Wspieramy inwestora od pomysłu do końca realizacji. Działając zgodnie z przepisami, wytycznymi i wymogami higienicznymi jesteśmy w stanie zaprojektować całą przestrzeń gastronomiczną i wyposażić ją w urządzenia o najwyższym standardzie.

**Od pomysłu do pełnej realizacji:  
RM - Twój partner w gastronomicznym sukcesie!**





# Urządzenia od RM Gastro



**Różnorodność oferty RM Gastro dla wygody Klientów została podzielona na 3 katalogi produktowe.**

» **Katalog RM** – urządzenia najwyższej klasy, przeznaczone do rozbudowanych powierzchni inwestycyjnych, z kuchnią przygotowaną do dużego przerobu, z wyraźnie wyznaczonymi strefami i stanowiskami roboczymi.

Do takich lokali urządzenia zostały dobrane tak, aby spełniały wymogi sanitarne oraz sprostaly potrzebie ich intensywnego użytkowania a jednocześnie były energooszczędne.

Oferta katalogu RM zawiera między innymi piece konwekcyjno - parowe RETIGO i urządzenia multifunkcyjne, które dzięki zaawansowanej technologii są w stanie zastąpić kilka urządzeń i przyspieszyć pracę personelu, linie grzewcze Lotus, które poza bardzo wysoką wydajnością mają nowoczesne wzornictwo i mogą stanowić ozdobę każdej otwartej kuchni oraz szeroką gamę zmywarek – szybkich i skutecznych, z ekonomicznym zużyciem wody i środków myjących.

» **Katalog REDFOX** – profesjonalne urządzenia przeznaczone do mniejszych lokali gastronomicznych.

Oferta obejmuje między innymi piece konwekcyjno – parowe, linie grzewcze i zmywalnie, spełniające wytyczne branżowe i higieniczne oraz wymagania cenowe inwestycji budżetowych, do zastosowania na przykład w stołówkach zakładowych i szkolnych.

Asortyment katalogu REDFOX wybierają także właściciele małych barów i food-trucków a ogromny wybór urządzeń nastawnych doceniają kucharze z sezonowych punktów gastronomicznych.

W katalogu REDFOX znajdują się również produkty uzupełniające, takie jak termosy, garnki czy pojemniki gastronomiczne.

» **Katalog POWERED BY RM GASTRO** - urządzenia od najlepszych, sprawdzonych dostawców.

Chcąc jeszcze lepiej zabezpieczyć kompleksowość oferty, wprowadziliśmy na rynek trzeci katalog. Zdecydowaliśmy się dołączyć kolejne produkty od najlepszych producentów do własnej oferty, ponieważ spełniają nasze najwyższe wymagania jakościowe.

W katalogu POWERED BY RM GASTRO każdy gastronom znajdzie szeroki wybór urządzeń dynamicznych, które stanowią nieocenioną pomoc i oszczędność czasu pracowników przygotowujących posiłki (Halldé).

Oferta tego katalogu zaspokoi także potrzeby każdego lokalu wypiekającego pizzę. Oferowane przez nas piece PizzaMaster polecają najlepsi pizzaiolo.

Duże lokale gastronomiczne z przyjemnością wykorzystują niemal nieograniczone możliwości kotłów z mieszałkami (Getinge).

Nowością w ofercie jest system tac termicznych do dystrybucji posiłków w żywieniu zbiorowym (Menu-Mobil).



# Usługi od RM Gastro



Nowoczesne i funkcjonalne urządzenia od RM są efektywne, wydajne i jednocześnie energooszczędne. Są niezawodne, dają pewność redukcji wydatków, rozsądnego gospodarowania produktami spożywczymi i najwyższą jakości obsługi. Osiągamy to poprzez odpowiedni dobór urządzeń do lokalu.

Nasz Zespół handlowy i Eksperti kulinarni analizują potrzeby sprzętowe klienta (wielkość obiektu, ilość porcji posiłków wydawanych dziennie) oraz wymagania kulinarne (rodzaj i ilość sposobów obróbki termicznej) i do tego dopasowują odpowiednią technologię.

Jeszcze przed decyzją zakupową, klient ma możliwość przetestowania wielu urządzeń we własnym lokalu lub w siedzibie RM Gastro Polska w Ustroniu. Dodatkowo zakup sztandarowych pozycji z oferty RM bonusowany jest darmowym personalizowanym szkoleniem kulinarnym, przeprowadzanym przez Doradcę kulinarnego w lokalu klienta.

## Potrzebujesz wsparcia / porady

» [www.rmgastron.pl/kontakt](http://www.rmgastron.pl/kontakt)



Przy inwestycjach, wymagających bardziej złożonego planowania, kładziemy nacisk na dobór urządzeń oraz ustawienie ich w sposób funkcjonalny i ergonomiczny już na etapie projektowania kuchni.

Pracujemy według rozpisanych procedur, żeby poprowadzić inwestora krok po kroku po wszystkich etapach inwestycji, dopasowując się do jego potrzeb.

## Jesteś inwestorem – planujesz budowę nowej lub rozbudowę istniejącej powierzchni kuchennej w swoim lokalu

» [www.rmgastron.pl/projekty-i-rozwiazania](http://www.rmgastron.pl/projekty-i-rozwiazania)





RM Gastro rozumie potrzeby gastronomii. Wiemy, że zapewnienie ciągłości pracy urządzeń to gwarancja sukcesu w biznesie. Dlatego zabezpieczamy pełen pakiet usług serwisowych i posprzedażowych.

Wszystkie urządzenia objęte są pełną 2-letnią gwarancją. Piece konwekcyjno-parowe Retigo mają jeszcze dłuższy okres gwarancji – 3 lata.

Szybkość i skuteczność napraw gwarantuje nasza siatka serwisowa, obejmująca obszar całego kraju. Dzięki niej jesteśmy w stanie błyskawicznie reagować na zgłoszenia, kierując na miejsce wyspecjalizowane ekipy, wyposażone w oryginalne części zamienne.

### Masz pytania dotyczące naszego serwisu?

» [www.rmgastron.pl/serwis](http://www.rmgastron.pl/serwis)



Nieustannie podnosimy kwalifikacje i pogłębiany wiedzę. Zespół RM oraz Partnerzy handlowi i serwisowi przechodzą systematyczne szkolenia. Weryfikowana jest także jakość wykonywanych przez nich usług, potwierdzana certyfikatami.

Nasi pracownicy na bieżąco analizują rynek, jego wymagania, możliwości i zmieniające się przepisy. Dzielimy się swoją wiedzą, podpowiadamy z jakich rozwiązań warto skorzystać, pomagamy przejść przez zawłości biurokratyczne. Uczestniczymy z naszymi klientami w rządowych programach Posilek w domu i szkole oraz w Krajowym Planie Odbudowy.

**POSILEK**  
W SZKOLE I W DOMU

**Realizujemy marzenia  
o idealnej kuchni.**



  
**KRAJOWY  
PLAN ODBUDOWY**

  
**Rzeczpospolita Polska**

  
Sfinansowane przez  
Unię Europejską  
**NextGenerationEU**

**REDFOX®**

# Studio kulinarne w siedzibie RM Gastro

**185m<sup>2</sup>**

powierzchni Studia  
kulinarnego



Prawie 200 m2 powierzchni Studia Kulinarnego w siedzibie firmy w Ustroniu to przestrzeń, która daje nam możliwość pozyskania złożonej wiedzy praktycznej.

**5**

sal konferencyjnych

Nasze urządzenia rozkładamy na części pierwsze i testujemy zarówno od strony technicznej (serwis), jak i użytkowej (kucharze). Znamy swoje urządzenia „na wylot”, co daje nam pewność, że argumenty sprzedażowe i atuty, których używają nasi Doradcy handlowi, Eksperti kulinarni i Partnerzy handlowi to nie chwyt marketingowy, tylko rzeczywistość.

Z przestrzeni naszego studia i jego bogatego, kompleksowego wyposażenia oraz wiedzy i wsparcia naszych kucharzy z chęcią korzystają firmy zewnętrzne.

**1000m<sup>2</sup>**

powierzchni  
ekspozycji urządzeń

W studiu organizujemy imprezy gastronomiczne, konkursy, szkolenia i pokazy. Zagwarantowane miejsce mają w nim także uczniowie szkół gastronomicznych, których z przyjemnością gościmy w naszych progach.

To także miejsce celebracji ważnych wydarzeń z życia firmy, jej pracowników oraz ich najbliższych.

**Siedziba  
RM Gastro  
w Ustroniu  
daje szereg  
możliwości,  
które staramy  
się w stu  
procentach  
wykorzystywać.**





**Gotowanie to nasza pasja.  
Dzielimy się wiedzą i przekazujemy ją dalej.**



**NOWOŚĆ**

# NOWOŚCI 2024/2025

## Chłodnictwo

|                   |                                                    |     |
|-------------------|----------------------------------------------------|-----|
| <b>DRR 200</b>    | Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana.....          | 159 |
| <b>DRR 200 S</b>  | Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna.....           | 159 |
| <b>DRR 200 G</b>  | Szafa chłodnicza - 130 l lakier. przeszklona ..... | 159 |
| <b>DRR 200 GS</b> | Szafa chłodnicza - 130 l nierdz. przeszklona ..... | 159 |
| <b>DRR 400</b>    | Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana.....          | 160 |
| <b>DRR 400 S</b>  | Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna.....           | 160 |
| <b>DRR 400 G</b>  | Szafa chłodnicza - 350 l lakier. przeszklona ..... | 160 |
| <b>DRR 400 GS</b> | Szafa chłodnicza - 350 l nierdz. przeszklona ..... | 160 |
| <b>DRR 600</b>    | Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana.....          | 161 |
| <b>DRR 600 S</b>  | Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna.....           | 161 |
| <b>DRR 600 G</b>  | Szafa chłodnicza - 570 l lakier. przeszklona ..... | 161 |
| <b>DRR 600 GS</b> | Szafa chłodnicza - 570 l nierdz. przeszklona ..... | 161 |
| <b>MN 700 G</b>   | Szafa chłodnicza 670 l przeszklona .....           | 163 |
| <b>DRF 200</b>    | Szafa mroźnicza - 130 l lakierowana .....          | 164 |
| <b>DRF 200 S</b>  | Szafa mroźnicza - 130 l nierdzewna .....           | 164 |
| <b>DRF 400</b>    | Szafa mroźnicza - 350 l lakierowana .....          | 164 |
| <b>DRF 400 S</b>  | Szafa mroźnicza - 350 l nierdzewna .....           | 164 |
| <b>DRF 600</b>    | Szafa mroźnicza - 570 l lakierowana .....          | 165 |
| <b>DRF 600 S</b>  | Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna .....           | 165 |

## Ekspresy do kawy

|              |                                        |     |
|--------------|----------------------------------------|-----|
| <b>A 1</b>   | Ekspres do kawy 1-grupowy .....        | 183 |
| <b>A 2C</b>  | Ekspres do kawy 2-grupowy .....        | 183 |
| <b>A 2</b>   | Ekspres do kawy 2-grupowy .....        | 184 |
| <b>A 3</b>   | Ekspres do kawy 2-grupowy .....        | 184 |
| <b>Q 2/B</b> | Ekspres do kawy 2-grupowy czarny ..... | 185 |
| <b>Q 2/W</b> | Ekspres do kawy 2-grupowy biały .....  | 185 |
| <b>Q 3/B</b> | Ekspres do kawy 3-grupowy czarny ..... | 186 |
| <b>Q 3/W</b> | Ekspres do kawy 3-grupowy biały .....  | 186 |

## Piece konwekcyjno parowe i szybkogrzejne

|             |                         |     |
|-------------|-------------------------|-----|
| <b>SO 4</b> | Piec szybkogrzejny..... | 255 |
|-------------|-------------------------|-----|



NOWOŚCI 2024/2025



Funkcjonalne kuchnie  
od RM GASTRO.





|                                                                                                                 |           |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| O firmie                                                                                                        | 3 - 18    | O firmie            |
| O nas / Nasze możliwości / Urządzenia / Usługi / Studio kulinarne / Nowości / Spis treści                       |           |                     |
| Dystrybucja i przechowywanie żywności                                                                           | 19 - 60   | Dystrybucja         |
| Pojemniki GN / Garnki / Podgrzewacze / Zaparzacze / Wózki / Regaly / Termopory / Bemary / Witryny               |           |                     |
| Higiena                                                                                                         | 61 - 64   | Higiena             |
| Naświetlacz do jaj / Czapki kucharskie / Lampy owadobójcze                                                      |           |                     |
| Obróbka termiczna                                                                                               | 65 - 142  | Obróbka termiczna   |
| Urządzenia stolowe: frytownice, płyty grillowe, bemary, hot-dogi, kebaby, tostery, opiekacze, witryny itp.      |           |                     |
| Obróbka mechaniczna                                                                                             | 143 - 156 | Obróbka mechaniczna |
| Obieraczki / Miksery uniwersalne / Wilki do mięsa / Steaker / Piła do kości / Krajalnice / Kłocze i deski       |           |                     |
| Chłodnictwo                                                                                                     | 157 - 180 | Chłodnictwo         |
| Stoły mroźnicze i chłodnicze / Szafy mroźnicze i chłodnicze / Kostkarki do lodu                                 |           |                     |
| Ekspresy do kawy, bar                                                                                           | 181 - 190 | Ekspresy, bar       |
| Ekspresy do kawy / Młynki / Podstawy pod ekspresy / Miksery barowe / Kruszkarki do lodu / Wyciskarki            |           |                     |
| Zmywalnia                                                                                                       | 191 - 212 | Zmywalnia           |
| Zmywarki do szkła i naczyń (podblatowe, kapturowe, do garnków) / Kosze / Chemia / Spryskiwacze                  |           |                     |
| Uzdatnianie wody                                                                                                | 213 - 230 | Uzdatnianie wody    |
| Zmiękczacze automatyczne i przepływowe / Systemy filtracyjne / Systemy odsalania wody / Akcesoria               |           |                     |
| Pizzeria                                                                                                        | 231 - 252 | Pizzeria            |
| Piece do pizzy / Miksery spiralne / Siatki i formy / Łopaty / Torby do transportu                               |           |                     |
| Piece konwekcyjno - parowe / szybkogrzejne i szokówki                                                           | 253 - 280 | Piece k-p           |
| Piec szybkogrzejny / Piece manualne i elektroniczne / Piece cukiernicze / Schładzarko - zamrażarki szokowe      |           |                     |
| Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna                                                              | 281 - 286 | Taborety            |
| Kuchnie wolnostojące / Taborety gazowe i elektryczne / Kuchnie WOK                                              |           |                     |
| Linia REDFOX 600                                                                                                | 287 - 324 | REDFOX 600          |
| Kuchnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria            |           |                     |
| Linia REDFOX 700                                                                                                | 325 - 374 | REDFOX 700          |
| Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria |           |                     |
| Linia REDFOX 900                                                                                                | 375 - 408 | REDFOX 900          |
| Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Makaroniarki / Kotły / Płyty robocze / Akcesoria             |           |                     |
| Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli                                                               | 409 - 416 | Wyjaśnienia         |
| Piktogramy / Alfabetyczny spis produktów / Notatki                                                              |           |                     |





# Dystrybucja i przechowywanie żywności

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Pojemniki GN - linia uniwersalna | 22 |
| Pojemniki GN - perforowane       | 26 |
| Pojemniki GN z uchwytami         | 28 |
| Pojemniki specjalne              | 30 |
| Kuwety do lodów                  | 31 |
| Pojemniki GN - poliwęglanowe     | 33 |
| Ruszt                            | 36 |
| Garnki                           | 38 |
| Pokrywki                         | 39 |
| Termosy                          | 40 |
| Regały                           | 42 |
| Podgrzewacze talerzy             | 42 |
| Termoporty                       | 44 |
| Bemary                           | 47 |
| Wagi                             | 58 |



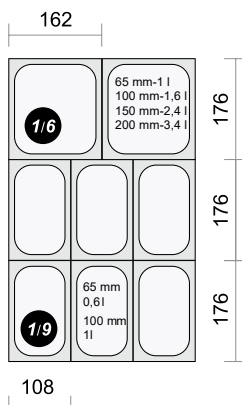
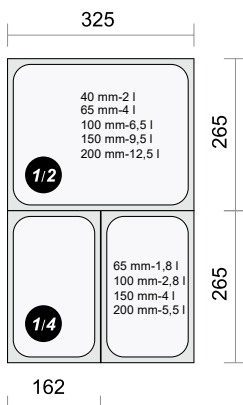
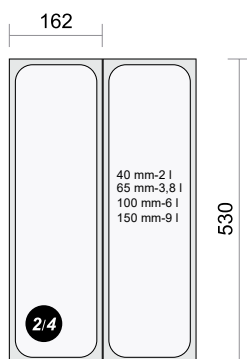
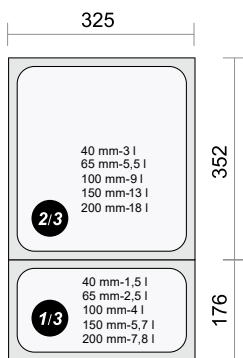
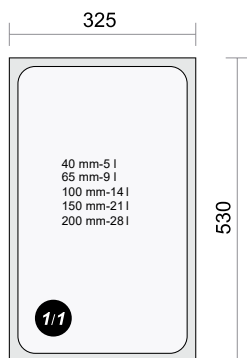
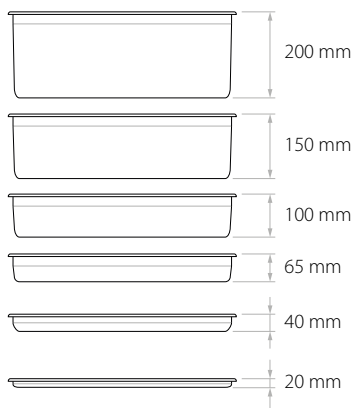
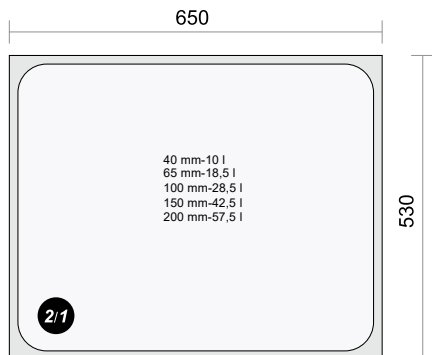
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



## Pojemniki gastronomiczne



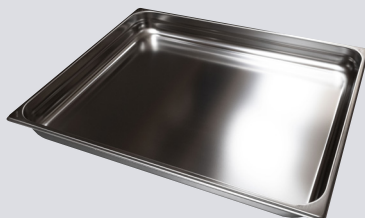
- wszystkie pojemniki z oferty zgodne z normami EN-631, posiadają certyfikat NSF
- wykorzystywane do obróbki cieplnej w urządzeniach gastronomicznych, do ekspozowania posiłków i dystrybucji oraz do przechowywania w warunkach chłodniczych
- nierdzewne - wykonane ze stali AISI 304 (bez uchwytów, z uchwytami, ułatwiającymi przenoszenie oraz perforowane)
- poliwęglanowe (bardzo lekkie z dobrymi właściwościami termoizolacyjnymi) - przezroczyste ze skalą pojemności lub czarne
- GN-y specjalne (cukiernicze, emaliowane, do grillowania)
- ruszty
- GN-y w każdym z rozmiarów mają swoje dedykowane pokrywy



**GN - 2/1 Pojemnik gastronomiczny GN 2/1**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001657 | GN - 2/1-20  | 650 x 530 x 20  | 4,4            | 176,-             |
| 00001658 | GN - 2/1-40  | 650 x 530 x 40  | 11             | 194,-             |
| 00001659 | GN - 2/1-65  | 650 x 530 x 65  | 18             | 211,-             |
| 00001660 | GN - 2/1-100 | 650 x 530 x 100 | 30             | 274,-             |
| 00001661 | GN - 2/1-150 | 650 x 530 x 150 | 42,8           | 372,-             |
| 00001662 | GN - 2/1-200 | 650 x 530 x 200 | 58             | 419,-             |

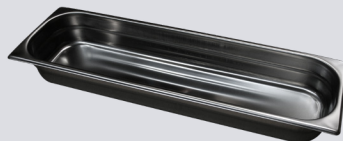
**GN - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001663 | GN - 1/1-20  | 530 x 325 x 20  | 2,2            | 83,-              |
| 00001664 | GN - 1/1-40  | 530 x 325 x 40  | 5              | 95,-              |
| 00001665 | GN - 1/1-65  | 530 x 325 x 65  | 8,8            | 115,-             |
| 00001666 | GN - 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 13,7           | 131,-             |
| 00001667 | GN - 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 20             | 191,-             |
| 00001668 | GN - 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 27,8           | 224,-             |

**GN - 2/4 Pojemnik gastronomiczny GN 2/4**

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001699 | GN - 2/4-20  | 162 x 530 x 20  | 1              | 72,-              |
| 00001700 | GN - 2/4-40  | 162 x 530 x 40  | 2              | 79,-              |
| 00001701 | GN - 2/4-65  | 162 x 530 x 65  | 4              | 85,-              |
| 00001702 | GN - 2/4-100 | 162 x 530 x 100 | 6              | 103,-             |
| 00001703 | GN - 2/4-150 | 162 x 530 x 150 | 9,2            | 128,-             |

**GN - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3**

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001669 | GN - 2/3-20  | 352 x 325 x 20  | 1,4            | 57,-              |
| 00001670 | GN - 2/3-40  | 352 x 325 x 40  | 3,2            | 77,-              |
| 00001671 | GN - 2/3-65  | 352 x 325 x 65  | 5,8            | 83,-              |
| 00001672 | GN - 2/3-100 | 352 x 325 x 100 | 9              | 105,-             |
| 00001673 | GN - 2/3-150 | 352 x 325 x 150 | 13             | 137,-             |
| 00001674 | GN - 2/3-200 | 352 x 325 x 200 | 17             | 163,-             |

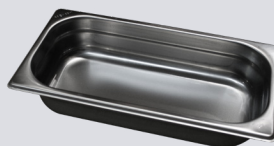


**GN - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2**

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001675 | GN - 1/2-20  | 325 x 265 x 20  | 1,2            | 51,-              |
| 00001676 | GN - 1/2-40  | 325 x 265 x 40  | 2              | 58,-              |
| 00001677 | GN - 1/2-65  | 325 x 265 x 65  | 4              | 73,-              |
| 00001678 | GN - 1/2-100 | 325 x 265 x 100 | 6,1            | 88,-              |
| 00001679 | GN - 1/2-150 | 325 x 265 x 150 | 9,2            | 113,-             |
| 00001680 | GN - 1/2-200 | 325 x 265 x 200 | 12             | 134,-             |

**GN - 1/3 Pojemnik gastronomiczny GN 1/3**

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001681 | GN - 1/3-20  | 325 x 176 x 20  | 0,6            | 34,-              |
| 00001682 | GN - 1/3-40  | 325 x 176 x 40  | 1              | 46,-              |
| 00001683 | GN - 1/3-65  | 325 x 176 x 65  | 2,4            | 49,-              |
| 00001684 | GN - 1/3-100 | 325 x 176 x 100 | 3,5            | 60,-              |
| 00001685 | GN - 1/3-150 | 325 x 176 x 150 | 5,4            | 92,-              |
| 00001686 | GN - 1/3-200 | 325 x 176 x 200 | 7,2            | 107,-             |

**GN - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4**

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001687 | GN - 1/4-20  | 265 x 162 x 20  | 0,4            | 33,-              |
| 00001688 | GN - 1/4-40  | 265 x 162 x 40  | 0,8            | 39,-              |
| 00001689 | GN - 1/4-65  | 265 x 162 x 65  | 1,7            | 43,-              |
| 00001690 | GN - 1/4-100 | 265 x 162 x 100 | 2,5            | 54,-              |
| 00001691 | GN - 1/4-150 | 265 x 162 x 150 | 3,8            | 78,-              |
| 00001692 | GN - 1/4-200 | 265 x 162 x 200 | 4,8            | 101,-             |

**GN - 1/6 Pojemnik gastronomiczny GN 1/6**

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001693 | GN - 1/6-65  | 176 x 162 x 65  | 1              | 45,-              |
| 00001694 | GN - 1/6-100 | 176 x 162 x 100 | 1,5            | 56,-              |
| 00001695 | GN - 1/6-150 | 176 x 162 x 150 | 2,3            | 72,-              |
| 00001696 | GN - 1/6-200 | 176 x 162 x 200 | 3,2            | 113,-             |

**GN - 1/9 Pojemnik gastronomiczny GN 1/9**

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001697 | GN - 1/9-65  | 176 x 108 x 65  | 0,5            | 41,-              |
| 00001698 | GN - 1/9-100 | 176 x 108 x 100 | 0,7            | 55,-              |



## P Pokrywka

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

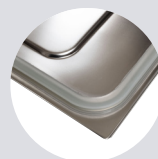
| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|---------------|-------------------|
| 00001705 | P - 1/1 | 530 x 325     | 77,-              |
| 00001706 | P - 2/3 | 352 x 325     | 61,-              |
| 00001707 | P - 1/2 | 325 x 265     | 46,-              |
| 00001708 | P - 1/3 | 325 x 176     | 39,-              |
| 00001709 | P - 1/4 | 265 x 162     | 31,-              |
| 00001710 | P - 1/6 | 176 x 162     | 28,-              |
| 00001711 | P - 1/9 | 176 x 108     | 24,-              |
| 00001712 | P - 2/4 | 162 x 530     | 67,-              |



## PS Pokrywka z uszczelką silikonową

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|---------------|-------------------|
| 00001733 | PS - 1/1 | 530 x 325     | 233,-             |
| 00001734 | PS - 2/3 | 352 x 325     | 175,-             |
| 00001735 | PS - 1/2 | 325 x 265     | 169,-             |
| 00001736 | PS - 1/3 | 325 x 176     | 140,-             |
| 00001737 | PS - 1/4 | 265 x 162     | 121,-             |
| 00001738 | PS - 1/6 | 176 x 162     | 116,-             |



## PSU Pokrywka z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|-----------|---------------|-------------------|
| 00001745 | PSU - 1/1 | 530 x 325     | 237,-             |
| 00001746 | PSU - 2/3 | 352 x 325     | 182,-             |
| 00001747 | PSU - 1/2 | 325 x 265     | 172,-             |
| 00001748 | PSU - 1/3 | 325 x 176     | 145,-             |
| 00001749 | PSU - 1/4 | 265 x 162     | 128,-             |
| 00001750 | PSU - 1/6 | 176 x 162     | 122,-             |





**PU Pokrywka z wycięciem na uchwyt**

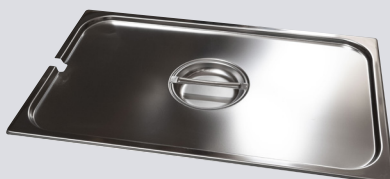
- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|---------------|-------------------|
| 00001720 | PU - 1/1 | 530 x 325     | 85,-              |
| 00001721 | PU - 2/3 | 352 x 325     | 67,-              |
| 00001722 | PU - 1/2 | 325 x 265     | 52,-              |
| 00001723 | PU - 1/3 | 325 x 176     | 46,-              |
| 00001724 | PU - 1/4 | 265 x 162     | 38,-              |
| 00001725 | PU - 1/6 | 176 x 162     | 32,-              |
| 00001726 | PU - 2/4 | 162 x 530     | 75,-              |

**PCH Pokrywka z wycięciem na chochlę**

- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|-----------|---------------|-------------------|
| 00001713 | PCH - 1/1 | 530 x 325     | 80,-              |
| 00001714 | PCH - 2/3 | 352 x 325     | 64,-              |
| 00001715 | PCH - 1/2 | 325 x 265     | 51,-              |
| 00001716 | PCH - 1/3 | 325 x 176     | 44,-              |
| 00001717 | PCH - 1/4 | 265 x 162     | 36,-              |
| 00001718 | PCH - 1/6 | 176 x 162     | 30,-              |

**PUCH Pokrywka z wycięciem na uchwyt i chochlę**

- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|---------------|-------------------|
| 00001727 | PUCH - 1/1 | 530 x 325     | 87,-              |
| 00001728 | PUCH - 2/3 | 352 x 325     | 73,-              |
| 00001729 | PUCH - 1/2 | 325 x 265     | 60,-              |
| 00001730 | PUCH - 1/3 | 325 x 176     | 51,-              |
| 00001731 | PUCH - 1/4 | 265 x 162     | 42,-              |
| 00001732 | PUCH - 1/6 | 176 x 162     | 36,-              |



**GND - 2/1 Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja, również narożników (od 65 mm)
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001751 | GND - 2/1-20  | 650 x 530 x 20  | 4,4            | 188,-             |
| 00001752 | GND - 2/1-40  | 650 x 530 x 40  | 11             | 205,-             |
| 00001753 | GND - 2/1-65  | 650 x 530 x 65  | 18             | 242,-             |
| 00001754 | GND - 2/1-100 | 650 x 530 x 100 | 30             | 391,-             |
| 00001755 | GND - 2/1-150 | 650 x 530 x 150 | 42,8           | 514,-             |
| 00001756 | GND - 2/1-200 | 650 x 530 x 200 | 58             | 588,-             |

**GND - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany**

- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja, również narożników (od głębokości 65 mm)
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001757 | GND - 1/1-20  | 530 x 325 x 20  | 2,2            | 95,-              |
| 00001758 | GND - 1/1-40  | 530 x 325 x 40  | 5              | 104,-             |
| 00001759 | GND - 1/1-65  | 530 x 325 x 65  | 8,8            | 119,-             |
| 00001760 | GND - 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 13,7           | 187,-             |
| 00001761 | GND - 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 20             | 245,-             |
| 00001762 | GND - 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 27,8           | 298,-             |

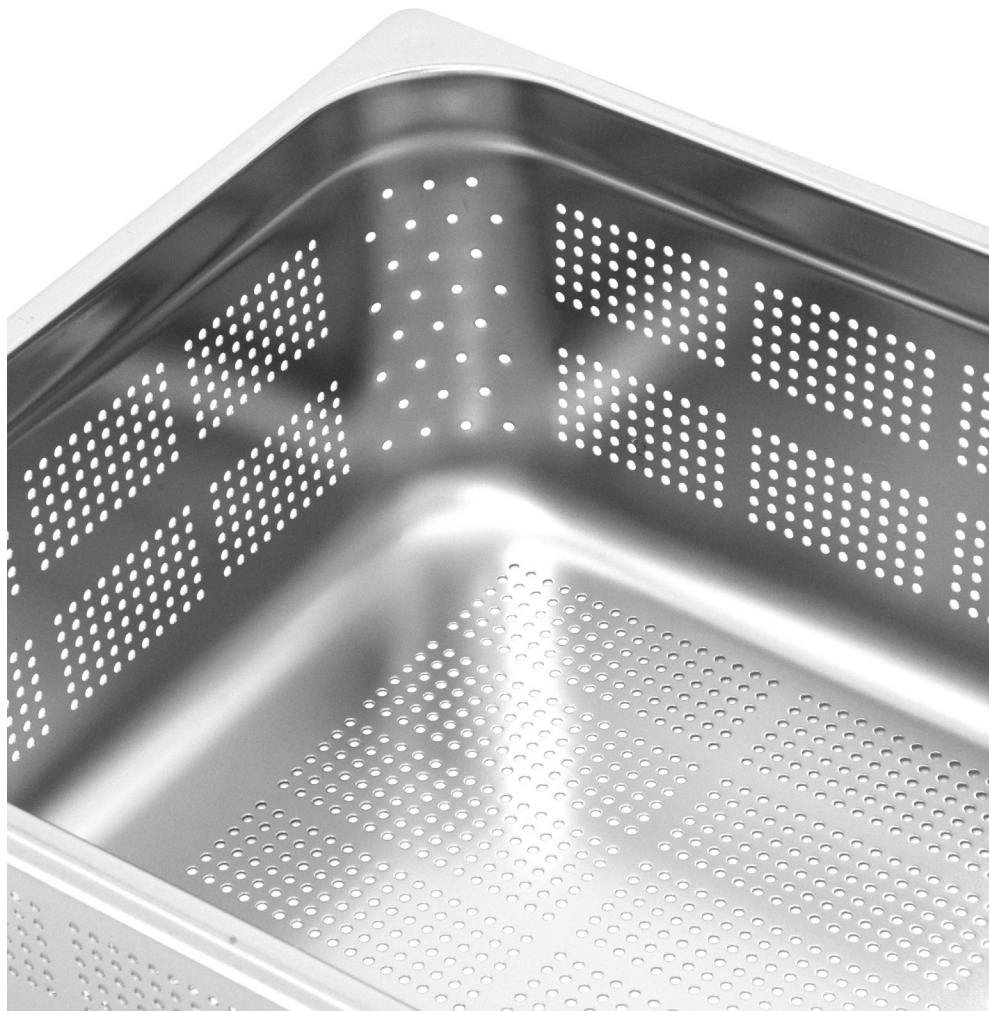
**GND - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany**

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001763 | GND - 2/3-20  | 352 x 325 x 20  | 1,4            | 68,-              |
| 00001764 | GND - 2/3-40  | 352 x 325 x 40  | 3,2            | 85,-              |
| 00001765 | GND - 2/3-65  | 352 x 325 x 65  | 5,8            | 92,-              |
| 00001766 | GND - 2/3-100 | 352 x 325 x 100 | 9              | 136,-             |
| 00001767 | GND - 2/3-150 | 352 x 325 x 150 | 13             | 171,-             |
| 00001768 | GND - 2/3-200 | 352 x 325 x 200 | 17             | 202,-             |



**GND - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany**

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001769 | GND - 1/2-20  | 325 x 265 x 20  | 1,2            | 58,-              |
| 00001770 | GND - 1/2-40  | 325 x 265 x 40  | 2              | 68,-              |
| 00001771 | GND - 1/2-65  | 325 x 265 x 65  | 4              | 77,-              |
| 00001772 | GND - 1/2-100 | 325 x 265 x 100 | 6,1            | 112,-             |
| 00001773 | GND - 1/2-150 | 325 x 265 x 150 | 9,2            | 147,-             |
| 00001774 | GND - 1/2-200 | 325 x 265 x 200 | 12             | 189,-             |



## GNU / GNDU Pojemnik gastronomiczny z uchwytami

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm (GN 2/1 - 1,2 mm)
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00022767 | GNU - 2/1-65  | uniwersalny | 650 x 530 x 65  | 18             | 241,-             |
| 00022770 | GNU - 2/1-100 | uniwersalny | 650 x 530 x 100 | 30             | 304,-             |
| 00022769 | GNU - 2/1-150 | uniwersalny | 650 x 530 x 150 | 42,8           | 402,-             |
| 00022768 | GNU - 2/1-200 | uniwersalny | 650 x 530 x 200 | 58             | 457,-             |
| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
| 00005756 | GNU - 1/1-20  | uniwersalny | 530 x 325 x 20  | 2,2            | 114,-             |
| 00005757 | GNU - 1/1-40  | uniwersalny | 530 x 325 x 40  | 5              | 126,-             |
| 00005758 | GNU - 1/1-65  | uniwersalny | 530 x 325 x 65  | 8,8            | 153,-             |
| 00001775 | GNU - 1/1-100 | uniwersalny | 530 x 325 x 100 | 13,7           | 169,-             |
| 00001776 | GNU - 1/1-150 | uniwersalny | 530 x 325 x 150 | 20             | 221,-             |
| 00001777 | GNU - 1/1-200 | uniwersalny | 530 x 325 x 200 | 27,8           | 257,-             |
| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
| 00005760 | GNU - 2/3-40  | uniwersalny | 352 x 325 x 40  | 3,2            | 109,-             |
| 00005761 | GNU - 2/3-65  | uniwersalny | 352 x 325 x 65  | 5,8            | 114,-             |
| 00005762 | GNU - 2/3-100 | uniwersalny | 352 x 325 x 100 | 9              | 135,-             |
| 00001778 | GNU - 2/3-150 | uniwersalny | 352 x 325 x 150 | 13             | 167,-             |
| 00001779 | GNU - 2/3-200 | uniwersalny | 352 x 325 x 200 | 17             | 189,-             |
| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
| 00005764 | GNU - 1/2-40  | uniwersalny | 325 x 265 x 40  | 2              | 90,-              |
| 00001780 | GNU - 1/2-65  | uniwersalny | 325 x 265 x 65  | 4              | 107,-             |
| 00001781 | GNU - 1/2-100 | uniwersalny | 325 x 265 x 100 | 6,1            | 118,-             |
| 00001782 | GNU - 1/2-150 | uniwersalny | 325 x 265 x 150 | 9,2            | 145,-             |
| 00001783 | GNU - 1/2-200 | uniwersalny | 325 x 265 x 200 | 12             | 166,-             |
| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
| 00005773 | GNU - 2/4-40  | uniwersalny | 162 x 530 x 40  | 2              | 108,-             |
| 00005774 | GNU - 2/4-65  | uniwersalny | 162 x 530 x 65  | 4              | 114,-             |
| 00005775 | GNU - 2/4-100 | uniwersalny | 162 x 530 x 100 | 6              | 131,-             |
| 00005776 | GNU - 2/4-150 | uniwersalny | 162 x 530 x 150 | 9,2            | 155,-             |
| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
| 00005767 | GNU - 1/3-65  | uniwersalny | 325 x 176 x 65  | 2,4            | 81,-              |
| 00001784 | GNU - 1/3-100 | uniwersalny | 325 x 176 x 100 | 3,5            | 95,-              |
| 00001785 | GNU - 1/3-150 | uniwersalny | 325 x 176 x 150 | 5,4            | 124,-             |
| 00001786 | GNU - 1/3-200 | uniwersalny | 325 x 176 x 200 | 7,2            | 136,-             |
| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
| 00005770 | GNU - 1/4-65  | uniwersalny | 265 x 162 x 65  | 1,7            | 77,-              |
| 00001787 | GNU - 1/4-100 | uniwersalny | 265 x 162 x 100 | 2,5            | 85,-              |
| 00001788 | GNU - 1/4-150 | uniwersalny | 265 x 162 x 150 | 3,8            | 107,-             |
| 00001789 | GNU - 1/4-200 | uniwersalny | 265 x 162 x 200 | 4,8            | 130,-             |
| Indeks   | Model         | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
| 00005771 | GNU - 1/6-65  | uniwersalny | 176 x 162 x 65  | 1              | 68,-              |
| 00001790 | GNU - 1/6-100 | uniwersalny | 176 x 162 x 100 | 1,5            | 75,-              |
| 00001791 | GNU - 1/6-150 | uniwersalny | 176 x 162 x 150 | 2,3            | 104,-             |
| 00001792 | GNU - 1/6-200 | uniwersalny | 176 x 162 x 200 | 3,2            | 147,-             |



| Indeks   | Model          | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00022905 | GNDU - 2/1-65  | perforowany | 650 x 530 x 65  | 18             | 335,-             |
| 00022908 | GNDU - 2/1-100 | perforowany | 650 x 530 x 100 | 30             | 439,-             |
| 00022907 | GNDU - 2/1-150 | perforowany | 650 x 530 x 150 | 42,8           | 579,-             |
| 00022906 | GNDU - 2/1-200 | perforowany | 650 x 530 x 200 | 58             | 659,-             |

| Indeks   | Model          | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00022899 | GNDU - 1/1-65  | perforowany | 530 x 325 x 65  | 8,8            | 159,-             |
| 00010812 | GNDU - 1/1-100 | perforowany | 530 x 325 x 100 | 13,7           | 227,-             |
| 00001845 | GNDU - 1/1-150 | perforowany | 530 x 325 x 150 | 20             | 275,-             |
| 00017274 | GNDU - 1/1-200 | perforowany | 530 x 325 x 200 | 27,8           | 349,-             |

| Indeks   | Model          | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00022901 | GNDU - 2/3-40  | perforowany | 352 x 325 x 40  | 3,2            | 124,-             |
| 00022900 | GNDU - 2/3-65  | perforowany | 352 x 325 x 65  | 5,8            | 129,-             |
| 00022904 | GNDU - 2/3-100 | perforowany | 352 x 325 x 100 | 9              | 179,-             |
| 00022903 | GNDU - 2/3-150 | perforowany | 352 x 325 x 150 | 13             | 211,-             |
| 00022902 | GNDU - 2/3-200 | perforowany | 352 x 325 x 200 | 17             | 244,-             |

| Indeks   | Model          | Typ         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00022909 | GNDU - 1/2-65  | perforowany | 325 x 265 x 65  | 4              | 113,-             |
| 00001848 | GNDU - 1/2-100 | perforowany | 325 x 265 x 100 | 6,1            | 149,-             |
| 00005376 | GNDU - 1/2-150 | perforowany | 325 x 265 x 150 | 9,2            | 185,-             |
| 00022898 | GNDU - 1/2-200 | perforowany | 325 x 265 x 200 | 12             | 231,-             |

**SP - 325****Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN****23,-**

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|---------------|-------------------|
| 00001803 | SP - 325 | 325 x 22 x 9  | 23,-              |
| 00001804 | SP - 530 | 530 x 22 x 9  | 34,-              |

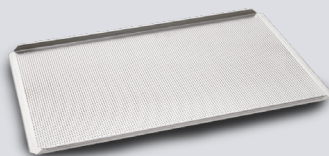




**AL 1/1 Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1****239,-**

- blacha aluminiowa
- odpowiednia do odpieku bułek

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm  | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------|----------------|-------------------|
| 00005997 | AL 1/1 | 530 x 325 x 20 | 239,-             |

**GNS - 1/1 Pojemnik GN 1/1 emaliowany**

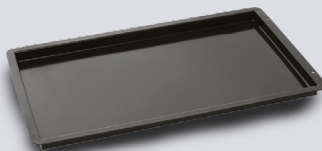
- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- polecamy do smażenia i pieczenia

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm  | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|----------------|----------------|-------------------|
| 00001796 | GNS - 1/1-20 | 530 x 325 x 20 | 2,2            | 78,-              |
| 00001797 | GNS - 1/1-40 | 530 x 325 x 40 | 5              | 82,-              |
| 00001798 | GNS - 1/1-65 | 530 x 325 x 65 | 8,8            | 86,-              |

**GNSR - 1/1 Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia i pieczenia

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm  | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|----------------|-------------------|
| 00007845 | GNSR - 1/1-20 | 530 x 325 x 20 | 279,-             |
| 00007846 | GNSR - 1/1-40 | 530 x 325 x 40 | 289,-             |
| 00007847 | GNSR - 1/1-65 | 530 x 325 x 65 | 299,-             |



**GNSR - 2/3-40 Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy**

**259,-**

**GNSR - 2/1-40 Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy**

**299,-**

**GNSR - 2/1-65 Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy**

**329,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia i pieczenia

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm  | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|----------------|-------------------|
| 00004680 | GNSR - 2/3-40 | 352 x 325 x 40 | 259,-             |
| 00005995 | GNSR - 2/1-40 | 650 x 530 x 40 | 299,-             |
| 00005996 | GNSR - 2/1-65 | 650 x 530 x 65 | 329,-             |



**SPL 4/6 - 20 Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana**

**349,-**

**SPL 4/6 - 40 Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana**

**399,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -20°C do 300°C
- idealny do używania w piecach cukierniczych, cukierniczo-piekarniczych, konwekcyjno-parowych
- polecamy do garowania pieczywa i pieczenia

| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm  | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|----------------|-------------------|
| 00024237 | SPL 4/6 - 20 | 400 x 600 x 20 | 349,-             |
| 00024236 | SPL 4/6 - 40 | 400 x 600 x 40 | 399,-             |



## KUWETY DO LODÓW

**GNK Kuweta na lody**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001793 | GNK - 3 | 330 x 165 x 150 | 3              | 125,-             |
| 00001794 | GNK - 5 | 360 x 165 x 120 | 5              | 94,-              |
| 00001795 | GNK - 7 | 360 x 165 x 150 | 7              | 116,-             |



**GN - 1/1 TJ****Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12 szt.)****299,-****GN - 1/1 TP****Pojemnik GN 1/1 teflon płaski****299,-****GN - 1/1 TR****Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany****299,-**

- specjalne blachy teflonowe m.in. do smażenia jaj, pieczenia muffinek oraz grillowania w piecach konwekcyjno-parowych
- GN 1/1 TJ - średnica wgłębienia 85 mm
- pojemników nie należy myć w zmywarce

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm  | Typ               | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------------|----------------|-------------------|-------------------|
| 00001799 | GN - 1/1 TJ | 530 x 325 x 20 | na jaja (12 szt.) | 299,-             |
| 00001800 | GN - 1/1 TP | 530 x 325 x 20 | płaski            | 299,-             |
| 00001801 | GN - 1/1 TR | 530 x 325 x 20 | ryflowany         | 299,-             |



|                       |  |  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | Stal nierdzewna AISI 304                                                           | Poliwęglan                                                                          |
| Ekspozycja            | ●                                                                                  | ●                                                                                   |
| Odporność             | ●                                                                                  | ●                                                                                   |
| Transparentność       | ○                                                                                  | ●                                                                                   |
| Urządzenia chłodnicze | ●                                                                                  | ●                                                                                   |
| Bemary                | ●                                                                                  | ●                                                                                   |
| Wysokie temperatury   | ●                                                                                  | 100°C                                                                               |
| Piekarnik             | ●                                                                                  | 130°C                                                                               |
| Kuchenka mikrofalowa  | ○                                                                                  | ●                                                                                   |
| Gotowanie             | ●                                                                                  | ○                                                                                   |

● zalecane

● dopuszczalne

○ niezalecane

**GNPC - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu**

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu o minimalnej grubości 2 mm
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ladach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w piecach konwekcyjno-parowych
- można myć w zmywarce

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-----------------|-------------------|
| 00006521 | GNPC - 1/1-65  | 530 x 325 x 65  | 50,-              |
| 00011213 | GNPC - 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 59,-              |
| 00001890 | GNPC - 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 77,-              |

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-----------------|-------------------|
| 00001843 | GNPC - 1/2-65  | 325 x 265 x 65  | 27,-              |
| 00011214 | GNPC - 1/2-100 | 325 x 265 x 100 | 33,-              |
| 00026808 | GNPC - 1/2-150 | 325 x 265 x 150 | 50,-              |
| 00029504 | GNPC - 1/2-200 | 325 x 265 x 200 | 56,-              |

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-----------------|-------------------|
| 00001844 | GNPC - 1/3-65  | 325 x 176 x 65  | 23,-              |
| 00007522 | GNPC - 1/3-100 | 325 x 176 x 100 | 27,-              |
| 00016477 | GNPC - 1/3-150 | 325 x 176 x 150 | 33,-              |
| 00029505 | GNPC - 1/3-200 | 325 x 176 x 200 | 46,-              |

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-----------------|-------------------|
| 00006076 | GNPC - 1/4-65  | 265 x 162 x 65  | 20,-              |
| 00007495 | GNPC - 1/4-100 | 265 x 162 x 100 | 23,-              |
| 00007496 | GNPC - 1/4-150 | 265 x 162 x 150 | 28,-              |

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-----------------|-------------------|
| 00006077 | GNPC - 1/6-65  | 176 x 162 x 65  | 17,-              |
| 00006331 | GNPC - 1/6-100 | 176 x 162 x 100 | 18,-              |
| 00011215 | GNPC - 1/6-150 | 176 x 162 x 150 | 21,-              |

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------------|-----------------|-------------------|
| 00009118 | GNPC - 1/9-65  | 176 x 108 x 65  | 13,-              |
| 00007822 | GNPC - 1/9-100 | 176 x 108 x 100 | 15,-              |



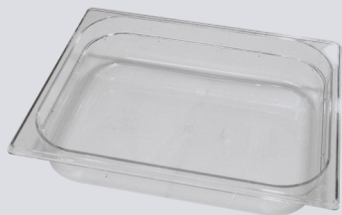
**GNP - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 z poliwęglanu**

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ładach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w piecach konwekcyjno-parowych
- można myć w zmywarce

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001821 | GNP - 1/1-65  | 530 x 325 x 65  | 8,8            | 49,-              |
| 00001822 | GNP - 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 13,7           | 59,-              |
| 00001823 | GNP - 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 20             | 73,-              |
| 00001824 | GNP - 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 27,8           | 85,-              |

**GNP - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu**

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001825 | GNP - 1/2-65  | 325 x 265 x 65  | 4              | 27,-              |
| 00001826 | GNP - 1/2-100 | 325 x 265 x 100 | 6,1            | 34,-              |
| 00001827 | GNP - 1/2-150 | 325 x 265 x 150 | 9,2            | 44,-              |
| 00001828 | GNP - 1/2-200 | 325 x 265 x 200 | 12             | 52,-              |

**GNP - 1/3 Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu**

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001829 | GNP - 1/3-65  | 325 x 176 x 65  | 2,4            | 23,-              |
| 00001830 | GNP - 1/3-100 | 325 x 176 x 100 | 3,5            | 28,-              |
| 00001831 | GNP - 1/3-150 | 325 x 176 x 150 | 5,4            | 34,-              |
| 00001832 | GNP - 1/3-200 | 325 x 176 x 200 | 7,2            | 41,-              |

**GNP - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu**

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001833 | GNP - 1/4-65  | 265 x 162 x 65  | 1,7            | 20,-              |
| 00001834 | GNP - 1/4-100 | 265 x 162 x 100 | 2,5            | 23,-              |
| 00001835 | GNP - 1/4-150 | 265 x 162 x 150 | 3,8            | 28,-              |
| 00001836 | GNP - 1/4-200 | 265 x 162 x 200 | 4,8            | 38,-              |





**GNP - 1/6****Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu**

| Indeks   | Model         | Wymiary mm      | Pojemność l | Cena netto PLN |
|----------|---------------|-----------------|-------------|----------------|
| 00001837 | GNP - 1/6-65  | 176 x 162 x 65  | 1           | 17,-           |
| 00001838 | GNP - 1/6-100 | 176 x 162 x 100 | 1,5         | 18,-           |
| 00001839 | GNP - 1/6-150 | 176 x 162 x 150 | 2,3         | 21,-           |
| 00001840 | GNP - 1/6-200 | 176 x 162 x 200 | 3,2         | 25,-           |

**GNP - 1/9****Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu**

| Indeks   | Model         | Wymiary mm      | Pojemność l | Cena netto PLN |
|----------|---------------|-----------------|-------------|----------------|
| 00001841 | GNP - 1/9-65  | 176 x 108 x 65  | 0,6         | 13,-           |
| 00001842 | GNP - 1/9-100 | 176 x 108 x 100 | 1           | 14,-           |

**PP****Pokrywka z poliwęglanu**

| Indeks   | Model    | Wymiary mm | Cena netto PLN |
|----------|----------|------------|----------------|
| 00001739 | PP - 1/1 | 530 x 325  | 39,-           |
| 00001740 | PP - 1/2 | 325 x 265  | 24,-           |
| 00001741 | PP - 1/3 | 325 x 176  | 17,-           |
| 00001742 | PP - 1/4 | 265 x 162  | 14,-           |
| 00001743 | PP - 1/6 | 176 x 162  | 12,-           |
| 00001744 | PP - 1/9 | 176 x 108  | 10,-           |

**WP****Wkładka do pojemnika z poliwęglanu**

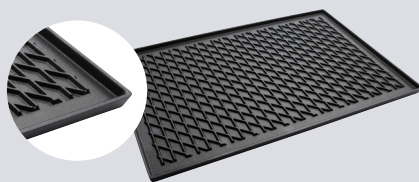
| Indeks   | Model    | Pasuje do | Cena netto PLN |
|----------|----------|-----------|----------------|
| 00001809 | WP - 1/1 | GN 1/1    | 27,-           |
| 00001810 | WP - 1/2 | GN 1/2    | 16,-           |
| 00001811 | WP - 1/3 | GN 1/3    | 11,-           |
| 00001812 | WP - 1/4 | GN 1/4    | 10,-           |
| 00001813 | WP - 1/6 | GN 1/6    | 10,-           |



**RGR 2/3****Retigo Grill GN 2/3****599,-****RGR 1/1****Retigo Grill GN 1/1****789,-**

- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|---------------|-------------------|
| 00005992 | RGR 2/3 | 354 x 325     | 599,-             |
| 00005991 | RGR 1/1 | 530 x 325     | 789,-             |

**RGD 1/1****Vision Grill Diagonal GN 1/1****799,-**

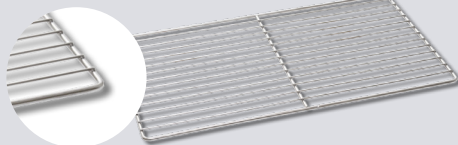
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|---------------|-------------------|
| 00024128 | RGD 1/1 | 530 x 325     | 799,-             |

**R - 2/3****Ruszt płaski GN 2/3****84,-****R - 1/1****Ruszt płaski GN 1/1****89,-****R - 2/1****Ruszt płaski GN 2/1****159,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- sztynny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- idealne do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- polecamy do grillowania

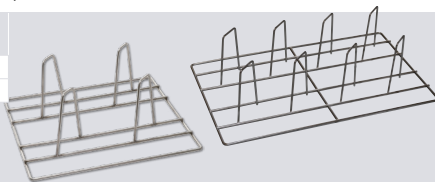
| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|---------------|-------------------|
| 00001815 | R - 2/3 | 352 x 325 x 5 | 84,-              |
| 00001814 | R - 1/1 | 530 x 325 x 5 | 89,-              |
| 00001816 | R - 2/1 | 650 x 530 x 5 | 159,-             |



**GRK - 2/3****Ruszt do kurczaków 2/3****149,-****GRK - 1/1****Ruszt do kurczaków 1/1****199,-**

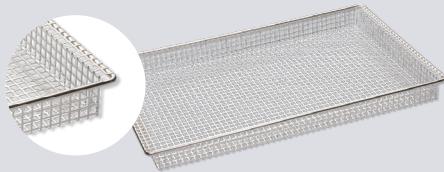
- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- sztywny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- służy do pieczenia kurczaków
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>szt. | Cena netto<br>PLN |
|----------|-----------|-----------------|-------------------|-------------------|
| 00001820 | GRK - 2/3 | 352 x 325 x 130 | 4                 | 149,-             |
| 00001819 | GRK - 1/1 | 530 x 325 x 130 | 6                 | 199,-             |

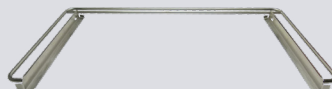
**K - 1/1****Kosz na frytki GN 1/1****298,-**

- nierdzewny kosz na frytki GN 1/1
- umożliwia przygotowywanie frytek w piecach konwekcyjno-parowych

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm  |
|----------|---------|----------------|
| 00001817 | K - 1/1 | 530 x 325 x 50 |

**GNA 1x 1/1****Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1****390,-**

| Indeks   | Model      | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|-------------------|
| 00024271 | GNA 1x 1/1 | 390,-             |

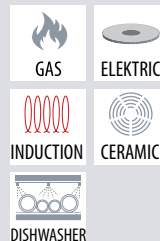


GNA 1x 1/1

- wysokiej jakości garnki ze stali nierdzewnej, przystosowane do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)
- trójwarstwowe dno- stal nierdzewna / aluminium / stal nierdzewna
- IMPACT BONDING- unikalny system równomiernego rozprowadzania ciepła
- solidne, nierdzewne uchwyty

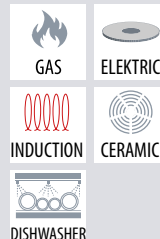
### Garnek wysoki

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|---------------|----------------|-------------------|
| 00028037 | 1615  | Ø 160 x 150   | 2,75           | 144,-             |
| 00028038 | 2019  | Ø 200 x 190   | 5,75           | 196,-             |
| 00028039 | 2420  | Ø 240 x 195   | 8,5            | 235,-             |
| 00028040 | 2823  | Ø 280 x 230   | 14,5           | 356,-             |
| 00028041 | 3228  | Ø 320 x 275   | 21,5           | 524,-             |
| 00028042 | 4025  | Ø 400 x 250   | 29,5           | 639,-             |
| 00028043 | 3636  | Ø 360 x 360   | 36             | 697,-             |
| 00028044 | 4040  | Ø 400 x 400   | 47,5           | 822,-             |
| 00028045 | 4528  | Ø 450 x 280   | 42,5           | 916,-             |
| 00028046 | 5030  | Ø 500 x 300   | 54,5           | 1 021,-           |
| 00028047 | 4545  | Ø 450 x 450   | 79             | 1 124,-           |
| 00028048 | 5050  | Ø 500 x 500   | 95             | 1 341,-           |



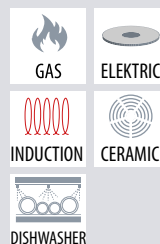
### Garnek średni

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|---------------|----------------|-------------------|
| 00028051 | 2013  | Ø 200 x 130   | 3,75           | 147,-             |
| 00028052 | 2415  | Ø 240 x 150   | 6              | 195,-             |
| 00028053 | 2817  | Ø 280 x 170   | 10             | 274,-             |
| 00028054 | 3219  | Ø 320 x 190   | 14,5           | 377,-             |
| 00028055 | 3622  | Ø 360 x 220   | 20,5           | 499,-             |
| 00028057 | 4522  | Ø 450 x 220   | 32,5           | 799,-             |



### Garnek niski

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|---------------|----------------|-------------------|
| 00028058 | 2411  | Ø 240 x 105   | 4,25           | 179,-             |
| 00028059 | 2812  | Ø 280 x 120   | 7              | 259,-             |
| 00028060 | 3215  | Ø 320 x 150   | 11             | 349,-             |
| 00028061 | 3617  | Ø 360 x 170   | 16             | 489,-             |
| 00028062 | 4019  | Ø 400 x 190   | 22             | 599,-             |



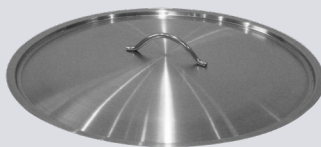
## Rondel

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|---------------|----------------|-------------------|
| 00028063 | 1670  | Ø 160 x 75    | 1,5            | 113,-             |
| 00028064 | 1611  | Ø 160 x 110   | 2              | 121,-             |
| 00028065 | 1880  | Ø 180 x 80    | 1,75           | 127,-             |
| 00028066 | 1812  | Ø 180 x 120   | 2,75           | 137,-             |
| 00028067 | 2090  | Ø 200 x 90    | 2,5            | 140,-             |
| 00028068 | 2410  | Ø 240 x 105   | 4,25           | 193,-             |



## Pokrywka

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|---------------|-------------------|
| 00028070 | 16    | Ø 160         | 36,-              |
| 00028071 | 20    | Ø 200         | 47,-              |
| 00028072 | 24    | Ø 240         | 60,-              |
| 00028073 | 28    | Ø 280         | 78,-              |
| 00028074 | 32    | Ø 320         | 105,-             |
| 00028075 | 36    | Ø 360         | 124,-             |
| 00028076 | 40    | Ø 400         | 144,-             |
| 00028077 | 45    | Ø 450         | 176,-             |
| 00028078 | 50    | Ø 500         | 212,-             |



**TM****Termos stalowy**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport

| Indeks   | Model   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|----------------|-------------------|
| 00001857 | TM - 5  | 5              | 1 299,-           |
| 00001858 | TM - 10 | 10             | 1 599,-           |
| 00001859 | TM - 20 | 20             | 2 179,-           |

**TMT****Termos stalowy z kranem TOMLINSON**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- kran TOMLINSON umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport

| Indeks   | Model    | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|----------------|-------------------|
| 00001860 | TMT - 5  | 5              | 1 689,-           |
| 00001861 | TMT - 10 | 10             | 1 979,-           |
| 00001862 | TMT - 20 | 20             | 2 849,-           |

**TMK****Termos stalowy z kranem**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowy kran umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- stalowy kran odporny na uszkodzenia mechaniczne

| Indeks   | Model    | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|----------------|-------------------|
| 00001863 | TMK - 5  | 5              | 1 599,-           |
| 00001864 | TMK - 10 | 10             | 1 899,-           |
| 00001865 | TMK - 20 | 20             | 2 769,-           |



**TL****Termos lakierowany**

- wykonany ze stali - malowany proszkowo
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- wymowany pojemnik ze stali nierdzewnej

| Indeks   | Model   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|----------------|-------------------|
| 00001849 | TL - 5  | 5              | 799,-             |
| 00001850 | TL - 10 | 10             | 1 099,-           |
| 00001851 | TL - 20 | 20             | 1 499,-           |
| 00001852 | TL - 40 | 40             | 1 999,-           |

**TS****Termos stalowy**

- podwójne izolowane ścianki (utrzymują temperaturę produktu od 6 do 8 godzin)
- możliwość pionowego składowania
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 zatrzasków zamykających
- podwójna pokrywa z silikonową uszczelką
- podstawa z elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem
- odpowietrznik w pokrywie
- 2 uchwyty umożliwiający wygodny transport

| Indeks   | Model   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|----------------|-------------------|
| 00028049 | TS - 10 | 10             | 999,-             |
| 00028050 | TS - 20 | 20             | 1 199,-           |



**C460 / C610****Regał magazynowy chrom. 4-półkowy**

- nieoceniony w restauracjach, salach weselnych, kuchniach szkolnych i przedszkolnych oraz cateringu
- konstrukcja do samodzielnego montażu
- wykonany ze stali chromowanej
- 4 półki rusztowe (ażurowe) - wzmocnione
- nóżki z regulacją wysokości

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm     | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------------|-------------------|-------------------|
| 00028683 | C460 - 920  | 920 x 460 x 1820  | 749,-             |
| 00028684 | C460 - 1220 | 1220 x 460 x 1820 | 959,-             |
| 00028685 | C460 - 1520 | 1520 x 460 x 1820 | 1 099,-           |
| 00028682 | C610 - 920  | 920 x 610 x 1820  | 889,-             |
| 00028686 | C610 - 1220 | 1220 x 610 x 1820 | 1 169,-           |
| 00028687 | C610 - 1520 | 1520 x 610 x 1820 | 1 319,-           |

**PODGRZEWACZE TALERZY****OTS - 45****Podgrzewacz talerzy****1 999,-**

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianie
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- regulowana wysokość półki

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>szt. | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|----------|-----------------|-------------------|-----------|------------|
| 00000275 | OTS - 45 | 400 x 460 x 570 | 30 talerzy        | 0,4       | 20         |

**OTS - 48****Podgrzewacz talerzy****2 199,-**

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianie
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- regulowana wysokość półki

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>szt. | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|----------|-----------------|-------------------|-----------|------------|
| 00000276 | OTS - 48 | 400 x 460 x 860 | 60 talerzy        | 0,75      | 25,6       |



**OTS - 78****Podgrzewacz talerzy****3 859,-**

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 76 x 35 cm
- regulowana wysokość półki

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>szt. | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                          |                                                                                            |                                                                                        |
|----------|----------|-----------------|-------------------|-----------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000277 | OTS - 78 | 800 x 460 x 870 | 120 talerzy       | 1,5       | 42,3       |  230/1N |  °C 30-90 |  120 |





- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 100°C

**COP 1/1****1 099,-****Termoport Cop GN 1/1**

- uszczelka silikonowa pokrywy
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- maksymalny wymiar pojemnika GN 1/1 200
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   |
|----------|---------|-----------------|
| 00001874 | COP 1/1 | 420 x 660 x 300 |

**D 1/3****939,-****Termoport - D GN 1/3 COP**

- silikonowa uszczelka pokrywy
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
  - 1x GN 1/3 gł. 200 mm
  - 2x GN 1/6 gł. 200 mm
- termoport przeznaczony do zup i sosów
- płyny mogą być przewożone w pojemnikach GN lub bezpośrednio w termoporcie
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 85°C

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   |
|----------|-------|-----------------|
| 00001876 | D 1/3 | 240 x 430 x 375 |

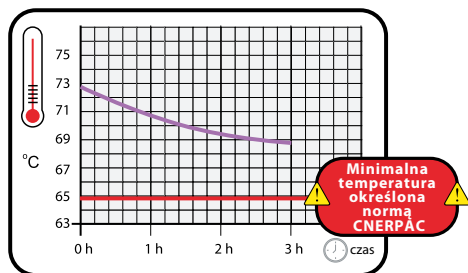


## N Termoporty do płynów

- silikonowa uszczelka pokrywy
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
  - 1x GN 1/3 gł. 200 mm
  - 2x GN 1/6 gł. 200 mm
- termoport przeznaczony do zup i sosów
- płyny mogą być przewożone w pojemnikach GN lub bezpośrednio w termoporcie
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 85°C
- kran spustowy

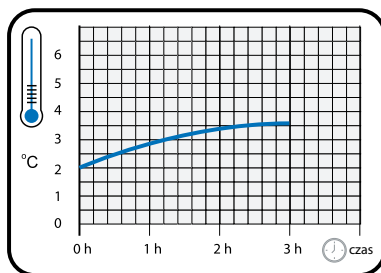
| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|-----------------|----------------|-------------------|
| 00001880 | N 5   | 245 x 350 x 395 | 5              | 1 049,-           |
| 00001881 | N 10  | 240 x 430 x 430 | 10             | 1 179,-           |
| 00001882 | N 20  | 295 x 465 x 460 | 20             | 1 289,-           |

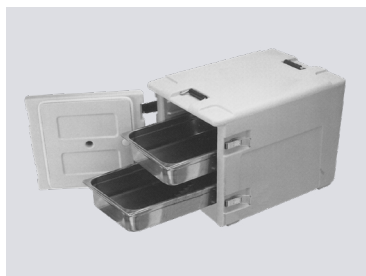
Wykres spadku temperatury



Termoporty są przeznaczone do transportu i przechowywania potraw.

Wykres wzrostu temperatury





- zamykanie na 2 zaczepy ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 85°C

**FRONT 1/1****1 539,-****Termoport Front GN 1/1**

- uszczelka silikonowa drzwi
- termoport z drzwiami frontowymi
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1, 1/2, 1/3
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      |
|----------|-----------|-----------------|
| 00001875 | FRONT 1/1 | 440 x 640 x 480 |

**DVT 012****5 999,-****Termoport z drzwiami grzejnymi 12V****DVT 230****5 199,-****Termoport z drzwiami grzejnymi 230V**

- ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 2 zaczepy ze stali nierdzewnej

- wentylator
- łatwa wymiana drzwi
- silikonowa uszczelka
- grzałka
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do +90°C
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1, 1/2, 1/3
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Zasilanie el. | Cena netto PLN |
|----------|---------|-----------------|---------------|----------------|
| 00001878 | DVT 012 | 440 x 640 x 480 | 12 V          | 5 999,-        |
| 00001879 | DVT 230 | 440 x 640 x 480 | 230 V / 50 Hz | 5 199,-        |

**VT - 3****1 889,-****Wózek do termoportów**

- 4x kółko o średnicy 10 cm
- 2x kółko z hamulcem
- chromowany uchwyt

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      |                                                                                             |
|----------|--------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00001883 | VT - 3 | 525 x 750 x 965 | <br>150 |



**VLSD - 4120****6 999,-****Bemar wodny stacjonarny dzielony**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tlózione komory
- niezależne sterowanie komór
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- sterowanie na dłuższym boku

| Indeks   | Model       | Wymiary mm       | Moc kW | Ilość wanien | Sterowanie  |  |        |                    |
|----------|-------------|------------------|--------|--------------|-------------|--|--------|--------------------|
| 00007334 | VLSD - 4120 | 1660 x 680 x 900 | 2,8    | 4            | dłuższy bok |  | 230/1N | 30-90<br>DRAIN TAP |

**VLPD - 2120****4 199,-****Bemar wodny jezdny dzielony****VLPK - 2120****4 349,-****Bemar wodny jezdny dzielony**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym boku (VLPK) lub dłuższym boku (VLPD)
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tlózione komory

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Ilość wanien | Sterowanie  | Cena netto PLN |       |
|----------|-------------|-----------------|--------|---------|--------------|-------------|----------------|-------|
| 00007331 | VLPD - 2120 | 850 x 700 x 900 | 1,4    | 42,2    | 2            | dłuższy bok | 4 199,-        | 30-90 |
| 00006068 | VLPK - 2120 | 650 x 900 x 900 | 1,4    | 42      | 2            | krótszy bok | 4 349,-        |       |



230/1N



DRAIN TAP

**VLPD - 3120****5 559,-****Bemar wodny jezdny dzielony****VLPK - 3120****5 559,-****Bemar wodny jezdny dzielony**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym boku (VLPK) lub dłuższym boku (VLPD)
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tłoczone komory

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Ilość<br>wanien | Sterowanie  | Cena netto<br>PLN | °C<br>30-90 |
|----------|-------------|------------------|-----------|------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|
| 00000294 | VLPD - 3120 | 1250 x 700 x 900 | 2,1       | 59,1       | 3               | dłuższy bok | 5 559,-           |             |
| 00000293 | VLPK - 3120 | 650 x 1300 x 900 | 2,1       | 58,1       | 3               | krótszy bok | 5 559,-           |             |

**VLPD - 4120****6 899,-****Bemar wodny jezdny dzielony****VLPK - 4120****6 899,-****Bemar wodny jezdny dzielony**

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym boku (VLPK) lub dłuższym boku (VLPD)
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tłoczone komory

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Ilość<br>wanien | Sterowanie  | Cena netto<br>PLN | °C<br>30-90 |
|----------|-------------|------------------|-----------|------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|
| 00007332 | VLPD - 4120 | 1650 x 700 x 900 | 2,8       | 70,1       | 4               | dłuższy bok | 6 899,-           |             |
| 00007333 | VLPK - 4120 | 650 x 1700 x 900 | 2,8       | 73         | 4               | krótszy bok | 6 899,-           |             |





### ES Green+ 3 H Witryna chłodnicza

14 500,-

### ES Green+ 4 H Witryna chłodnicza

15 558,-

### ES Green+ 6 H Witryna chłodnicza

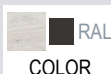
19 261,-

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:  
H- hemlock (kolor standardowy)  
W- wenge (opcja bez dopłaty)  
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linii wydawczej

#### Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

| Indeks   | Model           | Wymiary mm        | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN | Cena netto PLN |
|----------|-----------------|-------------------|--------|---------|--------------|----------------|
| 00027199 | ES Green+ 3 H   | 1169 x 650 x 1288 | 0,247  | 86      | 3x 1/1-200   | 14 500,-       |
| 00027200 | ES Green+ 3 W   | 1169 x 650 x 1288 | 0,247  | 86      | 3x 1/1-200   | 14 500,-       |
| 00027201 | ES Green+ 3 RAL | 1169 x 650 x 1288 | 0,247  | 86      | 3x 1/1-200   | 15 558,-       |
| 00027202 | ES Green+ 4 H   | 1494 x 650 x 1288 | 0,247  | 97      | 4x 1/1-200   | 15 558,-       |
| 00027203 | ES Green+ 4 W   | 1494 x 650 x 1288 | 0,247  | 97      | 4x 1/1-200   | 15 558,-       |
| 00027204 | ES Green+ 4 RAL | 1494 x 650 x 1288 | 0,247  | 97      | 4x 1/1-200   | 16 484,-       |
| 00027205 | ES Green+ 6 H   | 2144 x 650 x 1288 | 0,247  | 125     | 6x 1/1-200   | 19 261,-       |
| 00027206 | ES Green+ 6 W   | 2144 x 650 x 1288 | 0,247  | 125     | 6x 1/1-200   | 19 261,-       |
| 00027207 | ES Green+ 6 RAL | 2144 x 650 x 1288 | 0,247  | 125     | 6x 1/1-200   | 20 583,-       |





#### Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki



**ES Lime+ 3 H**  
**Witryna chłodnicza**

**13 575,-**

**ES Lime+ 4 H**  
**Witryna chłodnicza**

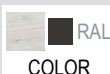
**14 500,-**

**ES Lime+ 6 H**  
**Witryna chłodnicza**

**17 806,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 20 mm
- możliwość ułożenia pater, tac, talerzy bezpośrednio w wannie
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:  
H- hemlock (kolor standardowy),  
W- wenge (opcja bez dopłaty)  
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- **⊕ stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linii wydawcze

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm     | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN | Cena netto PLN |
|----------|----------------|-------------------|-----------|------------|-----------------|----------------|
| 00027208 | ES Lime+ 3 H   | 1169 x 650 x 1288 | 0,247     | 84         | 3x 1/1-20       | 13 575,-       |
| 00027209 | ES Lime+ 3 W   | 1169 x 650 x 1288 | 0,247     | 84         | 3x 1/1-20       | 13 575,-       |
| 00027210 | ES Lime+ 3 RAL | 1169 x 650 x 1288 | 0,247     | 84         | 3x 1/1-20       | 14 501,-       |
| 00027211 | ES Lime+ 4 H   | 1494 x 650 x 1288 | 0,247     | 95         | 4x 1/1-20       | 14 500,-       |
| 00027212 | ES Lime+ 4 W   | 1494 x 650 x 1288 | 0,247     | 95         | 4x 1/1-20       | 14 500,-       |
| 00027213 | ES Lime+ 4 RAL | 1494 x 650 x 1288 | 0,247     | 95         | 4x 1/1-20       | 15 558,-       |
| 00027214 | ES Lime+ 6 H   | 2144 x 650 x 1288 | 0,247     | 123        | 6x 1/1-20       | 17 806,-       |
| 00027215 | ES Lime+ 6 W   | 2144 x 650 x 1288 | 0,247     | 123        | 6x 1/1-20       | 17 806,-       |
| 00027216 | ES Lime+ 6 RAL | 2144 x 650 x 1288 | 0,247     | 123        | 6x 1/1-20       | 19 260,-       |



**ES Blue+ 3 H****22 169,-****Witryna chłodnicza****ES Blue+ 4 H****23 756,-****Witryna chłodnicza****ES Blue+ 6 H****31 954,-****Witryna chłodnicza**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 150 mm
- ⊕ możliwość ułożenia pater, tac, talerzy na różnych wysokościach
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:
  - H- hemlock (kolor standardowy),
  - W- wenge (opcja bez dopłaty)
  - RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ stała szklana pokrywa
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

**Opcja:**

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

| Indeks   | Model          | Wymiary mm        | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN | Cena netto PLN |
|----------|----------------|-------------------|--------|---------|--------------|----------------|
| 00027217 | ES Blue+ 3 H   | 1169 x 650 x 1288 | 0,247  | 136     | 3x 1/1-150   | 22 169,-       |
| 00027218 | ES Blue+ 3 W   | 1169 x 650 x 1288 | 0,247  | 136     | 3x 1/1-150   | 22 169,-       |
| 00027219 | ES Blue+ 3 RAL | 1169 x 650 x 1288 | 0,247  | 136     | 3x 1/1-150   | 23 624,-       |
| 00027220 | ES Blue+ 4 H   | 1494 x 650 x 1288 | 0,494  | 163     | 4x 1/1-150   | 23 756,-       |
| 00027221 | ES Blue+ 4 W   | 1494 x 650 x 1288 | 0,494  | 163     | 4x 1/1-150   | 23 756,-       |
| 00027222 | ES Blue+ 4 RAL | 1494 x 650 x 1288 | 0,494  | 163     | 4x 1/1-150   | 25 343,-       |
| 00027223 | ES Blue+ 6 H   | 2144 x 650 x 1288 | 0,494  | 220     | 6x 1/1-150   | 31 954,-       |
| 00027224 | ES Blue+ 6 W   | 2144 x 650 x 1288 | 0,494  | 220     | 6x 1/1-150   | 31 954,-       |
| 00027225 | ES Blue+ 6 RAL | 2144 x 650 x 1288 | 0,494  | 220     | 6x 1/1-150   | 33 937,-       |


 RAL  
COLOR

 °C  
4-8


230/1N

**ES Platinum+ 3 H DF****42 267,-****Witryna chłodnicza****ES Platinum+ 4 H DF****47 160,-****Witryna chłodnicza****ES Platinum+ 3 H DS****42 532,-****Witryna chłodnicza****ES Platinum+ 4 H DS****42 267,-****Witryna chłodnicza**

- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm (możliwość regulacji głębokości 24 - 200 mm)
- **+** **możliwość ułożenia produktów na półkach**
- nierdzewna wanna
- chłodzenie dynamiczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:  
H- hemlock (kolor standardowy),  
W- wenge (opcja bez dopłaty)  
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- DF - otwieranie do góry
- DS - otwieranie na boki
- dostęp od frontu
- **+** **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linii wydawcze

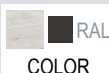
**Opcja:**

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

| Indeks   | Model                 | Wymiary mm        | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN | Cena netto PLN |
|----------|-----------------------|-------------------|--------|---------|--------------|----------------|
| 00027226 | ES Platinum+ 3 H DF   | 1169 x 760 x 1688 | 0,247  | 213     | 3x 1/1-200   | 42 267,-       |
| 00027227 | ES Platinum+ 3 W DF   | 1169 x 760 x 1688 | 0,247  | 213     | 3x 1/1-200   | 42 267,-       |
| 00027228 | ES Platinum+ 3 RAL DF | 1169 x 760 x 1688 | 0,247  | 213     | 3x 1/1-200   | 43 590,-       |
| 00027229 | ES Platinum+ 4 H DF   | 1494 x 760 x 1688 | 0,494  | 264     | 4x 1/1-200   | 47 160,-       |
| 00027230 | ES Platinum+ 4 W DF   | 1494 x 760 x 1688 | 0,494  | 264     | 4x 1/1-200   | 47 160,-       |
| 00027231 | ES Platinum+ 4 RAL DF | 1494 x 760 x 1688 | 0,494  | 264     | 4x 1/1-200   | 48 614,-       |
| 00027232 | ES Platinum+ 3 H DS   | 1169 x 760 x 1688 | 0,247  | 213     | 3x 1/1-200   | 42 532,-       |
| 00027233 | ES Platinum+ 3 W DS   | 1169 x 760 x 1688 | 0,247  | 213     | 3x 1/1-200   | 42 532,-       |
| 00027234 | ES Platinum+ 3 RAL DS | 1169 x 760 x 1688 | 0,247  | 213     | 3x 1/1-200   | 43 986,-       |
| 00027235 | ES Platinum+ 4 H DS   | 1494 x 760 x 1688 | 0,494  | 264     | 4x 1/1-200   | 47 424,-       |
| 00027236 | ES Platinum+ 4 W DS   | 1494 x 760 x 1688 | 0,494  | 264     | 4x 1/1-200   | 47 424,-       |
| 00027237 | ES Platinum+ 4 RAL DS | 1494 x 760 x 1688 | 0,494  | 264     | 4x 1/1-200   | 49 143,-       |



LED



COLOR



4-8



230/1N





### ES Red+ 3 H Witryna grzewcza

17 145,-

### ES Red+ 4 H Witryna grzewcza

18 599,-

### ES Red+ 6 H Witryna grzewcza

23 624,-

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- podgrzewanie za pomocą wanny wodnej i górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +60°C do +90°C
- sterowanie elektroniczne
- kontrola alarmu poziomu wody, zawór spustowy wody
- kolor wybierany przy zamówieniu:  
H- hemlock (kolor standardowy),  
W- wenge (opcja bez dopłaty)  
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linii wydawcze

#### Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm     | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN | Cena netto PLN |
|----------|---------------|-------------------|-----------|------------|-----------------|----------------|
| 00027238 | ES Red+ 3 H   | 1169 x 650 x 1288 | 1,5 + 0,4 | 82         | 3x 1/1-200      | 17 145,-       |
| 00027239 | ES Red+ 3 W   | 1169 x 650 x 1288 | 1,5 + 0,4 | 82         | 3x 1/1-200      | 17 145,-       |
| 00027240 | ES Red+ 3 RAL | 1169 x 650 x 1288 | 1,5 + 0,4 | 82         | 3x 1/1-200      | 18 070,-       |
| 00027241 | ES Red+ 4 H   | 1494 x 650 x 1288 | 2 + 0,6   | 94         | 4x 1/1-200      | 18 599,-       |
| 00027242 | ES Red+ 4 W   | 1494 x 650 x 1288 | 2 + 0,6   | 94         | 4x 1/1-200      | 18 599,-       |
| 00027243 | ES Red+ 4 RAL | 1494 x 650 x 1288 | 2 + 0,6   | 94         | 4x 1/1-200      | 19 657,-       |
| 00027244 | ES Red+ 6 H   | 2144 x 650 x 1288 | 3 + 0,8   | 130        | 6x 1/1-200      | 23 624,-       |
| 00027245 | ES Red+ 6 W   | 2144 x 650 x 1288 | 3 + 0,8   | 130        | 6x 1/1-200      | 23 624,-       |
| 00027246 | ES Red+ 6 RAL | 2144 x 650 x 1288 | 3 + 0,8   | 130        | 6x 1/1-200      | 24 946,-       |



HALOGEN

COLOR

230/1N

30-90



#### Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki



### ES Orange+ 3 H Witryna grzewcza

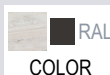
**17 145,-**

### ES Orange+ 4 H Witryna grzewcza

**18 599,-**

- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- podgrzewanie za pomocą ogrzewanej wanny i górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +90°C do +125°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:  
H- hemlock (kolor standardowy),  
W- wenge (opcja bez dopłaty)  
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL  
(opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linii wydawczej

| Indeks   | Model            | Wymiary<br>mm     | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN | Cena netto PLN |
|----------|------------------|-------------------|-----------|------------|-----------------|----------------|
| 00027247 | ES Orange+ 3 H   | 1169 x 650 x 1288 | 1,5 + 0,4 | 81         | 3x 1/1-200      | 17 145,-       |
| 00027248 | ES Orange+ 3 W   | 1169 x 650 x 1288 | 1,5 + 0,4 | 81         | 3x 1/1-200      | 17 145,-       |
| 00027249 | ES Orange+ 3 RAL | 1169 x 650 x 1288 | 1,5 + 0,4 | 81         | 3x 1/1-200      | 18 070,-       |
| 00027250 | ES Orange+ 4 H   | 1494 x 650 x 1288 | 2 + 0,6   | 94         | 4x 1/1-200      | 18 599,-       |
| 00027251 | ES Orange+ 4 W   | 1494 x 650 x 1288 | 2 + 0,6   | 94         | 4x 1/1-200      | 18 599,-       |
| 00027252 | ES Orange+ 4 RAL | 1494 x 650 x 1288 | 2 + 0,6   | 94         | 4x 1/1-200      | 19 657,-       |



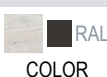
**Opcja:**

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej


**ES Brown+ 3 H**  
**Witryna grzewcza**
**17 145,-**
**ES Brown+ 4 H**  
**Witryna grzewcza**
**18 864,-**

- ceramiczne pola grzewcze o wymiarach 3 lub 4 GN 1/1
- dodatkowe podgrzewanie za pomocą górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +60°C do +100°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:  
H- hemlock (kolor standardowy),  
W- wenge (opcja bez dopłaty)  
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linii wydawczej

| Indeks   | Model           | Wymiary<br>mm     | Moc<br>kW  | Waga<br>kg | Cena netto PLN |
|----------|-----------------|-------------------|------------|------------|----------------|
| 00027253 | ES Brown+ 3 H   | 1169 x 650 x 1288 | 0,86 + 0,4 | 78         | 17 145,-       |
| 00027254 | ES Brown+ 3 W   | 1169 x 650 x 1288 | 0,86 + 0,4 | 78         | 17 145,-       |
| 00027255 | ES Brown+ 3 RAL | 1169 x 650 x 1288 | 0,86 + 0,4 | 78         | 18 070,-       |
| 00027256 | ES Brown+ 4 H   | 1494 x 650 x 1288 | 1,14 + 0,6 | 89         | 18 864,-       |
| 00027257 | ES Brown+ 4 W   | 1494 x 650 x 1288 | 1,14 + 0,6 | 89         | 18 864,-       |
| 00027258 | ES Brown+ 4 RAL | 1494 x 650 x 1288 | 1,14 + 0,6 | 89         | 19 789,-       |



HALOGEN

COLOR

230/1N

30-90



**SCOW3+** 1 287,-

**Półka pełna 3**

**SCOW4+** 1 614,-

**Półka pełna 4**

**SCOW6+** 1 823,-

**Półka pełna 6**

**SCOSPAW+** 1 097,-

**Półka pełna boczna**

**SCOSPAVW+** 1 288,-

**Półka pełna boczna**

• kolor wybierany przy zamówieniu:

W- wenge (kolor standardowy),

H- hemlock (opcja bez dopłaty)

RAL- inny dowolny kolor z palety RAL

(opcja dodatkowo płatna +10%)

| Indeks   | Model     | Ułożenie półek | Wymiary<br>mm   | kg  | Wielkość witryny                | Cena netto PLN |
|----------|-----------|----------------|-----------------|-----|---------------------------------|----------------|
| 00026992 | SCOW3+    |                | 1167 x 320 x 10 | 0,6 | GN 3/1                          | 1 287,-        |
| 00026993 | SCOH3+    |                | 1167 x 320 x 10 | 0,6 | GN 3/1                          | 1 287,-        |
| 00026994 | SCOR3+    |                | 1167 x 320 x 10 | 0,6 | GN 3/1                          | 1 478,-        |
| 00026995 | SCOW4+    |                | 1492 x 320 x 10 | 0,6 | GN 4/1                          | 1 614,-        |
| 00026996 | SCOH4+    |                | 1492 x 320 x 10 | 0,6 | GN 4/1                          | 1 614,-        |
| 00026997 | SCOR4+    |                | 1492 x 320 x 10 | 0,6 | GN 4/1                          | 1 864,-        |
| 00026998 | SCOW6+    |                | 2142 x 320 x 10 | 0,7 | GN 6/1                          | 1 823,-        |
| 00026999 | SCOH6+    |                | 2142 x 320 x 10 | 0,7 | GN 6/1                          | 1 823,-        |
| 00027000 | SCOR6+    |                | 2142 x 320 x 10 | 0,7 | GN 6/1                          | 1 905,-        |
| 00027001 | SCOSPAW+  |                | 650 x 320 x 10  | 0,4 | Green, Lime, Red, Orange, Brown | 1 097,-        |
| 00027002 | SCOSPAH+  |                | 650 x 320 x 10  | 0,4 | Green, Lime, Red, Orange, Brown | 1 097,-        |
| 00027003 | SCOSPAR+  |                | 650 x 320 x 10  | 0,4 | Green, Lime, Red, Orange, Brown | 1 287,-        |
| 00027004 | SCOSPAVW+ |                | 760 x 320 x 10  | 0,5 | Blue                            | 1 288,-        |
| 00027005 | SCOSPAVH+ |                | 760 x 320 x 10  | 0,5 | Blue                            | 1 288,-        |
| 00027006 | SCOSPAVR+ |                | 760 x 320 x 10  | 0,5 | Blue                            | 1 491,-        |

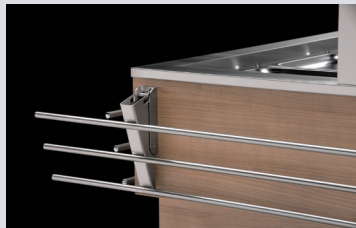
#### WARUNKI HANDLOWE

**RM GASTRO**

Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY



COLOR

**SCOX3+****Półka z profili, nierdzewna****1 468,-****SCOSPAVX+****Półka z profili, nierdzewna****1 247,-****SCOSPAX+****Półka z profili, nierdzewna****1 455,-**

- kolor wybierany przy zamówieniu:

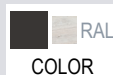
W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna +10%)

| Indeks   | Model     | Ułożenie półek | Wymiary mm      | kg  | Wielkość witryny                | Cena netto PLN |
|----------|-----------|----------------|-----------------|-----|---------------------------------|----------------|
| 00027007 | SCOX3+    |                | 1167 x 320 x 10 | 0,5 | GN 3/1                          | 1 468,-        |
| 00027008 | SCOX4+    |                | 1492 x 320 x 10 | 0,5 | GN 4/1                          | 1 857,-        |
| 00027009 | SCOX6+    |                | 2142 x 320 x 10 | 0,6 | GN 6/1                          | 2 340,-        |
| 00027010 | SCOSPAVX+ |                | 760 x 320 x 10  | 0,4 | Green, Lime, Red, Orange, Brown | 1 247,-        |
| 00027011 | SCOSPAX+  |                | 650 x 320 x 10  | 0,3 | Blue                            | 1 455,-        |

## WARUNKI HANDLOWE

**RM GASTRO**

Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

**SCOSPASQH8+****Półka pełna do witryn SQ****1 699,-****SCOSQH8+****Półka pełna do witryn SQ****1 614,-**

- kolor wybierany przy zamówieniu:

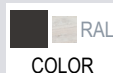
W- wenge (kolor standardowy),  
H- hemlock (opcja bez dopłaty)  
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL  
(opcja dodatkowo płatna +10%)

| Indeks   | Model       | Ułożenie półek | Wymiary mm      | kg  | Wielkość witryny | Cena netto PLN |
|----------|-------------|----------------|-----------------|-----|------------------|----------------|
| 00027012 | SCOSPASQH8+ |                | 1214 x 320 x 10 | 0,5 | SQ 8             | 1 699,-        |
| 00027013 | SCOSPASQW8+ |                | 1214 x 320 x 10 | 0,5 | SQ 8             | 1 699,-        |
| 00027014 | SCOSPASQR8+ |                | 1214 x 320 x 10 | 0,5 | SQ 8             | 1 938,-        |
| 00027015 | SCOSQH8+    |                | 1492 x 320 x 10 | 0,5 | SQ 8             | 1 614,-        |
| 00027016 | SCOSQW8+    |                | 1492 x 320 x 10 | 0,5 | SQ 8             | 1 614,-        |
| 00027017 | SCOSQR8+    |                | 1492 x 320 x 10 | 0,5 | SQ 8             | 1 855,-        |

## WARUNKI HANDLOWE

**RM GASTRO**

Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY





### Waga sklepowa

**879,-**

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora (do 120 godzin pracy)
- możliwość pracy w ujemnych temperaturach
- lekka konstrukcja i niewielkie rozmiary
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, gastronomicznych oraz restauracjach
- dwa wyraźne, podświetlane wyświetlacze LCD z przodu i z tyłu (wyświetlanie masy)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja automatycznego wyłączenia
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 230 x 190 mm
- **+ waga posiada legalizację**

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Zasilanie el.<br>V/Hz         | Zakres ważenia<br>kg | Dokładność ważenia<br>g | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|-----------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|
| 00010515 | WS 3/6   | 235 x 240 x 130 | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz | 3/6                  | 1/2                     | 879,-             |
| 00010516 | WS 6/15  | 235 x 240 x 130 | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz | 6/15                 | 2/5                     | 879,-             |
| 00010529 | WS 15/25 | 235 x 240 x 130 | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz | 15/25                | 5/10                    | 879,-             |



### Waga kalkulacyjna

**1 149,-**

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźne podświetlane wyświetlacze LCD (masa, cena, należność)
- aktywny interfejs RS232
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych oraz na targowiskach
- waga jest dostępna w wersji płaskiej
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- 10 klawiszy szybkiego dostępu
- 10 programów
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 300 x 230 mm
- **+ waga posiada legalizację**

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Zasilanie el.<br>V/Hz         | Zakres ważenia<br>kg | Dokładność ważenia<br>g |
|----------|---------|-----------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------|
| 00010517 | WK 6/15 | 320 x 400 x 120 | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz | 6/15                 | 2/5                     |





## Waga magazynowa

**1 799,-**

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)
- możliwość stosowania w temperaturach od -10 do +40°C
- stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, magazynach, hurtowniach i szpitalach
- wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna - umieszczona na głowicy poniżej wyświetlacza
- możliwość zamontowania głowicy na stalowym wysięgniku wagi lub umieszczenia jej w dowolnym miejscu za pomocą dołączonego kabla - 1,5 m
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja programowania limitów
- funkcja liczenia sztuk
- wymiary platformy: 420 x 520 mm
- + waga posiada legalizację**

| Indeks   | Wymiary | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz            | Zakres ważenia kg | Dokładność ważenia g | Cena netto PLN |  |
|----------|---------|-----------------|-------------------------------|-------------------|----------------------|----------------|--|
| 00010518 | WM 60   | 420 x 670 x 830 | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz | 60                | 20                   | 1 799,-        |  |
| 00010519 | WM 150  | 420 x 670 x 830 | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz | 150               | 50                   | 1 799,-        |  |



**REDFOX®**



# Higiena

|                     |    |
|---------------------|----|
| Naświetlacze do jaj | 63 |
| Lampy owadobójcze   | 64 |



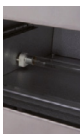
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o kontaktowanie się z działem handlowym.

## Higiena



- proste w obsłudze i wysoce skuteczne urządzenia emitujące promieniowanie UV, znajdujące zastosowanie przy wdrażaniu systemu HACCP
- naświetlacz do jaj - szybko i skutecznie eliminuje zagrożenia biologiczne jak: bakterie Salmonella Enteritidis, ziarenkowce, laseczki tlenowe oraz wiele grzybów i większość wegetatywnych i przetrwalnikowych form mikroorganizmów
- lampa owadobójcza - praktyczne urządzenie wykorzystywane do wabienia i neutralizacji owadów w obiektach gastronomicznych i przemysłowych



**RM - NJ2****1 999,-****Naświetlacz bakteriobójczy do jaj**

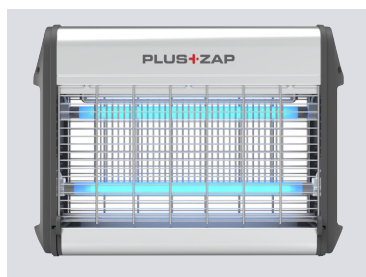
- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj
- działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki
- niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP
- zastępuje klasyczne wyparzacze do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji
- dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj
- długość trwania cyklu - 90 s
- klasa ochronności - IP20
- trwałość promienników UV- 7500 godzin

| Indeks   | Model    | Moc<br>kW | Wymiary<br>mm   |
|----------|----------|-----------|-----------------|
| 00007155 | RM - NJ2 | 0,08      | 425 x 375 x 185 |



230/1N





**Plus Zap - 16 Watt - Aluminium**  
**Lampa owadobójcza**

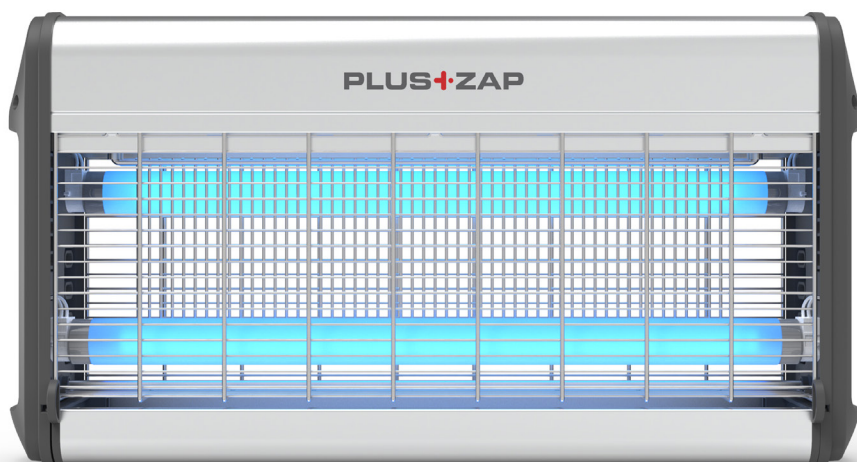
339,-

**Plus Zap - 30 Watt - Aluminium**  
**Lampa owadobójcza**

399,-

- trwała konstrukcja z aluminium
- możliwość montażu na ścianie lub na suficie
- urządzenie wyposażone w dwie świetlówki do wabienia owadów i ruszt elektryczny pod wysokim napięciem
- głęboka taca oraz uchylane drzwiczki ułatwiają użytkowanie i serwis

| Indeks   | Model                          | Wymiary<br>mm   | Moc świetlówek<br>kW | Kolor     | Zasięg<br>m <sup>2</sup> | Cena<br>netto<br>PLN |                                                                                              |
|----------|--------------------------------|-----------------|----------------------|-----------|--------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00030394 | Plus Zap - 16 Watt - Aluminium | 366 x 110 x 270 | 2x 0,008             | aluminium | 40                       | 339,-                | <br>230/1N |
| 00030395 | Plus Zap - 30 Watt - Aluminium | 512 x 110 x 270 | 2x 0,015             | aluminium | 80                       | 399,-                |                                                                                              |
| 00030396 | S-11 świetlówka do Plus Zap 16 | -               | 0,008                | -         | -                        | 79,-                 |                                                                                              |
| 00030397 | S-21 świetlówka do Plus Zap 30 | -               | 0,0015               | -         | -                        | 69,-                 |                                                                                              |



# Obróbka termiczna

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Frytownice Standardowe           | 68  |
| Podgrzewacze frytek              | 78  |
| Frytownice Ekonomiczne           | 79  |
| Urządzenia do gotowania makaronu | 81  |
| Płyty grillowe                   | 84  |
| Płyty grillowe elektryczne       | 87  |
| Płyty grillowe gazowe            | 94  |
| Steak grill                      | 100 |
| Kontakt grill                    | 102 |
| Bemary                           | 109 |
| Podgrzewacze elektryczne do zup  | 111 |
| Grille lawowe                    | 114 |
| Podstawy                         | 117 |
| Salamandry - opiekacze           | 121 |
| Hot-dogi                         | 124 |
| Podgrzewacze parówek i bułek     | 126 |
| Tostery                          | 128 |
| Witryny grzewcze                 | 131 |
| Witryny neutralne                | 133 |
| Kuchenki mikrofalowe             | 135 |
| Kuchenki indukcyjne              | 136 |
| Patelnie multifunkcyjne          | 137 |
| Podgrzewacze parówek i bułek     | 139 |
| Papier do pieczenia              | 141 |



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



## Frytownice

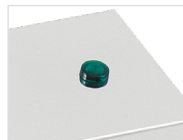


- płyta wierzchnia ze stali nierdzewnej AISI 304
- tłoczona wyjmowana wanna ze stali nierdzewnej AISI 304, z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi, zapewniającymi komfortowe czyszczenie i konserwację
- zdejmowany panel sterowania ułatwiający czyszczenie
- nierdzewne, wzmocnione grzałki ze stali nierdzewnej, wyciągane wraz z panelem
- „zimna strefa” – niższa temperatura pod grzałką, zapobiegająca przypalaniu się osadów resztek żywności
- duży wybór wysokiej jakości koszy ze stali nierdzewnej
- wbudowany termostat roboczy i zabezpieczający oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w ofercie dostępne modele z kranem spustowym - ułatwiającym wymianę oleju oraz posiadające zasilanie prądem trójfazowym

## Różnice pomiędzy frytownicami ekonomicznymi a standardowymi

### Frytownice ekonomiczne

### Frytownice standardowe



kontrolka pracy

wyłącznik przyciskowy  
z wewnętrzną izolacją,  
kontrolki pracy i grzania



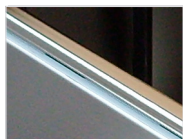
brak uchwytów  
bocznych

uchwyty boczne



bez pokrywy  
ochronnej grzałek  
i kapilar

pokrywa ochronna  
grzałek i kapilar



bez uchwytów  
wanny

uchwyty wanny dla  
łatwego wyjmowania  
i opróżniania  
w wariantach bez  
kranu spustowego



plastikowy przewód  
zasilający

silikonowy przewód  
zasilający z ochroną  
przeciw wilgoci

**FE - 04 S****969,-****Frytownica elektryczna 5 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10 cm

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-----------|-----------------|-----------|------------|
| 00000224 | FE - 04 S | 180 x 420 x 300 | 3         | 5,7        |

**Kosz do frytownicy FE - 04 S:**

| Indeks   | Opis              | Cena PLN |
|----------|-------------------|----------|
| 00003449 | Kosz do FE - 04 S | 169,-    |

|                                                                                                |                                                                                            |                                                                                                  |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>230/1N    | <br>5 l   | <br>STAINLESS   | <br>50-190 |
| <br>COLD ZONE | <br>6kg/h | <br>kW/L<br>0,6 |                                                                                              |

**FE - 07****1 199,-****Frytownica elektryczna 8 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|---------|-----------------|-----------|------------|
| 00000226 | FE - 07 | 270 x 420 x 300 | 3         | 6,7        |

|                                                                                                  |                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>230/1N    | <br>8 l   | <br>STAINLESS    | <br>50-190 |
| <br>COLD ZONE | <br>7kg/h | <br>kW/L<br>0,38 |                                                                                                |

**FE - 07 V****1 589,-****Frytownica elektryczna 8 l z kranem**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|
| 00000225 | FE - 07 V | 270 x 420 x 370 | 3      | 7,9     |



8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



230/1N



7kg/h



SECURE DRAIN TAP

kW/L  
0,38**FE - 07 T****1 699,-****Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|
| 00000227 | FE - 07 T | 270 x 420 x 300 | 6      | 9,4     |



400/3N



8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



9kg/h

kW/L  
0,75

**FE - 07 VT****2 119,-****Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|------------|-----------------|-----------|------------|
| 00000228 | FE - 07 VT | 270 x 420 x 370 | 6         | 9,9        |



8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



400/3N



9kg/h

SECURE  
DRAIN TAP

kW/L

0,75

**FE - 08****1 549,-****Frytownica na ryby**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 15 x 32x 12 cm

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|---------|-----------------|-----------|------------|
| 00007913 | FE - 08 | 210 x 520 x 300 | 3,4       | 7,7        |

**Kosz do frytownicy FE - 08:**

| Indeks   | Opis            | Cena PLN |
|----------|-----------------|----------|
| 00009746 | Kosz do FE - 08 | 229,-    |



8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



230/1N



7kg/h



kW/L

0,43

**FE - 10 T****2 399,-****Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach- odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 30 x 24,5 x 12 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|
| 00000235 | FE - 10 T | 360 x 420 x 370 | 8      | 12,2    |

**Kosz do frytownicy FE - 10 T:**

| Indeks   | Opis              | Cena PLN |
|----------|-------------------|----------|
| 00003452 | Kosz do FE - 10 T | 269,-    |



11 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



400/3N



10kg/h



SECURE DRAIN TAP



kW/L

0,74

**FE - 44 S****1 869,-****Frytownica elektryczna 5 + 5 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 13 x 23,5 x 10 cm

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|
| 00000229 | FE - 44 S | 360 x 420 x 300 | 2x 3   | 11      |

**Kosz do frytownicy FE - 44 S:**

| Indeks   | Opis              | Cena PLN |
|----------|-------------------|----------|
| 00003449 | Kosz do FE - 44 S | 169,-    |



2x230/1N



2x 5 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



12kg/h



kW/L

0,6



**FE - 74****2 199,-****Frytownica elektryczna 8 + 5 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10cm
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10cm

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW  | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|---------|---------|
| 00000234 | FE - 74 | 450 x 420 x 300 | 2,1 + 3 | 11      |

**Kosz do frytownicy FE - 74:**

| Indeks   | Opis                     | Cena PLN |
|----------|--------------------------|----------|
| 00003449 | Kosz do FE - 74 mniejszy | 169,-    |

|                                                                                                |                                                                                              |                                                                                                        |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>2x230/1N  | <br>5 + 8 l | <br>STAINLESS         | <br>50-190 |
| <br>COLD ZONE | <br>12kg/h  | <br>kW/L<br>0,42+0,38 |                                                                                              |

**FE - 77****2 209,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|
| 00000230 | FE - 77 | 540 x 420 x 300 | 2x 3   | 12      |

|                                                                                                  |                                                                                               |                                                                                                     |                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>2x230/1N  | <br>2x 8 l | <br>STAINLESS    | <br>50-190 |
| <br>COLD ZONE | <br>14kg/h | <br>kW/L<br>0,38 |                                                                                                |



**FE - 77 V****3 099,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- **⊕ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------|-----------|-----------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000231 | FE - 77 V | 540 x 420 x 370 | 2x 3      | 14,1       |  |  |  |  |
|          |           |                 |           |            | 2x 8 l                                                                            | STAINLESS                                                                         | 50-190                                                                            | COLD ZONE                                                                          |
|          |           |                 |           |            |  |  |  |  |
|          |           |                 |           |            | 2x230/1N                                                                          | 14kg/h                                                                            | SECURE DRAIN TAP                                                                  | kW/L<br>0,38                                                                       |

**FE - 77 T****3 229,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|----------|-----------|-----------------|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000232 | FE - 77 T | 540 x 420 x 300 | 2x 6      | 16,1       |  |  |  |  |
|          |           |                 |           |            | 400/3N                                                                              | 2x 8 l                                                                              | STAINLESS                                                                           | 50-190                                                                               |
|          |           |                 |           |            |  |  |  |                                                                                      |
|          |           |                 |           |            | COLD ZONE                                                                           | 18kg/h                                                                              | kW/L<br>0,75                                                                        |                                                                                      |

**FE - 77 VT****3 989,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- **+ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|------------|-----------------|--------|---------|
| 00000233 | FE - 77 VT | 540 x 420 x 370 | 2x 6   | 18,9    |

|        |           |                  |              |
|--------|-----------|------------------|--------------|
| 2x 8 l | STAINLESS | 50-190           | COLD ZONE    |
| 400/3N | 18kg/h    | SECURE DRAIN TAP | kW/L<br>0,75 |

**FE - 1010 T****4 549,-****Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach- odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 30 x 24 x 12 cm
- **+ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------------|-----------------|--------|---------|
| 00000236 | FE - 1010 T | 720 x 420 x 370 | 2x 8   | 23,4    |

**Kosz do frytownicy FE - 1010 T:**

| Indeks   | Opis                | Cena PLN |
|----------|---------------------|----------|
| 00003452 | Kosz do FE - 1010 T | 269,-    |

|         |           |                  |              |
|---------|-----------|------------------|--------------|
| 2x 11 l | STAINLESS | 50-190           | COLD ZONE    |
| 400/3N  | 20kg/h    | SECURE DRAIN TAP | kW/L<br>0,74 |

**FE - 30 T****2 949,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 45,5 x 24,5 x 8 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|
| 00000237 | FE - 30 T | 540 x 450 x 370 | 9      | 15,8    |

**Kosz do frytownicy FE - 30 T:**

| Indeks   | Opis              | Cena PLN |
|----------|-------------------|----------|
| 00003453 | Kosz do FE - 30 T | 389,-    |



16 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



400/3N



15kg/h



SECURE DRAIN TAP

kW/L  
0,56**FE - 60 T****4 169,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|
| 00000238 | FE - 60 T | 670 x 650 x 370 | 15     | 25      |

**Kosz do frytownicy FE - 60 T:**

| Indeks   | Opis              | Cena PLN |
|----------|-------------------|----------|
| 00003454 | Kosz do FE - 60 T | 589,-    |



30 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



400/3N



24kg/h



SECURE DRAIN TAP

kW/L  
0,5



**FE - 60/P****5 689,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- na podstawie
- możliwość zastosowania pojemnika z filtrem na zużyty olej
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|
| 00000239 | FE - 60/P | 670 x 650 x 900 | 15     | 35      |

**Kosz do frytownicy FE - 60/P:**

| Indeks   | Opis              | Cena PLN |
|----------|-------------------|----------|
| 00003454 | Kosz do FE - 60/P | 589,-    |



301



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



400/3N



24kg/h



DRAIN TANK



kW/L

**OP - 30****249,-****Półka odkładcza do FE-30****OP - 60****389,-****Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P**

- półka odkładcza do frytownicy
- wykonanie nierdzewne 18/10, grubość 1 mm

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Waga kg | Cena netto PLN |
|----------|---------|-----------------|---------|----------------|
| 00000240 | OP - 30 | 525 x 265 x 260 | 2,7     | 249,-          |
| 00000241 | OP - 60 | 525 x 465 x 260 | 4       | 389,-          |

**DP/DL - 60****649,-****Drzwi do FE-60/P**

- drzwi do frytownicy
- wykonanie nierdzewne

| Indeks   | Model   | Wymiary mm     | Waga kg | Strona | Cena netto PLN |
|----------|---------|----------------|---------|--------|----------------|
| 00000242 | DP - 60 | 330 x 25 x 435 | 3       | prawe  | 649,-          |
| 00000243 | DL - 60 | 330 x 25 x 435 | 3       | lewe   | 649,-          |



**UHL - 11****Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek**

999,-

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- nierdzewna grzałka u góry urządzenia

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|----------|-----------------|--------|---------|
| 00000400 | UHL - 11 | 330 x 550 x 380 | 0,5    | 5,4     |



230/1N



STAINLESS

**UH - 12****Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania**

799,-

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka grzania

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|
| 00000402 | UH - 12 | 270 x 330 x 220 | 0,35   | 5,3     |



230/1N



30-90

**UH - 12 IL****Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania**

1 999,-

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- osobno sterowana nierdzewna grzałka
- kontrolka grzania

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Moc kW |
|----------|------------|-----------------|--------|
| 00000401 | UH - 12 IL | 270 x 350 x 540 | 0,85   |



STAINLESS



230/1N



30-90

**EF - 5 E****889,-****Frytownica elektryczna**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Wymiary kosza mm |
|----------|----------|-----------------|--------|---------|------------------|
| 00007460 | EF - 5 E | 180 x 420 x 300 | 2,1    | 5       | 130 x 240 x 100  |

|                                                                                                |                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>230/1N    | <br>5 l   | <br>STAINLESS    | <br>50-190 |
| <br>COLD ZONE | <br>5kg/h | <br>kW/L<br>0,42 |                                                                                              |

**EF - 8 E****979,-****Frytownica elektryczna**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Wymiary kosza mm |
|----------|----------|-----------------|--------|---------|------------------|
| 00007462 | EF - 8 E | 270 x 420 x 300 | 3      | 6,7     | 210 x 240 x 100  |

|                                                                                                  |                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>230/1N     | <br>8 l    | <br>STAINLESS     | <br>50-190 |
| <br>COLD ZONE | <br>7kg/h | <br>kW/L<br>0,38 |                                                                                               |

**Kosz do frytownicy EF - 8 E:**

| Indeks   | Opis             | Cena PLN |
|----------|------------------|----------|
| 00009446 | Kosz do EF - 8 E | 199,-    |

**EF - 55 E****1 659,-****Frytownica elektryczna**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Wymiary kosza mm   |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|--------------------|
| 00007463 | EF - 55 E | 360 x 420 x 300 | 2x 2,1 | 9,1     | 2x 130 x 240 x 100 |



230/1N



2x 5 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



10kg/h



kW/L

0,42

**EF - 85 E****1 729,-****Frytownica elektryczna**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW  | Wymiary kosza mm                   |
|----------|-----------|-----------------|---------|------------------------------------|
| 00007464 | EF - 85 E | 450 x 420 x 300 | 2,1 + 3 | 130 x 240 x 100<br>210 x 240 x 100 |

**Kosz do frytownicy FE - 74:**

| Indeks   | Opis                      | Cena PLN |
|----------|---------------------------|----------|
| 00009446 | Kosz do EF - 85 E większy | 199,-    |



2x230/1N



5 + 8 l



COLD ZONE



50-190



12kg/h

**EF - 88 E****Frytownica elektryczna****1 749,-**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

| Indeks                               | Model             | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Wymiary kosza mm   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|--------------------------------------|-------------------|-----------------|--------|---------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000221                             | EF - 88 E         | 540 x 420 x 300 | 2x 3   | 11,1    | 2x 210 x 240 x 100 |  |  |  |  |
|                                      |                   |                 |        |         |                    | 2x230/1N                                                                          | 2x 8 l                                                                            | STAINLESS                                                                         | 50-190                                                                             |
| <b>Kosz do frytownicy EF - 88 E:</b> |                   |                 |        |         |                    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Indeks                               | Opis              | Cena PLN        |        |         |                    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| 00009446                             | Kosz do EF - 88 E | 199,-           |        |         |                    |  |  |  |                                                                                    |
|                                      |                   |                 |        |         |                    | COLD ZONE                                                                         | 14kg/h                                                                            | 0,38                                                                              |                                                                                    |

**URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU****VT 07 E****Urządzenie do gotowania makaronu****1 299,-**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury: 30 - 110°C
- brak koszy w zestawie

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Wymiary kosza mm             |                                                                                     |                                                                                      |  |  |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 00029499 | VT 07 E | 270 x 420 x 300 | 3,4    | 7,5     | 1x 210 x 235<br>3x 138 x 100 |  |  |  |  |
|          |         |                 |        |         |                              | STAINLESS                                                                           | 30-110                                                                               |  |  |
|          |         |                 |        |         |                              |  |  |  |  |
|          |         |                 |        |         |                              | 230/1N                                                                              | 8 l                                                                                  |  |  |

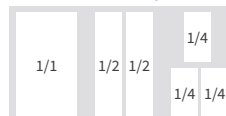
**VT 07 E/V****1 699,-****Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury: 30 - 110°C
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- brak koszy w zestawie

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Wymiary kosza<br>mm          |                                                                                                |                                                                                                          |                                                                                           |
|----------|-----------|-----------------|-----------|------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00029500 | VT 07 E/V | 270 x 420 x 370 | 3,4       | 8,7        | 1x 210 x 235<br>3x 138 x 100 | <br>STAINLESS | <br>30-110              | <br>8 l |
|          |           |                 |           |            |                              | <br>230/1N    | <br>SECURE<br>DRAIN TAP |                                                                                           |

**Kosze do urządzenia do gotowania makaronu VT**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



| Indeks   | Model                          | Wymiary mm      | Waga kg | Cena PLN |
|----------|--------------------------------|-----------------|---------|----------|
| 00029501 | Kosz 1/4 (max 3 szt. w wannie) | 100 x 138 x 135 | 0,3     | 299,-    |
| 00029502 | Kosz 1/2                       | 100 x 235 x 100 | 0,65    | 439,-    |
| 00029503 | Kosz 1/1                       | 210 x 235 x 100 | 0,7     | 459,-    |

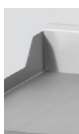


## Płyty grillowe i grille kontaktowe



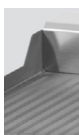
- do zastosowania jako samodzielne urządzenie ustawione na blacie lub na nierdzewnej podstawie
- szerokości płyt: 33, 66 i 99 cm
- 1, 2 lub 3 niezależne strefy grillowania
- dostępne są w wersji elektronicznej lub gazowej
- wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali lub chromowane
- płyta wierzchnia gładka lub ryflowana, o grubości 10 mm i doskonałej przewodności cieplnej, przyspawana do rantu, co ułatwia czyszczenie i konserwację
- szuflada na tłuszcz o pojemności 1,5 litra
- Durable Chrom - udoskonalone powłoka płyty roboczej:
  - brak przywierania produktu do płyty,
  - minimalne zużycie oleju podczas przygotowywania posiłków,
  - mniej wchłoniętego tłuszczu w produkcji końcowym,
  - zachowana naturalna struktura przygotowanej potrawy,
  - kilkakrotnie dłuższa żywotność powierzchni,
  - brak ograniczeń w przygotowywaniu dań - warzywa, mięsa, ryby, jajka, naleśniki itp.



**PM - 2015 BL****1 249,-****Płyta grillowa elektryczna**

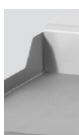
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościaralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- powierzchnia płyty roboczej gładka

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000351 | PM - 2015 BL | 387 x 322 x 182 | 365 x 240        | 1,8    | 12      |  |                                                                                          |                                                                                             |                                                                                             |

**PM - 2015 BR****1 349,-****Płyta grillowa elektryczna**

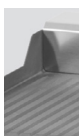
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościaralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000352 | PM - 2015 BR | 387 x 322 x 182 | 365 x 240        | 1,8    | 11,6    |  |                                                                                            |                                                                                               |                                                                                               |

**PD - 2020 BL****1 699,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnoscieralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej gładka

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000353 | PD - 2020 BL | 592 x 322 x 182 | 570 x 240        | 2,4    | 17,1    |  |                                                                                          |                                                                                             |                                                                                             |

**PD - 2020 BR****1 769,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnoscieralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000354 | PD - 2020 BR | 592 x 322 x 182 | 570 x 240        | 2,4    | 16,4    |  |                                                                                            |                                                                                               |                                                                                               |

**PD - 2020 BM****1 749,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |                                                                                          |                                                                                             |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000355 | PD - 2020 BM | 592 x 322 x 182 | 570 x 240        | 2,4    | 16,7    |  |  230/1N |  °C 50-300 |



**FTH - 30 E****1 799,-****Płyta grillowa elektryczna**

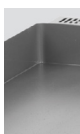
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |  |        |        |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|--|--------|--------|
| 00000356 | FTH - 30 E | 330 x 540 x 220 | 330 x 480        | 3      | 23,7    | gładka       |  | 230/1N | 50-300 |

**FTR - 30 E****1 999,-****Płyta grillowa elektryczna**

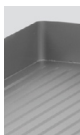
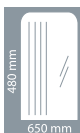
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |  |        |        |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|--|--------|--------|
| 00000358 | FTR - 30 E | 330 x 540 x 220 | 330 x 480        | 3      | 23,7    | ryflowana    |  | 230/1N | 50-300 |

**FTH - 60 E****3 099,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |  |  | °C     |  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000360 | FTH - 60 E | 660 x 540 x 220 | 650 x 480        | 6      | 40,6    | gładka       |  | 400/3N                                                                            | 50-300 | 10mm IRON                                                                          |

**FTTH - 60 E****3 249,-****Płyta grillowa elektryczna**

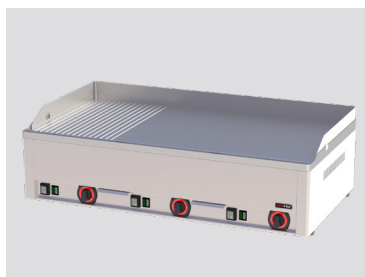
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty           |  |  | °C     |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000362 | FTHR - 60 E | 660 x 540 x 220 | 650 x 480        | 6      | 40,6    | ½ gładka - ½ ryflowana |  | 400/3N                                                                              | 50-300 | 10mm IRON                                                                            |

**FTH - 90 E****4 949,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |  |  |  |  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00009943 | FTH - 90 E | 990 x 540 x 220 | 970 x 480        | 9      | 69      | gładka       |  | 400/3N                                                                            | 50-300                                                                            | 10mm IRON                                                                          |

**FTTHR - 90 E****5 499,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- 2x szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty               |  |  |  |  |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|----------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00025498 | FTTHR - 90 E | 990 x 540 x 220 | 970 x 480        | 9      | 69      | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana |  | 400/3N                                                                              | 50-300                                                                              | 10mm IRON                                                                            |







**FTHC - 30 E****2 419,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzwyieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty      | °C     | 10mm CHROMED |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------------|--------|--------------|
| 00000357 | FTHC - 30 E | 330 x 540 x 220 | 330 x 480        | 3      | 44,9    | gładka chromowana | 50-300 | 230/1N       |

**FTRC - 30 E****2 599,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzwyieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty         | °C     | 10mm CHROMED |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|----------------------|--------|--------------|
| 00000359 | FTRC - 30 E | 330 x 540 x 220 | 330 x 480        | 3      | 23,7    | ryflowana chromowana | 50-300 | 230/1N       |

**FTHC - 60 E****3 999,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty      |  |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000361 | FTHC - 60 E | 660 x 540 x 220 | 650 x 480        | 6      | 40,6    | gładka chromowana |  | 400/3N                                                                            | 50-300                                                                            | DURABLE CHROM                                                                     | 10mm CHROMED                                                                       |

**FTHRC - 60 E****4 099,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty                      |  |  |  |  |  |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|-----------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000363 | FTHRC - 60 E | 660 x 540 x 220 | 650 x 480        | 6      | 40,6    | ½ gładka - ½ ryflowana chromowana |  | 50-300                                                                              | 10mm CHROMED                                                                         | 400/3N                                                                              | DURABLE CHROM                                                                        |

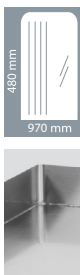
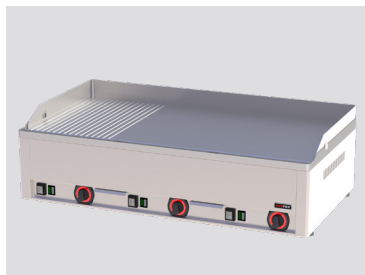
**FTHC - 90 E****6 239,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

**OPCJA:**

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty      |  |        |        |                               |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------------|--|--------|--------|-------------------------------|
| 00009944 | FTHC - 90 E | 990 x 540 x 220 | 970 x 480        | 9      | 69      | gładka chromowana |  | 400/3N | 50-300 | 10mm CHROMED<br>DURABLE CHROM |

**FTHRC - 90 E****6 799,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

**OPCJA:**

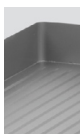
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty               |  |        |        |                               |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|----------------------------|--|--------|--------|-------------------------------|
| 00025494 | FTHRC - 90 E | 990 x 540 x 220 | 970 x 480        | 9      | 69      | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana |  | 400/3N | 50-300 | 10mm CHROMED<br>DURABLE CHROM |

**FTH - 30 G****2 539,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |  |  |  |  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000364 | FTH - 30 G | 330 x 600 x 220 | 330 x 480        | 4      | 24,3    | gładka       |  | GAS                                                                               | PIEZZO                                                                            | 10mm IRON                                                                          |

**FTR - 30 G****2 789,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |  |  |  |  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000366 | FTR - 30 G | 330 x 600 x 220 | 330 x 480        | 4      | 24,3    | ryflowana    |  | GAS                                                                                 | PIEZZO                                                                              | 10mm IRON                                                                            |

**FTH - 60 G****4 299,-****Płyta grillowa gazowa**

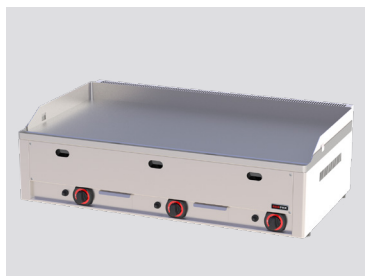
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |  |  |  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|--|--|--|
| 00000368 | FTH - 60 G | 660 x 600 x 220 | 650 x 480        | 8      | 44,9    | gładka       |  |  |  |

**FTHR - 60 G****4 499,-****Płyta grillowa gazowa**

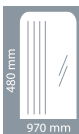
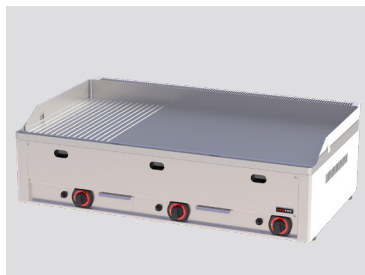
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty           |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|------------------------|--|--|--|
| 00000370 | FTHR - 60 G | 660 x 600 x 220 | 650 x 480        | 8      | 44,9    | ½ gładka - ½ ryflowana |  |  |  |

**FTH - 90 G****6 699,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnoscieralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00009945 | FTH - 90 G | 990 x 600 x 220 | 970 x 480        | 12     | 76,4    | gładka       |  |  |  |

**FTTH - 90 G****7 199,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnoscieralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatką

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty               |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00025496 | FTTH - 90 G | 990 x 600 x 220 | 970 x 480        | 12     | 76,4    | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana |  |  |  |

**FTHC - 30 G****3 189,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzewodząca – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty      |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------------|--|--|--|
| 00000365 | FTHC - 30 G | 330 x 580 x 220 | 330 x 480        | 4      | 24,3    | gładka chromowana |  |  |  |

**FTTC - 30 G****3 359,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzewodząca – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty         |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|----------------------|--|--|--|
| 00000367 | FTTC - 30 G | 330 x 580 x 220 | 330 x 480        | 4      | 24,3    | ryflowana chromowana |  |  |  |



**FTHC - 60 G****5 289,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty      |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------------|--|--|--|--|
| 00000369 | FTHC - 60 G | 660 x 580 x 220 | 650 x 480        | 8      | 44,9    | gładka chromowana |  |  |  |  |

**FTHRC - 60 G****5 459,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty                      |  |  |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|-----------------------------------|--|--|
| 00000371 | FTHRC - 60 G | 660 x 580 x 220 | 650 x 480        | 8      | 44,9    | ½ gładka - ½ ryflowana chromowana |  |  |

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej



**FTHC - 90 G****7 999,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty      |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------------|--|--|--|--|
| 00009946 | FTHC - 90 G | 990 x 600 x 220 | 970 x 480        | 12     | 76,4    | gładka chromowana |  |  |  |  |

**FTHRC - 90 G****8 499,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Rodzaj płyty               |  |  |  |  |
|----------|--------------|-----------------|------------------|--------|---------|----------------------------|--|--|--|--|
| 00025492 | FTHRC - 90 G | 990 x 600 x 220 | 970 x 480        | 12     | 76,4    | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana |  |  |  |  |

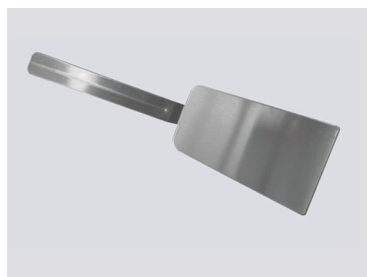
**KD - 33 ED****4 999,-****Steak grill chromowany - komplet**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- powierzchnia płyty roboczej gładka, chromowana
- osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
- płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|
| 00000372 | KD - 33 ED | 330 x 680 x 400 | 320 x 480        | 3 + 3  | 41,4    |  |

**SFTH****59,-****Łopatką do FTH****SFTR****59,-****Łopatką do FTR**

- łopatką FTH - do gładkich płyt grillowych
- łopatką FTR - do ryflowanych płyt grillowych

| Indeks   | Model | Wymiary mm     | Cena netto PLN |
|----------|-------|----------------|----------------|
| 00009010 | SFTH  | 80 x 265 x 1,5 | 59,-           |
| 00007632 | SFTR  | 80 x 265 x 1,5 | 59,-           |

**KD - 63 ED****6 699,-****Steak grill chromowany - komplet****KD - 66 ED****9 299,-****Steak grill chromowany - komplet**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- powierzchnia płyty roboczej gładka, chromowana
- osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
- płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej

**OPCJA:**

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

**KD - 63 ED**

- 1x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 230 V / 1 N + 400 V / 3N

**KD - 66 ED**

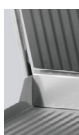
- 2x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 2x230 V / 1 N + 400 V / 3N

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Zasilanie el. V/Hz                  | Moc kW       | Waga kg | Cena netto PLN |                                                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                        |
|----------|------------|-----------------|------------------|-------------------------------------|--------------|---------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000373 | KD - 63 ED | 660 x 680 x 400 | 650 x 480        | 400 V / 3N / 50 Hz<br>230 V / 50 Hz | 6 + 3        | 60,6    | 6 699,-        |  400/3N           |  DURABLE CHROM       |  10mm CHROMED      |
| 00009947 | KD - 66 ED | 660 x 680 x 400 | 650 x 480        | 400 V / 3N / 50 Hz<br>230 V / 50 Hz | 6 + 3<br>+ 3 | 79,2    | 9 299,-        |  230/1N<br>400/3N |  °C 50-220<br>50-300 |  2x230/1N<br>400/3N |

**PS - 2010 L****2 099,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000342 | PS - 2010 L | 304 x 405 x 182 | 260 x 240        | 3      | 16,3    |  |                                                                                          |                                                                                             |                                                                                             |

**PS - 2010 R****2 149,-****Grill kontaktowy elektryczny**

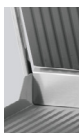
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000343 | PS - 2010 R | 304 x 405 x 182 | 260 x 240        | 3      | 15,9    |  |                                                                                            |                                                                                               |                                                                                               |

**PM - 2015 L****2 269,-****Grill kontaktowy elektryczny**

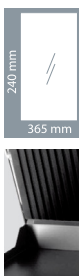
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000344 | PM - 2015 L | 409 x 405 x 182 | 365 x 240        | 3      | 21,3    |  |                                                                                          |                                                                                             |                                                                                             |

**PM - 2015 R****2 499,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 50-300 |  8mm IRON |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000345 | PM - 2015 R | 409 x 405 x 182 | 365 x 240        | 3      | 20,8    |  |                                                                                            |                                                                                               |                                                                                               |

**PM - 2015 LTF****3 099,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

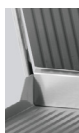
| Indeks   | Model         | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  | <br>230/1N | <br>50-300 |
|----------|---------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00010401 | PM - 2015 LTF | 409 x 405 x 182 | 365 x 240        | 3      | 21,3    |  |                                                                                             |                                                                                              |

**PD - 2020 L****3 949,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej gładka

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  | <br>400/3N | <br>50-300 | <br>8mm<br>IRON |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000346 | PD - 2020 L | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 6      | 31,5    |  |                                                                                               |                                                                                               |                                                                                                     |

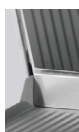


**PD - 2020 R****3 899,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000347 | PD - 2020 R | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 6      | 30,7    |  | 400/3N                                                                            | 50-300                                                                            | 8mm IRON                                                                           |

**PD - 2020 M****3 869,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

- z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej pół na pół

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|------------------|--------|---------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000348 | PD - 2020 M | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 6      | 31,1    |  | 400/3N                                                                              | 50-300                                                                              | 8mm IRON                                                                             |

**PD - 2020 LSL****2 769,-**

Grill kontaktowy podwójny gładki

**PD - 2020 LSP****2 769,-**

Grill kontaktowy podwójny gładki

**PD - 2020 RSL****2 889,-**

Grill kontaktowy podwójny ryflowany

**PD - 2020 RSP****2 889,-**

Grill kontaktowy podwójny ryflowany

**PD - 2020 MSL****2 819,-**

Grill kontaktowy podwójny pół na pół

**PD - 2020 MSP****2 819,-**

Grill kontaktowy podwójny pół na pół

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny,
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana - płyta po lewej (L) lub prawej (P) stronie

**PD - 2020 LSL, PD - 2020 LSP**

- powierzchnia płyty dolnej gładka (L)

**PD - 2020 RSL, PD - 2020 RSP**

- powierzchnia płyty dolnej ryflowana (R)

**PD - 2020 MSL, PD - 2020 MSP**

- powierzchnia płyty dolnej - pół na pół (M)

| Indeks   | Model         | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |  |
|----------|---------------|-----------------|------------------|--------|---------|----------------|--|
| 00007915 | PD - 2020 LSL | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 4,2    | 24,5    | 2 769,-        |  |
| 00007916 | PD - 2020 LSP | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 4,2    | 24,5    | 2 769,-        |  |
| 00007917 | PD - 2020 RSL | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 4,2    | 23,7    | 2 889,-        |  |
| 00007918 | PD - 2020 RSP | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 4,2    | 23,7    | 2 889,-        |  |
| 00007919 | PD - 2020 MSL | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 4,2    | 24,1    | 2 819,-        |  |
| 00007920 | PD - 2020 MSP | 614 x 405 x 182 | 570 x 240        | 4,2    | 23,9    | 2 819,-        |  |





## Bemary



- możliwość wykorzystania bemaru jako samodzielnego urządzenia stołowego lub zamontowania na neutralnej szafce
- płyta wierzchnia i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- grzałki umieszczone pod komorą
- kontrolka pracy i podgrzewania komory
- kran spustowy w części przedniej z bezpiecznikiem

Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze.



**BM - 1115****1 079,-****Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN |                                                                                          |                                                                                          |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000279 | BM - 1115 | 330 x 540 x 220 | 1,5    | 10      | 1/1-150      |  230/1N |  30-90 |

**BMV - 1115****1 149,-****Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN |                                                                                          |                                                                                         |                                                                                                     |
|----------|------------|-----------------|--------|---------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000281 | BMV - 1115 | 330 x 540 x 220 | 1,5    | 10      | 1/1-150      |  230/1N |  30-90 |  SECURE DRAIN TAP |

**BM - 1120****1 689,-****Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN |                                                                                            |                                                                                            |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000283 | BM - 1120 | 390 x 600 x 300 | 1,5    | 15,6    | 1/1-200      |  230/1N |  30-90 |

**BMV - 1120****1 799,-****Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN |  |                                                                                          |                                                                                                                                                                            |
|----------|------------|-----------------|--------|---------|--------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000284 | BMV - 1120 | 390 x 600 x 300 | 1,5    | 14,3    | 1/1-200      |  |  230/1N |  30-90  |

**BM - 2115****1 845,-****Bemar GN 1/1 - 150 podwójny**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN |  |                                                                                          |                                                                                          |
|----------|-----------|-----------------|--------|---------|--------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000280 | BM - 2115 | 660 x 540 x 220 | 3      | 18,7    | 2x 1/1-150   |  |  230/1N |  30-90 |

**BMV - 2115****2 099,-****Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **⊕ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN |  |                                                                                            |                                                                                                                                                                                |
|----------|------------|-----------------|--------|---------|--------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000282 | BMV - 2115 | 660 x 540 x 220 | 3      | 19      | 2x 1/1-150   |  |  230/1N |  30-90  |

**BMV - 2120****3 489,-****Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem**

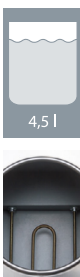
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN |  |  230/1N |  30-90 |  |
|----------|------------|-----------------|--------|---------|--------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000285 | BMV - 2120 | 770 x 600 x 300 | 3      | 22      | 2x 1/1-200   |  |                                                                                          |                                                                                         |                                                                                    |

**VL - 11****999,-****Bemar elektryczny**

- pojemność GN 1/1 - 150 h
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  30-90 |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000278 | VL - 11 | 330 x 540 x 220 | 0,7    | 9       |  |                                                                                          |                                                                                          |

**PODGRZEWACZE ELEKTRYCZNE DO ZUP****BM02W****2 349,-****Podgrzewacz elektryczny do zup**

- 2 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Pojemność szt. | Pojemność l | Moc kW | Waga kg |                                                                                     |   |  |
|----------|-------|-----------------|----------------|-------------|--------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00020375 | BM02W | 300 x 600 x 350 | 2 wkłady       | 2 x 4,5     | 0,7    | 12,9    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|          |       |                 |                |             |        |         |  |  |                                                                                      |





4,5 l

**BM04W****3 549,-****Podgrzewacz elektryczny do zup**

- 4 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>szt. | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|-----------------|-------------------|----------------|-----------|------------|
| 00020376 | BM04W | 450 x 600 x 350 | 4 wkłady          | 4 x 4,5        | 1,4       | 18,6       |



4,5 l

**BM06W****4 779,-****Podgrzewacz elektryczny do zup**

- 6 wyjmowanych wkładów ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>szt. | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|-----------------|-------------------|----------------|-----------|------------|
| 00020377 | BM06W | 750 x 600 x 350 | 6 wkładów         | 6 x 4,5        | 2,1       | 27,6       |



## Grille lawowe



- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- wyposażone w ruszt na mięso, z możliwością dokupienia rusztu na ryby
- wykorzystują do transmisji ciepła naturalne kamienie lawowe
- piezoe zapalanie
- możliwość ustawienia dwóch poziomów wysokości
- szuflada na tłuszcz
- odrębne sterowanie dla poszczególnych stref
- z nowym urządzeniem dostarczane są kamienie lawowe o wadze 5 kg (grill pojedynczy) lub 10 kg (grill podwójny)

**GL - 30 G****2 879,-****Grill lawowy pojedynczy gazowy****GL - 30 GS****3 279,-****Grill lawowy pojedynczy gazowy**

- fabrycznie dostosowane urządzenie na gaz PB + dysze na gaz ziemny

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętko regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do ryb
- kamienie lawowe: 5 kg

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Waga kg | Moc kW | Cena netto PLN |
|----------|------------|-----------------|-------------------|---------|--------|----------------|
| 00000349 | GL - 30 G  | 330 x 540 x 220 | 312 x 483         | 24      | 4      | 2 879,-        |
| 00007922 | GL - 30 GS | 330 x 540 x 220 | 312 x 483         | 24      | 6,5    | 3 279,-        |

**NATURAL****LPG****GL - 60 G****5 099,-****Grill lawowy podwójny gazowy****GL - 60 GS****5 799,-****Grill lawowy podwójny gazowy**

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętko regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z 2 rusztami do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do mięsa / ryb
- osobne pokrętko regulacyjne dla każdego rusztu
- kamienie lawowe: 10 kg

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |
|----------|------------|-----------------|-------------------|--------|---------|----------------|
| 00000350 | GL - 60 G  | 660 x 540 x 220 | 2x 312 x 483      | 8      | 49      | 5 099,-        |
| 00007923 | GL - 60 GS | 660 x 540 x 220 | 2x 312 x 483      | 13     | 49      | 5 799,-        |

**NATURAL****LPG**

**KL****Kamienie lawowe**

- kamienie lawowe 5 kg

**199,-**

| Indeks   | Model | Waga<br>kg |
|----------|-------|------------|
| 00003294 | KL    | 5          |

**RR****Ruszt do grilla lawowego**

- sugerowane zastosowanie do ryb
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

**749,-**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm  | Waga<br>kg | Zastosowanie |
|----------|-------|----------------|------------|--------------|
| 00003292 | RR    | 312 x 483 x 30 | 2,2        | na ryby      |

**RM****Ruszt do grilla lawowego**

- sugerowane zastosowanie do mięsa
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

**849,-**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm  | Waga<br>kg | Zastosowanie |
|----------|-------|----------------|------------|--------------|
| 00003291 | RM    | 312 x 483 x 30 | 2,9        | na mięso     |





## GV 30 E

3 999,-

### Grill wodny

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na grzałki, tłuszcz ścieka do GN z wodą
- grzałki wykonane z AISI 304 L
- GN 1/1 o głębokości 65 mm
- 1 strefa grzewcza
- prosta obsługa modelu elektrycznego za pomocą pokrętki regulacji oraz głównego wyłącznika
- łatwy do demontażu sterownik z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- w zestawie nierdzewna łopatką do czyszczenia

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Zasilanie el. V/Hz | Moc kW | Waga kg |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------|---------|-----------------|-------------------|--------------------|--------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00022128 | GV 30 E | 330 x 600 x 314 | 325 x 530         | 230 V / 50 Hz      | 3,3    | 10,5    |  |  |  |
|          |         |                 |                   |                    |        |         | STAINLESS                                                                         |                                                                                   | 230/1N                                                                             |



**PO - 30****Podstawa pod moduł otwarta**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

**1 149,-**

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | typ         | Pasuje do                   | Waga kg |  |
|----------|---------|-----------------|-------------|-----------------------------|---------|--|
| 00000244 | PO - 30 | 330 x 510 x 650 | stacjonarna | FT - 30, BM - 1115, GL - 30 | 13,3    |  |

**PO - 30/M****Podstawa pod moduł otwarta jezdna**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

**1 229,-**

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | typ    | Pasuje do                   | Waga kg |  |
|----------|-----------|-----------------|--------|-----------------------------|---------|--|
| 00000248 | PO - 30/M | 330 x 510 x 650 | jezdna | FT - 30, BM - 1115, GL - 30 | 13,9    |  |

**PO - 60****Podstawa pod moduł otwarta**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

**1 369,-**

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | typ         | Pasuje do                   | Waga kg |  |
|----------|---------|-----------------|-------------|-----------------------------|---------|--|
| 00000246 | PO - 60 | 660 x 510 x 650 | stacjonarna | FT - 60, BM - 2115, GL - 60 | 16,5    |  |

**PO - 60/M****1 429,-****Podstawa pod moduł otwarta jezdna**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | typ    | Pasuje do                   | Waga kg |  |
|----------|-----------|-----------------|--------|-----------------------------|---------|--|
| 00000250 | PO - 60/M | 660 x 510 x 650 | jezdna | FT - 60, BM - 2115, GL - 60 | 17,1    |  |

**PO - 40****1 199,-****Podstawa do BM(V) 1120**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | typ         | Pasuje do             | Waga kg |  |
|----------|---------|-----------------|-------------|-----------------------|---------|--|
| 00000245 | PO - 40 | 390 x 600 x 650 | stacjonarna | BM - 1120, BMV - 1120 | 14      |  |

**PO - 40/M****1 269,-****Podstawa jezdna do BM(V)1120**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | typ    | Pasuje do             | Waga kg |  |
|----------|-----------|-----------------|--------|-----------------------|---------|--|
| 00000249 | PO - 40/M | 390 x 600 x 650 | jezdna | BM - 1120, BMV - 1120 | 14,5    |  |



**PO - 80****Podstawa do BM(V) 2120**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

**1 549,-**

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | typ         | Pasuje do             | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|-------------|-----------------------|---------|
| 00000247 | PO - 80 | 770 x 600 x 650 | stacjonarna | BM - 2120, BMV - 2120 | 18,7    |

**PO - 80/M****Podstawa jezdna do BM(V)2120**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

**1 649,-**

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | typ    | Pasuje do             | Waga kg |
|----------|-----------|-----------------|--------|-----------------------|---------|
| 00000251 | PO - 80/M | 770 x 600 x 650 | jezdna | BM - 2120, BMV - 2120 | 19,4    |



## Salamandry - opiekacze



- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- grzałki ze stali Incoloy 800, wysoce odporne na oddziaływanie wysokich temperatur
- moc cieplna sterowana za pomocą regulatora
- dwa warianty ustawienia rusztu
- prosta obsługa za pomocą dźwigni i 4 wstępnie ustawionych pozycji
- zdejmowany tylny panel, ułatwiający transport dania wprost na miejsce jego podania
- kontrolka pracy i podgrzewania

**SE - 40 S****1 749,-****Salamander - opiekacz**

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 430 x 310 mm

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|-----------|-----------------|-------------------|--------|---------|--|--|
| 00000376 | SE - 40 S | 600 x 370 x 380 | 430 x 310         | 2,2    | 17      |  |  |

**SE - 70 S****2 459,-****Salamander - opiekacz**

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 710 x 310 mm

| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|-----------|-----------------|-------------------|--------|---------|--|--|
| 00000377 | SE - 70 S | 880 x 370 x 380 | 710 x 310         | 4,4    | 23,3    |  |  |

**SE - 40 M****2 279,-****Salamander ruchomy - opiekacz**

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 370 x 310 mm

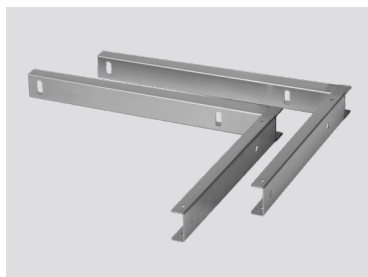
| Indeks   | Model     | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|-----------|-----------------|-------------------|--------|---------|--|--|
| 00000378 | SE - 40 M | 600 x 370 x 380 | 370 x 310         | 2,2    | 17,9    |  |  |



**SE - 70 M****3 059,-****Salamander ruchomy - opiekacz**

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 650 x 310 mm

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Wymiary rusztu<br>mm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                          |                                                                                            |
|----------|-----------|-----------------|----------------------|-----------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000379 | SE - 70 M | 880 x 370 x 380 | 650 x 310            | 4,4       | 25,7       |  400/3N |  INCOLOY |

**DSE - 47****299,-****Konsola - uchwyt do salamandra**

- wykonanie nierdzewne
- uchwyt do salamandra SE-40/70

| Indeks   | Model    | Waga<br>kg |  |
|----------|----------|------------|--|
| 00000380 | DSE - 47 | 0,75       |  |



## Urządzenia do hot dogów



- składa się z dwóch części – trzpieni nagrzewających oraz pojemnika do podgrzewania parówek - dostępne jako elementy składowe jednego urządzenia oraz osobno
- odrębne sterowanie dla każdej jednostki, wyłącznik i regulator temperatury
- kontrolka pracy urządzenia
- trzpienie nagrzewające z polerowanego aluminium
- szklany pojemnik z nierdzewnym dnem z otworami

**HD - 1****Hot-dog**

479,-

- wykonanie nierdzewne
- element grzejny do podgrzewania pieczywa wykonany z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 100 |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000388 | HD - 1 | 220 x 220 x 250 | 0,1    | 2       |  |                                                                                          |                                                                                           |

**HD - 2****Hot-dog**

539,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 100 |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000389 | HD - 2 | 220 x 220 x 250 | 0,1    | 2,3     |  |                                                                                          |                                                                                           |

**HD - 3****Hot-dog**

579,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 100 |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000390 | HD - 3 | 220 x 220 x 250 | 0,1    | 3,6     |  |                                                                                            |                                                                                             |

**HD - 4****Hot-dog**

799,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 100 |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000391 | HD - 4 | 260 x 300 x 290 | 0,1    | 4,5     |  |                                                                                          |                                                                                           |

**HD - 3N****Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym**

1 589,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: Ø20 x 24 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie np. parówek/kiełbasek
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |  230/1N |  °C 100 |  |  |  °C 30-90 |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000392 | HD - 3N | 300 x 480 x 350 | 1,1    | 9,4     |  |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                              |



**HD - 4N****1 689,-****Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym**

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: Ø20 x 24 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 00000393 | HD - 4N | 300 x 480 x 350 | 1,1    | 10,5    |  |  |  |  |  |
|          |         |                 |        |         |  | 230/1N                                                                            | 100                                                                               |                                                                                   | 30-90                                                                             |

**PODGRZEWACZE PARÓWEK I BUŁEK****HD - N****1 129,-****Podgrzewacz do parówek**

- wykonanie nierdzewne
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: Ø20 x 24 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |                                                                                     |                                                                                      |  |  |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 00000395 | HD - N | 300 x 260 x 340 | 1      | 6,7     |  |  |  |  |  |
|          |        |                 |        |         |  | 230/1N                                                                              | 30-90                                                                                |  |  |

# Tostery



- dostępne w dwóch wariantach – przelotowym lub statycznym, ze szczypcami lub z rusztem
- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- posiadają demontowaną ścianę, timer
- pojemnik na okruszki
- niezależne sterowanie poszczególnymi sekcjami gwarantuje perfekcyjną regulację stopnia spieczenia według preferencji konsumenta
- kontrolka pracy i nagrzewania

**TO - 920 GH****1 349,-****Toster jednopoziomowy**

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 2x szczipce o wymiarach 100 x 180 mm

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|-------------------|--------|---------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000383 | TO - 920 GH | 348 x 274 x 288 | 240 x 220         | 1,6    | 7,4     |  | 230/1N                                                                            | QUARTZ                                                                            | TIMER                                                                              |

**TO - 930 GH****1 359,-****Toster jednopoziomowy**

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 3x szczipce o wymiarach 100 x 180 mm

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|-------------------|--------|---------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000384 | TO - 930 GH | 453 x 274 x 288 | 345 x 220         | 2      | 8,8     |  | 230/1N                                                                            | QUARTZ                                                                            | TIMER                                                                              |

**TO - 940 GH****1 699,-****Toster dwupoziomowy**

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 4x szczipce o wymiarach 100 x 180 mm

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |  |  |  |  |
|----------|-------------|-----------------|-------------------|--------|---------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000385 | TO - 940 GH | 375 x 274 x 403 | 240 x 220         | 2,4    | 9,8     |  | 230/1N                                                                              | QUARTZ                                                                              | TIMER                                                                                |

**TO - 960 GH****1 799,-****Toster dwupoziomowy**

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 6x szczypcy o wymiarach 100 x 180 mm

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm   | Wymiary rusztu<br>mm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  |                                                                                          |                                                                                          |
|----------|-------------|-----------------|----------------------|-----------|------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000386 | TO - 960 GH | 452 x 274 x 403 | 345 x 220            | 3         | 11,7       |  |  230/1N |  QUARTZ |



TIMER



## Witryny grzewcze i neutralne



- przeznaczone do prezentowania gotowych potraw w warunkach gwarantujących bezpieczeństwo i higienę
- dostępne witryny neutralne lub grzewcze
- w wersji 1 lub 2-poziomowej
- wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304 z plastikową twardą pokrywą
- temperatura wnętrza w zakresie 30 - 60°C
- otwieranie dwustronne
- gąbka nawilżająca wewnątrz witryny w wersji grzewczej, zapewniająca odpowiednią wilgotność

**RTR - 120La****2 299,-****Witryna grzewcza ekspozycyjna**

- rusztowa konstrukcja półek
- regulowane półki
- przesuwne tylne drzwi
- nawilżanie powietrza z wewnętrznego pojemnika
- oświetlenie LED
- czterostronne przeszklenie

| Indeks   | Model       | Wymiary mm      | Ilość półek | Moc kW | Pojemność l | Zakres temp. °C | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                              |
|----------|-------------|-----------------|-------------|--------|-------------|-----------------|--------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00030425 | RTR - 120La | 680 x 570 x 670 | 3           | 1,1    | 120         | 25 - 90         | 230 V / 50 Hz      | 50      | <br>230/1N |

**RTR - 160La****2 649,-****Witryna grzewcza ekspozycyjna**

- rusztowa konstrukcja półek
- regulowane półki
- przesuwne tylne drzwi
- nawilżanie powietrza z wewnętrznego pojemnika
- oświetlenie LED
- czterostronne przeszklenie

| Indeks   | Model        | Wymiary mm      | Ilość półek | Moc kW | Pojemność l | Zakres temp. °C | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                              |
|----------|--------------|-----------------|-------------|--------|-------------|-----------------|--------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00030426 | RTR - 160 La | 860 x 570 x 670 | 3           | 1,5    | 160         | 25 - 90         | 230 V / 50 Hz      | 58      | <br>230/1N |



**VEC 510****1 449,-****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- jednopoziomowa

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  | <br>230/1N | <br>°C<br>30-60 |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000481 | VEC 510 | 500 x 350 x 270 | 0,4    | 8,7     |  |                                                                                             |                                                                                                   |

**VEC 520****1 989,-****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- dwupoziomowa

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  | <br>230/1N | <br>°C<br>30-60 |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000482 | VEC 520 | 500 x 350 x 410 | 0,4    | 11,6    |  |                                                                                             |                                                                                                   |

**VEC 810****1 849,-****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- jednopoziomowa

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  | <br>230/1N | <br>°C<br>30-60 |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000483 | VEC 810 | 800 x 350 x 270 | 0,7    | 14      |  |                                                                                               |                                                                                                     |



**VEC 820****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- dwupoziomowa

**2 299,-**

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|--|--|
| 00000484 | VEC 820 | 800 x 350 x 410 | 0,7    | 17      |  |  |

**WITRYNY NEUTRALNE****VEN 510****Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

**859,-**

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Waga kg |  |  |
|----------|---------|-----------------|---------|--|--|
| 00000485 | VEN 510 | 500 x 350 x 200 | 4,7     |  |  |

**VEN 520****Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

**1 379,-**

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Waga kg |  |  |
|----------|---------|-----------------|---------|--|--|
| 00000486 | VEN 520 | 500 x 350 x 370 | 7,6     |  |  |

**VEN 810****1 029,-****Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|---------|
| 00000487 | VEN 810 | 800 x 350 x 200 | 6,6     |

**VEN 820****1 649,-****Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|---------|
| 00000488 | VEN 820 | 800 x 350 x 370 | 10,7    |



**MWP - 1052 - 26****1 899,-****Kuchenka mikrofalowa**

- dotykowy panel sterowania
- 10 programowalnych przycisków
- 30 ustawień
- 10 poziomów mocy
- system grzania beztalerzowy
- pojemność 25 l

| Indeks   | Model           | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Wymiary wewn. mm |  |  230/1N | DIGITAL CONTROL |
|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 00027887 | MWP - 1052 - 26 | 511 x 432 x 311 | 1,55   | 14,7    | 327 x 346 x 200  |  |                                                                                          |                 |

**MWP 2152 - 35 E2N****6 999,-****Kuchenka mikrofalowa**

- 2 magnetrony
- dotykowy panel sterowania
- 100 programów
- pojemność 35 l (GN 2/3)
- system grzania beztalerzowy

| Indeks   | Model             | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Wymiary wewn. mm | Ilość półek |  |  230/1N | DIGITAL CONTROL |
|----------|-------------------|-----------------|--------|---------|------------------|-------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 00025503 | MWP 2152 - 35 E2N | 512 x 570 x 370 | 2,1    | 33      | 330 x 340 x 220  | 2           |  |                                                                                          |                 |



**RIB 3521 EB****1 999,-****Kuchenka indukcyjna drop-in**

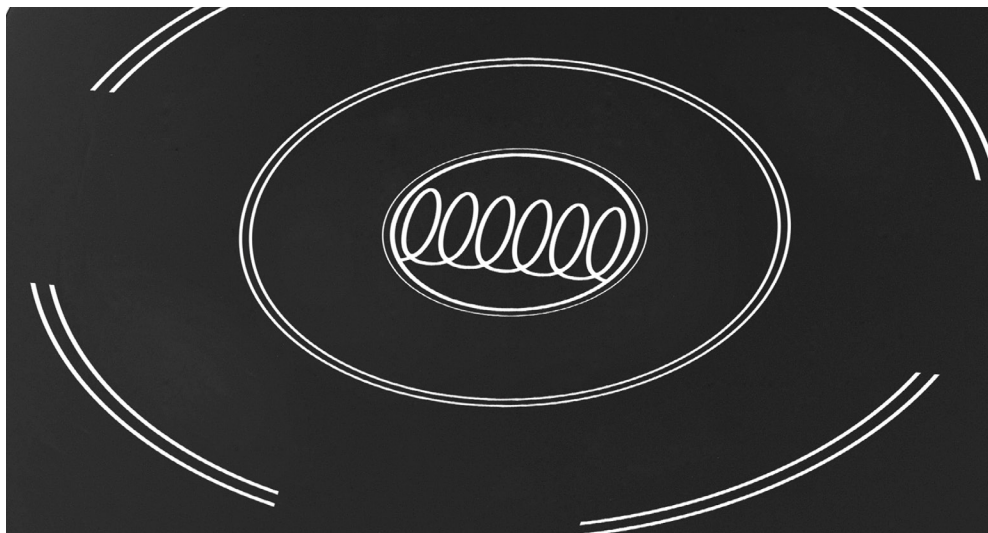
- przeznaczenie do wbudowania w blat
- elektroniczne i manualne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 10 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer: 0 - 180 minut

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  | <br>230/1N | DIGITAL<br>CONTROL |
|----------|-------------|-----------------|-----------|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 00032116 | RIB 3521 EB | 350 x 350 x 110 | 3,5       | 4,5        |  |                                                                                             |                    |

**RIB 3536 ET/N****1 549,-****Kuchenka indukcyjna**

- elektroniczne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 12 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer: 0- 180 minut

| Indeks   | Model         | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  | <br>230/1N | DIGITAL<br>CONTROL |
|----------|---------------|-----------------|-----------|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 00032117 | RIB 3536 ET/N | 355 x 440 x 110 | 3,5       | 4,3        |  |                                                                                             |                    |



**FT - 30 MK****3 149,-****Patelnia multifunkcyjna**

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na krótszym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszów, pączków, placków i do duszenia

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Sterowanie  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------|
| 00009948 | FT - 30 MK | 330 x 530 x 220 | 320 x 530 x 60   | 3      | 24      | krótszy bok |

°C  
50-30010mm  
IRON⚡  
230V/1NSECURE  
DRAIN TAP**FT - 30 DK****3 149,-****Patelnia multifunkcyjna**

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na dłuższym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszów, pączków, placków i do duszenia

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Wymiary płyty mm | Moc kW | Waga kg | Sterowanie  |
|----------|------------|-----------------|------------------|--------|---------|-------------|
| 00009949 | FT - 30 DK | 530 x 330 x 220 | 530 x 330 x 60   | 3      | 24      | dłuższy bok |

°C  
50-30010mm  
IRON⚡  
230V/1NSECURE  
DRAIN TAP

## Podgrzewacz parówek i bułek



- w wersji z jedną lub dwiema komorami
- nierdzewny ruszt na dnie umożliwiający wszechstronne zastosowanie urządzenia: gotowanie warzyw na parze, rozpuszczanie i podgrzewania czekolady
- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- wybrane modele posiadają kranik
- grzałki na zewnątrz wanny
- kontrolka pracy i podgrzewania
- opuszczana pokrywa

**WE - 12****849,-****Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy**

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- **⊕ możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- **⊕ możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  | ⚡<br>230/1N | °C<br>30-90 |
|----------|---------|-----------------|-----------|------------|--|-------------|-------------|
| 00000396 | WE - 12 | 270 x 330 x 220 | 1         | 6,1        |  |             |             |

**WEV - 12****999,-****Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy**

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**
- **⊕ możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- **⊕ możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  | ⚡<br>230/1N | °C<br>30-90 | 🚰<br>DRAIN TAP |
|----------|----------|-----------------|-----------|------------|--|-------------|-------------|----------------|
| 00000399 | WEV - 12 | 270 x 330 x 220 | 1         | 6,3        |  |             |             |                |



GN 1/2  
150 mm**WE - 11****1 499,-****Podgrzewacz parówek i bułek podwójny**

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- **⊕ możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpeli wodnej**
- **⊕ możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  | <br>230/1N | <br>°C<br>30-90 |
|----------|---------|-----------------|-----------|------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000397 | WE - 11 | 540 x 330 x 220 | 2         | 11         |  |                                                                                             |                                                                                                   |

GN 1/2  
150 mm**WEV - 11****1 799,-****Podgrzewacz parówek i bułek podwójny**

- wykonanie nierdzewne
- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- **⊕ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**
- **⊕ możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpeli wodnej**
- **⊕ możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  | <br>230/1N | <br>°C<br>30-90 | <br>DRAIN TAP |
|----------|----------|-----------------|-----------|------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000398 | WEV - 11 | 540 x 330 x 220 | 2         | 11,5       |  |                                                                                               |                                                                                                    |                                                                                                   |



- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerne

## SAGA - 2

52,-

### Papier do gotowania SAGA rolka

- idealny do wykorzystania we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu
- (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- nożyk znajdujący się w kartonie pozwala na odcinanie arkuszy o dowolnej długości

| Indeks   | Model    | Wymiary      | Opakowanie zawiera | Cena netto za rolkę PLN |
|----------|----------|--------------|--------------------|-------------------------|
| 00025981 | SAGA - 2 | 38 cm / 50 m | 24 rolki           | 52,-                    |



- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerne
- 500 arkuszy w kartonie o wymiarach GN 1/1

## SAGA - 3

169,-

### Papier do gotowania SAGA arkusz

- idealny do wykorzystania we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu
- (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- nożyk znajdujący się w kartonie pozwala na odcinanie arkuszy o dowolnej długości

| Indeks   | Model    | Wymiary                 | Opakowanie zawiera | Cena netto PLN |
|----------|----------|-------------------------|--------------------|----------------|
| 00006566 | SAGA - 3 | 32,5 cm x 53 m (GN 1/1) | 500 arkuszy        | 169,-          |
| 00006565 | SAGA - 7 | 40 x 60                 | 500 arkuszy        | 179,-          |



# Obróbka mechaniczna

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Obieraczki do ziemniaków | 145 |
| Steakery                 | 147 |
| Piły do kości            | 147 |
| Wilki do mięsa           | 148 |
| Krajalnice               | 150 |
| Miksery zanurzeniowe     | 152 |
| Kłoce, deski             | 154 |
| Szatkownice              | 155 |



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



## Obróbka mechaniczna



- urządzenia wspomagające pracę personelu oraz znacznie podnoszące wydajność i komfort pracy w kuchni
- sprawdzają się zarówno w sklepie jak i w kuchniach hotelowych
- szeroki wybór modeli pozwalający dopasować sprzęt do oczekiwań użytkownika



SKBZ 40 N

**SKBZ 6 N****8 599,-****Obieraczka nierdzewna do ziemniaków**

- wewnętrzna powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- czas cyklu: do 6 min
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik
- stosować z separatorem

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm    | Pojemność<br>kg | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |            |
|----------|-----------|------------------|-----------------|-----------|------------|-------------------|------------|
| 00000256 | SKBZ 6 N  | 550 x 670 x 750  | 6               | 0,35      | 51         | 8 599,-           | <br>400/3N |
| 00000257 | SKBZ 12 N | 700 x 700 x 950  | 12              | 0,55      | 62         | 9 599,-           |            |
| 00000258 | SKBZ 20 N | 750 x 800 x 950  | 20              | 0,55      | 72         | 10 999,-          |            |
| 00000259 | SKBZ 40 N | 880 x 780 x 1000 | 40              | 1,1       | 85         | 14 699,-          |            |



SKBZ 12 L

**SKBZ 6 L****8 299,-****Obieraczka lakierowana do ziemniaków**

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5 - 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- czas cyklu: do 6 min.
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- prosta obsługa
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik
- stosować z separatorem

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm    | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |            |
|----------|-----------|------------------|----------------|-----------|------------|-------------------|------------|
| 00000252 | SKBZ 6 L  | 550 x 670 x 750  | 6              | 0,35      | 51         | 6 299,-           | <br>400/3N |
| 00000253 | SKBZ 12 L | 700 x 700 x 950  | 12             | 0,55      | 62         | 7 399,-           |            |
| 00000254 | SKBZ 20 L | 750 x 800 x 950  | 20             | 0,55      | 72         | 8 499,-           |            |
| 00000255 | SKBZ 40 L | 880 x 780 x 1000 | 40             | 1,1       | 85         | 10 999,-          |            |

**LS - 1/N****1 499,-****Separator do obierzyn okrągły - SKBZ**

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne
- zalecany do obieraczek 12, 20, 40 L

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm |
|----------|----------|---------------|
| 00000260 | LS - 1/N | Ø 320 x 380   |

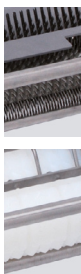
**LS - 2/N****1 399,-****Separator do obierzyn okrągły - SKBZ**

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne
- zalecany do obieraczek 6 L

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm |
|----------|----------|---------------|
| 00000262 | LS - 2/N | Ø 320 x 270   |





**RM - ST11****8 999,-****Steaker**

- bardzo wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- skrócony czas obróbki termicznej produktów przygotowywanych na steakerze pozwala na oszczędność gazu lub energii elektrycznej nawet do 35%
- wydajność: do 100 kg/h
- w zestawie przystawki: nacinająca i zgniatająca
- prosta budowa umożliwia łatwy demontaż w celu czyszczenia
- urządzenie do rozbijania i nacinania mięsa w sposób mechaniczny - umożliwia to przygotowywanie wielu porcji mięsa w bardzo krótkim czasie
- metoda ta pozwala na skrócenie czasu pracy personelu i zmniejszenie ilości używanych przypraw
- nacięte mięso utrzymuje naturalną soczystość i zwiększa kruchość
- przystawka nacinająca posiada 2 wałki z tarczami nożowymi (28 sztuk na każdym wałku)
- przystawka zgniatająca posiada 2 walce z tworzywa

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                                     |
|----------|-----------|-----------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00007335 | RM - ST11 | 370 x 700 x 470 | 0,6       | 15         | <br><b>230/1N</b> |

**PIŁY DO KOŚCI****PK - 1****8 999,-****Piła do kości**

- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz mięsa
- ostrze taśmowe o długości 1550 mm
- obudowa z anodowanego aluminium
- pełne bezpieczeństwo higieniczne
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Waga<br>kg | Moc<br>kW |                                                                                                       |
|----------|--------|-----------------|------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00007336 | PK - 1 | 530 x 400 x 850 | 45         | 0,75      | <br><b>230/1N</b> |

**UH 12MEC****3 299,-****Wilk do mięsa**

- część robocza i lej wykonane ze stali nierdzewnej
- ślimak, sito i nóż wykonany ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny - pomocny przy zacięciu, ułatwia odkręcenie nakrętki
- korpus – polerowane aluminium
- kołek dociskowy
- przycisk: włącz/wyłącz
- Ø sitka: 70 mm, Ø otworów: 6 mm
- wydajność: 150 kg/h

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Zasilanie el.<br>V/Hz | Waga<br>kg | Moc<br>kW |                                                                                   |          |                       |                                                                                                 |
|----------|----------|-----------------|-----------------------|------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000303 | UH 12MEC | 500 x 280 x 425 | 230 V / 50 Hz         | 22         | 0,37      |  | <b>1</b> | <b>150 kg</b><br>max. |  <b>230/1N</b> |

**Sitko do wilka**

| Indeks   | Ø otworu [mm] | Cena netto PLN |
|----------|---------------|----------------|
| 00002438 | 2             | 265,-          |
| 00002439 | 3             | 195,-          |
| 00002440 | 4,5           | 180,-          |
| 00002441 | 6             | 180,-          |
| 00002442 | 8             | 180,-          |

**Nóż do wilka**

| Indeks   | Ø otworu [mm] | Cena netto PLN |
|----------|---------------|----------------|
| 00002449 | nóż           | 105,-          |

## WARUNKI HANDLOWE

**RM GASTRO**

Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE

**REDFOX®**

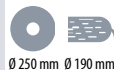


**GSP - 250****Krajalnica - nóż gładki****2 759,-****GSP - 250 Z****Krajalnica - nóż zębaty****3 079,-****GSP - 250 T****Krajalnica - nóż teflonowy****3 079,-**

- ⊕ silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu
- ⊕ przezroczysta osłona stołu roboczego
- ⊕ wyłącznik zanikowonapięciowy
- ⊕ zamontowany system ostrzący

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzylegająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie żyzyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------------|-----------------|-----------|------------|
| 00031617 | GSP - 250   | 410 x 510 x 390 | 0,18      | 13,5       |
| 00032157 | GSP - 250 Z | 410 x 510 x 390 | 0,18      | 13,5       |
| 00032158 | GSP - 250 T | 410 x 510 x 390 | 0,18      | 13,5       |

**GSP - 275****Krajalnica - nóż gładki****3 049,-****GSP - 275 Z****Krajalnica - nóż zębaty****3 529,-****GSP - 275 T****Krajalnica - nóż teflonowy****3 529,-**

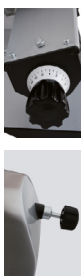
- ⊕ silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu
- ⊕ przezroczysta osłona stołu roboczego
- ⊕ wyłącznik zanikowonapięciowy
- ⊕ zamontowany system ostrzący

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzylegająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie żyzyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości

| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------------|-----------------|-----------|------------|
| 00031618 | GSP - 275   | 410 x 530 x 420 | 0,18      | 14,2       |
| 00032160 | GSP - 275 Z | 410 x 530 x 420 | 0,18      | 14,2       |
| 00032161 | GSP - 275 T | 410 x 530 x 420 | 0,18      | 14,2       |





**GSP - 300****Krajalnica - nóż gładki****3 779,-**

- ⊕ zamontowany system ostrzący

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzystawiająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie łóżyskowy) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości
- ⊕ silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu
- ⊕ przezroczysta osłona stołu roboczego
- ⊕ wyłącznik zanikowonapięciowy

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  |                                                                                          |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                            |
|----------|-----------|-----------------|-----------|------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00031619 | GSP - 300 | 410 x 550 x 420 | 0,22      | 16         |  |  230/1N |  |  Ø 300 mm Ø 235 mm |  0-16 mm |



**PSP - 927****990,-****Mikser zanurzeniowy**

- przystawka ze stali AISI 304
- w zestawie: silnik i przystawka miksująca 27 cm
- wyłącznik pracy
- maksymalne zanurzenie 150 mm
- obroty: 13000 obr./min

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Zasilanie el.<br>V/Hz | Waga<br>kg | Moc<br>kW |                                                                                              |
|----------|-----------|-----------------|-----------------------|------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000296 | PSP - 927 | 135 x 100 x 600 | 230 V / 50 Hz         | 5,5        | 0,25      | <br>230/1N |

**PSP - 930****1 249,-****Mikser zanurzeniowy**

- przystawka do miksowania - komplet z silnikiem
- brak regulacji obrotów
- obroty 11000 obr./min



| Indeks   | Model     | Długość przystawki<br>cm | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |                                                                                              |
|----------|-----------|--------------------------|-----------|------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000299 | PSP - 930 | 30                       | 0,4       | 5,5        | 1 249,-           | <br>230/1N |
| 00000300 | PSP - 940 | 40                       | 0,4       | 5,7        | 1 279,-           |                                                                                              |
| 00000301 | PSP - 950 | 50                       | 0,4       | 5,9        | 1 299,-           |                                                                                              |
| 00000302 | PSP - 960 | 60                       | 0,4       | 6,1        | 1 389,-           |                                                                                              |

**PSP - 900****1 999,-****Ręczny mikser zanurzeniowy + różga**

- w zestawie: silnik, uchwyt, różga i przystawka miksująca 40 cm
- wyłącznik pracy
- płynna regulacja obrotów
- przełącznik obrotów mikser / różga
- możliwość zmiany przystawki do ugniatania i miksowania
- obroty: 2500 - 11000 obr./min - mikser
- obroty: 250 - 1500 obr./min - różga

**UWAGA:**

Złe ustawienie prędkości dla odpowiednich nasadek grozi uszkodzeniem urządzenia.

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Waga<br>kg | Moc<br>kW |                                                                                                   |                                                                                                |
|----------|-----------|-----------------|------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000298 | PSP - 900 | 170 x 120 x 740 | 5,7        | 0,4       | <br>2500-11000 | <br>230/1N |



### PSP - 901N

#### Silnik do miksera

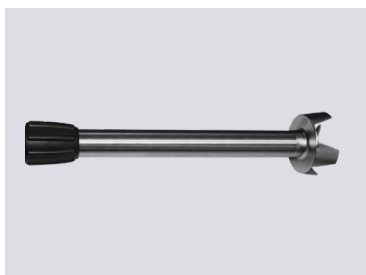
719,-

- silnik w obudowie
- brak regulacji obrotów
- obroty 11000 obr./min

| Indeks   | Model      | Waga<br>kg |  |
|----------|------------|------------|--|
| 00003634 | PSP - 901N | 4,3        |  |



230/1N



### N - 30 PSP

579,-

#### Nasadki do miksera zanurzeniowego

- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

| Indeks   | Model      | Długość<br>cm | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|---------------|------------|-------------------|
| 00003629 | N - 30 PSP | 30            | 1,2        | 579,-             |
| 00003630 | N - 40 PSP | 40            | 1,4        | 589,-             |
| 00003631 | N - 50 PSP | 50            | 1,6        | 639,-             |
| 00003632 | N - 60 PSP | 60            | 1,8        | 739,-             |



### NU - PSP

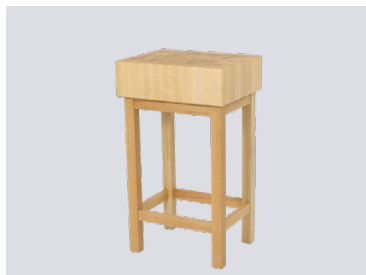
649,-

#### Nasadka do miksera zanurzeniowego

- ubijająca
- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

| Indeks   | Model    | Długość<br>cm | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|---------------|------------|-------------------|
| 00003633 | NU - PSP | 35            | 1          | 649,-             |



**MS****1 199,-****Kłoc masarski**

- klejony z sezonowanego drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 20 cm

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|-----------------|------------|-------------------|
| 00001559 | MS - 44 | 400 x 400 x 850 | 38         | 1 199,-           |
| 00001560 | MS - 55 | 500 x 500 x 850 | 50         | 1 819,-           |
| 00001561 | MS - 56 | 500 x 600 x 850 | 55         | 2 099,-           |
| 00001562 | MS - 57 | 500 x 700 x 850 | 60         | 2 449,-           |
| 00001563 | MS - 58 | 500 x 800 x 850 | 70         | 2 839,-           |

**DKG****129,-****Deska do krojenia i rozbijania**

- klejona z drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 4,5 cm

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm  | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|----------------|------------|-------------------|
| 00008774 | DKG - 1 | 260 x 320 x 45 | 5          | 129,-             |
| 00008778 | DKG - 2 | 500 x 300 x 50 | 7          | 229,-             |
| 00008780 | DKG - 3 | 530 x 320 x 45 | 9          | 239,-             |

**DK****149,-****Deska do krojenia**

- klejona wzdłużnie
- grubość płyty roboczej 4 cm

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm  | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------|----------------|------------|-------------------|
| 00008783 | DK - 1 | 400 x 300 x 40 | 5          | 149,-             |
| 00008786 | DK - 2 | 500 x 300 x 40 | 7          | 199,-             |
| 00008788 | DK - 3 | 600 x 300 x 40 | 9          | 239,-             |

**MSP****2 299,-****Kłoc polietylenowy do mięsa**

- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- obustronnie opracowane płyty robocze wykonane z polietylenu o grubość 8 cm

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|-----------------|------------|-------------------|
| 00001565 | MSP - 44 | 400 x 400 x 850 | 30         | 2 299,-           |
| 00001566 | MSP - 55 | 500 x 500 x 850 | 50         | 2 949,-           |
| 00001567 | MSP - 66 | 600 x 600 x 850 | 70         | 3 749,-           |
| 00001568 | MSP - 77 | 700 x 700 x 850 | 80         | 4 599,-           |

**SZATKOWNICE****ZK 50 N****3 699,-****Szatkowница warzyw**

- nierdzewna obudowa, pokrywa z aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- podwójny wlot do wkładania produktu - owalny otwór wlotowy ok. 155 x 75 mm oraz okrągły otwór wlotowy  $\varnothing$  56 mm
- duży wybór tarcz
- tarcze typu B i D należy łączyć z tarczami typu E
- wydajność ok. 200 kg/h

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|---------|-----------------|-----------|------------|
| 00000088 | ZK 50 N | 220 x 610 x 520 | 0,37      | 22         |



200 kg/h



255x /min.



230/1N



## Tarcze do plastrów

| Indeks   | Model | =     | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|-------|-------------------|
| 00002209 | E1    | 1 mm  | 299,-             |
| 00002210 | E2    | 2 mm  | 299,-             |
| 00002211 | E3    | 3 mm  | 299,-             |
| 00002212 | E4    | 4 mm  | 299,-             |
| 00002213 | E5    | 5 mm  | 299,-             |
| 00002214 | E6    | 6 mm  | 299,-             |
| 00002215 | E8    | 8 mm  | 299,-             |
| 00002216 | E10   | 10 mm | 299,-             |
| 00002217 | E14   | 14 mm | 299,-             |

| Indeks   | Model | =    | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|------|-------------------|
| 00002218 | S1    | 1 mm | 299,-             |
| 00002219 | S2    | 2 mm | 299,-             |

tarcza typu E



tarcza typu S

## Tarcze do wiórków, szatkowania

| Indeks   | Model | □                                 | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|-----------------------------------|-------------------|
| 00002220 | Z2    | 2 mm                              | 299,-             |
| 00002221 | Z3    | 3 mm                              | 299,-             |
| 00002222 | Z4    | 4 mm                              | 299,-             |
| 00002223 | Z7    | 7 mm                              | 299,-             |
| 00002224 | V     | bardzo drobna np. do bułki tartej | 299,-             |

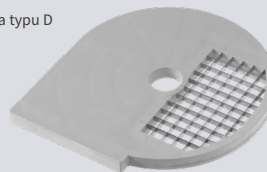
tarcza typu Z



## Tarcze do kostek

| Indeks   | Model   | □        | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|----------|-------------------|
| 00002233 | D 8x8   | 8x8 mm   | 499,-             |
| 00002234 | D 10x10 | 10x10 mm | 499,-             |
| 00002235 | D 12x12 | 12x12 mm | 449,-             |

tarcza typu D



- Tarczę typu D należy łączyć z tarczą typu E

## Tarcze do frytek

| Indeks   | Model | □      | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|--------|-------------------|
| 00002225 | H2,5  | 2,5 mm | 379,-             |
| 00002226 | H4    | 4 mm   | 379,-             |
| 00002227 | H6    | 6 mm   | 379,-             |
| 00002228 | H8    | 8 mm   | 379,-             |
| 00002229 | H10   | 10 mm  | 379,-             |

tarcza typu H



| Indeks   | Model | □        | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|----------|-------------------|
| 00002230 | B6    | 6x6 mm   | 379,-             |
| 00002231 | B8    | 8x8 mm   | 379,-             |
| 00002232 | B10   | 10x10 mm | 379,-             |

tarcza typu B

- Tarczę typu B należy łączyć z tarczą typu E

# Chłodnictwo

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Szafy chłodnicze                 | 159 |
| Szafy mroźnicze                  | 164 |
| Schładzarko - zamrażarki szokowe | 167 |
| Stoły chłodnicze                 | 168 |
| Stoły mroźnicze                  | 174 |
| Witryny chłodnicze               | 175 |
| Kostkarki do lodu                | 179 |



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

## Szafy chłodnicze i mroźnicze



- szafy MN i MF oraz CN i CF wykonane na zewnątrz i wewnątrz ze stali nierdzewnej
- w modelach DRR możliwość wyboru szafy wykonanej ze stali nierdzewnej, z białą lakierowaną powłoką antykorozyjną lub przeszklonymi drzwiami
- wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 32°C
- agregat chłodniczy umieszczony na górze w szafach MN i MF oraz CN i CF
- manualne lub automatyczne rozmrażanie
- elektroniczna jednostka sterująca
- poszczególne komory posiadają 2-7 prowadnic z rusztami, w wybranych modelach istnieje możliwość regulacji wysokości
- funkcja automatycznego rozmrażania
- możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony
- chłodzenie przestrzeni magazynowania we wszystkich modelach chłodniczych zapewniające automatyczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik umożliwiający regulację temperatury wewnątrz szaf chłodniczych


**NOWOŚĆ**
2x  
ruszt

130 L

**DRR 200****Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana****2 199,-****DRR 200 S****Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna****2 329,-**

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 2 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

| Indeks   | Model                                               | Wymiary mm      | Pojemność l | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN | <br>0 / +10 | <br>DIGITAL CONTROL | <br>R600a |
|----------|-----------------------------------------------------|-----------------|-------------|--------|---------|----------------|-------------|---------------------|-----------|
| 00031019 | DRR-200                                             | 595 x 650 x 830 | 130         | 0,158  | 41      | 2 199,-        |             |                     |           |
| 00031018 | DRR-200 S                                           | 595 x 650 x 830 | 130         | 0,158  | 42      | 2 329,-        |             |                     |           |
| Indeks   | Opis                                                |                 |             |        |         | Cena PLN       | <br>230/1N  | <br>R600a           |           |
| 00031941 | Półka do: DRR 200, DRR 200 S, DRR 200 G, DRR 200 GS |                 |             |        |         | 99,-           |             |                     |           |


**NOWOŚĆ**
2x  
ruszt

130 L

**DRR 200 G****Szafa chłodnicza - 130 l lakier. przeszklona****2 589,-****DRR 200 GS****Szafa chłodnicza - 130 l nierdz. przeszklona****2 689,-**

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 2 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

| Indeks   | Model                                               | Wymiary mm      | Pojemność l | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN | <br>0 / +10 | <br>DIGITAL CONTROL | <br>R600a |
|----------|-----------------------------------------------------|-----------------|-------------|--------|---------|----------------|-------------|---------------------|-----------|
| 00031017 | DRR-200 G                                           | 595 x 650 x 830 | 130         | 0,158  | 48      | 2 589,-        |             |                     |           |
| 00031016 | DRR-200 GS                                          | 595 x 650 x 830 | 130         | 0,158  | 49      | 2 689,-        |             |                     |           |
| Indeks   | Opis                                                |                 |             |        |         | Cena PLN       | <br>230/1N  | <br>R600a           |           |
| 00031941 | Półka do: DRR 200, DRR 200 S, DRR 200 G, DRR 200 GS |                 |             |        |         | 99,-           |             |                     |           |

3x  
ruszt

350 L

**DRR 400****3 069,-****Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana****DRR 400 S****3 359,-****Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna**

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 3 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

**NOWOŚĆ**

| Indeks   | Model                                               | Wymiary mm       | Pojemność l | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN | °C      | DIGITAL CONTROL | R600a |
|----------|-----------------------------------------------------|------------------|-------------|--------|---------|----------------|---------|-----------------|-------|
| 00031015 | DRR 400                                             | 595 x 650 x 1850 | 350         | 0,170  | 78      | 3 069,-        | 0 / +10 |                 |       |
| 00031014 | DRR 400 S                                           | 595 x 650 x 1850 | 350         | 0,170  | 79      | 3 359,-        |         |                 |       |
| Indeks   | Opis                                                |                  |             |        |         | Cena PLN       | 230/1N  |                 |       |
| 00031941 | Półka do: DRR 400, DRR 400 S, DRR 400 G, DRR 400 GS |                  |             |        |         | 99,-           |         |                 |       |

3x  
ruszt

350 L

**DRR 400 G****3 499,-****Szafa chłodnicza - 350 l lakier. przeszklona****DRR 400 GS****3 819,-****Szafa chłodnicza - 350 l nierdz. przeszklona**

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 3 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

**NOWOŚĆ**

| Indeks   | Model                                               | Wymiary mm       | Pojemność l | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN | °C      | DIGITAL CONTROL | R600a |
|----------|-----------------------------------------------------|------------------|-------------|--------|---------|----------------|---------|-----------------|-------|
| 00031013 | DRR 400 G                                           | 595 x 650 x 1850 | 350         | 0,170  | 82      | 3 499,-        | 0 / +10 |                 |       |
| 00031012 | DRR 400 GS                                          | 595 x 650 x 1850 | 350         | 0,170  | 83      | 3 819,-        |         |                 |       |
| Indeks   | Opis                                                |                  |             |        |         | Cena PLN       | 230/1N  |                 |       |
| 00031941 | Półka do: DRR 400, DRR 400 S, DRR 400 G, DRR 400 GS |                  |             |        |         | 99,-           |         |                 |       |





4x  
ruszt  
GN 2/1  
570 L

**DRR 600****Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana****3 699,-****DRR 600 S****Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna****4 079,-**

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 4 przestawne ruszty 657 x 503 mm (wym. roboczy 635 x 470 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub dodatkowej półki
- regulowane nóżki z przodu / kółka z tyłu

**NOWOŚĆ**

| Indeks   | Model                                               | Wymiary<br>mm    | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN | <br>230/1N | <br>°C<br>0 / +10 | <br>DIGITAL<br>CONTROL |  |
|----------|-----------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------|------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00031011 | DRR 600                                             | 775 x 735 x 1870 | 570            | 0,175     | 97         | 3 699,-           |                                                                                             |                                                                                                    |                                                                                                         |                                                                                    |
| 00031010 | DRR 600 S                                           | 775 x 735 x 1870 | 570            | 0,175     | 98         | 4 079,-           |                                                                                             |                                                                                                    |                                                                                                         |                                                                                    |
| Indeks   | Opis                                                |                  |                |           |            | Cena PLN          | <br>R600a  |                                                                                                    |                                                                                                         |                                                                                    |
| 00031940 | Półka do: DRR 600, DRR 600 S, DRR 600 G, DRR 600 GS |                  |                |           |            | 59,-              |                                                                                             |                                                                                                    |                                                                                                         |                                                                                    |



4x  
ruszt  
GN 2/1  
570 L

**DRR 600 G****Szafa chłodnicza - 570 l lakier. przeszklona****4 179,-****DRR 600 GS****Szafa chłodnicza - 570 l nierdz. przeszklona****4 489,-**

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 4 przestawne ruszty 657 x 503 mm (wym. roboczy 635 x 470 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub dodatkowej półki
- regulowane nóżki z przodu / kółka z tyłu

**NOWOŚĆ**

| Indeks   | Model                                               | Wymiary mm       | Pojemność l | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN | <br>230/1N | <br>°C<br>0 / +10 | <br>DIGITAL<br>CONTROL |  |
|----------|-----------------------------------------------------|------------------|-------------|--------|---------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 00031009 | DRR 600 G                                           | 775 x 735 x 1870 | 570         | 0,175  | 102     | 4 179,-        |                                                                                               |                                                                                                      |                                                                                                           |                                                                                       |
| 00031008 | DRR 600 GS                                          | 775 x 735 x 1870 | 570         | 0,175  | 103     | 4 489,-        |                                                                                               |                                                                                                      |                                                                                                           |                                                                                       |
| Indeks   | Opis                                                |                  |             |        |         | Cena PLN       |  R600a     |                                                                                                      |                                                                                                           |                                                                                       |
| 00031940 | Półka do: DRR 600, DRR 600 S, DRR 600 G, DRR 600 GS |                  |             |        |         | 59,-           |                                                                                               |                                                                                                      |                                                                                                           |                                                                                       |

**3x**ruszt  
530 x 530

400 L

**6x**ruszt  
530 x 530

900 L

**MN-900****6 349,-****Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l**

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe plastikowane)
- samozamykające się drzwi
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- klasa klimatyczna: 4
- CN 400 dzielone drzwi

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm     | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Zużycie energii<br>kWh/d | Ilość<br>pótek | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |                                                                                     |         |
|----------|--------|-------------------|----------------|-----------|--------------------------|----------------|------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 00028524 | MN-900 | 1340 x 700 x 2010 | 900            | 0,450     | 3,6                      | 6              | 149        | 6 349,-           |  | °C      |
|          |        |                   |                |           |                          |                |            |                   | 230/1N                                                                              | 0 / +10 |
|          |        |                   |                |           |                          |                |            |                   |  | R600a   |

DIGITAL  
CONTROL



3x

ruszt

GN 2/1

670 L

6x

ruszt

GN 2/1

1300 L

**MN-700****Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l****4 499,-****MN-700G****Szafa chłodnicza  
GN 2/1 - 670 l przeszklona****NOWOŚĆ****4 499,-****MN-1300****Szafa chłodnicza dwudrzwiowa  
GN 2/1 - 1300 l****6 999,-**

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN 2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm



| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm     | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Zużycie energii<br>kWh/d | Ilość<br>półek | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|-------------------|----------------|-----------|--------------------------|----------------|------------|-------------------|
| 00027948 | MN-700  | 740 x 830 x 2010  | 670            | 0,23      | 4                        | 3              | 113        | 4 499,-           |
| 00028523 | MN-700G | 740 x 830 x 2010  | 670            | 0,23      | 4                        | 3              | 113        | 4 999,-           |
| 00027949 | MN-1300 | 1480 x 830 x 2010 | 1300           | 0,45      | 5,5                      | 6              | 188        | 6 999,-           |

**Półka do szafy chłodniczej MN 700 i MN 1300:**

| Indeks   | Opis                      | Cena PLN |
|----------|---------------------------|----------|
| 00030379 | Półka do MN 700 i MN 1300 | 149,-    |
| 00030386 | Prowadnica lewa           | 99,-     |
| 00030389 | Prowadnica prawa          | 99,-     |

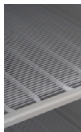
°C  
-2/+8

R600a

230/1N

2x  
ruszt

130 L

**DRF 200****2 349,-****Szafa mroźnicza - 130 l lakierowana****DRF 200 S****2 489,-****Szafa mroźnicza - 130 l nierdzewna**

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 2 stałe ruszty (460 x 410 mm)
- kółka z tyłu

**NOWOŚĆ**

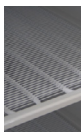
| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |             |               |                    |
|----------|-----------|-----------------|----------------|-----------|------------|-------------------|-------------|---------------|--------------------|
| 00031025 | DRF 200   | 595 x 650 x 830 | 130            | 0,158     | 42         | 2 349,-           | ⚡<br>230/1N | °C<br>-18/-22 | DIGITAL<br>CONTROL |
| 00031024 | DRF 200 S | 595 x 650 x 830 | 130            | 0,158     | 43         | 2 489,-           |             |               |                    |



R600a

6x  
ruszt

350 L

**DRF 400****3 529,-****Szafa mroźnicza - 350 l lakierowana****DRF 400 S****3 789,-****Szafa mroźnicza - 350 l nierdzewna**

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 6 stałych rusztów (460 x 410 mm)
- kółka z tyłu

**NOWOŚĆ**

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm    | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |             |               |                    |
|----------|-----------|------------------|----------------|-----------|------------|-------------------|-------------|---------------|--------------------|
| 00031023 | DRF 400   | 595 x 650 x 1850 | 350            | 0,17      | 79         | 3 529,-           | ⚡<br>230/1N | °C<br>-18/-22 | DIGITAL<br>CONTROL |
| 00031022 | DRF 400 S | 595 x 650 x 1850 | 350            | 0,17      | 80         | 3 789,-           |             |               |                    |

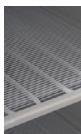


R600a



6x  
ruszt  
GN 2/1

570 L



### DRF 600

**Szafa mroźnicza - 570 l lakierowana**

**3 759,-**

### DRF 600 S

**Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna**

**4 479,-**

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 6 stałych rusztów (640 x 545 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu

**NOWOŚĆ**

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm    | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |  |        |                    |
|----------|-----------|------------------|----------------|-----------|------------|-------------------|--|--------|--------------------|
| 00031021 | DRF 600   | 775 x 750 x 1850 | 570            | 0,217     | 102        | 3 759,-           |  | 230/1N | °C<br>-18/-22      |
| 00031020 | DRF 600 S | 775 x 750 x 1850 | 570            | 0,217     | 103        | 4 479,-           |  |        | DIGITAL<br>CONTROL |
|          |           |                  |                |           |            |                   |  |        | R600a              |



6x  
ruszt  
530 x 470

900 L

### MF-900

**Szafa mroźnicza dwudrzwiowa - 900 l**

**7 999,-**

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe plastifikowane)
- samozamykające się drzwi
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- klasa klimatyczna: 4

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm     | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Zużycie energii<br>kWh/d | Waga<br>kg | Ilość<br>półek | Cena netto<br>PLN |  |               |
|----------|--------|-------------------|----------------|-----------|--------------------------|------------|----------------|-------------------|--|---------------|
| 00028525 | MF-900 | 1340 x 700 x 2010 | 900            | 0,650     | 8,5                      | 155        | 6              | 7 999,-           |  | 230/1N        |
|          |        |                   |                |           |                          |            |                |                   |  | °C<br>-17 -22 |
|          |        |                   |                |           |                          |            |                |                   |  | R290          |



3x

ruszt  
GN 2/1

670 L

6x

ruszt  
GN 2/1

1300 L

**MF-700****5 499,-****Szafa mroźnicza GN 2/1 - 670 l****MF-1300****8 199,-****Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1300 l**

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kroplin
- półki rusztowe GN 2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R290
- klasa klimatyczna: 5

| Indeks                                      | Model                     | Wymiary<br>mm     | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Zużycie energii<br>kWh/d | Ilość<br>pótek | Cena netto<br>PLN | <br>230/1N | <br>°C<br>-17 --22 |      |
|---------------------------------------------|---------------------------|-------------------|----------------|-----------|------------|--------------------------|----------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 00027947                                    | MF-700                    | 740 x 830 x 2010  | 670            | 0,5       | 131        | 8                        | 3              | 5 499,-           |                                                                                               |                                                                                                        |      |
| 00028526                                    | MF-1300                   | 1480 x 830 x 2010 | 1300           | 0,65      | 202        | 10                       | 6              | 8 199,-           |                                                                                               |                                                                                                        |      |
| Półka do szafy chłodniczej MF 700 i MF 1300 |                           |                   |                |           |            |                          |                |                   |                                                                                               |                     | R290 |
| Indeks                                      | Opis                      |                   |                |           |            | Cena PLN                 |                |                   |                                                                                               |                                                                                                        |      |
| 00030378                                    | Półka do MF 700 i MF 1300 |                   |                |           |            | 149,-                    |                |                   |                                                                                               |                                                                                                        |      |
| 00030386                                    | Prowadnica lewa           |                   |                |           |            | 99,-                     |                |                   |                                                                                               |                                                                                                        |      |
| 00030389                                    | Prowadnica prawa          |                   |                |           |            | 99,-                     |                |                   |                                                                                               |                                                                                                        |      |

230/1N

°C  
-17 - -22

R290



15 kg

+90°C » +3°C



10 kg

+90°C » -18°C

**SHF 0511****13 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 5x GN 1/1 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN  | R452a |  | 230/1N |
|----------|----------|-----------------|-----------------------|--------|---------|---------------|-------|--|--------|
| 00022118 | SHF 0511 | 760 x 700 x 850 | 640 x 418 x 340       | 0,45   | 69      | 5 GN 1/1 - 40 |       |  |        |



32 kg

+90°C » +3°C



22 kg

+90°C » -18°C

**SHF 1011****23 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 10x GN 1/1 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

| Indeks   | Model    | Wymiary mm       | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN   | R452a |  | 230/1N |
|----------|----------|------------------|-----------------------|--------|---------|----------------|-------|--|--------|
| 00022119 | SHF 1011 | 790 x 799 x 1629 | 668 x 418 x 791       | 0,9    | 129     | 10 GN 1/1 - 40 |       |  |        |



40 kg

+90°C » +3°C



28 kg

+90°C » -18°C

**SHF 1511****32 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

| Indeks   | Model    | Wymiary mm       | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN   | R452a |  | 400/3N |
|----------|----------|------------------|-----------------------|--------|---------|----------------|-------|--|--------|
| 00022120 | SHF 1511 | 790 x 799 x 1970 | 668 x 418 x 1110      | 2,26   | 163     | 15 GN 1/1 - 40 |       |  |        |



## Stoły chłodnicze i witryny



- 2 lub 3-drzwiowe, z szufladami oraz sałatkowe
- nierdzewne górne blaty stołów chłodniczych, w zależności od modelu z rantem lub bez, mogą pełnić funkcję powierzchni roboczych
- w wersji z drzwiami stół wyposażony jest w prowadnice do umieszczenia pojemników GN 1/1
- w zależności od długości witryny można w nich umieścić nawet do 6x GN 1/3
- wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze posiadają klasę klimatyczną N\*

\* klasa klimatyczna określa optymalny przedział temperatur otoczenia dla pracy urządzenia chłodniczego. W polskim klimacie najlepiej sprawdzają się urządzenia o klasie klimatycznej N oraz SN. Przed zakupem warto wziąć pod uwagę w jakim miejscu będzie stało urządzenie – czy kuchnia jest zlokalizowana w chłodnej piwnicy, czy sprzęt będzie stał w pobliżu źródła ciepła – np. obok pieca.

| Klasa                   | Symbol | Temperatura otoczenia |
|-------------------------|--------|-----------------------|
| Rozszerzona umiarkowana | SN     | od +10 do +32°C       |
| Umiarkowana             | N      | od +16 do +32°C       |
| Subtropikalna           | ST     | od +18 do +38°C       |
| Tropikalna              | T      | od +18 do +43°C       |

**RT 2DS****9 999,-****Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem****RT 3DS****11 299,-****Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem**

- automatyczne odmrażanie
- wykonane ze stali nierdzewnej
- gładki blat o grubości 60 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm, ściany o grubości 60 mm
- wymuszony system chłodzenia komory
- sterownik cyfrowy
- agregat chłodniczy zamontowany po prawej stronie
- samoczynnie zamykające się drzwi
- przystosowane do pojemników gastronomicznych GN 1/1, z możliwością wysuwania z prowadnic
- wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- wymiary zlewu: 340 x 370 mm

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm    | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------|------------------|----------------|-----------|-------------------|
| 00001409 | RT 2DS | 1350 x 700 x 850 | 290            | 0,35      | 9 999,-           |
| 00001412 | RT 3DS | 1800 x 700 x 850 | 452            | 0,39      | 11 299,-          |

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

|       |                                                                                          |                                                                                               |                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| R134a |  230/1N |  °C<br>-2/+8 | DIGITAL<br>CONTROL |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|

**MT-900****2 879,-****Stół chłodniczy na sałatki**

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- polietylenowa deska do krojenia
- nierdzewna otwierana pokrywa
- pojemność GN - 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4 lub 3x GN 1/6

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|-----------------|-----------|------------|
| 00028527 | MT-900 | 900 x 700 x 860 | 0,2       | 70         |

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

|       |                                                                                            |                                                                                                 |                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| R600a |  230/1N |  °C<br>+2/+8 | DIGITAL<br>CONTROL |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|

2x  
GN 1/1**MT-902****Stół chłodniczy dwudrzwiowy****2 899,-**

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nierdzewna płyta robocza

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|-----------------|-----------|------------|
| 00028529 | MT-902 | 900 × 700 × 880 | 0,2       | 72         |

Dodatkowe półki  
i prowadnice  
str. 174

R600a

⚡  
230/1N°C  
+2 / +8DIGITAL  
CONTROL3x  
GN 1/1

249 L

**MT-903****Stół chłodniczy - 3 drzwi****4 199,-**

- doskonale sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- agregat chłodniczy zamontowany na spodzie urządzenia
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa o wym. GN 1/1
- na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|------------------|-----------|------------|
| 00028528 | MT-903 | 1365 x 700 x 900 | 0,24      | 110        |

Dodatkowe półki  
i prowadnice  
str. 174

R600a

⚡  
230/1N°C  
+2 / +8DIGITAL  
CONTROL

5x

GN 1/6  
150 mm2x  
GN 1/1

166 L

**MP-902****Stół do pizzy dwudrzwiowy****3 149,-**

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm          | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|------------------------|-----------|------------|
| 00028544 | MP-902 | 900 x 700 x 870 (1093) | 0,2       | 104        |

Dodatkowe półki  
i prowadnice  
str. 174

R600a

⚡  
230/1N°C  
+2 / +8DIGITAL  
CONTROL



6x

GN 1/4  
150 mm

3x

GN 1/1

249 L

**MP-903****6 329,-****Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodzi. witrynką**

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 6x GN 1/4
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 3x ruszt na prowadnicach

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm               | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Dodatkowe półki<br>i prowadnice<br>str. 174 | R600a | 230/1N | °C<br>+2 /+8 | DIGITAL<br>CONTROL |
|----------|--------|-----------------------------|-----------|------------|---------------------------------------------|-------|--------|--------------|--------------------|
| 00028545 | MP-903 | 1365 x 700 x<br>1030 (1490) | 0,5       | 249        |                                             |       |        |              |                    |



1x

GN 1/1  
+ 2x GN

166 L

**MTZ-902****4 349,-****Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady**

- automatyczne rozmrażanie
- sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- ilość drzwi: 1
- ilość szuflad: 2
- agregat chłodniczy zamontowany na spodzie urządzenia
- 1 półka przestawna
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm      | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Dodatkowe półki<br>i prowadnice<br>str. 174 | R600a | 230/1N | °C<br>+2 /+8 | DIGITAL<br>CONTROL |
|----------|---------|--------------------|-----------|------------|---------------------------------------------|-------|--------|--------------|--------------------|
| 00028531 | MTZ-902 | 900 x 700<br>x 880 | 0,2       | 80         |                                             |       |        |              |                    |



4x

300x510  
x140  
mm

166 L

**MTZ-904****5 399,-****Stół chłodniczy czteroszufladowy**

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 4x szuflada
- nierdzewna płyta robocza

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Dodatkowe półki<br>i prowadnice<br>str. 174 | R600a | 230/1N | °C<br>+2 /+8 | DIGITAL<br>CONTROL |
|----------|---------|-----------------|-----------|------------|---------------------------------------------|-------|--------|--------------|--------------------|
| 00028530 | MTZ-904 | 900 x 700 x 880 | 0,2       | 89         |                                             |       |        |              |                    |

2x  
GN 1/1

206 L

**MNT-2D****4 239,-****Stół chłodniczy - 2 drzwi**

- doskonale sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,5 kWh/dobę

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Wykonanie     | Cena netto<br>PLN | °C<br>+2 /+8 | DIGITAL<br>CONTROL |
|----------|---------|------------------|-----------|------------|---------------|-------------------|--------------|--------------------|
| 00028536 | MNT-2D  | 1360 x 700 x 900 | 0,208     | 93         | blat gładki   | 4 239,-           | ⚡<br>230/1N  | R600a              |
| 00030392 | MNT-2DR | 1360 x 700 x 940 | 0,208     | 93         | blat z rantem | 4 299,-           |              |                    |

**Dodatkowe półki i prowadnice str. 174**

3x  
GN 1/1

309 L

**MNT-3D****4 999,-****Stół chłodniczy - 3 drzwi**

- doskonale sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,8 kWh/dobę

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Wykonanie     | Cena netto<br>PLN | °C<br>+2 /+8 | DIGITAL<br>CONTROL |
|----------|---------|------------------|-----------|------------|---------------|-------------------|--------------|--------------------|
| 00028537 | MNT-3D  | 1795 x 700 x 900 | 0,208     | 117        | blat gładki   | 4 999,-           | ⚡<br>230/1N  | R600a              |
| 00030393 | MNT-3DR | 1795 x 700 x 940 | 0,208     | 118        | blat z rantem | 5 099,-           |              |                    |

**Dodatkowe półki i prowadnice str. 174**

**MNT-DW-Z2****1 249,-****Blok szuflad z prowadnicami**

- do stołów chłodniczych z agregatem z boku (MNT)
- montowany w miejsce 1 drzwi

| Indeks   | Model     |
|----------|-----------|
| 00030376 | MNT-DW-Z2 |



2x  
GN 1/1

206 L

**MFT-2D****4 989,-****Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem**

- doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  |  | DIGITAL<br>CONTROL | R290 |
|----------|--------|------------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------|
| 00028538 | MFT-2D | 1360 x 700 x 940 | 0,51      | 97         | 230/1N                                                                            | -18/-22                                                                           |                    |      |

3x  
GN 1/1

309 L

**MFT-3D****5 699,-****Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem**

- doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  |  | DIGITAL<br>CONTROL | R290 |
|----------|--------|------------------|-----------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------|
| 00028539 | MFT-3D | 1795 x 700 x 940 | 0,51      | 117        | 230/1N                                                                             | -18/-22                                                                            |                    |      |

**Dodatkowe półki i prowadnice**

| Indeks   | Opis              | Pasuje do                  | Wymiary<br>mm | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|----------------------------|---------------|----------------|
| 00003651 | półka             | RT 2DS, RT 3DS             | 325 x 530     | 83,-           |
| 00003650 | komplet prowadnic | RT 2DS, RT 3DS             | 560 x 25 x 15 | 149,-          |
| 00030385 | półka             | MT, MP, MNT, MFT           | 330 x 570     | 95,-           |
| 00030388 | prowadnica lewa   | MT, MP, MTZ, MNT, MTS, MFT | 550 x 25 x 15 | 79,-           |
| 00030391 | prowadnica prawa  | MT, MP, MTZ, MNT, MTS, MFT | 550 x 25 x 15 | 79,-           |
| 00030387 | prowadnica lewa   | MNT, MFT                   | 530 x 25 x 15 | 79,-           |
| 00030390 | prowadnica prawa  | MNT, MFT                   | 530 x 25 x 15 | 79,-           |



**MCH-3120****1 949,-****Witryna chłodnicza**

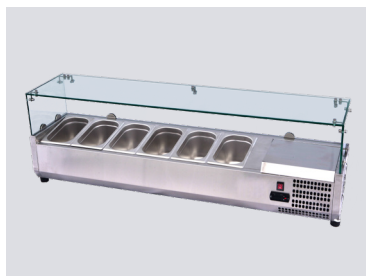
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia
- szklane higieniczne zamknięcie

**OPCJE:**

- pojemniki GN
- (nie zawarte w zestawie)

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Pojemność<br>GN - mm               | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |       |                    |
|----------|----------|------------------|-----------|------------------------------------|------------|-------------------|-------|--------------------|
| 00028560 | MCH-3120 | 1200 x 395 x 440 | 0,125     | 3x 1/3 - 150<br>1x 1/2 - 150       | 42         | 1 949,-           | R290  | DIGITAL<br>CONTROL |
| 00028561 | MCH-3140 | 1400 x 395 x 440 | 0,125     | 4x GN 1/3 - 150<br>1x GN 1/2 - 150 | 45         | 1 999,-           | R600a | °C<br>+2 /+8       |
| 00028562 | MCH-3150 | 1500 x 395 x 440 | 0,125     | 5x 1/3 - 150<br>1x 1/2 - 150       | 49         | 2 049,-           | ⚡     | 230/1N             |
| 00028563 | MCH-3160 | 1600 x 395 x 440 | 0,18      | 7x GN1/3-150                       | 51         | 2 149,-           |       |                    |
| 00028564 | MCH-3180 | 1800 x 395 x 440 | 0,18      | 8x GN1/3-150                       | 55         | 2 249,-           |       |                    |





GN 1/4  
150 mm

## MCH-4120

1 829,-

### Witryna chłodnicza GN 1/4

- doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast foody, puby itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie

#### OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Pojemność<br>GN - mm | Zużycie energii<br>kWh/d | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN | °C<br>+2 / +8 |      |
|----------|----------|------------------|-----------|----------------------|--------------------------|------------|-------------------|---------------|------|
| 00028554 | MCH-4120 | 1200 x 335 x 440 | 0,125     | 5x GN 1/4-150        | 2,5                      | 43         | 1 829,-           | ⚡<br>230/1N   | R290 |
| 00028555 | MCH-4140 | 1400 x 335 x 440 | 0,125     | 6x GN 1/4-150        | 2,5                      | 48         | 1 899,-           |               |      |
| 00028556 | MCH-4150 | 1500 x 335 x 440 | 0,125     | 7x GN 1/4-150        | 2,7                      | 49         | 1 979,-           |               |      |
| 00028557 | MCH-4160 | 1600 x 335 x 440 | 0,125     | 7x GN 1/4-150        | 2,8                      | 50         | 2 019,-           |               |      |
| 00028558 | MCH-4180 | 1800 x 335 x 440 | 0,18      | 8x GN 1/4-150        | 3                        | 52         | 2 099,-           |               |      |
| 00028559 | MCH-4200 | 2000 x 335 x 440 | 0,18      | 10x GN 1/4-150       | 3                        | 57         | 2 199,-           |               |      |





## Kostkarki do lodu



- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- chłodzone powietrzem lub wodą
- zbiornik na lód o pojemności od 6 do 30 kg
- duża wydajność pozwalające na uzyskanie w krótkim czasie dużej ilości kostek lodu
- wszechstronne zastosowanie - bezpośrednio do przygotowania potraw jak desery, napoje oraz pośrednio, na przykład w sezonie letnim, do chłodzenia pojemników gastronomicznych

| Model   | Zasobnik<br>kg | Waga kostki<br>g |
|---------|----------------|------------------|
| SS - 25 | 6              | 14               |
| SS - 35 | 15             | 22               |
| SS - 45 | 15             | 22               |
| SS - 60 | 30             | 22               |

6 kg  
±14g

22 kg/24h

**SS - 25 A****Kostkarka do lodu**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 5,1 l/h (A), 23 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

**4 699,-**

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Chłodzenie | Moc<br>kW | Wydajność<br>kg / dobę | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN | R290                                                                              |  |
|----------|-----------|-----------------|------------|-----------|------------------------|------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00009972 | SS - 25 A | 350 x 470 x 590 | powietrzem | 0,36      | 22                     | 30         | 4 699,-           |  |  |
| 00009973 | SS - 25 W | 350 x 470 x 590 | wodą       | 0,36      | 25                     | 30         | 4 699,-           | 230/1N                                                                            |                                                                                    |

15 kg  
±22g

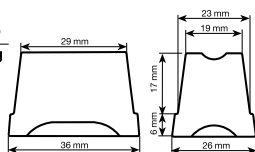
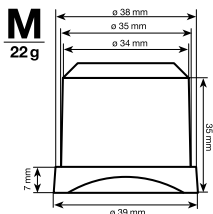
33 kg/24h

**SS - 35 A****Kostkarka do lodu**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 14 l/h (A), 34 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

**5 499,-**

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Chłodzenie | Moc<br>kW | Wydajność<br>kg / dobę | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN | R290                                                                                |    |
|----------|-----------|-----------------|------------|-----------|------------------------|------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00009974 | SS - 35 A | 435 x 605 x 715 | powietrzem | 0,4       | 33                     | 48         | 5 499,-           |  |  |
| 00009975 | SS - 35 W | 435 x 605 x 715 | wodą       | 0,4       | 35                     | 48         | 5 499,-           | 230/1N                                                                              |                                                                                      |

**S**  
14 g**M**  
22 g



15 kg  
±22g

42 kg/24h

**SS - 45 A****Kostkarka do lodu****5 899,-**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 18,8 l/h (A), 42,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Chłodzenie | Moc<br>kW | Wydajność<br>kg / dobę | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN | R290                                                                              |  |
|----------|-----------|-----------------|------------|-----------|------------------------|------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00009976 | SS - 45 A | 435 x 605 x 715 | powietrzem | 0,45      | 42                     | 52         | 5 899,-           |  |  |
| 00009977 | SS - 45 W | 435 x 605 x 715 | wodą       | 0,45      | 44                     | 52         | 5 899,-           |                                                                                   |                                                                                    |

230/1N

30 kg  
±22g

54 kg/24h

**SS - 60 A****Kostkarka do lodu****7 739,-**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 28,8 l/h (A), 58,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Chłodzenie | Moc<br>kW | Wydajność<br>kg / dobę | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN | R290                                                                                |    |
|----------|-----------|-----------------|------------|-----------|------------------------|------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00009978 | SS - 60 A | 520 x 645 x 840 | powietrzem | 0,46      | 54                     | 70         | 7 739,-           |  |  |
| 00009979 | SS - 60 W | 520 x 645 x 840 | wodą       | 0,46      | 57                     | 70         | 7 739,-           |                                                                                     |                                                                                      |

230/1N



# Ekspresy do kawy

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Ekspresy do kawy     | 183 |
| Ekspresy do kawy     | 184 |
| Ekspresy do kawy     | 185 |
| Młynki do kawy       | 187 |
| Miksery barowe       | 189 |
| Kruszarki do lodu    | 190 |
| Wyciskarka do owoców | 190 |



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



## Ekspresy do kawy



- profesjonalne i niezawodne ekspresy przeznaczone do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwie serie produktów
- modele 1, 2 i 3-grupowe
- możliwość przygotowania jednocześnie bazy nawet 6 kaw
- do 300 porcji kawy w ciągu 1 godziny (ekspres 3-grupowy)
- podgrzewana podstawa na filiżanki
- automatyczne dostarczanie wody za pomocą pompy
- duży zasobnik na gorącą wodę (podgrzewana przez bojler do temperatury 93-96°C)
- ewidencja wydanych porcji kawy (modele z cyfrowym wyświetlaczem)
- wyposażenie dodatkowe: młynki do mielenia z dozownikiem manualnym lub elektronicznym, specjalne podstawy z szufladami na zużytą kawę
- możliwość przygotowania każdego rodzaju kawy: Ristretto, Espresso, Doppio, Lungo Cappuccino, Caffè Latte, Latte Macchiato

**NOWOŚĆ**BOILER  
5 L

100 / h

**A 1/B****9 499,-****A 1/W****9 499,-****Ekspres do kawy 1-grupowy**

- w zestawie 1 podwójna kolba zaparządzająca oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- jedna długa, obrotowa dysza pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Pojemność bojlera l | Moc kW | Waga kg | Kolor          | <br>230/1N |
|----------|-------|-----------------|---------------------|--------|---------|----------------|------------|
| 00032115 | A 1/B | 475 x 563 x 530 | 5                   | 1,95   | 45      | obudowa czarna |            |
| 00032121 | A 1/W | 475 x 563 x 530 | 5                   | 1,95   | 45      | obudowa biała  |            |

**NOWOŚĆ**BOILER  
6,5 L

200 / h

**A 2C/B****10 999,-****A 2C/W****10 999,-****Ekspres do kawy 2-grupowy**

- w zestawie 2 podwójne kolby zaparządzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- jedna długa, obrotowa dysza pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Pojemność bojlera l | Moc kW | Waga kg | Kolor          | <br>230/1N |
|----------|--------|-----------------|---------------------|--------|---------|----------------|------------|
| 00032127 | A 2C/B | 475 x 563 x 530 | 6,5                 | 2,7    | 53      | obudowa czarna |            |
| 00032120 | A 2C/W | 475 x 563 x 530 | 6,5                 | 2,7    | 53      | obudowa biała  |            |

**NOWOŚĆ**

- w zestawie 2 podwójne kolby zaparządzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

BOILER  
11 L**A 2/B****11 999,-****A 2/W****11 999,-****Ekspres do kawy 2-grupowy**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparządzanie dzięki funkcji zaparządzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Pojemność bojlera l | Moc kW | Waga kg | Kolor          | <br>230/1N |
|----------|-------|-----------------|---------------------|--------|---------|----------------|------------|
| 00032114 | A 2/B | 665 x 563 x 530 | 11                  | 3,7    | 59      | obudowa czarna |            |
| 00032119 | A 2/W | 665 x 563 x 530 | 11                  | 3,7    | 59      | obudowa biała  |            |

**NOWOŚĆ**

- w zestawie 3 podwójne kolby zaparządzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

BOILER  
18 L**A 3/B****14 749,-****A 3/W****14 749,-****Ekspres do kawy 3-grupowy**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparządzanie dzięki funkcji zaparządzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Pojemność bojlera l | Moc kW | Waga kg | Kolor          | <br>230/1N |
|----------|-------|-----------------|---------------------|--------|---------|----------------|------------|
| 00032113 | A 3/B | 875 x 563 x 530 | 18                  | 5,2    | 76      | obudowa czarna |            |
| 00032118 | A 3/W | 875 x 563 x 530 | 18                  | 5,2    | 76      | obudowa biała  |            |

**NOWOŚĆ**

- w zestawie 2 podwójne kolby zaparządzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

BOILER 11 L

**Q 2/B****15 299,-****Ekspres do kawy 2-grupowy czarny**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączenia ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparzenie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napełnianie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Kolor  | Moc kW | Pojemność bojlera l | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                           |
|----------|-------|-----------------|--------|--------|---------------------|--------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00031882 | Q 2/B | 750 x 600 x 595 | czarny | 3,7    | 11                  | 230 V / 50 Hz      | 62      |  230/1N |

**NOWOŚĆ**

- w zestawie 2 podwójne kolby zaparządzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

BOILER 11 L

**Q 2/W****15 299,-****Ekspres do kawy 2-grupowy biały**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączenia ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparzenie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napełnianie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Kolor | Moc kW | Pojemność bojlera l | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                             |
|----------|-------|-----------------|-------|--------|---------------------|--------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00032112 | Q 2/W | 750 x 600 x 595 | biały | 3,7    | 11                  | 230 V / 50 Hz      | 62      |  230/1N |

**NOWOŚĆ**

BOILER 18 L



- w zestawie 3 podwójne kolby zaparządzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

**Q 3/B****18 449,-****Ekspres do kawy 3-grupowy czarny**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączenia ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparządzanie dzięki funkcji zaparządzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Kolor  | Moc kW | Pojemność bojlera l | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                           |
|----------|-------|-----------------|--------|--------|---------------------|--------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00032111 | Q 3/B | 960 x 600 x 595 | czarny | 5,2    | 18                  | 230 V / 50 Hz      | 79      |  230/1N |

**NOWOŚĆ**

BOILER 18 L



- w zestawie 3 podwójne kolby zaparządzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

**Q 3/W****18 449,-****Ekspres do kawy 3-grupowy biały**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączenia ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparządzanie dzięki funkcji zaparządzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Kolor  | Moc kW | Pojemność bojlera l | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                             |
|----------|-------|-----------------|--------|--------|---------------------|--------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00032110 | Q 3/W | 960 x 600 x 595 | czarny | 5,2    | 18                  | 230 V / 50 Hz      | 79      |  230/1N |

**MARFIL****1 889,-****Młynek do kawy**

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 2 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 600 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                              |
|----------|--------|-----------------|-----------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000440 | MARFIL | 220 x 400 x 650 | 0,35      | 10         | <br>230/1N |

**BI - 1****1 879,-****Młynek do kawy BRASIL INOX**

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 1 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 300 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Zasilanie el.<br>V/Hz | Waga<br>kg |                                                                                               |
|----------|--------|-----------------|-----------|-----------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00024042 | BI - 1 | 210 x 380 x 470 | 0,28      | 230 V / 50 Hz         | 8          | <br>230/1N |

**Kenia Tron****2 479,-****Młynek do kawy automatyczny**

- ⊕ łatwy w użyciu - mieli ziarna kawy bezpośrednio do kolby
- ⊕ elektroniczny licznik porcji
- ⊕ dotykowy panel LCD
- 3 programy
- możliwość dozowania porcji dla pojedynczego i podwójnego espresso lub praca ciągła w celu uzyskania porcji o dowolnej wielkości
- pojemność zbiornika kawy: ok. 1 kg

| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                                |
|----------|------------|-----------------|-----------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00025244 | Kenia Tron | 210 x 380 x 510 | 0,36      | 15         | <br>230/1N |

## Urządzenia barowe



- przeznaczone do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwie serie produktów
- modele 1, 2 i 3-grupowe
- możliwość przygotowania jednocześnie bazy nawet 6 kaw
- do 300 porcji kawy w ciągu 1 godziny (ekspres 3-grupowy)
- podgrzewana podstawa na filiżanki
- automatyczne dostarczanie wody za pomocą pompy
- duży zasobnik na gorącą wodę (podgrzewana przez bojler do temperatury 93-96°C)
- ewidencja wydanych porcji kawy (modele z cyfrowym wyświetlaczem)
- wyposażenie dodatkowe: młynki do mielenia z dozownikiem manualnym lub elektronicznym, specjalne podstawy z szufladami na zużytą kawę
- możliwość przygotowania każdego rodzaju kawy: Ristretto, Espresso, Doppio, Lungo, Cappuccino, Caffè Latte, Latte Macchiato



**FR - 1P****1 459,-****Mikser barowy**

- urządzenie do przygotowywania koktajli, frappe, itp.
- urządzenie wykonane z lekkiego stopu aluminium i stali nierdzewnej
- pojemnik roboczy wykonany z poliwęglanu
- specjalnie wyprofilowana podstawa umożliwia ustawienie szklanki
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- obroty: 11000 obr/min.

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN | <br>230/1N |
|----------|---------|-----------------|----------------|-----------|------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000441 | FR - 1P | 220 x 200 x 450 | 1              | 0,3       | 3,7        | 1 459,-           |                                                                                              |
| 00000442 | FR - 2P | 220 x 330 x 450 | 2 x 1          | 0,6       | 6,7        | 2 799,-           |                                                                                              |

**TRGM****3 099,-****Kruszarka do lodu - Mojitos**

- pojemnik i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg | <br>230/1N |
|----------|-------|-----------------|-----------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00001440 | TRGM  | 210 x 230 x 460 | 0,15      | 3,9        |                                                                                              |



**TRG****3 999,-****Kruszarka do lodu**

- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium
- okrągła taca na lód wykonana ze stali nierdzewnej
- mikroprzełącznik włączający urządzenie po opuszczeniu dźwigni

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|-----------------|-----------|------------|
| 00001441 | TRG   | 450 x 210 x 230 | 0,3       | 8,7        |



230/1N

**WYCISKARKA DO OWOCÓW****AGR****2 149,-****Wyciskarka do owoców**

- miska i głowica ze stali nierdzewnej
- urządzenie do wyciskania soku z owoców cytrusowych
- wykonanie aluminiowe
- poliwęglanowa pokrywa
- wyjmowana głowica wyciskająca

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|-----------------|-----------|------------|
| 00000036 | AGR   | 230 x 200 x 340 | 0,25      | 6,5        |



230/1N



# Zmywalnia

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Zmywarki do szkła            | 193 |
| Zmywarki do szkła i naczyń   | 195 |
| Zmywarka do naczyń i garnków | 198 |
| Podstawy, stoły              | 198 |
| Chemia                       | 200 |
| Spryskiwacze                 | 202 |
| Spryskiwacze profi line      | 203 |
| Baterie                      | 204 |
| Kosze do zmywarek            | 206 |
| Akcesoria do zmywarek        | 209 |
| Młynki koloidalne            | 212 |

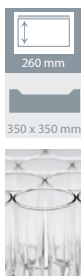


Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

## Zmywarki do naczyń i szkła



- przeznaczone do mycia szkła, porcelany i naczyń (QQI) lub do garnków, koszy (S)
- proste, intuicyjne sterowanie z poziomu panelu
- przy kompaktowych rozmiarach, niestandardowo duża wysokość drzwi, umożliwiającą mycie wysokich szklanek i dużych talerzy (QQI)
- 4 programy mycia, ustawiane przez menu serwisowe
- pompki perystaltyczne, odpowiadające za dozowanie chemii, ustawiane bezpośrednio na panelu sterującym
- system samoczyszczenia we wszystkich zmywarkach z pompą odpływu (QQI)
- specjalny system filtrów odpływu Archimedes, zwiększający skuteczność oczyszczania wody (QQI)
- opatentowana technologia wykonania tłoczonych przewodnic gwarantująca ich czystość (QQI)



## QQI 37

### Zmywarka do szkła

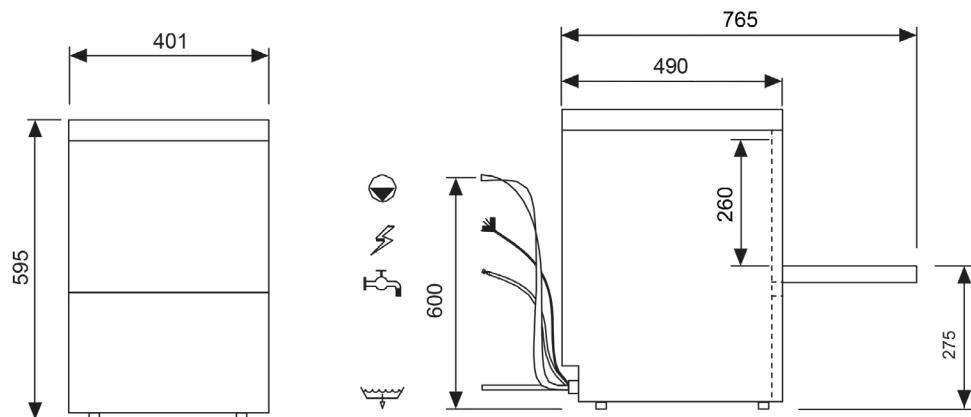
4 799,-

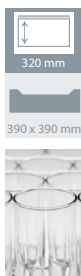
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- **+** pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką

- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- **+** program samoczyszczenia (w modelach P)
- wymiary kosza: 350 x 350 mm
- wysokość otworu drzwi - 260 mm
- jednopłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- tłoczona wanna o pojemności 7 l / 0,6 kW
- dolne ramiona myjąco - płuczące
- **+** sterowanie elektroniczne
- **+** podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu
- **+** licznik cykli mycia
- **+** termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP
- **+** automatyczny start po zamknięciu drzwi
- **+** autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów
- **+** dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel

| Indeks   | Model            | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |  |
|----------|------------------|-----------------|-----------|------------|-------------------|--|
| 00025392 | QQI 37           | 401 x 490 x 595 | 3,5       | 27         | 4 799,-           |  |
| 00025393 | QQI 37P          | 401 x 490 x 595 | 3,5       | 27         | 5 299,-           |  |
| 00025461 | QQI 37 + chemia  | 401 x 490 x 595 | 3,5       | 27         | 5 099,-           |  |
| 00025462 | QQI 37P + chemia | 401 x 490 x 595 | 3,5       | 27         | 5 599,-           |  |

P - modele z pompą odpływu



**QQI 42****Zmywarka do szkła****5 799,-**

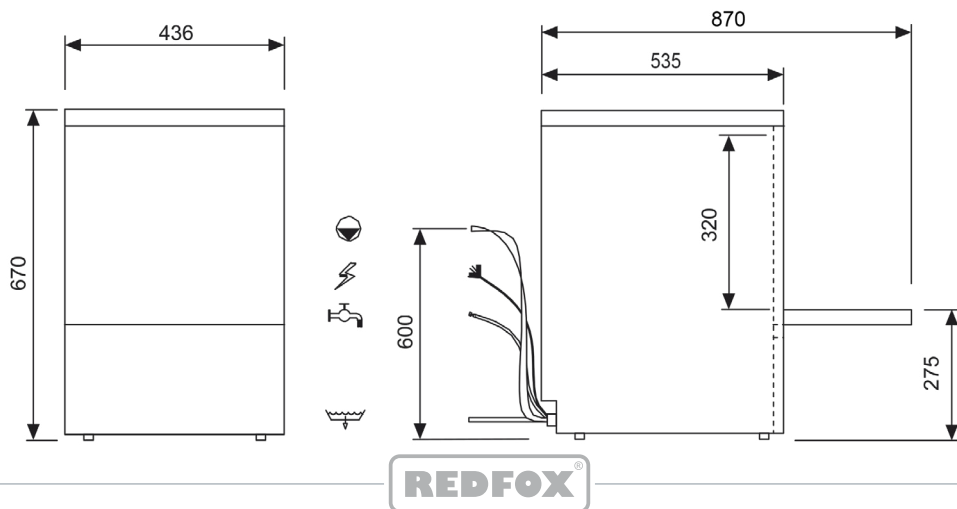
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

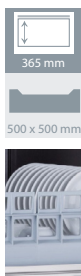
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 390 x 390 mm
- wysokość otworu drzwi - 320 mm
- jednopłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- tłoczona wanna o pojemności 8 l / 0,6 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termopowłoka - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

| Indeks   | Model            | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |
|----------|------------------|-----------------|--------|---------|----------------|
| 00025394 | QQI 42           | 436 x 535 x 670 | 3,5    | 31      | 5 799,-        |
| 00025395 | QQI 42P          | 436 x 535 x 670 | 3,5    | 31      | 6 249,-        |
| 00025463 | QQI 42 + chemia  | 436 x 535 x 670 | 3,5    | 31      | 6 099,-        |
| 00025464 | QQI 42P + chemia | 436 x 535 x 670 | 3,5    | 31      | 6 549,-        |



P - modele z pompą odpływu

**REDFOX®**

**QQI 52****Zmywarka do szkła i naczyń****6 799,-**

- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- łózione prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

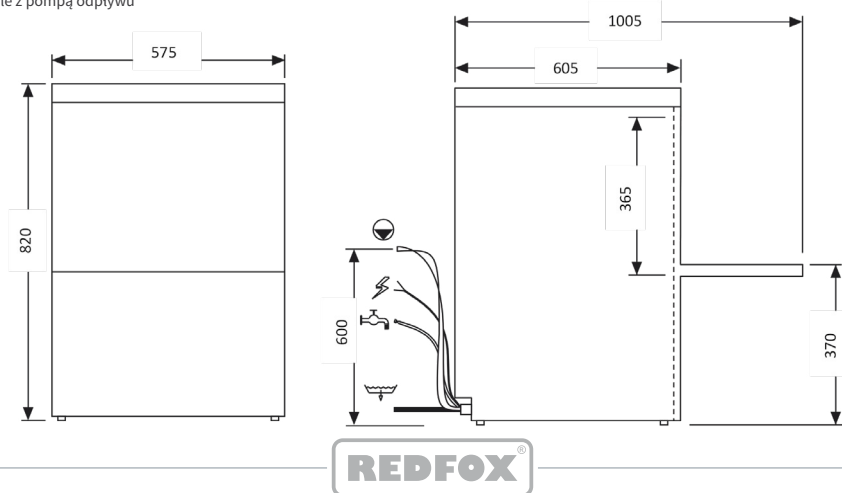
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 365 mm
- jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi
- zużycie wody: 2,1 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 3 kW
- łoczona wanna o pojemności 20 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

| Indeks   | Model             | Wymiary mm      | Moc kW | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|-----------------|--------|--------------------|---------|----------------|
| 00025315 | QQI 52            | 575 x 605 x 820 | 3,5    | 230 V / 50 Hz      | 56      | 6 799,-        |
| 00025396 | QQI 52P           | 575 x 605 x 820 | 3,5    | 230 V / 50 Hz      | 56      | 7 599,-        |
| 00025397 | QQI 52T           | 575 x 605 x 820 | 5,4    | 400 V / 3N / 50 Hz | 56      | 6 899,-        |
| 00025398 | QQI 52TP          | 575 x 605 x 820 | 5,4    | 400 V / 3N / 50 Hz | 56      | 7 699,-        |
| 00025465 | QQI 52 + chemia   | 575 x 605 x 820 | 3,5    | 230 V / 50 Hz      | 56      | 7 099,-        |
| 00025466 | QQI 52P + chemia  | 575 x 605 x 820 | 3,5    | 230 V / 50 Hz      | 56      | 7 899,-        |
| 00025467 | QQI 52T + chemia  | 575 x 605 x 820 | 5,4    | 400 V / 3N / 50 Hz | 56      | 7 199,-        |
| 00025468 | QQI 52TP + chemia | 575 x 605 x 820 | 5,4    | 400 V / 3N / 50 Hz | 56      | 7 999,-        |

1



P - modele z pompą odpływu

**REDFOX®**



**QQI 102****Zmywarka kapturowa****12 399,-**

Stoły nie są wliczone  
w cenę zmywarki.

- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- **⊕ program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 450 mm
- jednopłaszczyznowa obudowa / dwupłaszczyznowe drzwi
- zużycie wody: 2 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 8 kW
- tłoczona wanna o pojemność 15 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- **⊕ sterowanie elektroniczne na froncie dolnej części zmywarki (QQI 102, QQI 102 P) lub na kapturze (QQI 102 TOP, QQI 102 P TOP)**
- **⊕ podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- **⊕ licznik cykli mycia**
- **⊕ termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- **⊕ automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- **⊕ autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- **⊕ dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- **⊕ pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

| Indeks   | Model                 | Wymiary mm              | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |
|----------|-----------------------|-------------------------|--------|---------|----------------|
| 00025399 | QQI 102               | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 12 399,-       |
| 00025400 | QQI 102P              | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 13 199,-       |
| 00025469 | QQI 102 + chemia      | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 13 199,-       |
| 00025470 | QQI 102P + chemia     | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 12 699,-       |
| 00025316 | QQI 102 TOP           | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 12 899,-       |
| 00025401 | QQI 102P TOP          | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 13 699,-       |
| 00025471 | QQI 102 TOP + chemia  | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 13 499,-       |
| 00025472 | QQI 102P TOP + chemia | 724 x 818 x 1599 - 2040 | 8,5    | 115     | 13 999,-       |



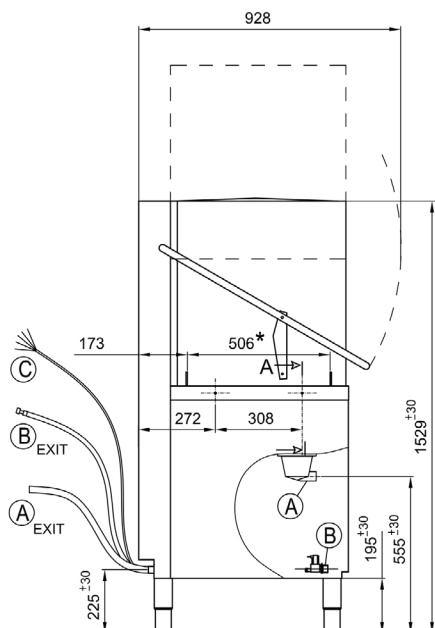
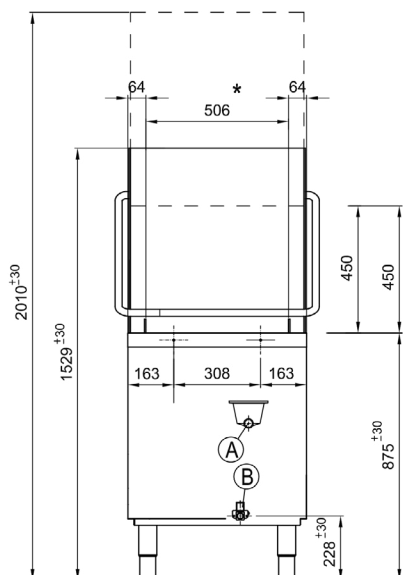
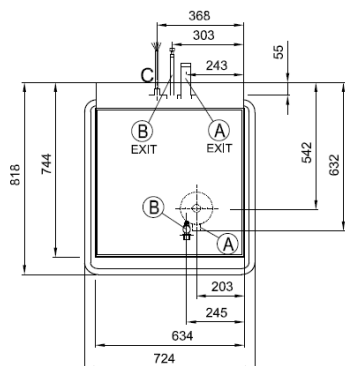
**AUTO  
START**

P - modele z pompą odpływu

TOP - panel sterowania w górnej części kaptura

## Programy standardowe:

|                     |                                                                                                 |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ProSpeed</b>     | Krótki program do lekko zabrudzonych naczyń.                                                    |
| <b>ProFessional</b> | Standardowy program mycia dla normalnie zabrudzonych naczyń.                                    |
| <b>ProTemp</b>      | Długi program mycia mocno zabrudzonych naczyń.                                                  |
| <b>ProDrain</b>     | Cykl opróżniania.                                                                               |
| <b>ProClean</b>     | Program czyszczenia komory myjącej – płukanie i opróżnianie wanny oraz bojlera (zawartość 80%). |



**S 100 ABT****24 999,-****Zmywarka do naczyń i garnków**

- zmywarka do garnków, koszy, rondli, itp.
- sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczającego
- system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie
- dwie pompy myjące
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 180", 240")
- termometr bojlera i wanny
- wysokość drzwi: 50 cm

**W ZESTAWIE:**

- **⊕ 1x nierdzewny ruszt na naczyńia 55 x 70 cm**
- 1x kosz uniwersalny, na szkło 55 x 55 cm
- 1x kosz na tace 55 x 55 cm

| Indeks   | Model             | Wymiary mm       | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |  |
|----------|-------------------|------------------|--------|---------|----------------|--|
| 00000145 | S 100 ABT         | 650 x 845 x 1640 | 7,13   | 142     | 24 999,-       |  |
| 00000146 | S 100 ABT + pompa | 650 x 845 x 1640 | 7,25   | 143     | 25 999,-       |  |

**PODSTAWY, STOŁY****PZ****879,-****Podstawa pod zmywarkę**

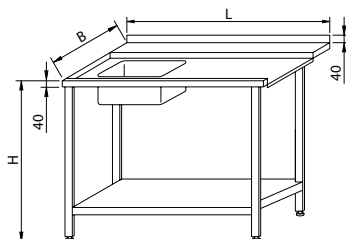
- wykonanie nierdzewne
- nóżki z tworzywa sztucznego o regulowanej wysokości

| Indeks   | Model  | Wymiary mm          | Zastosowanie | Cena netto PLN |  |
|----------|--------|---------------------|--------------|----------------|--|
| 00006453 | PZ - 1 | 448 x 508 x 465/480 | QQI 37       | 879,-          |  |
| 00006452 | PZ - 2 | 498 x 553 x 465/480 | QQI 42       | 889,-          |  |
| 00006025 | PZ - 3 | 574 x 573 x 455/470 | QQI 52       | 899,-          |  |



### RMS - 1151 Stół załadowczy ze zlewem

- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304



Komora 500 x 400 x 250

Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki

Dopłata:

- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu

Produkt z katalogu

**RM GASTRO**

Dział: RM ZMYWALNIA

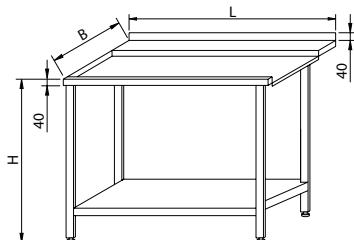
**WARUNKI  
HANDLOWE RM**

| Indeks   | Model           | Wymiary<br>mm    | Cena netto PLN |
|----------|-----------------|------------------|----------------|
| 00008307 | RMS - 1151 / 10 | 1000 x 760 x 870 | wycena         |
| 00008308 | RMS - 1151 / 12 | 1200 x 760 x 870 | wycena         |
| 00008309 | RMS - 1151 / 14 | 1400 x 760 x 870 | wycena         |
| 00008310 | RMS - 1151 / 16 | 1600 x 760 x 870 | wycena         |



### RMS - 1152 Stół wyładowczy do zmywarki

- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304



Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki

Dopłata:

- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu
- wyłącznik krańcowy - cena ustalana indywidualnie

Produkt z katalogu

**RM GASTRO**

Dział: RM ZMYWALNIA

**WARUNKI  
HANDLOWE RM**

| Indeks   | Model           | Wymiary<br>mm    | Cena netto PLN |
|----------|-----------------|------------------|----------------|
| 00008311 | RMS - 1152 / 10 | 1000 x 760 x 870 | wycena         |
| 00008312 | RMS - 1152 / 12 | 1200 x 760 x 870 | wycena         |
| 00008313 | RMS - 1152 / 14 | 1400 x 760 x 870 | wycena         |
| 00008314 | RMS - 1152 / 16 | 1600 x 760 x 870 | wycena         |



**RM - C 219,-**

**RM Myjący - 12 kg**

**RM - C 25 419,-**

**RM Myjący - 25 kg**

- uniwersalny środek myjący do profesjonalnych zmywarek
- przy opakowaniu 25 kg - 1 kg GRATIS
- większa wygoda

**DOZOWANIE:**

- 1 do 5 g środka na 1 litr roztworu myjącego w zależności od twardości wody i stopnia zanieczyszczenia naczyń

| Indeks   | Model     | Waga kg | Cena netto PLN |
|----------|-----------|---------|----------------|
| 00001509 | RM - C    | 12      | 219,-          |
| 00009751 | RM - C 25 | 25      | 419,-          |



**RM - R 209,-**

**RM Płuczący - 10 kg**

- środek nabłyszczający do profesjonalnych zmywarek

**DOZOWANIE:**

- 0,3 do 0,9 g środka na 1 litr roztworu płuczącego w zależności od twardości wody i rodzaju płukanych przedmiotów

| Indeks   | Model  | Waga kg |
|----------|--------|---------|
| 00001510 | RM - R | 10      |



**RM - S 199,-**

**RM Kamień Wodny - 2x 5 kg**

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

**DOZOWANIE:**

- 15 - 30 ml środka na 1 l wody w zależności od grubości osadów mineralnych

| Indeks   | Model  | Waga kg |
|----------|--------|---------|
| 00001511 | RM - S | 2x 5    |

**RM - G****199,-****RM Grill - 2x 5 kg**

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

**SPOSÓB UŻYCIA:**

- równomiernie polać albo spryskać - rozgrzaną do 50°C - czyszczoną powierzchnię i pozostawić na 15 minut. Jeśli zabrudzenie jest wyjątkowo silne albo nie można rozgrzać powierzchni, należy środek pozostawić przez ok. 1 godzinę. Następnie spłukać czystą wodą
- w celu neutralizacji, przy ostatecznym płukaniu do wody dodać trochę octu. Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne

| Indeks   | Model  | Waga<br>kg |
|----------|--------|------------|
| 00001512 | RM - G | 2x 5       |





**DOC - 1+** **959,-**

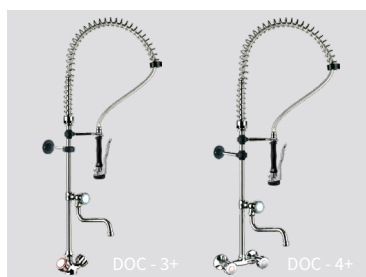
**Spryskiwacz z baterią stołową**

**DOC - 2+** **989,-**

**Spryskiwacz z baterią ścienną**

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm    | Waga<br>kg | Zastosowanie    | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|------------------|------------|-----------------|-------------------|
| 00027194 | DOC - 1+ | 150 x 420 x 1100 | 6          | bateria stołowa | 959,-             |
| 00027195 | DOC - 2+ | 150 x 420 x 1100 | 6          | bateria ścienna | 989,-             |



**DOC - 3+** **1 159,-**

**Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką**

**DOC - 4+** **1 189,-**

**Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką**

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm    | Waga<br>kg | Zastosowanie              | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|------------------|------------|---------------------------|-------------------|
| 00027196 | DOC - 3+ | 150 x 420 x 1100 | 5          | bateria stołowa + wylewka | 1 159,-           |
| 00027197 | DOC - 4+ | 150 x 420 x 1100 | 5          | bateria ścienna + wylewka | 1 189,-           |



**DOC - 4/B+** **1 289,-**

**Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką**

- podwójna bateria stołowa zapewniająca stabilniejsze mocowanie
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria - rozstaw 155 mm

| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm    | Waga<br>kg | Zastosowanie              |
|----------|------------|------------------|------------|---------------------------|
| 00027198 | DOC - 4/B+ | 150 x 420 x 1100 | 9,5        | bateria stołowa + wylewka |



**DOC - 1 PL****899,-****Spryskiwacz Profi line z baterią stołową**

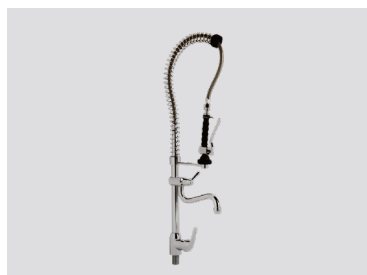
- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria

| Indeks   | Model      | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|------------|-------------------|
| 00007468 | DOC - 1 PL | 6          | 899,-             |

**DOC - 3 PL****1 169,-****Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką****DOC - 4 PL****1 199,-****Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną i wylewką**

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

| Indeks   | Model      | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|------------|-------------------|
| 00007467 | DOC - 3 PL | 5          | 1 169,-           |
| 00007470 | DOC - 4 PL | 5          | 1 199,-           |

**DOC - 6****1 579,-****Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem**

- bateria stojąca kolumnowa ze spryskiwaczem
- sterowanie dźwigniowe
- mocowanie do stołu
- wylewka
- uchwyt spryskiwacza

**WYPOSAŻENIE DODATKOWE:**

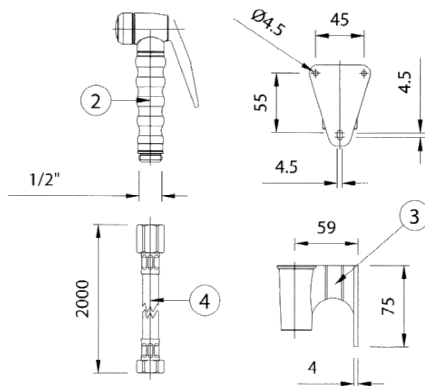
- mocowanie do ściany

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm    | Waga<br>kg | Zastosowanie    |
|----------|---------|------------------|------------|-----------------|
| 00001226 | DOC - 6 | 150 x 420 x 1000 | 5          | bateria stołowa |

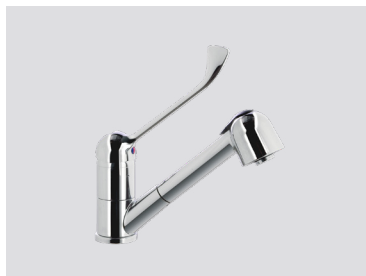
| Indeks   | Opis                | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------------|-------------------|
| 00010842 | mocowanie do ściany | 109,-             |

**DL - 1****299,-****Spryskiwacz do mycia pieca**

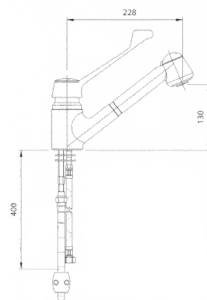
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- spryskiwacz do mycia pieców konwekcyjno-parowych
- uchwyt do montażu z tworzywa sztucznego
- nierdzewny wąż ciśnieniowy - 2 m



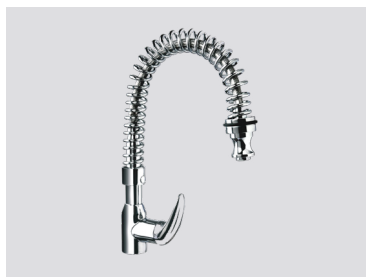
| Indeks   | Model  |
|----------|--------|
| 00001231 | DL - 1 |

**BATERIE****BSV-1****859,-****Bateria z prysznicem**

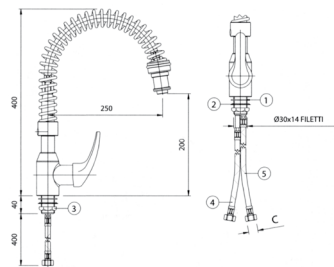
- sterowanie dźwigniowe
- wyciągany spryskiwacz 150 cm
- przyłącze 3/8"
- przewód przyłączeniowy 40 cm



| Indeks   | Model |
|----------|-------|
| 00001241 | BSV-1 |

**BSP****Bateria z giętkim kranem**

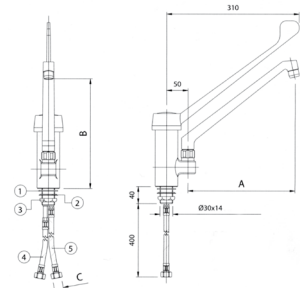
- sterowanie dźwigniowe
- giętki kran
- przyłącze 3/8"
- wąż przyłączeniowy 40 cm

**959,-**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm  |
|----------|-------|----------------|
| 00001239 | BSP   | 40 x 300 x 400 |

**BLP****Bateria z długą dźwignią**

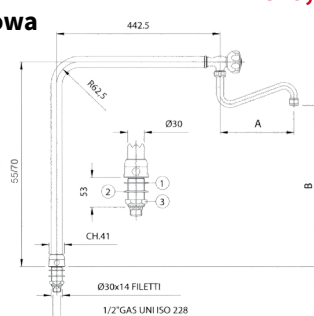
- sterowanie dźwigniowe
- przyłącze 3/8"
- wąż przyłączeniowy 40 cm

**589,-**

| Indeks   | Model |
|----------|-------|
| 00001240 | BLP   |

**RN - 70****Bateria stojąca kolumnowa**

- wysokość ramienia 70 cm
- obrotowa kolumna
- obrotowa wylewka
- przyłącze 1/2"
- mocowanie do płyty stołu o grubości do 45 mm
- ramię A = 200 mm, B = 580 cm

**849,-**

| Indeks   | Model   |
|----------|---------|
| 00001243 | RN - 70 |



### C-1001 Kosz do zmywarki

54,-

- wykonany z polipropylenu
- możliwość składowania pionowego
- uchwyty ułatwiające przenoszenie
- specjalna perforacja ułatwiająca mycie i suszenie szkła i talerzy

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>szt. | Zastosowanie      | Ø szklanki<br>cm | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|-----------------|-------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| 00000158 | C - 1001 | 500 x 500 x 108 |                   | uniwersalny       |                  | 54,-              |
| 00000159 | C - 1002 | 500 x 500 x 108 |                   | sztuczce          |                  | 54,-              |
| 00000160 | C - 1003 | 500 x 500 x 108 |                   | talerze           |                  | 54,-              |
| 00000157 | C - 1004 | 500 x 500 x 108 |                   | talerze, tace, GN |                  | 54,-              |
| 00000163 | C - 1009 | 500 x 500 x 108 | 9                 | szklanki          | 14,9             | 56,-              |
| 00000164 | C - 1016 | 500 x 500 x 108 | 16                | szklanki          | 11               | 61,-              |
| 00000162 | C - 1025 | 500 x 500 x 108 | 25                | szklanki          | 8,7              | 64,-              |
| 00000161 | C - 1036 | 500 x 500 x 108 | 36                | szklanki          | 7,2              | 69,-              |
| 00000165 | C - 1049 | 500 x 500 x 108 | 49                | szklanki          | 6,1              | 72,-              |



C - 1001



C - 1002



C - 1003



C - 1004



C - 1009



C - 1016



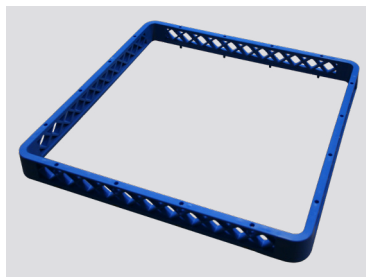
C - 1025



C - 1036



C - 1049

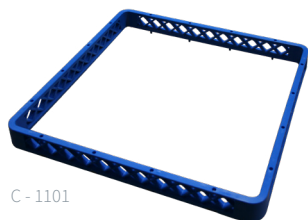


### C-1101 Nadstawka

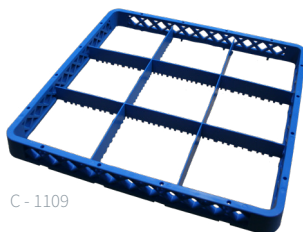
- wykonana z polipropylenu
- zwiększają wysokość kosza o 4 cm

30,-

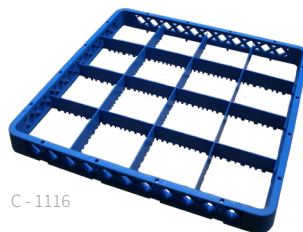
| Indeks   | Model    | Wymiary mm     | Pojemność szt. | Zastosowanie | Ø szklanki cm | Cena netto PLN |
|----------|----------|----------------|----------------|--------------|---------------|----------------|
| 00000167 | C - 1101 | 500 x 500 x 42 |                | uniwersalna  |               | 30,-           |
| 00000168 | C - 1109 | 500 x 500 x 42 | 9              | szklanki     | 14,9          | 31,-           |
| 00000169 | C - 1116 | 500 x 500 x 42 | 16             | szklanki     | 11            | 31,-           |
| 00000170 | C - 1125 | 500 x 500 x 42 | 25             | szklanki     | 8,7           | 32,-           |
| 00000171 | C - 1136 | 500 x 500 x 42 | 36             | szklanki     | 7,2           | 32,-           |
| 00000172 | C - 1149 | 500 x 500 x 42 | 49             | szklanki     | 6,1           | 34,-           |



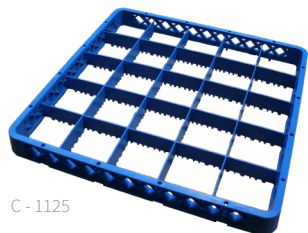
C - 1101



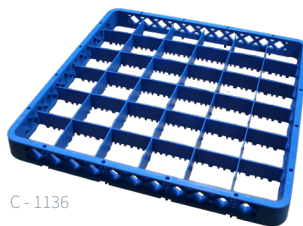
C - 1109



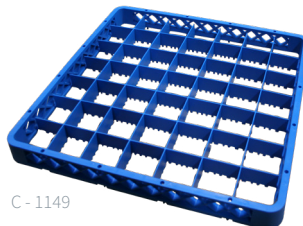
C - 1116



C - 1125



C - 1136



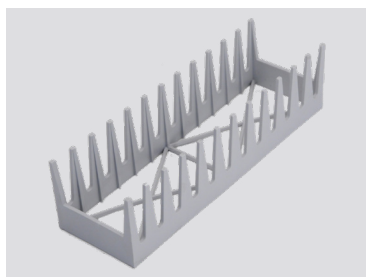
C - 1149

**C-1308****Pojemnik na sztućce**

- wykonany z tworzywa
- podzielony na 8 sekcji
- posiada uchwyty boczne

**37,-**

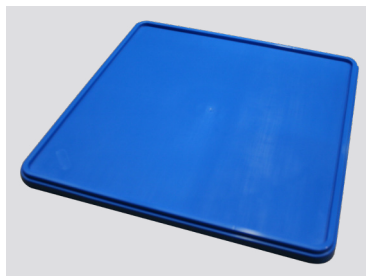
| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   |
|----------|--------|-----------------|
| 00000166 | C-1308 | 430 x 206 x 150 |

**DT - 1****Uchwyt na talerzyki**

- wykonany z polipropylenu
- pojemność 12 talerzyków
- dodatkowy stojak do talerzyków do umieszczenia w koszu zmywarki
- może służyć jako ociekacz lub do wygodnego przechowywania talerzyków w szafce

**89,-**

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm |
|----------|--------|---------------|
| 00000180 | DT - 1 | 295 x 90 x 75 |

**C-1200****Pokrywa kosza**

- wykonana z polipropylenu

**44,-**

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm  |
|----------|--------|----------------|
| 00000173 | C-1200 | 500 x 500 x 20 |

**C - 1122****Wózek na kosze**

- 2x kółko z hamulcem
- 2x kółko bez hamulca
- średnica kółka 10 cm
- wysokość rączki od podłogi 92 cm
- dla koszy z tworzywa 50 x 50 cm

**399,-**

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   |  |
|----------|----------|-----------------|--|
| 00000174 | C - 1122 | 550 x 550 x 920 |  |

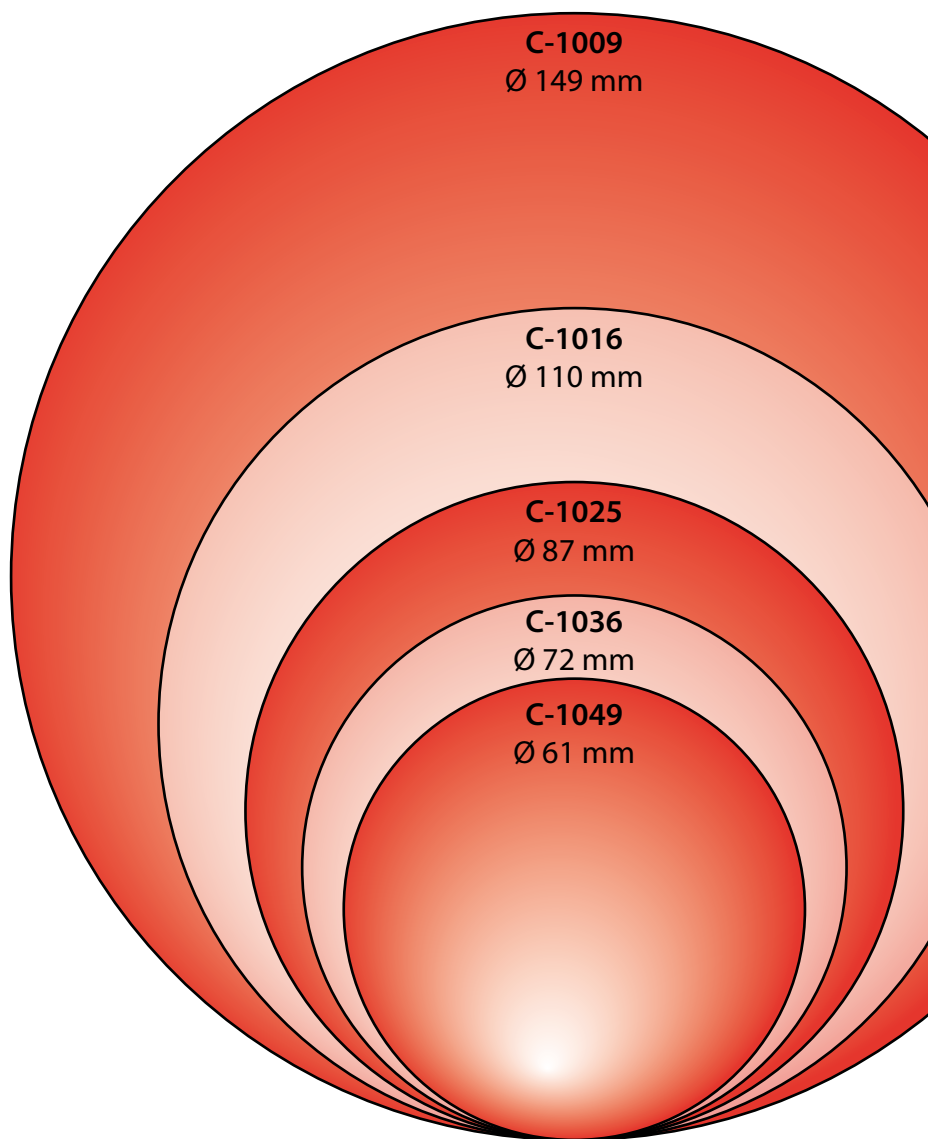
**KO - 50****Kosz na odpady**

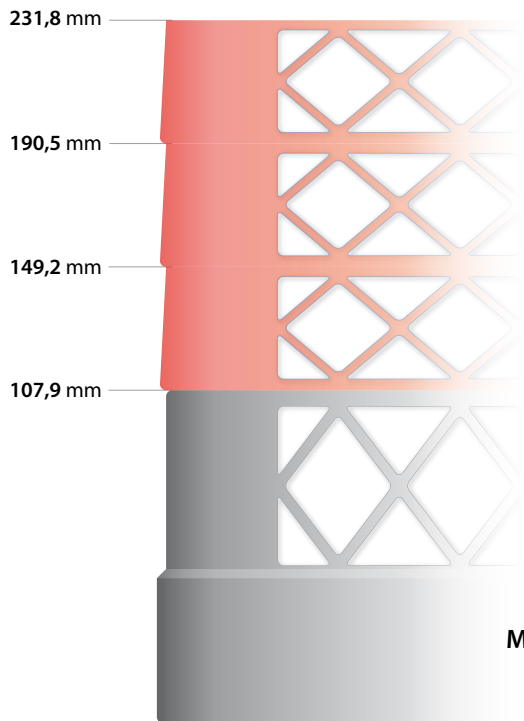
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 kółka
- pokrywa z uchwytem

**719,-**

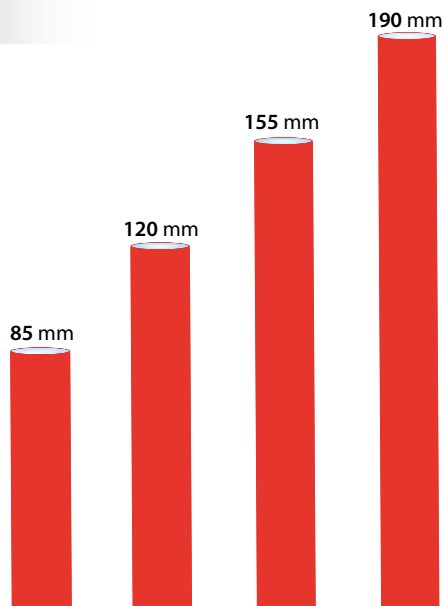
| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |  |
|----------|---------|---------------|----------------|-------------------|--|
| 00000175 | KO - 50 | Ø 435 x 610   | 50             | 719,-             |  |
| 00000176 | KO - 75 | Ø 530 x 610   | 75             | 769,-             |  |
| 00000177 | KO - 90 | Ø 530 x 680   | 90             | 839,-             |  |







Maksymalna wysokość szklanek



**EVO 100****3 799,-****Młynek koloidalny****EVO 200****4 449,-****Młynek koloidalny**

- model przystosowany do większych obciążeń
- pełne wyciszenie komory rozdrabniającej
- elastyczne zawieszenie młynka
- cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonane są ze stali nierdzewnej
- nowy typ tarczy z podwójnym stopniem rozdrabniania
- obroty: 1420 / min
- wyłącznik pneumatyczny w zestawie

**Model EVO 200:**

- posiada wzmacniacz mocy wraz z mikroprocesorem

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Zasilanie el.<br>V/Hz | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|---------------|-----------------------|-----------|------------|-------------------|
| 00007341 | EVO 100 | Ø 205 x 312   | 230 V / 50 Hz         | 0,7       | 8,8        | 3 799,-           |
| 00007342 | EVO 200 | Ø 234 x 344   | 230 V / 50 Hz         | 0,75      | 11,6       | 4 449,-           |

**LC 50****7 499,-****Młynek koloidalny**

- model półprzemysłowy do pracy w przemyśle gastronomicznym
- przystosowany do długiego okresu pracy
- jednofazowy silnik indukcyjny „Dura Drive” o mocy 0,50 KM
- dwa kierunki rozdrabniania (obroty silnika lewe i prawe), podnoszące niezawodność działania
- komora rozdrabniania oraz elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej
- chromowo-niklowe wirujące kulaki rozdrabniające
- duża komora rozdrabniania
- termiczny bezpiecznik przeciążeniowy
- wewnątrz górnej części korpusu rozdrabniacza pokryte jest warstwą ochronną, zabezpieczającą przed niszczącym działaniem detergentów
- samosmarujące łożyska ślizgowe
- zaciskowy uchwyt mocujący „Quick Lock”
- korek komory zlewu wykonany ze stali nierdzewnej
- polerowana tuleja mocująca z kołnierzem wykonana ze stali nierdzewnej
- obroty: 1425 / min

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Zasilanie el.<br>V/Hz | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|---------------|----------------|-----------------------|-----------|------------|
| 00007343 | LC 50 | Ø 225 x 362   | 1,705          | 230 V / 50 Hz         | 0,75      | 15         |

# Uzdatnianie wody

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Zmiękczacze automatyczne    | 215 |
| Zmiękczacze przepływowe     | 219 |
| Systemy filtracyjne         | 220 |
| Systemy filtracyjne - Brita | 222 |
| Systemy odsalania wody      | 226 |
| System odwróconej osmozy    | 227 |
| Akcesoria                   | 228 |



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

## Zmiękczacze wody



- podłączone do zmywarek, ekspresów do kawy lub pieców konwekcyjno-parowych, przedłużają żywotność urządzeń
- usuwają z wody niepożądane minerały
- regeneracja wyłącznie za pomocą soli
- w wybranych modelach możliwa regeneracja podczas pracy
- w wybranych modelach regeneracja automatyczna

**J - 8M****1 149,-****Zmiękcacz półautomatyczny**

- zmiękcza wodę w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

**REGENERACJA**

- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- regeneracja półautomatyczna - wystarczy nacisnąć przycisk, a regeneracja nastąpi automatycznie. Po zakończeniu regeneracji system wróci do zmiękczenia wody.
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji nie podaje wody

|                                                      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]* | 1500        |
| temperatura maksymalna wody [°C]                     | < 40        |
| zużycie soli [kg]                                    | 0,7         |
| zbiornik soli [kg]                                   | 15          |
| ilość złoża [litry]                                  | 5           |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                  | 0 - 20 / 35 |
| ciśnienie robocze [bar]                              | 1,5 - 6,0   |
| średnica przyłącza [cal]                             | 3/4         |

\*przy twardości wody 10 °d

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                              |
|----------|--------|-----------------|--------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00024065 | J - 8M | 260 x 390 x 565 | 230 V / 50 Hz      | 9       | <br>230/1N |

**R - 8B****1 399,-****Zmiękcacz automatyczny**

- zmiękcza wodę w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

**REGENERACJA**

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

**OPCJONALNIE**

- mieszać wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

|                                                      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]* | 1500        |
| temperatura maksymalna wody [°C]                     | < 40        |
| zużycie soli [kg]                                    | 0,7         |
| zbiornik soli [kg]                                   | 20          |
| ilość złoża [litry]                                  | 5           |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                  | 0 - 20 / 75 |
| ciśnienie robocze [bar]                              | 1,5 - 6,0   |
| średnica przyłącza [cal]                             | 3/4         |

\*przy twardości wody 10 °d

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Waga kg |                     |                                                                                                |
|----------|--------|-----------------|---------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00025809 | R - 8B | 455 x 233 x 540 | 9       | <b>BAR</b><br>2 - 8 | <br>230/1N |

**R - 8M****1 799,-****Zmiękczacz automatyczny**

- zmiękcza wodę w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

**REGENERACJA**

- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- regeneracja automatyczna mieszana - czasowo-objętościowa, następuje po zużyciu zadanej ilości wody o ustawionej godzinie lub po upływie zaprogramowanej ilości dni
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

|                                                      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]* | 1500        |
| temperatura maksymalna wody [°C]                     | < 40        |
| zużycie soli [kg]                                    | 0,7         |
| zbiornik soli [kg]                                   | 15          |
| ilość złoża [litry]                                  | 5           |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                  | 0 - 20 / 35 |
| ciśnienie robocze [bar]                              | 1,5 - 6,0   |
| średnica przyłącza [cal]                             | 3/4         |

\*przy twardości wody 10 °d

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz | Waga kg |                                                                                              |
|----------|--------|-----------------|--------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00024066 | R - 8M | 260 x 390 x 630 | 230 V / 50 Hz      | 9       | <br>230/1N |

**RV - 8****1 949,-****Zmiękczacz automatyczny**

- zmiękcza wodę w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

**REGENERACJA**

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m³ wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

**W STANDARDZIE**

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]* | 1500          |
| temperatura maksymalna wody [°C]                     | < 40          |
| zużycie soli [kg]                                    | 0,7           |
| zbiornik soli [kg]                                   | 20            |
| ilość złoża [litry]                                  | 5             |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                  | 1,8 - 20 / 75 |
| ciśnienie robocze [bar]                              | 1,5 - 6,0     |
| średnica przyłącza [cal]                             | 3/4           |

\*przy twardości wody 10 °d

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Waga kg |                                              |
|----------|--------|-----------------|---------|----------------------------------------------|
| 00010624 | RV - 8 | 495 x 233 x 540 | 9       | Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi. |

**R - 10****1 989,-****Zmiękczac automatyczny**

- zmiękcza wodę w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

**REGENERACJA**

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

**OPCJONALNIE**

- mieszać wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

|                                                      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]* | 2400        |
| temperatura maksymalna wody [°C]                     | < 40        |
| zużycie soli [kg]                                    | 1,2         |
| zbiornik soli [kg]                                   | 20          |
| ilość złoza [litry]                                  | 8           |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                  | 0 - 30 / 75 |
| ciśnienie robocze [bar]                              | 1,5 - 6,0   |
| średnica przyłącza [cal]                             | 3/4         |

\*przy twardości wody 10 °d

| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Waga kg |
|----------|--------|-----------------|---------|
| 00010627 | R - 10 | 480 x 275 x 535 | 12      |

**RV - 50****3 679,-****Zmiękczac automatyczny**

- zmiękcza wodę w zmywarkach do naczyń i tunelowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- elegancki, wydajny, bezobsługowy
- prosta i trwała konstrukcja

**REGENERACJA**

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m³ wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

**W STANDARDZIE**

- mieszać wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]* | 9000          |
| temperatura maksymalna wody [°C]                     | < 40          |
| zużycie soli [kg]                                    | 4,5           |
| zbiornik soli [kg]                                   | 75            |
| ilość złoza [litry]                                  | 30            |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                  | 1,8 - 40 / 75 |
| ciśnienie robocze [bar]                              | 1,5 - 6,0     |
| średnica przyłącza [cal]                             | 3/4; 1        |

\*przy twardości wody 10 °d

| Indeks   | Model   | Wymiary mm       | Waga kg |
|----------|---------|------------------|---------|
| 00008739 | RV - 50 | 510 x 360 x 1140 | 35      |

Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi.

**REDFOX®**



**R - 12 HW****4 999,-****Zmiękczonec automatyczny do ciepłej wody**

- zmiękcza ciepłą wodę w zmywarkach do naczyń i tunelowych oraz piecach konwekcyjno-parowych
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

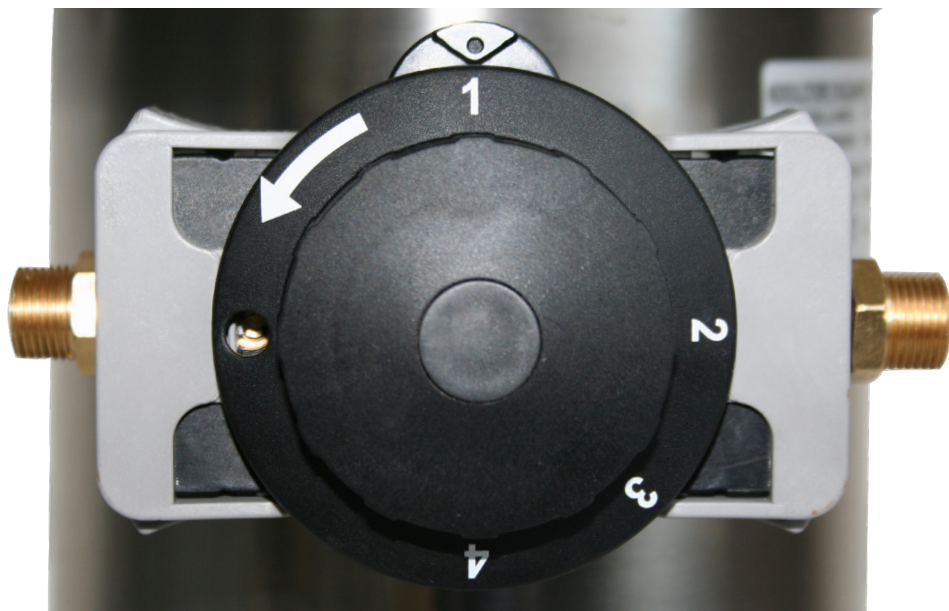
**REGENERACJA**

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

|                                                      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]* | 2700        |
| temperatura maksymalna wody [°C]                     | < 65        |
| zużycie soli [kg]                                    | 1,4         |
| zbiornik soli [kg]                                   | 32          |
| ilość złoża [litry]                                  | 9           |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                  | 0 - 30 / 75 |
| ciśnienie robocze [bar]                              | 1,5 - 6,0   |
| średnica przyłącza [cal]                             | 3/4         |

\*przy twardości wody 10 °d

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Waga<br>kg |
|----------|-----------|-----------------|------------|
| 00010629 | R - 12 HW | 440 x 270 x 620 | 15         |



**LT - 8****389,-****Zmiękczac do wody**

- zmiękcza wodę w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|---------------|----------------|------------|-------------------|
| 00000735 | LT - 8  | Ø 190 x 415   | 8              | 7,5        | 389,-             |
| 00000732 | LT - 12 | Ø 190 x 515   | 12             | 9,5        | 449,-             |
| 00000733 | LT - 16 | Ø 190 x 615   | 16             | 12         | 529,-             |
| 00000734 | LT - 20 | Ø 190 x 915   | 20             | 19         | 649,-             |

**LTP - 08****449,-****Zmiękczac z bypassem**

- zmiękcza wodę w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

**BY-PASS:**

- podczas procesu regeneracji możliwa jest praca podłączonego urządzenia

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|----------|---------------|----------------|------------|-------------------|
| 00000741 | LTP - 08 | Ø 190 x 415   | 8              | 8          | 449,-             |
| 00000742 | LTP - 12 | Ø 190 x 515   | 12             | 10         | 509,-             |
| 00000743 | LTP - 16 | Ø 190 x 615   | 16             | 13         | 589,-             |
| 00000745 | LTP - 20 | Ø 190 x 915   | 20             | 19         | 699,-             |



| Indeks               | Oznaczenie  | Rodzaj                       | Ilość uzdatnionej wody w zależności od jej twardości [l/h] |       |      |      |      |
|----------------------|-------------|------------------------------|------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|
|                      |             |                              | 10°                                                        | 15°   | 20°  | 30°  | 40°  |
| 00024065             | J - 8M      | półautomatyczny              | 1500                                                       | 1000  | 750  | 500  | 375  |
| 00025809<br>00024066 | R-8B / R-8M | automatyczny                 | 1500                                                       | 1000  | 750  | 500  | 375  |
| 00010624             | RV - 8      | automatyczny                 | 1500                                                       | 1000  | 750  | 500  | 375  |
| 00010627             | R - 10      | automatyczny                 | 2400                                                       | 1600  | 1200 | 800  | 600  |
| 00008739             | RV - 50     | automatyczny                 | 9000                                                       | 6000  | 4500 | 3000 | 2250 |
| 00010629             | R - 12 HW   | automatyczny do ciepłej wody | 2700                                                       | 1800  | 1350 | 900  | 675  |
|                      |             |                              | 11°                                                        | 16,5° | 22°  | 33°  | 44°  |
| 00000735             | LT - 8      | przepływowy                  | 1200                                                       | 1000  | 900  | 700  | 500  |
| 00000732             | LT - 12     | przepływowy                  | 1900                                                       | 1500  | 1350 | 1050 | 750  |
| 00000733             | LT - 16     | przepływowy                  | 2500                                                       | 2100  | 1800 | 1400 | 1000 |
| 00000734             | LT - 20     | przepływowy                  | 3500                                                       | 3000  | 2600 | 2100 | 1500 |
| 00000741             | LTP - 8     | przepływowy z bypassem       | 1200                                                       | 1000  | 900  | 700  | 500  |
| 00000742             | LTP - 12    | przepływowy z bypassem       | 1900                                                       | 1500  | 1350 | 1050 | 750  |
| 00000743             | LTP - 16    | przepływowy z bypassem       | 2500                                                       | 2100  | 1800 | 1400 | 1000 |
| 00000745             | LTP - 20    | przepływowy z bypassem       | 3500                                                       | 3000  | 2600 | 2100 | 1500 |

## SYSTEMY FILTRACYJNE

**RM CUBE****349,-****System filtracyjny do kostkarek**

Filtr przeznaczony jest głównie do uzdatniania wody do produkcji lodu oraz przeznaczonej do picia.

Czterostopniowy proces uzdatniania wody nadaje jej unikalne właściwości oraz przyjemny smak, pozostawiając zarazem potrzebne minerały.

**CZTEROSTOPNIOWE OCZYSZCZANIE WODY:**

- usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych
- zredukowanie powstawania osadów kamienia poprzez zastosowanie czynnika antykamiennego
- usunięcie chloru, związków organicznych i innych substancji pogarszających smak i zapach wody
- zapobieganie rozwojowi bakterii i glonów

**UWAGA!**

Czynnik antykamieny powoduje wiązanie jonów wapnia i magnezu zapobiegając powstawaniu osadów mających kontakt z wodą do 60°C

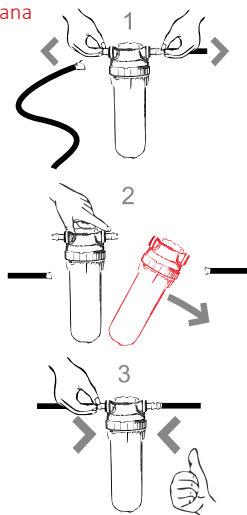
|                                                                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 DH (stopnie niemieckie) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l [litry] | 60 000 |
| nominalne natężenie przepływu [l/min]                                                                                            | 0 - 8  |
| średnica przyłącza [cal]                                                                                                         | 3/4    |

| Indeks   | Model   | Wymiary mm |
|----------|---------|------------|
| 00016379 | RM CUBE | 120 x 310  |



|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| wydajność przy 10° KH [litry] | 1600     |
| wydajność przy 15° KH [litry] | 1066     |
| wydajność przy 20° KH [litry] | 800      |
| średnica przyłącza [cal]      | 3/8, 1/2 |

### Wymiana filtra



## RM PURE

### System filtracyjny

Dzięki współpracy pomiędzy specjalistami ds. filtracji wody oraz ekspertami w dziedzinie parzenia kawy, powstała specjalna linia produktów przeznaczonych specjalnie dla ekspresów do kawy, maszyn vendingowych oraz małych pieców piekarniczych i konwekcyjno-parowych

- innowacyjna technologia
- odpowiednie dla każdego rodzaju automatów vendingowych oraz ekspresów do kawy
- najwyższa jakość nawet w najdrobniejszych detalach

### POPRAWA JAKOŚCI WODY:

- usuwanie związków wapnia i magnezu (tzw. twardości węglanowej), co zapobiega przed osadzaniem się kamienia, który może uszkodzić urządzenia lub pogorszyć jakość napojów
- stała jakość wody podczas całej żywotności filtra (5 - 7 °KH)
- poprawa jakości napojów
- nie wymaga użycia mieszacza wody/bypassa

### OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY:

- wydłuża żywotność urządzeń
- chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniża koszty serwisowania
- wysoka wydajność
- zwiększa trwałość urządzeń

### ŁATWOŚĆ W OBSŁUDZE:

- prosta instalacja i obsługa
- brak wycieków wody
- bezpieczny i łatwy do wymiany

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   |
|----------|---------|-----------------|
| 00010630 | RM PURE | 130 x 210 x 340 |





## Purity 450 Steam

1 999,-

### System filtracyjny Purity 450 Steam

WPS - 450

539,-

### Wkład wymienny do Purity 450 Steam

PURITY Steam usuwa jony wapnia i magnezu z wody wodociągowej w trakcie jej przepływu przez wymiennik jonowy. Ponadto materiał filtracyjny wiąże metale, np. ołów i miedź, a także redukuje zanieczyszczenia organiczne oraz substancje wpływające na smak i aromat. Zwiększony przepływ i ograniczone spadki ciśnienia umożliwiają sprawną pracę nawet większych pieców i urządzeń do gotowania na parze.

#### KORZYŚCI:

- pełny smak potraw i ochrona urządzeń do ich wypiekania
- doskonały wygląd pieczywa, ryb, mięsa i warzyw
- wysoka wydajność przy skutecznej redukcji osadów wapiennych
- dłuższa żywotność wąskich dysz parowych
- zapobieganie korozji szkła na szybach urządzeń
- regulacja obciążenia dostosowana specjalnie do różnych urządzeń do gotowania na parze i pieców
- lepsza wydajność przepływu wynosząca nawet 500 l/h przy spadku ciśnienia o 1 bar
- możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją do zmiękczenia wody

|                                                                         |                     |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (pozycja obejścia 1) [litry] | 3 680               |
| maksymalne ciśnienie robocze [bar]                                      | 6,9                 |
| temperatura maksymalna wody [°C]                                        | 4 - 30              |
| przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]                            | max. 500            |
| przepływ znamionowy [l/h]                                               | max. 120            |
| spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]                      | max. 0,36           |
| średnica przyłącza (we/wy) [cal]                                        | 1; 3/4              |
| położenie robocze                                                       | poziome lub pionowe |

| Indeks   | Model            | Wymiary mm  | Opis2   | Cena netto PLN |
|----------|------------------|-------------|---------|----------------|
| 00008737 | Purity 450 Steam | Ø 250 x 410 | komplet | 1 999,-        |
| 00008738 | WPS - 450        |             | wkład   | 539,-          |

## Systemowa technologia filtracji

### 1. Filtracja wstępna

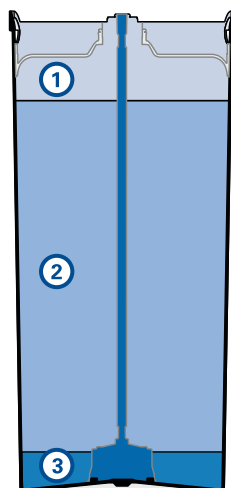
Filtr mechaniczny w postaci włókna filtracyjnego na wejściu wody skutecznie zatrzymuje duże cząstki, a dzięki powierzchniowemu rozprowadzaniu wody zapewnia wysoki stopień wykorzystania znajdującego się z nim elementu filtracyjnego – niezależnie od wartości natężenia przepływu wody i skoków ciśnienia.

### 2. Redukcja twardości węglanowej

Ta część filtra redukuje twardość węglanową, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych. Zintegrowany filtr z węglem aktywnym obniża zawartość chloru, jego związków i substancji organicznych. Do filtrowanej wody nie przedostają się niepożądane substancje smakowe i zapachowe.

### 3. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.





## Purity 1200 Clean

**3 449,-**

### System filtracyjny Purity 1200 Clean

Indywidualnie dopasowane złoża filtracyjne usuwają z wody wodociągowej jony tworzące osady wapienne. Częściową demineralizację stosuje się w sytuacjach, gdy twardość węglanowa wody jest za wysoka, a dodatkowa zawartość minerałów w wodzie wodociągowej nie jest potrzebna. W celu sprawdzenia zawartości minerałów w wodzie po dekarbonizacji mierzy się przewodność ( $\mu\text{S}/\text{cm}$ ).

#### KORZYŚCI:

- plamy i smugi nie mają żadnych szans
- nieskazitelnie czyste szklanki, białe naczynia i sztućce bez konieczności ich polerowania
- dłuższa praca urządzeń bez zakłóceń, dzięki zabezpieczeniu ich przed osadami wapiennymi
- znaczna redukcja kosztów napraw i dodatkowych nakładów na konserwację
- łatwa obsługa dzięki systemowi wymiany wkładu w filtrach PURITY
- system filtracji zaprojektowany do zastosowań z ciepłą wodą (do 60°C)

|                                                                  |                     |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|
| wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (obejście 0%) [litry] | 12 000              |
| maksymalne ciśnienie robocze [bar]                               | 6                   |
| temperatura maksymalna wody [°C]                                 | 4 - 60              |
| przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]                     | max. 850            |
| przepływ znamionowy [l/h]                                        | max. 300            |
| spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]               | max. 0,45           |
| średnica przyłącza (we/wy) [cal]                                 | 1; 3/4              |
| położenie robocze                                                | poziome lub pionowe |

| Indeks   | Model             | Wymiary mm  | Opis2   | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|-------------|---------|----------------|
| 00006008 | Purity 1200 Clean | Ø 290 x 550 | komplet | 3 449,-        |
| 00006009 | WPC - 1200        |             | wkład   | 839,-          |





## Filtr Brita Purity C Quell ST

249,-

Wkłady filtracyjne PURITY C Quell ST zaprojektowano specjalnie z myślą o zastosowaniu w lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych i w urządzeniach vendingowych. Obniżają twardość węglanową wody pitnej, znacząco zmniejszając w ten sposób ryzyko powstawania osadów wapiennych w podłączonym urządzeniu końcowym. Wiążą również jony metali, takich jak ołów lub miedź. Filtr redukuje substancje zakłócające smak i aromat (na przykład pozostałości chloru) zarówno w filtrowanej wodzie, jak i w wodzie z obejścia.

### KORZYŚCI:

- stała jakość wody do wielu zastosowań.
- skuteczne zapobieganie odkładaniu się kamienia co oznacza znaczne zmniejszenie ilości usterek oraz kosztów napraw i serwisu
- usuwanie niepożądanych substancji smakowych i zapachowych z filtrowanej wody (także z wody z obejścia) w celu uzyskania doskonałej jakości produktu końcowego
- koncepcja jednej głowicy pasującej do wszystkich filtrów z rodziny PURITY C z możliwością dokonania ustawień poszczególnych głowic dopasowanych do indywidualnych potrzeb
- prosty system wymiany wkładu z innowacyjną dźwignią blokującą, która zapewnia odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania
- zintegrowany zawór płukania oraz wejście i wyjście wody umiejscowione z jednej strony głowicy mają istotny wpływ na oszczędność miejsca i obsługę filtra

|                                                                         | PC 50                         | PC 150 | PC 300 | PC 500 |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|--------|--------|
| wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 30%) [litry] | 831                           | 2 086  | 3 464  | 5 889  |
| wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 0%) [litry]  | 600                           | 1 505  | 2 500  | 4 250  |
| maksymalne ciśnienie robocze [bar]                                      | 8,6                           |        |        |        |
| temperatura maksymalna wody [°C]                                        | 4 - 30                        |        |        |        |
| przepływ znamionowy [l/h]                                               | 60                            |        |        | 100    |
| spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]                      | 0,25                          |        |        | 0,5    |
| średnica przyłącza (we/wy) [cal]                                        | 3/8 lub John Guest 8 mm (JG8) |        |        |        |
| położenie robocze                                                       | poziome lub pionowe           |        |        |        |

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Cena netto PLN |
|----------|------------|-----------------|----------------|
| 00016367 | PC 50 QST  | 119 x 108 x 265 | 249,-          |
| 00016368 | PC 150 QST | 117 x 104 x 417 | 349,-          |
| 00006005 | PC 300 QST | 125 x 119 x 464 | 499,-          |
| 00016369 | PC 500 QST | 149 x 149 x 553 | 779,-          |

### Systemowa technologia filtracji

#### 1. Filtracja wstępna

Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe.

#### 2. Redukcja twardości węglanowej

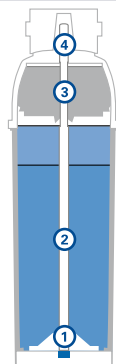
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych.

#### 3. Filtracja węglem aktywnym

Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat.

#### 4. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.





**GPC****159,-****Głowica uniwersalna by-pass do Purity C**

Głowice BRITA Professional, z możliwością różnych przyłączy i ustawień obejścia, stanowią bazę szerokiej oferty filtrów wymiennych PURITY C.

W naszej ofercie posiadamy głowice filtra ze zmiennym ustawieniem obejścia od 0 – 70% oraz ze stałym, fabrycznie ustawionym obejściem 0 lub 30% (istnieje możliwość wyboru przyłącza głowicy: 3/8" lub szybkozłączki).

Gwarantuje to optymalną jakość wody do każdego zastosowania (ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe, piekarniki, piece konwekcyjno-parowe i dystrybutory wody).

**KORZYŚCI:**

- koncepcja jednej głowicy dla wszystkich wkładów PURITY C
- różne wersje głowic dostosowane do indywidualnych potrzeb
- łatwa obsługa dzięki systemowi szybkiej wymiany
- innowacyjny uchwyt blokujący zapewniający bezpieczną blokadę
- oszczędność miejsca podczas montażu dzięki umieszczeniu dopływu i odpływu wody po jednej stronie głowicy filtra
- zintegrowany zawór płukania i odpowietrzania
- prosta obsługa funkcji płukania, wstępnego i odpowietrzania
- szybka i wygodna wymiana filtra bez użycia narzędzi
- odcięcie dopływu wody w przypadku braku wkładu

| Indeks   | Model    | Zastosowanie                                         | By-pass | Przyłącze | Cena netto PLN |  |
|----------|----------|------------------------------------------------------|---------|-----------|----------------|--|
| 00016366 | GPC - 0  | urządzenia do gotowania na parze, piece, chłodziarki | 0%      | JG8       | 159,-          |  |
| 00006006 | GPC - 30 | ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe              | 30%     | 3/8"      | 159,-          |  |



**FlowMeter 10-100A****399,-****Elektroniczny licznik przepływu**

- oblicza pozostałą wydajność filtra na podstawie pomiaru przepływu wody
- pozycja montażowa pozioma
- wbudowany wskaźnik wydajności

|                                             |                |
|---------------------------------------------|----------------|
| Wymiary wskaźnika [mm]                      | 62 x 50 x 17   |
| Wymiary czujnika [mm]                       | 81,5 x 43 x 46 |
| Zakres przepływu [l/h]                      | 10 - 100       |
| Odchylenie przepływu [%]                    | ± 5            |
| Ciśnienie robocze maks. [bar]               | 8              |
| Strata ciśnienia do 100 l/h przepływu [bar] | < 0,2          |
| Temperatura robocza/wody [°C]               | 4 - 30         |
| Długość przewodów maks. [m]                 | 1,5            |
| Złącze wejściowe z redukcją [cal]           | 1 x G 3/8      |
| Złącze wyjściowe [cal]                      | 1 x G 3/8      |

| Indeks   | Model             |
|----------|-------------------|
| 00006007 | FlowMeter 10-100A |

## SYSTEMY ODSALANIA WODY

**ODS - 817****1 699,-****System odsalania wody**

- stosowany do zmywarek i zmywarek do szkła
- gwarantuje lśniące i idealnie czyste szkło, sztućce i naczynia bez ręcznego polerowania
- w pełni chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniża koszt serwisowania urządzeń
- powoduje silniejsze działanie detergentów
- obniża zużycie detergentów o 40 - 60%
- obniża zużycie nabłyszczaczy o 70%
- wyposażony w blokady wysunięcia przyłączy

**OPCJA DODATKOWA:**

- licznik wody, który sygnalizuje wyczerpanie się złoża i konieczność wymiany żywicy

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry] | 1500      |
| temperatura maksymalna wody [°C]                    | < 40      |
| natężenie przepływu nom/max [l/min]                 | 0 - 15    |
| ciśnienie robocze [bar]                             | 0,5 - 6,0 |
| średnica przyłącza [cal]                            | 1/2 ; 3/4 |

| Indeks   | Model     | Wymiary mm |
|----------|-----------|------------|
| 00010522 | ODS - 817 | 530 x 214  |

**ZASADA DZIAŁANIA:**

Całkowite odsalanie jest procesem, który usuwa z wody wszystkie rozpuszczone w niej sole mineralne. Woda przepływa przez specjalną żywicę, która absorbuje na swojej powierzchni wszystkie jony. Jony dodatnie (kationy) przyłączają się do powierzchni Kationitu, a ujemne (aniony) do powierzchni Anionitu. W efekcie otrzymujemy doskonale oczyszczoną i odsoloną wodę. Po przepłynięciu określonej ilości wody zdolności odsalające żywicy zostaną wyczerpane. Należy wymienić zużytą żywicę na nową lub wymienić cały system na nowy.

**DF2.0****System odwróconej osmozy****7 999,-**

- wydajność ciągła 1.8 – 2.2 l/min
- ciśnienie wody zasilającej 3,0 - 6,0 bar

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW |
|----------|-------|-----------------|-----------|
| 00018846 | DF2.0 | 500 x 510 x 145 | 0,25      |

**Metoda odwróconej osmozy RO**

System pozwalający uzyskać najwyższy stopień oczyszczenia wody (usunięcie cząstek tak małych, jak pojedyncze jony). Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji, następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie sole mineralne i zanieczyszczenia. Czysta zdemineralizowana i dejonizowana woda kierowana jest do urządzenia a woda zawierająca zanieczyszczenia do kanalizacji.

Systemy RO znajdują zastosowanie przede wszystkim w zmywarkach oraz piecach konwekcyjno-parowych (bez bojlera). Oczyszczona woda w dużym stopniu wzmacnia działanie środka myjącego. Demineralizacja eliminuje możliwość wytrącania się osadów, co efektywnie rozwiązuje problem smug i zacieków szczególnie widocznych na szkle i sztućcach. Zastosowanie odwróconej osmozy pozwala zmniejszyć zużycie środków myjących o 60% oraz nabyśczać o 70%. Skutecznie chroni urządzenia przed wszelkimi osadami pochodzącymi z pary lub gorącej wody.

Dla urządzeń o zapotrzebowaniu na wodę wyższym niż wydajność systemu RO, montuje się kompatybilny zbiornik magazynujący oczyszczoną wodę. Dobór odpowiedniego systemu uzależniony jest przede wszystkim od jakości wody wodociągowej oraz zapotrzebowania zainstalowanych urządzeń. Jediną czynnością serwisową jest okresowa (około raz w roku) wymiana filtrów wstępnego oczyszczania.





### Żywica do LT - 1 L

29,-

#### Żywica do zmiękczaczy LT

- opakowanie 1 lub 25 litrów
- ilość żywicy potrzebną do zmiękczacza można znaleźć w jego instrukcji obsługi, np. LT - 8 = 5,8 l żywicy

| Indeks   | Model               | Pojemność<br>l | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------------------|----------------|-------------------|
| 00000819 | Żywica do LT - 1 L  | 1              | 29,-              |
| 00000818 | Żywica do LT - 25 L | 25             | 569,-             |



### Sól tabletkowa

69,-

#### Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg

| Indeks   | Model          | Waga<br>kg |
|----------|----------------|------------|
| 00005039 | Sól tabletkowa | 25         |



### Tester twardości wody

119,-

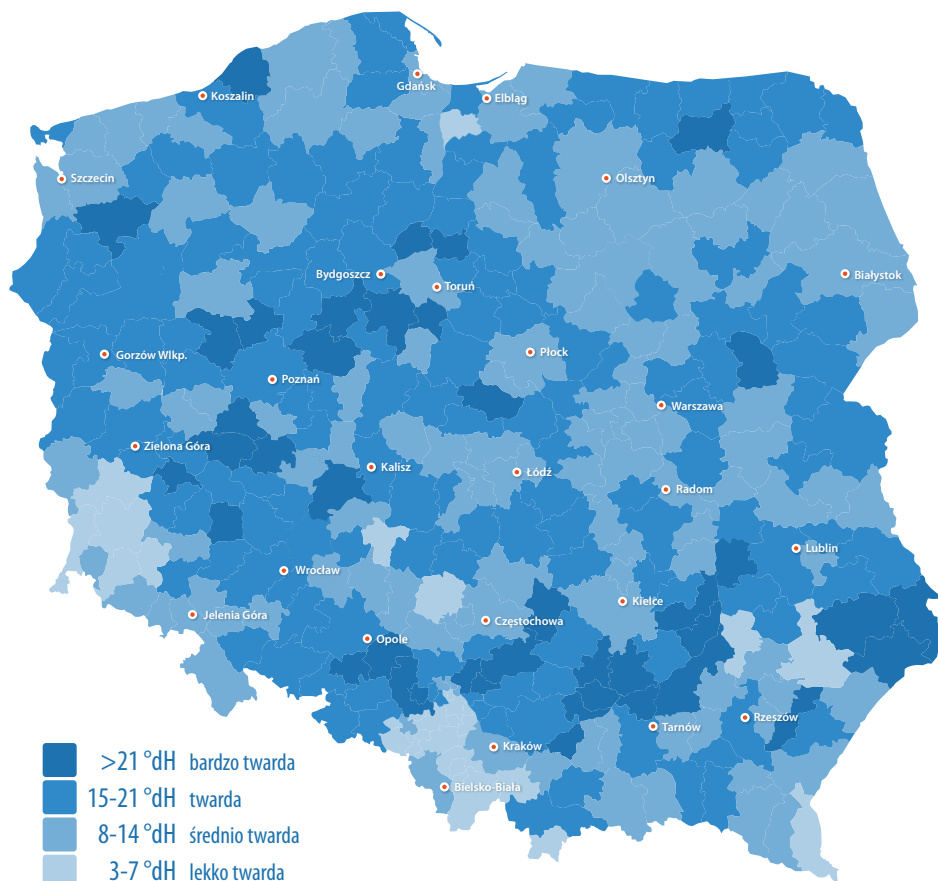
- pojemnik do testów
- 1 buteleczka z chemią

#### ZASTOSOWANIE

Test wykonuje się przez dozowanie chemii do testowanej wody w miarce (napętnionej do 5 lub 10 ml). Kropla zabarwi wodę najpierw na czerwono, następnie liczymy dozowane krople aż do zabarwienia wody na kolor zielony, według ilości kropli wyznaczamy twardość wody.

- 1 kropla = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 5 ml
- 2 krople = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 10 ml
- 1 °d = 1,8 °f = 1,25 °e

| Indeks   | Model                 |
|----------|-----------------------|
| 00000559 | Tester twardości wody |





# Pizzeria

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Piece do pizzy          | 233 |
| Torby do pizzy          | 243 |
| Torby termiczne         | 244 |
| Miksery spiralne        | 247 |
| Siatki i formy do pizzy | 250 |
| Noże krążkowe           | 251 |
| Łopaty do pizzy         | 251 |
| Szczotki ze skrobakiem  | 251 |



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

## Piece do pizzy



- przystosowane do różnorodnej obróbki cieplnej
- seria E - stworzona z myślą o specjalistycznych lokalach gastronomicznych, wydających większą ilość dań
- seria FP - przeznaczona do lokali wydających mniejsze ilości pizzy
- obie serie dostępne w wersji 1 lub 2-poziomowej
- możliwość zamówienia podstaw do poszczególnych modeli
- płyty szamotowe
- niezależne sterowanie każdej komory
- wybrane modele z kominkiem i termometrem



**E 4****Piec do pizzy 1-poziomowy****5 999,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Pojemność | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|-----------------|-----------|-----------|------------|
| 00006542 | E 4   | 975 x 835 x 412 | 4x 33     | 4,8       | 54,2       |

**E 6****Piec do pizzy 1-poziomowy****7 799,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm    | Pojemność | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|------------------|-----------|-----------|------------|
| 00006551 | E 6   | 975 x 1185 x 412 | 6x 33     | 7,2       | 93,8       |





**E 6L****7 999,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

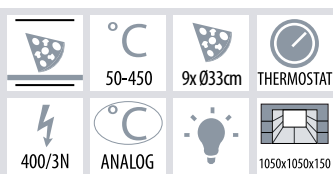
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm    | Pojemność | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|------------------|-----------|-----------|------------|
| 00006552 | E 6L  | 1305 x 835 x 412 | 6x 33     | 8         | 92,5       |

**E - 9****10 199,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm     | Pojemność | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|-------|-------------------|-----------|-----------|------------|
| 00006553 | E 9   | 1305 x 1185 x 412 | 9x 33     | 12        | 109        |



**E 8****10 399,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **⊕ kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Pojemność  | Moc<br>kW | Waga<br>kg |        |          |            |             |
|----------|-------|-----------------|------------|-----------|------------|--------|----------|------------|-------------|
| 00006543 | E 8   | 975 x 835 x 763 | 2x (4x 33) | 9,6       | 128,5      |        |          |            |             |
|          |       |                 |            |           |            | 50-450 | 8x Ø33cm | THERMOSTAT |             |
|          |       |                 |            |           |            |        |          |            |             |
|          |       |                 |            |           |            | 400/3N | ANALOG   |            | 700x700x150 |

**E 12****13 699,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **⊕ kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm    | Pojemność  | Moc<br>kW | Waga<br>kg |        |           |            |              |
|----------|-------|------------------|------------|-----------|------------|--------|-----------|------------|--------------|
| 00006554 | E 12  | 975 x 1185 x 763 | 2x (6x 33) | 14,4      | 155,7      |        |           |            |              |
|          |       |                  |            |           |            | 50-450 | 12x Ø33cm | THERMOSTAT |              |
|          |       |                  |            |           |            |        |           |            |              |
|          |       |                  |            |           |            | 400/3N | ANALOG    |            | 700x1050x150 |

**E 12L****13 799,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm    | Pojemność  | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  |        |           |              |
|----------|-------|------------------|------------|-----------|------------|--|--------|-----------|--------------|
| 00006555 | E 12L | 1305 x 835 x 763 | 2x (6x 33) | 16        | 169,1      |  | 50-450 | 12x Ø33cm | THERMOSTAT   |
|          |       |                  |            |           |            |  | 400/3N |           | ANALOG       |
|          |       |                  |            |           |            |  |        |           | 1050x700x150 |

**E 18****18 199,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm     | Pojemność  | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  |        |           |               |
|----------|-------|-------------------|------------|-----------|------------|--|--------|-----------|---------------|
| 00006556 | E 18  | 1305 x 1185 x 763 | 2x (9x 33) | 24        | 205,9      |  | 50-450 | 18x Ø33cm | THERMOSTAT    |
|          |       |                   |            |           |            |  | 400/3N |           | ANALOG        |
|          |       |                   |            |           |            |  |        |           | 1050x1050x150 |

**S 4****1 390,-****Podstawa pod piec do pizzy**

- podstawa pod piec do pizzy E oraz B
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem

| Indeks   | Model | Przeznaczenie   | Wymiary<br>mm     | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|-----------------|-------------------|------------|-------------------|
| 00000467 | S 4   | E - 4, E - 8    | 980 x 830 x 960   | 54,2       | 1 390,-           |
| 00000468 | S 6   | E - 6, E - 12   | 980 x 1110 x 945  | 28,9       | 1 429,-           |
| 00000469 | S 6S  | E - 6L, E - 12L | 1310 x 830 x 945  | 27,9       | 1 439,-           |
| 00000470 | S 9   | E - 9, E - 18   | 1310 x 1110 x 960 | 45,6       | 1 549,-           |



**E 4/50****4 999,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 1x termostat
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|-----------------|--------------------------|-----------|------------|
| 00022124 | E 4/50 | 830 x 665 x 412 | 550 x 550 x 150          | 4         | 39         |

**E 8/50****8 899,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 2x termostat, dla każdej komory
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|-----------------|--------------------------|-----------|------------|
| 00021882 | E 8/50 | 830 x 665 x 763 | 550 x 550 x 150          | 8         | 78         |



**FPP 36****2 499,-****Piec do odpiekania - cyfrowy**

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekaneek lub innych przekąsek
- 3 gotowe programy + 1 program indywidualny (ustawianie czasu i temperatury)
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie cyfrowe

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Wymiary rusztu<br>mm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------|--------|-----------------|----------------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000447 | FPP 36 | 505 x 410 x 215 | 340 x 340            | 1,75      | 16,5       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|          |        |                 |                      |           |            |  |  |  |  |
|          |        |                 |                      |           |            | 350x350                                                                           | TIMER                                                                             | THERMOSTAT                                                                        | 1x Ø32cm                                                                           |
|          |        |                 |                      |           |            |                                                                                   |  |  |  |
|          |        |                 |                      |           |            |                                                                                   | 50-300                                                                            |                                                                                   | 230/1N                                                                             |

**FP 36****1 619,-****Piec do odpiekania**

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekaneek lub innych przekąsek
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie manualne

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Wymiary rusztu<br>mm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|----------|-------|-----------------|----------------------|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00000449 | FP 36 | 505 x 410 x 215 | 340 x 340            | 1,75      | 15,2       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|          |       |                 |                      |           |            |  |    |    |    |
|          |       |                 |                      |           |            | 350x350                                                                             | TIMER                                                                               | THERMOSTAT                                                                          | 1x Ø32cm                                                                             |
|          |       |                 |                      |           |            |                                                                                     |  |  |  |
|          |       |                 |                      |           |            |                                                                                     | 50-300                                                                              |                                                                                     | 230/1N                                                                               |

**FP 36 R****1 859,-****Piec do pizzy**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 50 – 300°C
- ustawianie czasu 0 – 15 min
- płyta szamotowa
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy i innych przekąsek

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|---------|-----------------|--------------------------|-----------|------------|
| 00000450 | FP 36 R | 550 x 497 x 250 | 410 x 370 x 90           | 2         | 19,4       |



410x370x90



TIMER



THERMOSTAT



1x Ø35cm



50-300



230/1N

**FP 66R****2 829,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 – 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|-----------------|-----------|------------|
| 00000451 | FP 66R | 550 x 430 x 375 | 3         | 28,7       |



50-300



2x Ø35cm



230/1N



THERMOSTAT



TIMER

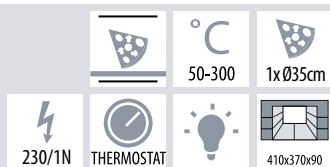


410x370x90

**FP 37R****Piec do pizzy jednopoziomowy****2 149,-**

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- wspólne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|-----------------|-----------|------------|
| 00007943 | FP 37R | 550 x 497 x 250 | 2         | 20,2       |

**FP 67R****Piec do pizzy dwupoziomowy****3 419,-**

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Waga<br>kg |
|----------|--------|-----------------|-----------|------------|
| 00007945 | FP 67R | 540 x 497 x 380 | 3         | 30,4       |





**FP 38R****2 569,-****Piec do pizzy jednopoziomowy**

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Moc<br>kW | Cena netto<br>PLN |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------|---------|-----------------|--------------------------|-----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 00007944 | FP 38R  | 575 x 536 x 274 | 410 x 370 x 90           | 2         | 2 569,-           |  |  |  |  |
| 00008784 | FP 38RS | 575 x 536 x 274 | 410 x 370 x 90           | 2         | 2 929,-           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|          |         |                 |                          |           |                   |  |  |  |  |
|          |         |                 |                          |           |                   | 410x370x90                                                                        | 50-400                                                                            | THERMOSTAT                                                                        | 1x Ø35cm                                                                           |
|          |         |                 |                          |           |                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | 230/1N                                                                             |

**FP 68R****4 399,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

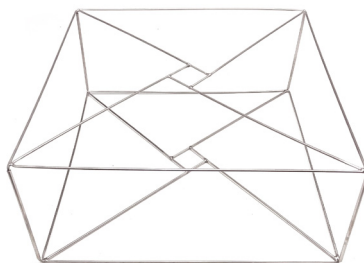
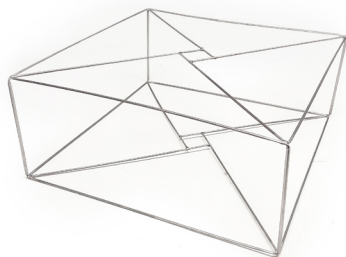
- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałek komory dolnej (grzałka dolna i górna)
- niezależne sterowanie grzałek komory górnej (grzałka dolna i górna)
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Moc<br>kW | Cena netto<br>PLN |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|----------|---------|-----------------|--------------------------|-----------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 00007946 | FP 68R  | 577 x 537 x 478 | 410 x 370 x 90           | 3,4       | 4 399,-           |  |  |  |  |
| 00008785 | FP 68RS | 577 x 537 x 478 | 410 x 370 x 90           | 3,4       | 5 269,-           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|          |         |                 |                          |           |                   |  |  |  |  |
|          |         |                 |                          |           |                   | 410x370x90                                                                          | 50-400                                                                              | THERMOSTAT                                                                          | 2x Ø35cm                                                                             |
|          |         |                 |                          |           |                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     | 230/1N                                                                               |

**TP****319,-****Torba termiczna do transportu pizzy**

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem nierdzewnym
- przeźroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje
- torba wykonana z nylonu

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|-----------|-----------------|-------------------|
| 00006574 | TP 2 / 35 | 370 x 370 x 110 | 319,-             |
| 00006579 | TP 2 / 45 | 470 x 470 x 110 | 359,-             |
| 00006578 | TP 4 / 35 | 370 x 370 x 210 | 329,-             |
| 00006580 | TP 4 / 45 | 470 x 470 x 210 | 369,-             |



Wzmocnienie torby - stelaż nierdzewny.



### Lunchbox

**179,-**

#### Torba termiczna do transportu opakowań

- torba na 4/6/12 opakowań na żywność o wymiarach 20 x 25 cm
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie klapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



| Indeks   | Model       | Wymiary zewnętrzne<br>mm | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| 00029392 | Lunchbox 4  | 300 x 250 x 330          | 260 x 220 x 300          | 179,-             |
| 00029393 | Lunchbox 6  | 450 x 300 x 320          | 420 x 270 x 290          | 229,-             |
| 00027972 | Lunchbox 12 | 540 x 470 x 270          | 520 x 450 x 250          | 339,-             |



### Soup

**239,-**

#### Torba termiczna do transportu zup

- torba na 12/18 kubków po 300 ml
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie klapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



| Indeks   | Model   | Wymiary zewnętrzne<br>mm | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| 00029394 | Soup 12 | 390 x 280 x 230          | 370 x 260 x 200          | 239,-             |
| 00029395 | Soup 18 | 420 x 410 x 230          | 390 x 380 x 200          | 259,-             |



## Hamburger 12

### Torba na 12 hamburgerów

**289,-**

- torba na 12 pudełek o wymiarach 15 x 15 x 8 cm
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie kłapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



| Indeks   | Model        | Wymiary zewnętrzne<br>mm | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|--------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| 00029396 | Hamburger 12 | 520 x 350 x 190          | 500 x 330 x 180          | 289,-             |



## Sushi 9

### Torba na sushi

**189,-**

- torba na 9 pudełek
- torba wykonana z nylonu
- torba posiada dodatkowe wewnętrzne, boczne kieszenie na wkłady chłodzące
- zamknięcie kłapy na zamek błyskawiczny
- usztywnienie spodu

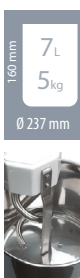


| Indeks   | Model   | Wymiary zewnętrzne<br>mm | Wymiary wewnętrzne<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|---------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| 00029397 | Sushi 9 | 500 x 200 x 220          | 400 x 180 x 170          | 189,-             |

## Miksery do ciasta



- do przygotowania różnorodnych rodzajów ciast
- doskonałe do ciast ciężkich np. drożdżowych
- wytrzymała i prosta konstrukcja ułatwiająca obróbkę znacznych ilości produktu
- obracająca się nierdzewna dzieża i spirala
- uchylana pokrywa ochronna

**HTF 7****Mikser spiralny 7 l****3 979,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane noży



| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|-------|-----------------|-----------------|--------|---------|--|--|
| 00022132 | HTF 7 | 260 x 540 x 527 | ø23,7 x 16 h    | 0,37   | 33      |  |  |



1 SPEED



230/1N

**HTF 10****Mikser spiralny 10 l****4 129,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane noży



| Indeks   | Model  | Wymiary mm      | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|--------|-----------------|-----------------|--------|---------|--|--|
| 00022129 | HTF 10 | 280 x 550 x 567 | ø26 x 20 h      | 0,37   | 36      |  |  |



1 SPEED



230/1N

**HTF 15****Mikser spiralny 15 l****5 059,-****HTF 15 T****Mikser spiralny trójfazowy 15 l****5 059,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- Ⓢ 4 kółka



| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |  |  |  |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|----------------|--|--|--|
| 00022130 | HTF 15   | 350 x 675 x 620 | ø31,7 x 21 h    | 0,9    | 60      | 5 059,-        |  |  |  |
| 00022133 | HTF 15 T | 350 x 675 x 620 | ø31,7 x 21 h    | 0,75   | 60      | 5 059,-        |  |  |  |



1 SPEED



400/3N



230/1N



210 mm  
20L  
18kg  
Ø 360 mm

**HTF 20****Mikser spiralny 20 l****5 549,-****HTF 20 T****Mikser spiralny trójfazowy 20 l****5 549,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ 4 kółka

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |         |        |        |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|----------------|---------|--------|--------|
| 00022131 | HTF 20   | 390 x 697 x 620 | ø36 x 21 h      | 0,9    | 65      | 5 549,-        | 1 SPEED | 400/3N | 230/1N |
| 00022134 | HTF 20 T | 390 x 697 x 620 | ø36 x 21 h      | 0,75   | 65      | 5 549,-        |         |        |        |



260 mm  
33L  
25kg  
Ø 400 mm

**HTF 33 T****Mikser spiralny trójfazowy 33 l****6 759,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ 4 kółka

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg |         |        |  |  |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|---------|--------|--|--|
| 00022135 | HTF 33 T | 430 x 762 x 700 | ø40 x 26 h      | 1,1    | 95      | 1 SPEED | 400/3N |  |  |
|          |          |                 |                 |        |         |         |        |  |  |



260 mm  
42L  
38kg  
Ø 452 mm

**HTF 42 T****Mikser spiralny trójfazowy 42 l****7 639,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ 4 kółka

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg |         |        |  |  |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|---------|--------|--|--|
| 00022136 | HTF 42 T | 480 x 818 x 700 | ø45,2 x 26 h    | 1,5    | 105     | 1 SPEED | 400/3N |  |  |
|          |          |                 |                 |        |         |         |        |  |  |



270 mm  
53 L  
44 kg  
Ø 500 mm

**HTF 53 T****8 253,-****Mikser spiralny trójfazowy 53 l**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Wymiary misy<br>cm | Moc<br>kW | Waga<br>kg |  |  |
|----------|----------|-----------------|--------------------|-----------|------------|--|--|
| 00022137 | HTF 53 T | 530 x 842 x 700 | ø50 x 27 h         | 1,5       | 110        |  |  |



1 SPEED



400/3N





**SA****48,-****Siatka aluminiowa do pizzy**

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|---------------|-------------------|
| 00007317 | SA28  | Ø 280         | 48,-              |
| 00007318 | SA30  | Ø 300         | 52,-              |
| 00007319 | SA33  | Ø 330         | 57,-              |
| 00009937 | SA40  | Ø 400         | 66,-              |
| 00009938 | SA45  | Ø 450         | 75,-              |
| 00009939 | SA50  | Ø 500         | 88,-              |

**FO24****29,-****Forma oksydowana**

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------|---------------|-------------------|
| 00007320 | FO24  | Ø 240 x 25    | 29,-              |
| 00007321 | FO26  | Ø 260 x 25    | 31,-              |
| 00007322 | FO28  | Ø 280 x 25    | 31,-              |
| 00007323 | FO30  | Ø 300 x 25    | 35,-              |
| 00007324 | FO32  | Ø 320 x 25    | 36,-              |
| 00007325 | FO34  | Ø 340 x 25    | 38,-              |
| 00007326 | FO36  | Ø 360 x 25    | 40,-              |
| 00007327 | FO40  | Ø 400 x 25    | 48,-              |
| 00007328 | FO45  | Ø 450 x 25    | 65,-              |

**NKG - 10****62,-****Nóż krążkowy do pizzy**

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej, umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przecinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z tworzywa
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

| Indeks   | Model    | Wymiary mm |
|----------|----------|------------|
| 00009941 | NKG - 10 | Ø 100      |

**ŁOPATY DO PIZZY****ŁP - 1****169,-****Łopata do pizzy**

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

| Indeks   | Model  | Wymiary mm | Wymiary łopaty mm | Cena netto PLN |
|----------|--------|------------|-------------------|----------------|
| 00007308 | ŁP - 1 | 310 x 1300 | 310 x 340         | 169,-          |
| 00007309 | ŁP - 2 | 260 x 1000 | 260 x 300         | 153,-          |

**SZCZOTKI ZE SKROBAKIEM****SZ - R****139,-****Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym**

- trzonek drewniany
- naturalne włosie
- zalecana, gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

**Włosie ryżowe (W - SZ - R):**

- wymienna końcówka szczotki z włosiem ryżowym

| Indeks   | Model      | Wymiary mm | Cena netto PLN |
|----------|------------|------------|----------------|
| 00007310 | SZ - R     | 750        | 139,-          |
| 00007312 | W - SZ - R | 130 x 45   | 33,-           |



# Piec szybkogrzejny

## Piece konwekcyjno-parowe

### Schładzarko - zamrażarki szokowe

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Piece manualne                   | 257 |
| Piece elektroniczne              | 259 |
| Piece elektroniczne SLIM         | 267 |
| Podstawy                         | 273 |
| Okapy, akcesoria                 | 274 |
| Piekarniki elektryczne           | 277 |
| Schładzarko - zamrażarki szokowe | 278 |



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

## Piec szybkogrzejny SO 4

Chrupiące na zewnątrz, ciepłe do szpiku kości.



### Gotowy? Parujemy!

SO 4 umożliwia użytkownikowi przygotowanie panini, kanapek, tostów, pizzy, wrapów, Croque Madame i Monsieur, do 4 sztuk na cykl, w czasie krótszym niż 2,5 minuty.

Funkcja kontrolowanej pary w połączeniu z „technologią uderzenia powietrza” pozwala użytkownikowi gotować, podgrzewać i regenerować potrawy fast food w rekordowym czasie z doskonałymi wynikami. Wewnątrz produkt osiąga idealną temperaturę 65°C, natomiast na zewnątrz pozostaje chrupiący, co pozwala uniknąć „gumowego wykończenia” wywołanego działaniem mikrofal.

### Prędkość i jakość

Najlepsze połączenie szybkości i jakości. Szybki, wydajny i bardzo łatwy w obsłudze. SO 4 powstał z myślą o specyficznych potrzebach pubów, barów, winiarni, bistro, które chcą w krótkim czasie dostarczyć dużą ilość wysokiej jakości jedzenia. SO 4 można również używać do podgrzewania lub regeneracji innego rodzaju potraw, takich jak lasagne, warzywa gotowane na parze, hamburgery, cheeseburgery, burgery wegetariańskie czy frytki.

### Tylko zasilanie i kucharz

Dzięki wbudowanemu zbiornikowi na wodę SO 4 można umieścić w dowolnym miejscu, ponieważ nie wymaga podłączenia do sieci wodociągowej. Aby go podłączyć, potrzebne jest jedynie gniazdko elektryczne.

Zbiornik na wodę o pojemności 3 litrów pozwala na średnio 400 cykli gotowania, w zależności od przepisu. Sugerujemy używanie wody miękkiej lub przefiltrowanej, zapobiega to tworzeniu się kamienia w zbiorniku oraz rurach wodociągowych. Koszt energii każdego gotowanego dania jest wyjątkowo niski, dzięki wysokowydajnej izolacji termicznej komory gotowania.

### Wyjątkowa technologia

W przeciwieństwie do innych urządzeń charakteryzujących się szybkością gotowania, piec SO 4 wpływa pozytywnie na konsystencję podgrzewanego produktu. Nie jest on „gumowy” jak zdarza się przy używaniu kuchni mikrofalowych, ani zimny w środku czy przypalony z zewnątrz, co jest częstą bolączką użytkowników korzystających z tosterów. Dzięki łączonemu systemowi gotowania SO 4 umożliwia uzyskanie wielu rodzajów żywności, zachowując zapach oraz uzyskując brązową, chrupiącą skórkę, co jest bardzo trudne do osiągnięcia w przypadku gotowania w tak ograniczonym czasie.


**NOWOŚĆ**

### Panel dotykowy


**SO 4**
**14 499,-**

### Piec szybkogrzejny 1x GN 2/3

- technologia uderzenia powietrza + pary
- pojemność 1x GN 2/3
- zakres temperatur: 100-275 °C
- możliwość zaprogramowania do 18 programów
- sterowanie: cyfrowy dotykowy programowalny wyświetlacz 7"
- ogrzewanie komory gotowania za pomocą wysokowydajnych elementów grzewczych INCOLOY.
- drzwi ze szkła hartowanego
- aluminiowa półka z nieprzylegającą powłoką MOCA, zapewniającą maksymalne odprowadzanie ciepła
- zbiornik na wodę o pojemności 3 litrów
- złącze USB do wgrywania przepisów
- wyjmowane wnętrze dla łatwego czyszczenia
- nie wymaga okapu oraz systemu wentylacyjnego
- stalowa łopatką w zestawie

### Programy fabryczne:

1. Tost
2. Croque madame
3. Pizza
4. Kanapka
5. Focaccia
6. Wrap

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   | Wymiar komory<br>mm | Zasilanie el.<br>V/Hz | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN                                                                            | Cena netto<br>PLN                                                                           |
|----------|-------|-----------------|---------------------|-----------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00031207 | SO 4  | 431 x 637 x 510 | 360 x 445 x 255     | 230 V / 50 Hz         | 3,3       | 45         | 1x GN 2/3                                                                                  | 14 499,-                                                                                    |
|          |       |                 |                     |                       |           |            |  230/1N |  100-275 |
|          |       |                 |                     |                       |           |            |        |                                                                                             |



## Piece konwekcyjno-parowe i piekarnicze



- idealne rozwiązanie dla inwestycji budżetowych, łączące przystępną cenę z najwyższą jakością
- prosty wybór oraz dostępność wszystkich rodzajów obróbki termicznej: gotowanie na parze, pieczenie lub kombinacja obu tych trybów, procesy z nawilżaniem lub osuszaniem, praca z sondą
- wybór pomiędzy serią manualną (EPM) oraz serią z dotykowym panelem sterującym (MPD)
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglanymi narożnikami, ułatwiającymi czyszczenie
- uniwersalne prowadnice w komorze pozwalające na użycie pojemników GN i blach piekarniczo-cukierniczych EN 600 x 400
- wyposażenie obejmujące między innymi podwójne szyby, drzwi oraz wentylator o wielu prędkościach





- **+** wentylator z autorewersem



**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**



### EPM 0523 E

15 399,-

#### Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+** dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN | Rozstaw prowadnic mm | Cena netto PLN |
|----------|------------|-----------------|--------------------|--------|---------|--------------|----------------------|----------------|
| 00025440 | EPM 0523 E | 600 x 807 x 690 | 230 V / 50 Hz      | 3,3    | 53      | 5x GN 2/3    | 74                   | 15 399,-       |

 230/1N

 50-280





**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**



### EPM 0511 E

16 199,-

#### Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+** dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **+** wentylator z autorewersem

| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN | Rozstaw prowadnic mm | Cena netto PLN |
|----------|------------|-----------------|--------------------|--------|---------|--------------|----------------------|----------------|
| 00025441 | EPM 0511 E | 870 x 807 x 690 | 400 V / 3N / 50 Hz | 6,3    | 65      | 5x GN 1/1    | 74                   | 16 199,-       |

 400/3N

 50-280







**Przy zakupie  
urządzenia szkolenie  
kulinarne GRATIS!**



### EPM 0711 E

20 299,-

#### Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+ dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **+ wentylator z autorewersem**

| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm   | Zasilanie el.<br>V/Hz | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN | Rozstaw prowadnic<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|-----------------|-----------------------|-----------|------------|-----------------|-------------------------|-------------------|
| 00025442 | EPM 0711 E | 870 x 807 x 850 | 400 V / 3N / 50 Hz    | 9,6       | 105        | 7x GN 1/1       | 74                      | 20 299,-          |

400/3N

 50-280



**Przy zakupie  
urządzenia szkolenie  
kulinarne GRATIS!**



### EPM 1011 E

22 899,-

#### Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-280°C
- elektrozawór
- timer
- **+ dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **+ wentylator z autorewersem**

| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm    | Zasilanie el.<br>V/Hz | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN | Rozstaw prowadnic<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|------------------|-----------------------|-----------|------------|-----------------|-------------------------|-------------------|
| 00025443 | EPM 1011 E | 870 x 807 x 1050 | 400 V / 3N / 50 Hz    | 12,6      | 110        | 10x GN 1/1      | 74                      | 22 899,-          |

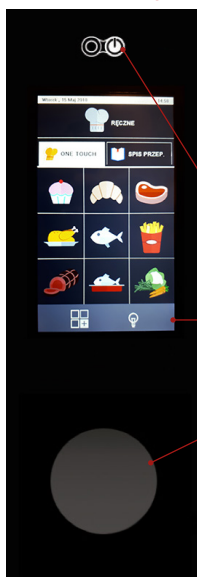
400/3N

 50-280



**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

### MPD 0523 X ER

19 139,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

### MPD 0523 X ERAM

21 599,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- ⊕ uniwersalne prowadnice na prowadnice na GN 2/3
- ⊕ 7" dotykowy panel sterowania
- ⊕ możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- ⊕ łącze USB
- ⊕ 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- roztaw prowadnic 74 mm
- ⊕ funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- ⊕ przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwi obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ automatyczne schładzanie komory między krokami programu
- ⊕ 4 automatyczne programy mycia w modelu MPD 0523 X ERAM
- sonda temperatury potrawy

| Indeks   | Model             | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN | Rozstaw prowadnic mm | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|-----------------|--------------------|--------|---------|--------------|----------------------|----------------|
| 00029296 | MPD 0523 X ER     | 637 x 751 x 670 | 400 V / 3N / 50 Hz | 4,8    | 53      | 5x GN 2/3    | 74                   | 19 139,-       |
| 00029297 | MPD 0523 X ERAM   | 637 x 751 x 670 | 400 V / 3N / 50 Hz | 4,8    | 53      | 5x GN 2/3    | 74                   | 21 599,-       |
| 00027911 | Sonda temperatury | -               | -                  | -      | -       | -            | -                    | 899,-          |

**AM** - automatyczne mycie

**OPCJE:** lewe drzwi

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 00029288 | MPD 0523 X EL   |
| 00029289 | MPD 0523 X ELAM |



400/3N



50-300

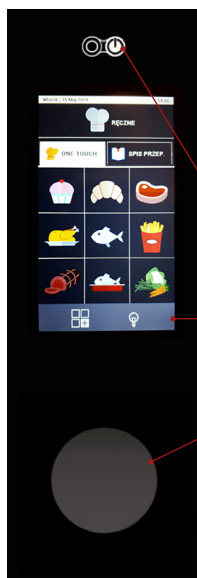


KOMBI



**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów



### MPD 0511 X ER

19 699,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

### MPD 0511 X ERAM

21 799,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- **+** uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- **+** 7" dotykowy panel sterowania
- **+** możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- **MPD Cloud** - możliwość połączenia z chmurą
- **Wi-Fi**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- **+** łącze USB
- **+** 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna  $\Delta T$
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- **+** funkcja **OneTouch** - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- **+** **przedgrzew komory**
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- **+** **automatyczne schładzanie komory między krokami programu**
- **+** **4 automatyczne programy mycia modelu MPD 0511 X ERAM**
- sonda temperatury potrawy

| Indeks   | Model             | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN             | Rozstaw prowadnic mm | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|-----------------|--------------------|--------|---------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 00029298 | MPD 0511 X ER     | 907 x 811 x 670 | 400 V / 3N / 50 Hz | 7,7    | 65      | 5x GN 1/1 lub EN 600x400 | 74                   | 19 699,-       |
| 00029299 | MPD 0511 X ERAM   | 907 x 811 x 670 | 400 V / 3N / 50 Hz | 7,7    | 65      | 5x GN 1/1 lub EN 600x400 | 74                   | 21 799,-       |
| 00027911 | Sonda temperatury | -               | -                  | -      | -       | -                        | -                    | 899,-          |

**OPCJE:** lewe drzwi

**AM** - automatyczne mycie

00029290

MPD 0511 X EL

00029291

MPD 0511 X ELAM



400/3N



50-300

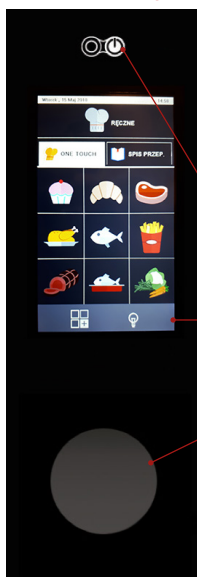


KOMBI



**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

### MPD 0711 X ER

25 199,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

### MPD 0711 X ERAM

27 299,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- **⊕ uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- **⊕ 7" dotykowy panel sterowania**
- **⊕ możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- **MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą**
- **Wi-Fi**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- **⊕ łącze USB**
- **⊕ 3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- **⊕ funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- **⊕ przedgrzew komory**
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- **⊕ automatyczne schładzanie komory między krokami programu**
- **⊕ 4 automatyczne programy mycia modelu MPD 0711 X ERAM**
- sonda temperatury potrawy

| Indeks   | Model             | Wymiary mm      | Zasilanie el. V/Hz | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN             | Rozstaw prowadnic mm | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|-----------------|--------------------|--------|---------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 00029300 | MPD 0711 X ER     | 907 x 811 x 850 | 400 V / 3N / 50 Hz | 12,6   | 105     | 7x GN 1/1 lub EN 600x400 | 74                   | 25 199,-       |
| 00029301 | MPD 0711 X ERAM   | 907 x 811 x 850 | 400 V / 3N / 50 Hz | 12,6   | 105     | 7x GN 1/1 lub EN 600x400 | 74                   | 27 299,-       |
| 00027911 | Sonda temperatury | -               | -                  | -      | -       | -                        | -                    | 899,-          |

**AM** - automatyczne mycie

**OPCJE:** lewe drzwi

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 00029292 | MPD 0711 X EL   |
| 00029293 | MPD 0711 X ELAM |



400/3N



50-300

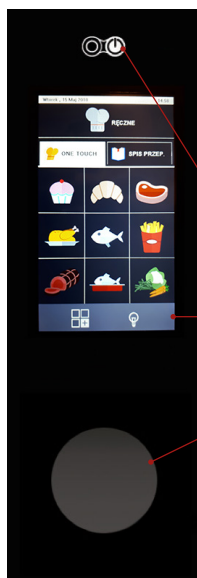


**KOMBI**



**Przy zakupie  
urządzenia szkolenie  
kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy  
panel  
sterowania

Pokrętko  
ustawiania  
parametrów



### MPD 1011 X ER

27 799,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

### MPD 1011 X ERAM

29 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- + uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- + 7" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- + łącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu
- + 4 automatyczne programy mycia modelu MPD 1011 X ERAM
- sonda temperatury potrawy

| Indeks   | Model             | Wymiary<br>mm    | Zasilanie el.<br>V/Hz | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN           | Rozstaw prowadnic<br>mm | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------------------|------------------|-----------------------|-----------|------------|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| 00029302 | MPD 1011 X ER     | 907 x 811 x 1050 | 400 V / 3N / 50 Hz    | 17,3      | 110        | 10x GN 1/1 lub EN 600x400 | 74                      | 27 799,-          |
| 00029303 | MPD 1011 X ERAM   | 907 x 811 x 1050 | 400 V / 3N / 50 Hz    | 17,3      | 110        | 10x GN 1/1 lub EN 600x400 | 74                      | 29 999,-          |
| 00027911 | Sonda temperatury | -                | -                     | -         | -          | -                         | -                       | 899,-             |

**AM** - automatyczne  
mycie

**OPCJE:** lewe drzwi

00029294

MPD 1011 X EL

00029295

MPD 1011 X ELAM



400/3N

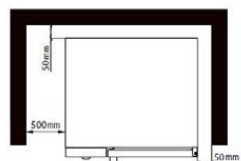
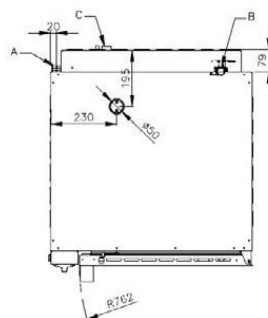
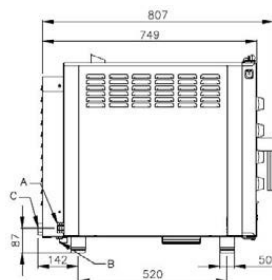
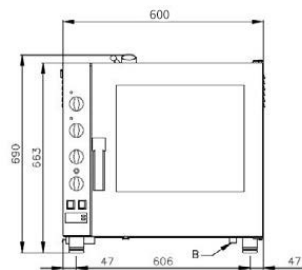


50-300

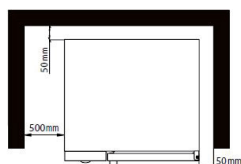
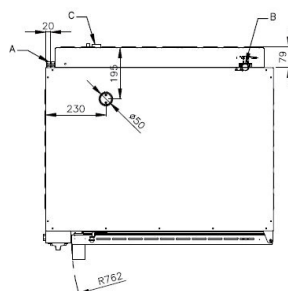
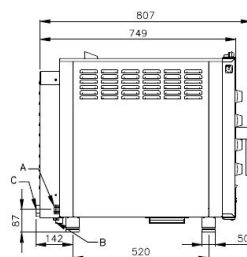
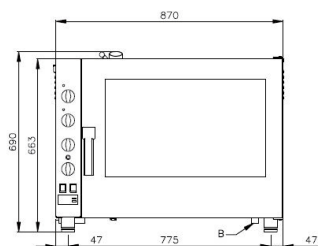


KOMBI

EPM 0523

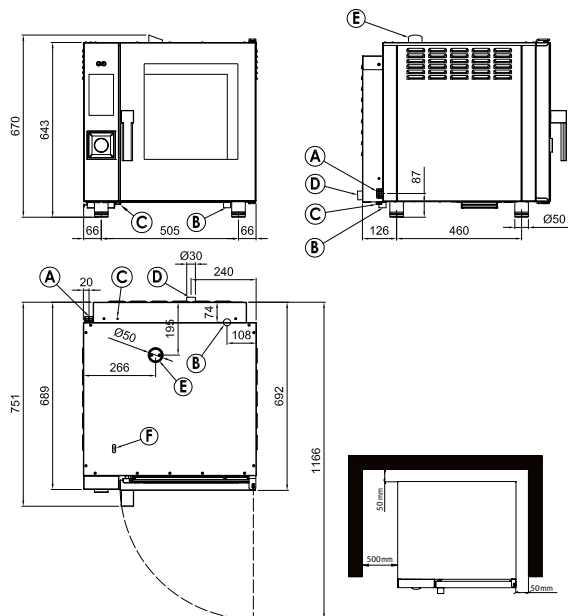


EPM 0511

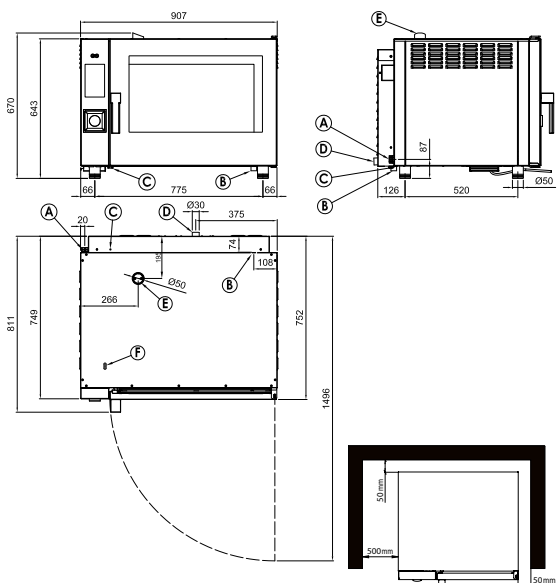




MPD 0523

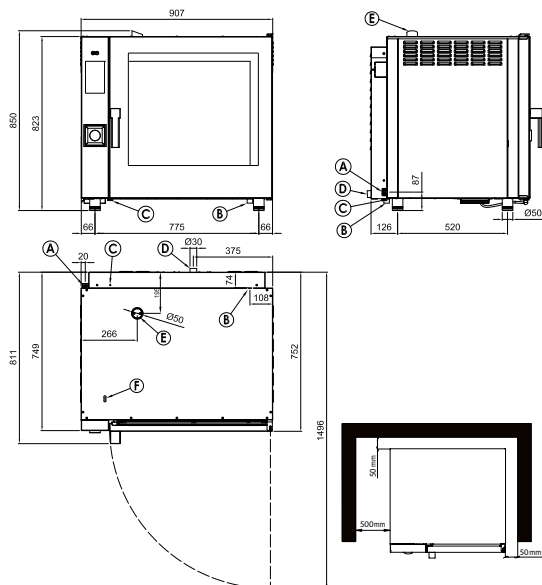


MPD 0511

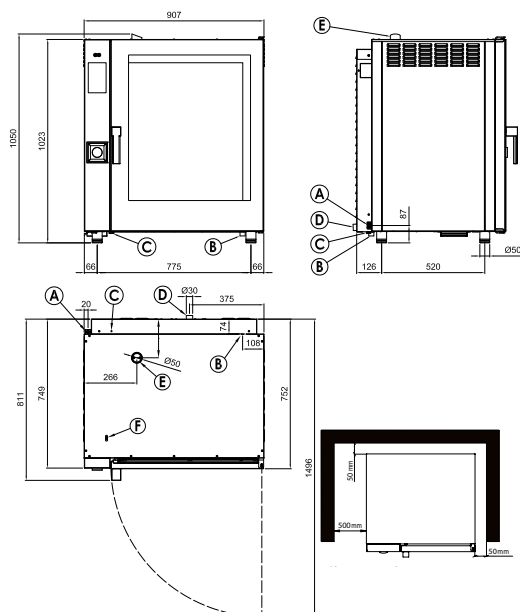




MPD 0711



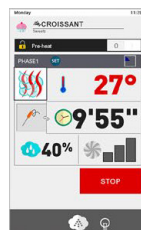
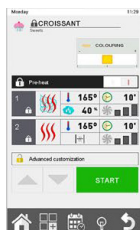
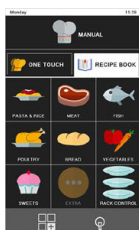
MPD 1011



# NOWOCZESNE ROZWIĄZANIE! OSZCZEDNOŚĆ MIEJSCA!

Piec MSDBD SLIM to funkcjonalne urządzenia o stosunkowo niewielkich, kompaktowych gabarytach. Przy zaledwie 519 mm szerokości posiadają wydajność i funkcje dużego pieca konwekcyjno-parowego.

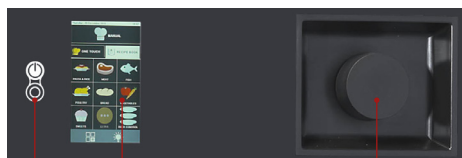
- dedykowany jest do lokali, gdzie kuchnia posiada stosunkowo małą powierzchnię i nie ma miejsca na tradycyjnych gabarytów piec konwekcyjno-parowy
- szerokości zaledwie 519 mm
- funkcja opóźnionego startu i gotowania nocnego
- 5-calowy intuicyjny, ekran dotykowy
- możliwość dostosowania przepisów do indywidualnych potrzeb klienta
- możliwość przygotowania jednocześnie różnych produktów
- zunifikowany tryb uzupełniania EasyService





**Przy zakupie  
urządzenia szkolenie  
kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy  
panel  
sterowania

Pokrętło  
ustawiania  
parametrów

### OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

### MSDBD 0623 E

22 699,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3

- + pojemność: 4x GN 2/3 (gł. 40 mm), 2x GN 2/3 (gł. 20 mm)
- + 5" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- + 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- + złącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu

| Indeks   | Model             | Wymiary mm      | Zasilanie eL V/Hz  | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN                                    | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|-----------------|--------------------|--------|---------|-------------------------------------------------|----------------|
| 00028317 | MSDBD 0623 E      | 519 x 628 x 770 | 400 V / 3N / 50 Hz | 4,7    | 77      | 4x GN 2/3 (gł. 40 mm),<br>2x GN 2/3 (gł. 20 mm) | 22 699,-       |
| 00027911 | Sonda temperatury | -               | -                  | -      | -       | -                                               | 899,-          |



400/3N



LED



50-300



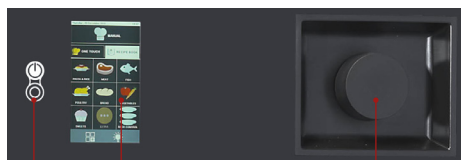
INCOLOY

KOMBI



**Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętło ustawiania parametrów

#### OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

### MSDBD 0611 E

24 399,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1

- + pojemność: 4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)
- + 5" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- + 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- + złącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu

| Indeks   | Model             | Wymiary mm      | Zasilanie eL V/Hz  | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN                                    | Cena netto PLN |
|----------|-------------------|-----------------|--------------------|--------|---------|-------------------------------------------------|----------------|
| 00027562 | MSDBD 0611 E      | 519 x 803 x 770 | 400 V / 3N / 50 Hz | 6,9    | 92      | 4x GN 1/1 (gł. 40 mm),<br>2x GN 1/1 (gł. 20 mm) | 24 399,-       |
| 00027911 | Sonda temperatury | -               | -                  | -      | -       | -                                               | 899,-          |



400/3N



LED



50-300



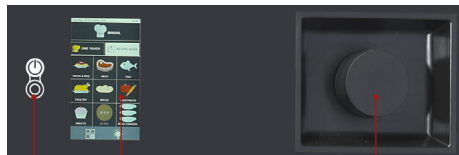
INCOLOY

KOMBI



**Przy zakupie  
urządzenia szkolenie  
kulinarne GRATIS!**

### Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy  
panel  
sterowania

Pokrętko  
ustawiania  
parametrów

### OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

### MSDBD 1011 E

30 899,-

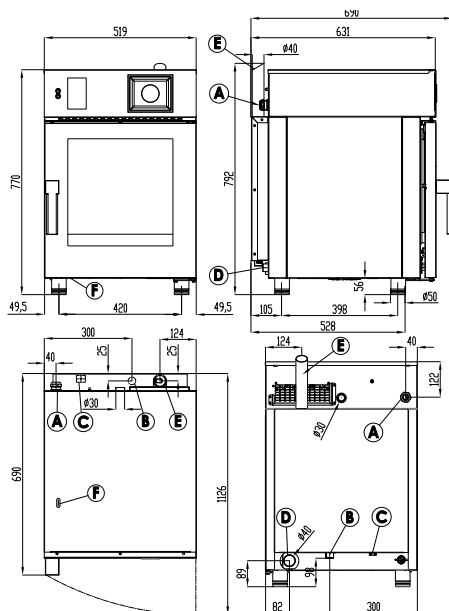
Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1

- + pojemność: 8x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)
- + 5" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- + 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- + złącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- roztaw przewodnic 30 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu

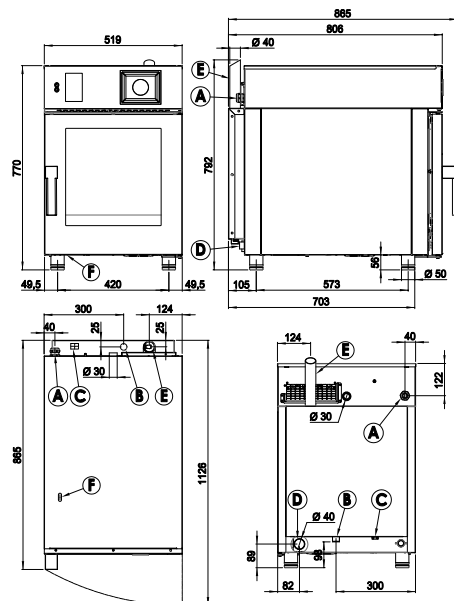
| Indeks   | Model             | Wymiary<br>mm    | Zasilanie el.<br>V/Hz | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Pojemność<br>GN                                 | Cena netto<br>PLN |
|----------|-------------------|------------------|-----------------------|-----------|------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| 00028109 | MSDBD 1011 E      | 519 x 865 x 1032 | 400 V / 3N / 50 Hz    | 13,8      | 110        | 8x GN 1/1 (gł. 40 mm),<br>2x GN 1/1 (gł. 20 mm) | 30 899,-          |
| 00027911 | Sonda temperatury | -                | -                     | -         | -          | -                                               | 899,-             |



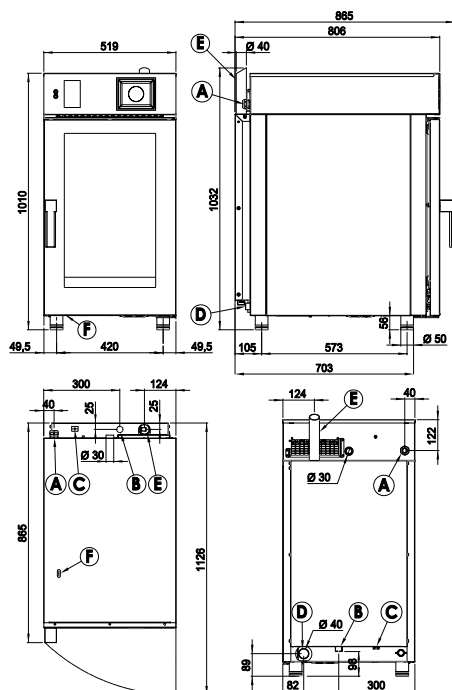
MSDBD 0623 E



MSDBD 0611 E



MSDBD 1011 E

**KPP - 511****2 199,-****Podstawa pod piec 511****KPP - 711 / 1011****1 899,-****Podstawa pod piec 711 / 1011**

- specjalna nierdzewna podstawa z przewodnicami na pojemniki GN 1/1
- rozstaw przewodnic: 65 mm

| Indeks   | Model            | Wymiary<br>mm   | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------------|-----------------|-------------------|
| 00000100 | KPP - 511        | 830 x 590 x 850 | 2 199,-           |
| 00007330 | KPP - 711 / 1011 | 830 x 590 x 700 | 1 899,-           |



- specjalna nierdzewna podstawa do pieców MSDBD SLIM

MSDBD-1 / MSDBD-2

- rozstaw prowadnic: 90 mm

### MSDBD-2

Podstawa pod piec

MSDBD SLIM 0623

1 989,-

### MSDBD-4

Podstawa pod spiętrowane piece

MSDBD SLIM 0623

3 399,-

### MSDBD-1

Podstawa pod piec

MSDBD SLIM 0611, 1011

1 999,-

### MSDBD-3

Podstawa pod spiętrowane piece

MSDBD SLIM 0611

999,-

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Ilość prowadnic | Zastosowanie                                         | Cena netto PLN |
|----------|---------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------------|----------------|
| 00028488 | MSDBD-2 | 475 x 460 x 820 | 6x GN 2/3       | podstawa pod piec 0623                               | 1 989,-        |
| 00028489 | MSDBD-4 | 475 x 460 x 340 | -               | podstawa pod połączone piece<br>MSDBD SLIM 0623/0623 | 3 399,-        |
| 00027905 | MSDBD-1 | 475 x 625 x 820 | 6x GN 1/1       | podstawa pod piec 0611/1011                          | 1 999,-        |
| 00027904 | MSDBD-3 | 475 x 625 x 340 | -               | podstawa pod połączone piece<br>MSDBD SLIM 0611/0611 | 999,-          |



### STSON SL

Sonda (MPD, MDR)

899,-

### STSON V SL

Sonda sous-vide do MPD

999,-

| Indeks   | Model      |
|----------|------------|
| 00027911 | STSON SL   |
| 00025482 | STSON V SL |



### STUJ

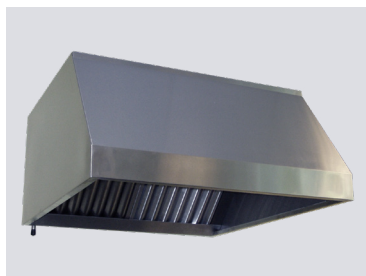
Wędkarka do pieca EPM, MPD

2 499,-

- współpracuje ze wszystkimi modelami pieców REDFOX
- nadaje potrawie wędzony aromat
- prosta obsługa
- elektroniczny sterownik

| Indeks   | Model | Zasilanie el. | Moc elektryczna kW |
|----------|-------|---------------|--------------------|
| 00025483 | STUJ  | 230 V / 50 Hz | 0,3                |



**OKAP R****Okap uniwersalny**

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- wyposażony w łapacze tłuszczu
- średnica króćca wyjściowego Ø 198 mm
- króciec wyjściowy umieszczony centralnie

Produkt z katalogu

**RM GASTRO**Dział: RM PIECE  
KONWEKCYJNO -  
PAROWE

| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm     | Cena netto PLN |
|----------|--------|-------------------|----------------|
| 00029478 | OKAP R | 1000 x 1100 x 450 | 4 599,-        |

**WARUNKI HANDLOWE RM****DG****6 899,-**

Okap do pieca EPM 511 / 711 / 1011

**DG 1****11 599,-**Okap kondensacyjny do pieca  
EPM 511 / 711 / 1011**DGMP****8 269,-**

Okap do pieca MPD 511 / 711 / 1011

**DGKMP****11 299,-**Okap kondensacyjny do pieca  
MPD 511 / 711 / 1011**DG 2****12 399,-**

Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623

**DG 3****7 599,-**

Okap do pieca SLIM 0611 / 1011

**DG 4****13 999,-**Okap kondensacyjny do pieca SLIM  
0611 / 1011

| Indeks   | Model | Nazwa                                        | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Zasilanie el. | Cena<br>netto<br>PLN |
|----------|-------|----------------------------------------------|------------------|-----------|------------|---------------|----------------------|
| 00025480 | DG    | Okap do pieca EPM                            | 870 x 950 x 300  | 0,1       | 38         | 230 V / 50 Hz | 6 899,-              |
| 00025481 | DG 1  | Okap kondensacyjny do pieca EPM              | 870 x 950 x 300  | 0,3       | 40         | 230 V / 50 Hz | 11 599,-             |
| 00029307 | DGMP  | Okap do pieca MPD 511 / 711 / 1011           | 907 x 900 x 300  | 0,1       | 37         | 230 V / 50 Hz | 8 269,-              |
| 00029308 | DGKMP | Okap kondensacyjny do pieca MPD              | 907 x 900 x 300  | 0,3       | 38         | 230 V / 50 Hz | 11 299,-             |
| 00028493 | DG 2  | Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623        | 520 x 847 x 300  | 0,4       | 40         | 230 V / 50 Hz | 12 399,-             |
| 00028492 | DG 3  | Okap do pieca SLIM 0611 / 1011               | 520 x 1022 x 300 | 0,1       | 38         | 230 V / 50 Hz | 7 599,-              |
| 00028494 | DG 4  | Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011 | 520 x 1022 x 300 | 0,4       | 40         | 230 V / 50 Hz | 13 999,-             |



- zestaw służący do piętrowania pieców
- **KIT-1**
- do zestawów należy dobrać podstawę MSDBD-4

**KIT** 2 399,-

Zestaw do połączenia pieców EPM

**KIT SK MP/MP** 2 199,-

Zestaw do połączenia pieców MPD/MPD

**KIT SK MP/EP** 3 399,-

Zestaw do połączenia pieców MPD/EPM

**KIT-1** 1 249,-

Zestaw do połączenia pieców  
MSDDBD SLIM 0623

| Indeks   | Model        | Połączenie | Cena netto PLN |
|----------|--------------|------------|----------------|
| 00025484 | KIT          |            | 2 399,-        |
| 00029309 | KIT SK MP/MP |            | 2 199,-        |
| 00029310 | KIT SK MP/EP |            | 3 399,-        |
| 00028490 | KIT-1        |            | 1 249,-        |
| 00027563 | KIT-2        |            | 2 249,-        |



**PDP**  
Prysznic myjący

780,-

| Indeks   | Model |  |
|----------|-------|--|
| 00020396 | PDP   |  |



**ST M5**  
Środek myjący

166,-

- do pieców konwekcyjno-parowych i piekarniczych marki REDFOX MPD, MSDBD

| Indeks   | Model | Waga<br>kg |  |
|----------|-------|------------|--|
| 00017325 | ST M5 | 5          |  |

**KYN****8 999,-****Garownik**

- urządzenie do rozrostu ciasta, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- może służyć jako podstawa pod piec konwekcyjno-parowy
- garownik KYN funkcjonuje jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny, manualny panel
- brak przyłącza wody
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230V
- ustawianie temperatury wyrastania 30 - 60°C
- odległość między prowadnicami 75 mm
- model KYN 0823 G - posiada drzwi ze stali nierdzewnej
- modele KYN 0864 G i KYN 1264 G - posiadają szklane drzwi

| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm   | Pojemność                 | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Cena netto<br>PLN |
|----------|------------|-----------------|---------------------------|-----------|------------|-------------------|
| 00029304 | KYN 0823 G | 900 x 712 x 800 | 8x EN 600 x 400           | 1,2       | 81         | 8 999,-           |
| 00029305 | KYN 0864 G | 935 x 813 x 867 | 8x EN 600 x 400 / GN 1/1  | 2,6       | 48         | 7 999,-           |
| 00029306 | KYN 1264 G | 935 x 903 x 706 | 12x EN 600 x 400 / GN 1/1 | 2,6       | 50         | 7 999,-           |

**REDFOX®**

## Schładzarko-zamrażarki szokowe



- wpływają na przedłużenie czasu przechowywania żywności, zmniejszenie strat, obniżenie wymogów energetycznych
- ułatwiają maksymalne wykorzystanie pieców konwekcyjno-parowych, nawet przy potrzebie natychmiastowego podania dużej ilości potraw
- szokowe chłodzenie i mrożenie
- rozmrażanie
- cyfrowe sterowanie
- automatyczny i manualny tryb pracy
- sonda sprawdzająca temperaturę wewnątrz potrawy



15 kg

+90°C » +3°C



90 min.

10 kg

+90°C » -18°C



240 min.

**SHF 0511****13 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 5x GN 1/1, 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- +** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- +** **port USB do ściągania danych HACCP**

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN  |  | R452a | 230/1N |
|----------|----------|-----------------|-----------------------|--------|---------|---------------|--|-------|--------|
| 00022118 | SHF 0511 | 760 x 700 x 850 | 640 x 418 x 340       | 0,45   | 69      | 5 GN 1/1 - 40 |  |       |        |



32 kg

+90°C » +3°C



90 min.

22 kg

+90°C » -18°C



240 min.

**SHF 1011****23 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- +** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- +** **port USB do ściągania danych HACCP**

| Indeks   | Model    | Wymiary mm       | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN   |  | R452a | 230/1N |
|----------|----------|------------------|-----------------------|--------|---------|----------------|--|-------|--------|
| 00022119 | SHF 1011 | 790 x 760 x 1630 | 668 x 418 x 791       | 0,9    | 129     | 10 GN 1/1 - 40 |  |       |        |



40 kg

+90°C » +3°C



90 min.

28 kg

+90°C » -18°C



240 min.

**SHF 1511****32 899,-****Schładzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- +** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- +** **port USB do ściągania danych HACCP**

| Indeks   | Model    | Wymiary mm       | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg | Pojemność GN   |  | R452a | 400/3N |
|----------|----------|------------------|-----------------------|--------|---------|----------------|--|-------|--------|
| 00022120 | SHF 1511 | 790 x 760 x 1970 | 668 x 418 x 1110      | 2,26   | 163     | 15 GN 1/1 - 40 |  |       |        |



## Szkolenie kulinarne

1000,-

Nasza pasja! Nasi eksperci kulinarni dzielą się swoimi doświadczeniami, oferując cykl warsztatów w zależności od swoich specjalizacji, od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie, gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe gotowanie na Boże Narodzenie, Walentynki, wesela itp.

### Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dla wszystkich!

#### PREZENTACJA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

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

#### PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:

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

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

#### OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA

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

#### OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI

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

#### DODATKOWE FUNKCJE

- programy mycia

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

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.



# Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Kuchnie wolnostojące | 283 |
| Taborety             | 285 |
| Kuchnie wok          | 286 |



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



## Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna



- szeroka gama wielkości i mocy urządzeń
- wariant wyboru pomiędzy wersją gazową a elektryczną
- 2 lub 3-palnikowe kuchnie wok umożliwiające wygodne i bezpieczne korzystanie z głębokich patelni, podczas przygotowania potraw kuchni orientальной

**SPF 80 G****5 999,-****Kuchnia gazowa wolnostojąca**

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

**UWAGA:**

Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm         | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Moc gazowa<br>kW |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|----------|-----------------------|-----------|------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00011104 | SPF 80 G | 800 x 700 x 850 - 900 | 25        | 44,3       | 3x 7 + 4         |  GAS                                                                                                                                                                                                                                                                                |  MOUNTABLE                                                                                                                                                                                  |
|          |          |                       |           |            |                  |  4 kW<br> 7 kW<br> 7 kW<br> 7 kW |  GAS<br> NATURAL<br> LPG |

**SPF 120 G****8 499,-****Kuchnia gazowa wolnostojąca**

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

**UWAGA:**

Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm          | Moc<br>kW | Waga<br>kg | Moc         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------|-----------|------------------------|-----------|------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00011103 | SPF 120 G | 1200 x 700 x 850 - 900 | 36        | 61,3       | 2x 4 + 4x 7 |  GAS                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  MOUNTABLE                                                                                                                                                                                      |
|          |           |                        |           |            |             |  4 kW<br> 7 kW<br> 7 kW<br> 7 kW |  GAS<br> NATURAL<br> LPG |

**SPF 50 E****5 799,-****Kuchnia elektryczna wolnostojąca**

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 2x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |                                                                                             |                                                                                          |                                                                                                   |
|----------|----------|-----------------|--------|---------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00020385 | SPF 50 E | 500 x 700 x 900 | 6      | 53,6    |  |  MOUNTABLE |  50-400 |  3 kW 3 kW 400V |

**SPF 80 E****8 889,-****Kuchnia elektryczna wolnostojąca**

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 4x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

| Indeks   | Model    | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |  |                                                                                             |                                                                                          |                                                                                                             |
|----------|----------|-----------------|--------|---------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00020386 | SPF 80 E | 800 x 700 x 900 | 12     | 94,7    |  |  MOUNTABLE |  50-400 |  3 kW 3 kW 3 kW 3 kW 400V |



**T - 1 G****3 099,-****Taboret z palnikiem gazowym**

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- średnica palnika: 18 cm
- moc palnika: 13 kW
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|
| 00000219 | T - 1 G | 500 x 500 x 480 | 13     | 23      |

**F - 1 G****2 199,-****Taboret z palnikiem gazowym**

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- zamontowane dysze na GZ-50 + dodatkowe dysze na PB
- moc palnika: 9,5 kW / 8 170 kcal
- średnica palnika: 18 cm

| Indeks   | Model   | Wymiary mm      | Moc kW | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|--------|---------|
| 00000218 | F - 1 G | 470 x 570 x 225 | 9,5    | 10      |

**ST- 40 E****4 699,-****Taboret elektryczny**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej: 44 cm - umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności
- moc grzewcza: 5 kW

| Indeks   | Model    | Wymiary mm            | Moc kW | Waga kg |
|----------|----------|-----------------------|--------|---------|
| 00007367 | ST- 40 E | 570 x 570 x 490 - 550 | 5      | 66,3    |



**K - 2 G****10 999,-****Kuchnia wok**

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie urządzenia
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Palniki<br>kW | Waga<br>kg |  |
|----------|---------|-----------------|-----------|---------------|------------|--|
| 00007352 | K - 2 G | 900 x 600 x 800 | 26        | 2x 13         | 57         |  |

**K - 3 G****13 999,-****Kuchnia wok**

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie urządzenia
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Palniki<br>kW | Waga<br>kg |  |
|----------|---------|------------------|-----------|---------------|------------|--|
| 00007353 | K - 3 G | 1500 x 600 x 800 | 39        | 3x 13         | 85         |  |



# Linia REDFOX 600

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Kuchnie gazowe                          | 291 |
| Kuchnie z piekarnikiem                  | 294 |
| Płyty grillowe gazowe                   | 299 |
| Płyty grillowe elektryczne              | 303 |
| Grill lawowy                            | 307 |
| Grill wodny                             | 308 |
| Frytownice                              | 309 |
| Podgrzewacz frytek                      | 314 |
| Kosze do frytownicy                     | 314 |
| Urządzenia do gotowania makaronu        | 316 |
| Kosze do urządzeń do gotowania makaronu | 317 |
| Bemary                                  | 318 |
| Patelnia multifunkcyjna                 | 319 |
| Piekarnik                               | 320 |
| Płyty robocze                           | 321 |
| Podstawy                                | 322 |
| Akcesoria                               | 324 |



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

## Linia REDFOX 600









## Linia REDFOX 600



- rozbudowana, modułowa linia idealna dla lokali jak fast foody i małe firmy cateringowe, wydające do 100 porcji dziennie
- szeroki wybór modeli i opcji umożliwiający stworzenie kompaktowej kuchni na zamówienie
- duży wybór podstaw umożliwiający różnorodne warianty ustawień, na przykład wielu modułów górnych na jednej podstawie
- wszystkie podstawy wyposażone w masywne regulowane nogi, ułatwiające niwelowanie znaczących nierówności
- nóżki modułów górnych służą do ich osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu
- wszystkie modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny posiadają w zestawie także wymienne dodatkowe dysze i na propan-butan
- przyłącza umieszczone na tylnej części urządzeń
- płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304
- tłoczone płyty górne i wanny ułatwiające konserwację
- nierdzewne ruszty z dużą powierzchnią roboczą
- wydajne palniki: 3 kW, 3,6 kW, 4,5 kW i 8 kW
- piekarnik elektryczny GN 1/1; 3,13 kW

## Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SP 60 GL



|                |                 |                      |                      |                      |
|----------------|-----------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Indeks         | 00000493        | 00000494             | 00000495             | 00000496             |
| Model          | SP 30 GL        | SP 60 GL             | SP 90/5 GL           | SP 90 GL             |
| Wymiary mm     | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290      | 990 x 600 x 290      | 990 x 600 x 290      |
| Moc gazowa kW  | 6,6             | 13,2                 | 16,8                 | 19,8                 |
| Ilość palników | 3 kW<br>3,6 kW  | 2x 3 kW<br>2x 3,6 kW | 2x 3 kW<br>3x 3,6 kW | 3x 3 kW<br>3x 3,6 kW |
| Waga kg        | 12,6            | 22,3                 | 31,3                 | 31,9                 |
| Cena netto PLN | 2 289,-         | 3 859,-              | 5 069,-              | 5 319,-              |

## Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- mosiężne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SP 60 GLS



GAS



GAS



GAS



GAS

|                |                 |                 |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00000497        | 00000498        | 00000499        | 00000500        |
| Model          | SP 30 GLS       | SP 60 GLS       | SP 90/5 GLS     | SP 90 GLS       |
| Wymiary mm     | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 | 990 x 600 x 290 | 990 x 600 x 290 |
| Moc gazowa kW  | 9               | 18              | 22,5            | 27              |
| Ilość palników | 2x 4,5 kW       | 4x 4,5 kW       | 5x 4,5 kW       | 6x 4,5 kW       |
| Waga kg        | 17,4            | 31,6            | 44,3            | 46,2            |
| Cena netto PLN | 3 179,-         | 6 049,-         | 7 949,-         | 8 639,-         |

## Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SP 60/2 GLS



|                |                 |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00000501        | 00000502        | 00000503        |
| Model          | SP 30/1 GLS     | SP 60/2 GLS     | SP 90/3 GLS     |
| Wymiary mm     | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 | 990 x 600 x 290 |
| Moc gazowa kW  | 4,5             | 9               | 13,5            |
| Ilość palników | 4,5 kW          | 2x 4,5 kW       | 3x 4,5 kW       |
| Waga kg        | 15,5            | 28              | 40,5            |
| Cena netto PLN | 2 509,-         | 4 699,-         | 6 749,-         |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C  
50-300

NATURAL  
LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SPT 60 GL



|                    |                            |                            |                            |
|--------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Indeks             | 00000539                   | 00000540                   | 00000541                   |
| Model              | SPT 60 GL                  | SPT 90/5 GL                | SPT 90 GL                  |
| Wymiary mm         | 660 x 600 x 860            | 990 x 600 x 860            | 990 x 600 x 860            |
| Moc gazowa kW      | 16,33                      | 19,93                      | 22,93                      |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz              | 230 V / 50 Hz              | 230 V / 50 Hz              |
| Moc elektryczna kW | 3,13                       | 3,13                       | 3,13                       |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 |
| Ilość palników     | 2x 3 kW<br>2x 3,6 kW       | 2x 3 kW<br>3x 3,6 kW       | 3x 3 kW<br>3x 3,6 kW       |
| Waga kg            | 60,5                       | 78,6                       | 79,1                       |
| Cena netto PLN     | 9 169,-                    | 11 459,-                   | 11 659,-                   |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C  
50-300

NATURAL  
LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

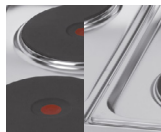


SPT 60 GLS



|                    |                            |                            |                            |
|--------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Indeks             | 00000542                   | 00000543                   | 00000544                   |
| Model              | SPT 60 GLS                 | SPT 90/5 GLS               | SPT 90 GLS                 |
| Wymiary mm         | 660 x 600 x 860            | 990 x 600 x 860            | 990 x 600 x 860            |
| Moc gazowa kW      | 21,13                      | 25,63                      | 30,13                      |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz              | 230 V / 50 Hz              | 230 V / 50 Hz              |
| Moc elektryczna kW | 3,13                       | 3,13                       | 3,13                       |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 |
| Ilość palników     | 4x 4,5 kW                  | 5x 4,5 kW                  | 6x 4,5 kW                  |
| Waga kg            | 70                         | 91,6                       | 93,5                       |
| Cena netto PLN     | 11 389,-                   | 14 239,-                   | 14 999,-                   |

## Kuchnia elektryczna



°C  
50-400

- szybkogrzejne płyty grzewcze z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- tłoczona wanna pod palnikami



SPT 60 GLS



|                       |                 |                    |                    |                    |
|-----------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks                | 00000489        | 00000490           | 00000491           | 00000492           |
| Model                 | SP 30 EL        | SP 30 ELS          | SP 60 ELS          | SP 90 ELS          |
| Wymiary mm            | 330 x 600 x 290 | 330 x 600 x 290    | 660 x 600 x 290    | 990 x 600 x 290    |
| Moc elektryczna kW    | 3               | 4                  | 8                  | 12                 |
| Zasilanie el. V/Hz    | 230 V / 50 Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Ilość płyt grzewczych | 2x 1,5 kW       | 2x 2 kW            | 4x 2 kW            | 6x 2 kW            |
| Wymiar płyty mm       | Ø 180           | Ø 180              | Ø 180              | Ø 180              |
| Waga kg               | 15,4            | 15,6               | 30,7               | 40,8               |
| Cena netto PLN        | 1 719,-         | 1 749,-            | 3 299,-            | 4 449,-            |





## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C  
50-300

- szybkogrzejne płyty grzewcze o mocy 2 kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- wylączana górna płyta
- wentylator piekarnika



SPT 60 ELS



|                       |                            |                            |                            |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Indeks                | 00000536                   | 00000537                   | 00000538                   |
| Model                 | SPT 60 ELS                 | SPT 90/5 ELS               | SPT 90 ELS                 |
| Wymiary mm            | 660 x 600 x 860            | 990 x 600 x 860            | 990 x 600 x 860            |
| Moc elektryczna kW    | 11,13                      | 13,13                      | 15,13                      |
| Zasilanie el. V/Hz    | 400 V / 3N / 50 Hz         | 400 V / 3N / 50 Hz         | 400 V / 3N / 50 Hz         |
| Ilość płyt grzewczych | 4x 2 kW                    | 5x 2 kW                    | 6x 2 kW                    |
| Wymiar płyty mm       | Ø 180                      | Ø 180                      | Ø 180                      |
| Piekarnik             | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 |
| Waga kg               | 66,2                       | 86,8                       | 87,8                       |
| Cena netto PLN        | 8 629,-                    | 10 743,-                   | 10 989,-                   |

## Płyta grillowa gazowa



- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



GAS

NATURAL

LPG



PIEZZO

10mm  
IRON

FTH 60 GL



|                  |                 |                 |                 |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks           | 00000522        | 00000524        | 00009982        |
| Model            | FTH 30 GL       | FTH 60 GL       | FTH 90 GL       |
| Wymiary mm       | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 | 990 x 600 x 290 |
| Moc gazowa kW    | 4               | 8               | 12              |
| Wymiary płyty mm | 480 x 320       | 480 x 650       | 480 x 970       |
| Rodzaj płyty     | gładka          | gładka          | gładka          |
| Waga kg          | 25,4            | 47              | 76,7            |
| Cena netto PLN   | 2 799,-         | 4 699,-         | 6 999,-         |

## Płyta grillowa gazowa



- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



GAS

NATURAL

LPG



PIEZZO

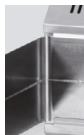
10mm  
IRON

FT60 GL



|                  |                 |                    |                               |
|------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------|
| Indeks           | 00000523        | 00000525           | 00025495                      |
| Model            | FTR 30 GL       | FT60 GL            | FT90 GL                       |
| Wymiary mm       | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    | 990 x 600 x 290               |
| Moc gazowa kW    | 4               | 8                  | 12                            |
| Wymiary płyty mm | 480 x 320       | 480 x 650          | 480 x 970                     |
| Rodzaj płyty     | ryflowana       | gładka + ryflowana | 2/3 gładka +<br>1/3 ryflowana |
| Waga kg          | 25,4            | 47                 | 76,7                          |
| Cena netto PLN   | 2 999,-         | 4 949,-            | 7 399,-                       |

## Płyta grillowa chromowana gazowa



NATURAL

LPG

10mm  
CHROMED

PIEZZO

DURABLE  
CHROM

GAS

- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



FTHC 60 GL



|                    |                 |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks             | 00000526        | 00000528        | 00009983        |
| Model              | FTHC 30 GL      | FTHC 60 GL      | FTHC 90 GL      |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 | 990 x 600 x 290 |
| Moc gazowa kW      | 4               | 8               | 12              |
| Wymiary płyty mm   | 480 x 320       | 480 x 650       | 480 x 970       |
| Rodzaj płyty       | gładka          | gładka          | gładka          |
| Powierzchnia płyty | chromowana      | chromowana      | chromowana      |
| Waga kg            | 25,4            | 47              | 76,7            |
| Cena netto PLN     | 3 349,-         | 5 649,-         | 8 189,-         |

## Płyta grillowa chromowana gazowa



10mm  
CHROMED

PIEZZO

DURABLE  
CHROM



GAS

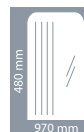
NATURAL

LPG

- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



FTHRC 60 GL



|                    |                 |                    |                            |
|--------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|
| Indeks             | 00000527        | 00000529           | 00025499                   |
| Model              | FTRC 30 GL      | FTHRC 60 GL        | FTHRC 90 GL                |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    | 990 x 600 x 290            |
| Moc gazowa kW      | 4               | 8                  | 12                         |
| Wymiary płyty mm   | 480 x 320       | 480 x 650          | 480 x 970                  |
| Rodzaj płyty       | ryflowana       | gładka + ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana |
| Powierzchnia płyty | chromowana      | chromowana         | chromowana                 |
| Waga kg            | 25,4            | 47                 | 76,7                       |
| Cena netto PLN     | 3 599,-         | 5 819,-            | 8 399,-                    |

## Płyta grillowa elektryczna



- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



FTH 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

|                    |                 |                    |                    |
|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00000514        | 00000516           | 00009984           |
| Model              | FTH 30 EL       | FTH 60 EL          | FTH 90 EL          |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    | 990 x 600 x 290    |
| Moc elektryczna kW | 3               | 6                  | 9                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm   | 480 x 320       | 480 x 650          | 480 x 970          |
| Rodzaj płyty       | gładka          | gładka             | gładka             |
| Waga kg            | 23,7            | 44,6               | 73,4               |
| Cena netto PLN     | 1 999,-         | 3 599,-            | 5 349,-            |

## Płyta grillowa elektryczna



10mm  
IRON

°C  
50-300

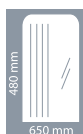
- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



FTNR 60 EL



⚡  
230/1N



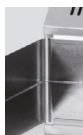
⚡  
400/3N



⚡  
400/3N

|                    |                 |                    |                               |
|--------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------|
| Indeks             | 00000515        | 00000517           | 00025497                      |
| Model              | FTR 30 EL       | FTNR 60 EL         | FTNR 90 EL                    |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    | 990 x 600 x 290               |
| Moc elektryczna kW | 3               | 6                  | 9                             |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz            |
| Wymiary płyty mm   | 480 x 320       | 480 x 650          | 480 x 970                     |
| Rodzaj płyty       | ryflowana       | gładka + ryflowana | 2/3 gładka +<br>1/3 ryflowana |
| Waga kg            | 23,7            | 44,6               | 73,4                          |
| Cena netto PLN     | 2 299,-         | 3 759,-            | 5 599,-                       |

## Płyta grillowa chromowana elektryczna



°C  
50-300

DURABLE  
CHROM

10mm  
CHROMED

- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzewodząca – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



FTHC 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

|                    |                 |                    |                    |
|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00000518        | 00000520           | 00009985           |
| Model              | FTHC 30 EL      | FTHC 60 EL         | FTHC 90 EL         |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    | 990 x 600 x 290    |
| Moc elektryczna kW | 3               | 6                  | 9                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Rodzaj płyty       | gładka          | gładka             | gładka             |
| Powierzchnia płyty | chromowana      | chromowana         | chromowana         |
| Waga kg            | 23,7            | 44,6               | 73,4               |
| Cena netto PLN     | 2 699,-         | 4 529,-            | 6 299,-            |



## Płyta grillowa chromowana elektryczna



- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzewodząca – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz

°C  
50-300

DURABLE  
CHROM

10mm  
CHROMED



FTHRC 60 EL



⚡  
230/1N



⚡  
400/3N



⚡  
400/3N

|                    |                 |                    |                               |
|--------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------|
| Indeks             | 00000519        | 00000521           | 00025493                      |
| Model              | FTRC 30 EL      | FTHRC 60 EL        | FTHRC 90 EL                   |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    | 990 x 600 x 290               |
| Moc elektryczna kW | 3               | 6                  | 9                             |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz            |
| Rodzaj płyty       | ryflowana       | gładka + ryflowana | 2/3 gładka +<br>1/3 ryflowana |
| Powierzchnia płyty | chromowana      | chromowana         | chromowana                    |
| Waga kg            | 23,7            | 44,6               | 73,4                          |
| Cena netto PLN     | 2 989,-         | 4 798,-            | 6 649,-                       |

## Grill lawowy gazowy



NATURAL

LPG



PIEZZO

- nierdzewny korpus
- zdejmowany ruszt
- ruszt dwupozycyjny
- szufladka na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- ruszt na mięso dodawany w standardzie
- możliwość zamówienia rusztu na ryby
- kamienie lawowe: 5 kg
- dostępny na gaz ziemny GZ-50 + dysze PB

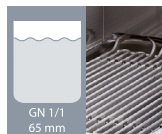


GL 60 GLS

5 KG  
STONE10 KG  
STONE

|                |                 |                 |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00000530        | 00007358        | 00000531        | 00007359        |
| Model          | GL 30 GL        | GL 30 GLS       | GL 60 GL        | GL 60 GLS       |
| Wymiary mm     | 330 x 600 x 290 | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 |
| Moc gazowa kW  | 4               | 6               | 8               | 12              |
| Palnik         | pojedynczy      | podwójny        | pojedynczy      | podwójny        |
| Waga kg        | 20,6            | 20,6            | 36,7            | 36,7            |
| Cena netto PLN | 3 199,-         | 3 625,-         | 5 599,-         | 6 459,-         |

## Grill wodny



STAINLESS



230/1N

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na grzałki, tłuszcz ścieka do GN z wodą
- prosta obsługa modelu elektrycznego za pomocą pokrętła regulacji oraz głównego wyłącznika
- łatwy do demontażu sterownik z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- w zestawie nierdzewna łopatką do czyszczenia
- grzałki wykonane z AISI 304 L
- GN 1/1 o głębokości 65 mm
- 1 strefa grzewcza



GV 30 EL

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Indeks             | 00022127        |
| Model              | GV 30 EL        |
| Wymiary mm         | 330 x 630 x 435 |
| Moc elektryczna kW | 3,3             |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   |
| Waga kg            | 13,5            |
| Cena netto PLN     | 4 799,-         |

Ruszt na ryby  
Ruszt na mięso  
Kamienie ławowe  
strona 115



## Frytownica gazowa



GAS



STAINLESS



50-190

SECURE  
DRAIN TAP

COLD ZONE



PIEZZO

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- kosze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- zakres temperatur: 50-190°C
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- zewnętrzne grzałki poza komorą zapewniają wygodne czyszczenie
- wysoka moc palników - 1 kW/L



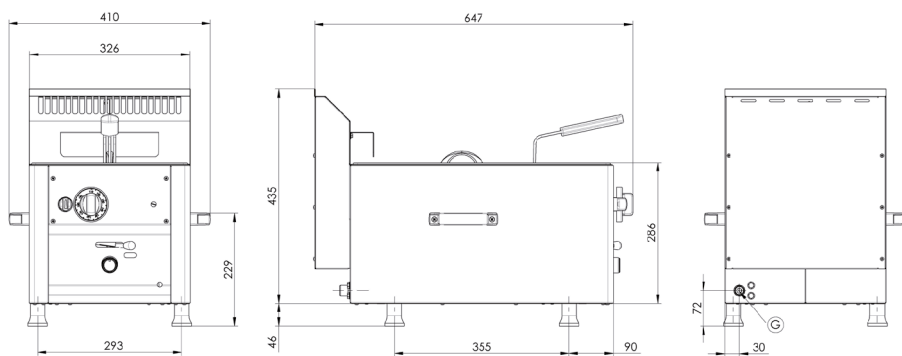
8kg/h



8 l

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Indeks         | 00029398        |
| Model          | FE 30 GL        |
| Wymiary mm     | 330 x 600 x 480 |
| Moc gazowa kW  | 8               |
| Waga kg        | 21,7            |
| Cena netto PLN | 5 999,-         |

- Urządzenie jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430 z płytą górną AISI 304.
- Regulowane nogi są wytrzymałe i pozwalają na dostosowanie do odpowiedniej wysokości.
- Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia prosty montaż z możliwością umieszczenia przy ścianie lub jako wolnostojąca jednostka kuchenna.
- Frytownica gazowa FE 30 GL z serii 600 posiada komorę z okrągłymi kątami wewnętrznymi i ergonomicznymi panelami przednimi.
- Przyłącze gazowe znajduje się na tylnej ścianie.



## Frytownica elektryczna



230/1N



STAINLESS



50-190



COLD ZONE

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności



FE 60 EL



7kg/h



8 l

kW/L

0,38



14kg/h



2x 8 l

kW/L

0,38

|                    |                 |                    |
|--------------------|-----------------|--------------------|
| Indeks             | 00000532        | 00000534           |
| Model              | FE 30 EL        | FE 60 EL           |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    |
| Wymiar kosza mm    | 210 x 235 x 100 | 2x 210 x 235 x 100 |
| Moc elektryczna kW | 3               | 2x 3               |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 2x 230 V / 50 Hz   |
| Waga kg            | 12,4            | 23,1               |
| Cena netto PLN     | 2 899,-         | 5 599,-            |

## Frytownica elektryczna



400/3N



STAINLESS



50-190



COLD ZONE

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

### FE 66 ELT

- zawór bezpieczeństwa
- frytownica jest oferowana z 1 koszem K-1 (1/1)



FE 60 ELT



9kg/h



8 l



18kg/h



2x 8 l



15kg/h



16 l

kW/L  
0,75

kW/L  
0,75

kW/L  
0,56

|                    |                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00000533           | 00000535           | 00007355           |
| Model              | FE 30 ELT          | FE 60 ELT          | FE 66 ELT          |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290    | 660 x 600 x 290    | 660 x 600 x 290    |
| Wymiar kosza mm    | 210 x 235 x 100    | 2x 210 x 235 x 100 | 455 x 245 x 85     |
| Moc elektryczna kW | 6                  | 2x 6               | 9                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga kg            | 13,7               | 25,3               | 22                 |
| Cena netto PLN     | 3 299,-            | 6 499,-            | 4 699,-            |

## Frytownica elektryczna na podstawie



- tłoczona wanna
- odpływ w dnie
- kosz wysokiej jakości
- kran spustowy w szafce
- pojemnik na zużytą fryturę
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności



400/3N



STAINLESS

SECURE  
OUTLET

COLD ZONE



50-190

kW/L  
0,75

FE 61 ELT



8 l



9kg/h



13 l



14kg/h



2x 8 l



18kg/h



2x 13 l



28kg/h

| Indeks             | 00007452           | 00028762           | 00007354           | 00028763           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | FE 31 ELT          | FE 31/13 ELT       | FE 61 ELT          | FE 61/13 ELT       |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 900    | 330 x 600 x 900    | 660 x 600 x 900    | 660 x 600 x 900    |
| Wymiar kosza mm    | 210 x 235 x 100    | 210 x 300 x 120    | 2x 210 x 235 x 100 | 2x 210 x 300 x 120 |
| Moc elektryczna kW | 6                  | 9,9                | 2x 6               | 2x 9,9             |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga kg            | 27,6               | 31,7               | 46,9               | 54,8               |
| Cena netto PLN     | 4 989,-            | 5 239,-            | 8 779,-            | 9 369,-            |



## Podgrzewacz frytek



- pojemność GN 1/2 - 200
- dodatkowe dno
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- zakres temperatur: 30-90°C



230/1N



CERAMIC



30-90

SECURE  
DRAIN TAP

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Indeks             | 00000505        |
| Model              | UH 30 EL        |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 |
| Moc elektryczna kW | 0,85            |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   |
| Waga kg            | 13              |
| Cena netto PLN     | 3 079,-         |

## KOSZE DO FRYTOWNICY

### Kosz do frytownicy



|                |                    |                    |                    |                    |                   |                    |                    |
|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks         | 00003451           | 00028692           | 00028693           | 00028694           | 00003453          | 00003451           | 00003449           |
| Model          | 1/1 dla 8 l        | 1/2 dla 8 l        | 1/1 dla 13 l       | 1/2 dla 13 l       | 1/1 dla 16 l      | 1/2 dla 16 l       | 1/3 dla 16 l       |
| Wymiary mm     | 210 x 235<br>x 100 | 100 x 235<br>x 100 | 210 x 300<br>x 120 | 100 x 300<br>x 120 | 455 x 245<br>x 85 | 210 x 235<br>x 100 | 132 x 235<br>x 100 |
| Waga kg        | 0,7                | 0,5                | 0,7                | 0,5                | 1,1               | 1,1                | 0,5                |
| Cena netto PLN | 204,-              | 239,-              | 279,-              | 238,-              | 389,-             | 204,-              | 169,-              |



## Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- podwójnie tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- zakres temperatur: 30-110°C
- termostat zabezpieczający 130°C
- dostępne kosze: **(brak w zestawie)**

K/VT 1 - 280 x 200 x 135 mm

K/VT 2 - 280 x 100 x 135 mm

K/VT 4 - 135 x 98 x 135 mm



VT 60 EL



230/1N



400/3N

|                    |                 |                    |
|--------------------|-----------------|--------------------|
| Indeks             | 00024208        | 00024209           |
| Model              | VT 30 EL        | VT 60 EL           |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290    |
| Moc elektryczna kW | 3               | 6                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga kg            | 10,3            | 18,5               |
| Cena netto PLN     | 2 599,-         | 5 199,-            |

Kosz do VT

kosz do gotowania makaronu



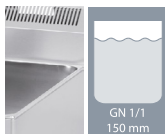
Ułożenie koszy w wannie makaroniarki



|                        |                 |                 |                |
|------------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| Indeks                 | 00006582        | 00006583        | 00006584       |
| Model                  | K/VT 1          | K/VT 2          | K/VT 4         |
| Wymiary mm             | 280 x 200 x 135 | 280 x 100 x 135 | 135 x 98 x 135 |
| Cena netto PLN za szt. | 479,-           | 449,-           | 289,-          |



## Bemar elektryczny



°C  
30-90

SECURE  
DRAIN TAP

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- wanna na GN - 1/1 - 150
- zakres temperatur: 30-90°C



BM 60 EL

  
230/1N

  
230/1N

|                    |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Indeks             | 00000510        | 00000511        |
| Model              | BM 30 EL        | BM 60 EL        |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 |
| Moc elektryczna kW | 1,5             | 3               |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 230 V / 50 Hz   |
| Waga kg            | 12,9            | 22,8            |
| Cena netto PLN     | 1 799,-         | 3 399,-         |

## Patelnia multifunkcyjna



- wykonanie nierdzewne
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- sterowanie z krótszego boku
- stal o grubości 10 mm
- doskonała przewodność cieplna
- kontrolka pracy i grzania
- płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- korek płyty roboczej
- idealny do smażenia langoszów



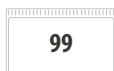
|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Indeks             | 00022126        |
| Model              | FT 30 ELMK      |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 |
| Moc elektryczna kW | 3               |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   |
| Wymiary płyty cm   | 530 x 320 x 60  |
| Waga kg            | 24,4            |
| Cena netto PLN     | 3 499,-         |



## Piekarnik elektryczny



°C  
50-300



przykładowe  
ułożenie urządzeń  
na piekarniku

- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 65
- na piekarniku można postawić dowolne urządzenia - zgodnie z wymiarem



\*GN1/1 ⚡  
3,13kW 230/1N

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Indeks             | 00000504              |
| Model              | PT 90 EL              |
| Wymiary mm         | 990 x 600 x 570 - 630 |
| Moc elektryczna kW | 3,13                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz         |
| Waga kg            | 54,1                  |
| Cena netto PLN     | 6 759,-               |

## Płyta robocza



- wytlaczana górna płyta  
**PP 60 EL**
- regulacja temperatury: 30-90°C  
**UM 30 EL**
- płyta robocza ze zlewem
- bateria
- wymiar zlewu: 230 x 300 x 200 mm



PP 60 L



|                    |                 |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks             | 00000506        | 00000507        | 00000509        |
| Model              | PP 30 L         | PP 60 L         | UM 30 EL        |
| Wymiary mm         | 330 x 600 x 290 | 660 x 600 x 290 | 330 x 600 x 290 |
| Wymiary płyty mm   | 280 x 480       | 480x600         | -               |
| Zasilanie el. V/Hz | -               | -               | -               |
| Moc elektryczna kW | -               | -               | -               |
| Waga kg            | 7,2             | 12,8            | 9,6             |
| Cena netto PLN     | 799,-           | 1 399,-         | 2 249,-         |



## Podstawa

- masywne nogi w kształcie walca o średnicy 60 mm
- nogi z możliwością regulacji wysokości



PO 30 L



P 30 L

| Indeks         | 00000545                 | 00000546                 | 00000547                 | 00000548                  | 00000549                 | 00000551                 |
|----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Model          | PO 30 L                  | PO 60 L                  | PO 90 L                  | PO 120 L                  | P 30 L                   | P 60 L                   |
| Podstawa       | otwarta                  | otwarta                  | otwarta                  | otwarta                   | zamknięta                | zamknięta                |
| Wymiary mm     | 330 x 510 x 570<br>- 630 | 660 x 510 x 570<br>- 630 | 990 x 510 x 570<br>- 630 | 1320 x 510 x<br>570 - 630 | 330 x 510 x 570<br>- 630 | 660 x 510 x 570<br>- 630 |
| Waga kg        | 12,3                     | 16,5                     | 21,5                     | 25,9                      | 9,1                      | 11,7                     |
| Cena netto PLN | 1 099,-                  | 1 319,-                  | 1 649,-                  | 1 999,-                   | 799,-                    | 1 129,-                  |

## Podstawa zamknięta



- nogi z możliwością regulacji wysokości
  - drzwi (PDL-33) lub para drzwi (PDL-66)
- PZ 30 L / PZ 60 L
- podstawa posiada dwie szuflady



PD 30 L



PZ 30 L

| Indeks         | 00000550        | 00000552        | 00007360        | 00007361        |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model          | PD 30 L         | PD 60 L         | PZ 30 L         | PZ 60 L         |
| Wymiary mm     | 330 x 510 x 570 | 660 x 510 x 570 | 330 x 510 x 570 | 660 x 510 x 570 |
| Waga kg        | 12,1            | 17,5            | 21              | 27              |
| Cena netto PLN | 1 389,-         | 2 269,-         | 2 649,-         | 3 119,-         |

## Drzwi do podstawy



|                |               |              |
|----------------|---------------|--------------|
| Indeks         | 00007362      | 00007363     |
| Model          | PD 60 - prawe | DL 60 - lewe |
| Waga kg        | 3             | 3            |
| Strona         | prawa         | lewa         |
| Cena netto PLN | 649,-         | 649,-        |

## Zestaw kółek

- zestaw kół do podstaw POL, PL, PDL, PZL
- 4 koła, w tym 2 z hamulcem



|                |          |
|----------------|----------|
| Indeks         | 00007364 |
| Model          | kółka    |
| Waga kg        | 2,1      |
| Cena netto PLN | 299,-    |

# Linia REDFOX 700

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Kuchnie gazowe                          | 329 |
| Kuchnie z piekarnikiem                  | 333 |
| Kuchnie elektryczne                     | 338 |
| Płyty grillowe                          | 347 |
| Grille lawowe                           | 355 |
| Frytownice                              | 358 |
| Kosze do frytownic                      | 361 |
| Urządzenia do gotowania makaronu        | 362 |
| Kosze do urządzeń do gotowania makaronu | 364 |
| Bemary                                  | 365 |
| Patelnie                                | 367 |
| Płyty robocze                           | 370 |
| Podstawy                                | 372 |



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

## Linia REDFOX 700

---





## Linia REDFOX 700



- idealne rozwiązanie dla kuchni hotelowych, restauracji, barów i stołówek o dziennej wydajności do 300 posiłków
- system modułowy, oferujący elementy o szerokości 400, 800 i 1200 mm, z opcją zabezpieczenia połączeń modułów listwami
- możliwość ustawienia urządzeń w rzędzie wzdłuż ściany oraz w bloku centralnym na środku kuchni z opcją połączenia z linią 900 - idealne wypoziomowanie, te same wysokości modułów
- górne płyty robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,2 mm
- ochrona pokręteł IPX4 zabezpieczająca przed wnikaniem wody
- przyłącza mediów znajdujące się na tylnej ścianie urządzeń

## Kuchnia gazowa



PILOT  
FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



SP 70/08 G



| Indeks         | 00027259         | 00027260            | 00027261               |
|----------------|------------------|---------------------|------------------------|
| Model          | SP-70/04 G       | SP 70/08 G          | SP 70/012 G            |
| Wymiary mm     | 400 x 700 x 330  | 800 x 700 x 330     | 1200 x 700 x 330       |
| Moc gazowa kW  | 12               | 27                  | 39                     |
| Moc kcal/h     | 10 320           | 23 220              | 33 540                 |
| Ilość palników | 4,5 kW<br>7,5 kW | 4,5 kW<br>3x 7,5 kW | 2x 4,5 kW<br>4x 7,5 kW |
| Waga kg        | 30               | 50                  | 68                     |
| Cena netto PLN | 4 819,-          | 7 989,-             | 11 549,-               |



## Kuchnia gazowa



- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



SPB 70/08 G



|                       |                 |                   |                      |
|-----------------------|-----------------|-------------------|----------------------|
| <b>Indeks</b>         | 00027262        | 00027263          | 00027264             |
| <b>Model</b>          | SPB 70/04 G     | SPB 70/08 G       | SPB 70/012 G         |
| <b>Wymiary mm</b>     | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330   | 1200 x 700 x 330     |
| <b>Moc gazowa kW</b>  | 9,5             | 21,5              | 31                   |
| <b>Moc kcal/h</b>     | 8 170           | 18 490            | 26 660               |
| <b>Ilość palników</b> | 3,5 kW<br>6 kW  | 3,5 kW<br>3x 6 kW | 2x 3,5 kW<br>4x 6 kW |
| <b>Waga kg</b>        | 25              | 32                | 55                   |
| <b>Cena netto PLN</b> | 3 899,-         | 6 369,-           | 8 869,-              |

## Kuchnia gazowa



PILOT  
FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi dostępne jako opcja



SP 70/80 G



| Indeks         | 00027265         | 00027266            | 00027267               |
|----------------|------------------|---------------------|------------------------|
| Model          | SP 70/40 G       | SP 70/80 G          | SP 70/120 G            |
| Wymiary mm     | 400 x 700 x 900  | 800 x 700 x 900     | 1200 x 700 x 900       |
| Moc gazowa kW  | 12               | 27                  | 39                     |
| Moc kcal/h     | 10 320           | 23 220              | 33 540                 |
| Ilość palników | 4,5 kW<br>7,5 kW | 4,5 kW<br>3x 7,5 kW | 2x 4,5 kW<br>4x 7,5 kW |
| Waga kg        | 46               | 65                  | 92                     |
| Cena netto PLN | 5 789,-          | 9 349,-             | 13 199,-               |

## Kuchnia gazowa



- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi dostępne jako opcja



SPB 70/80 G



| Indeks         | 00027268        | 00027269          | 00027270             |
|----------------|-----------------|-------------------|----------------------|
| Model          | SPB 70/40 G     | SPB 70/80 G       | SPB 70/120 G         |
| Wymiary mm     | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900   | 1200 x 700 x 900     |
| Moc gazowa kW  | 9,5             | 21,5              | 31                   |
| Moc kcal/h     | 8 170           | 18 490            | 26 660               |
| Ilość palników | 3,5 kW<br>6 kW  | 3,5 kW<br>3x 6 kW | 2x 3,5 kW<br>4x 6 kW |
| Waga kg        | 28              | 48                | 69                   |
| Cena netto PLN | 4 919,-         | 7 589,-           | 10 599,-             |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C  
50-300

PILOT  
FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
  - solidne żeliwne ruszty
  - stała świeczka
  - tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
  - termostat bezpieczeństwa 360°C
  - dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
  - ochrona pokręteł IPX4
- SPT 70/120 21 GE**
- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPT 70/80 21 GE



| Indeks             | 00027271                   | 00027273                 | 00026435                 |
|--------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Model              | SPT 70/80 11 GE            | SPT 70/80 21 GE          | SPT 70/120 21 GE         |
| Wymiary mm         | 800 x 700 x 900            | 800 x 700 x 900          | 1200 x 700 x 900         |
| Moc gazowa kW      | 27                         | 27                       | 39                       |
| Moc kcal/h         | 23 220                     | 23 220                   | 33 540                   |
| Ilość palników     | 1x 4,5 kW<br>3x 7,5 kW     | 1x 4,5 kW<br>3x 7,5 kW   | 2x 4,5 kW<br>4x 7,5 kW   |
| Moc elektryczna kW | 3,13                       | 6,3                      | 6,3                      |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 |
| Waga kg            | 78                         | 98                       | 125                      |
| Cena netto PLN     | 13 899,-                   | 15 399,-                 | 20 199,-                 |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem



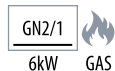
- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- piekarnik statyczny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 2/1
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

**SPT 70/120 21 G**

- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPT 70/80 21 G



|                |                          |                          |
|----------------|--------------------------|--------------------------|
| Indeks         | 00027272                 | 00027274                 |
| Model          | SPT 70/80 21 G           | SPT 70/120 21 G          |
| Wymiary mm     | 800 x 700 x 900          | 1200 x 700 x 900         |
| Moc gazowa kW  | 33                       | 45                       |
| Moc kcal/h     | 28 380                   | 38 700                   |
| Ilość palników | 4,5 kW<br>3x 7,5 kW      | 2x 4,5 kW<br>4x 7,5 kW   |
| Piekarnik      | statyczny / ruszt GN 2/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 |
| Waga kg        | 105                      | 141                      |
| Cena netto PLN | 15 890,-                 | 20 459,-                 |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



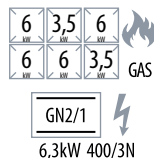
°C

50-300

- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
  - solidne żeliwne ruszty
  - tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
  - piekarnik konwekcyjny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 1/1
  - termostat bezpieczeństwa 360°C
  - dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
  - ochrona pokręteł IPX4
- SPBT 70/120 21 GE**
- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPBT 70/80 21 GE



| Indeks             | 00027275                   | 00027277                 | 00027279                 |
|--------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Model              | SPBT 70/80 11 GE           | SPBT 70/80 21 GE         | SPBT 70/120 21 GE        |
| Wymiary mm         | 800 x 700 x 900            | 800 x 700 x 900          | 1200 x 700 x 900         |
| Moc gazowa kW      | 21,5                       | 21,5                     | 31                       |
| Moc kcal/h         | 18 490                     | 18 490                   | 26 660                   |
| Ilość palników     | 3,5 kW<br>3x 6 kW          | 3,5 kW<br>3x 6 kW        | 2x 3,5 kW<br>4x 6 kW     |
| Moc elektryczna kW | 3,13                       | 6,3                      | 6,3                      |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz              | 400 V / 3N / 50 Hz       | 400 V / 3N / 50 Hz       |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 |
| Waga kg            | 73                         | 83                       | 115                      |
| Cena netto PLN     | 11 999,-                   | 13 679,-                 | 17 659,-                 |

## Kuchnia gazowa



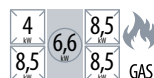
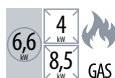
PILOT  
FLAME

PIEZZO

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



STP 70/012 G



|                |                          |                             |
|----------------|--------------------------|-----------------------------|
| Indeks         | 00030417                 | 00030418                    |
| Model          | STP 70/08 G              | STP 70/012 G                |
| Wymiary mm     | 800 x 700 x 330          | 1200 x 700 x 330            |
| Moc gazowa kW  | 19,1                     | 36,1                        |
| Moc kcal/h     | 16426                    | 31046                       |
| Ilość palników | 4 kW<br>8,5 kW<br>6,6 kW | 4 kW<br>3x 8,5 kW<br>6,6 kW |
| Waga kg        | 79,1                     | 106                         |
| Cena netto PLN | 9 849,-                  | 12 999,-                    |

## Kuchnia gazowa



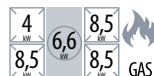
PILOT  
FLAME

PIEZZO

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi jako opcja



STP 70/120 G



|                |                          |                             |
|----------------|--------------------------|-----------------------------|
| Indeks         | 00030419                 | 00030420                    |
| Model          | STP 70/80 G              | STP 70/120 G                |
| Wymiary mm     | 800 x 700 x 900          | 1200 x 700 x 900            |
| Moc gazowa kW  | 19,1                     | 36,1                        |
| Moc kcal/h     | 16426                    | 31046                       |
| Ilość palników | 4 kW<br>8,5 kW<br>6,6 kW | 4 kW<br>3x 8,5 kW<br>6,6 kW |
| Waga kg        | 97                       | 128,8                       |
| Cena netto PLN | 10 979,-                 | 14 819,-                    |



## Kuchnia elektryczna

°C  
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- szuflada pod pokrętłami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 70/08 E



| Indeks               | 00029488           | 00029490           | 00029492           |
|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model                | SPL 70/04 E        | SPL 70/08 E        | SPL 70/012 E       |
| Wymiary mm           | 400 x 700 x 330    | 800 x 700 x 330    | 1200 x 700 x 330   |
| Moc elektryczna kW   | 5                  | 10                 | 15                 |
| Ilość pól grzewczych | 2x 2,5 kW          | 4x 2,5 kW          | 6x 2,5 kW          |
| Zasilanie el. V/Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm     | 300 x 300          | 300 x 300          | 300 x 300          |
| Waga kg              | 39,3               | 73,8               | 108,5              |
| Cena netto PLN       | 5 489,-            | 9 229,-            | 13 169,-           |

- Wewnętrzna ochrona termostaticzna w kuchniach elektrycznych
- Chroni urządzenie przed przegrzaniem

## Kuchnia elektryczna

°C  
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa zamknięta bez drzwi
- szuflada pod pokrętkami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 70/80 E



| Indeks               | 00029489           | 00029491           | 00029493           |
|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model                | SPL 70/40 E        | SPL 70/80 E        | SPL 70/120 E       |
| Wymiary mm           | 400 x 700 x 900    | 800 x 700 x 900    | 1200 x 700 x 900   |
| Moc elektryczna kW   | 5                  | 10                 | 15                 |
| Ilość pól grzewczych | 2x 2,5 kW          | 4x 2,5 kW          | 6x 2,5 kW          |
| Zasilanie el. V/Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm     | 300 x 300          | 300 x 300          | 300 x 300          |
| Waga kg              | 50,6               | 89,8               | 129,4              |
| Cena netto PLN       | 6 539,-            | 10 429,-           | 14 899,-           |

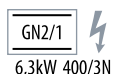
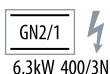
## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C  
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
  - wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
  - termostat bezpieczeństwa 360°C
  - zakres temperatur: 50-300°C
  - ochrona pokręteł IPX4
  - szuflada pod pokrętkami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi
- SPLT 70/120 - 21 E**
- szafka zamknięta z drzwiami



SPLT 70/120 - 21 E



| Indeks             | 00029494                | 00029495              | 00029496              |
|--------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Model              | SPLT 70/80 - 11 E       | SPLT 70/80 - 21 E     | SPLT 70/120 - 21 E    |
| Wymiary mm         | 800 x 700 x 900         | 800 x 700 x 900       | 1200 x 700 x 900      |
| Moc elektryczna kW | 13,13                   | 16,3                  | 21,3                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz      | 400 V / 3N / 50 Hz    | 400 V / 3N / 50 Hz    |
| Ilość palników     | 4x 2,5 kW               | 4x 2,5 kW             | 6x 2,5 kW             |
| Wymiary płyty mm   | 300 x 300               | 300 x 300             | 300 x 300             |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt 1/1 | statyczny / ruszt 2/1 | statyczny / ruszt 2/1 |
| Waga kg            | 119,6                   | 126,3                 | 172,5                 |
| Cena netto PLN     | 14 999,-                | 16 999,-              | 22 499,-              |

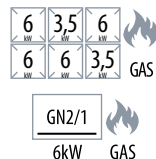
## Kuchnia gazowa z piekarnikiem



- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
  - solidne żeliwne ruszty
  - tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
  - dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
  - ochrona pokrętła IPX4
- SPBT 70/120 21 G**
- termostat bezpieczeństwa 360°C
  - szafka z drzwiami po prawej stronie



SPBT 70/80 21 G



| Indeks         | 00027276                 | 00027278                 |
|----------------|--------------------------|--------------------------|
| Model          | SPBT 70/80 21 G          | SPBT 70/120 21 G         |
| Wymiary mm     | 800 x 700 x 900          | 1200 x 700 x 900         |
| Moc gazowa kW  | 27,5                     | 37                       |
| Moc kcal/h     | 23 650                   | 31 820                   |
| Ilość palników | 3,5 kW<br>3x 6 kW        | 2x 3,5 kW<br>4x 6 kW     |
| Piekarnik      | statyczny / ruszt GN 2/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 |
| Waga kg        | 84                       | 129                      |
| Cena netto PLN | 14 239,-                 | 17 969,-                 |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem



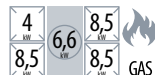
PILOT  
FLAME

PIEZZO

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
  - solidne żeliwne ruszty
  - tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
  - dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
  - ochrona pokręteł IPX4
- STPT 70/120 21 G**
- termostat bezpieczeństwa 360°C
  - szafka z drzwiami po prawej stronie



STPT 70/120 21 G



|                |                          |                             |
|----------------|--------------------------|-----------------------------|
| Indeks         | 00030423                 | 00030424                    |
| Model          | STPT 70/80 21 G          | STPT 70/120 21 G            |
| Wymiary mm     | 800 x 700 x 900          | 1200 x 700 x 900            |
| Moc gazowa kW  | 25,4                     | 42,4                        |
| Moc kcal/h     | 21844                    | 36464                       |
| Ilość palników | 4 kW<br>8,5 kW<br>6,6 kW | 4 kW<br>3x 8,5 kW<br>6,6 kW |
| Piekarnik      | statyczny / ruszt GN 2/1 | statyczny / ruszt GN 2/1    |
| Waga kg        | 139,5                    | 175                         |
| Cena netto PLN | 17 719,-                 | 22 299,-                    |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



400/3N



PIEZO

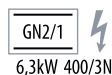
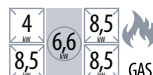
- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

**STPT 70/120 21 GE**

- szafka z drzwiami po prawej stronie



STPT 70/120 21 GE



| Indeks             | 00030421                 | 00030422                    |
|--------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Model              | STPT 70/80 21 GE         | STPT 70/120 21 GE           |
| Wymiary mm         | 800 x 700 x 900          | 1200 x 700 x 900            |
| Moc gazowa kW      | 19,1                     | 36,1                        |
| Moc kcal/h         | 16424                    | 31046                       |
| Ilość palników     | 4 kW<br>8,5 kW<br>6,6 kW | 4 kW<br>3x 8,5 kW<br>6,6 kW |
| Moc elektryczna kW | 6,3                      | 6,3                         |
| Piekarnik          | statyczny / ruszt GN 2/1 | statyczny / ruszt GN 2/1    |
| Waga kg            | 135                      | 172                         |
| Cena netto PLN     | 17 299,-                 | 22 199,-                    |

## Kuchnia elektryczna

°C  
50-400

Ø  
22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4



SP 70/08 E



| Indeks             | 00027280           | 00027281           | 00027282           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | SP 70/04 E         | SP 70/08 E         | SP 70/012 E        |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 330    | 800 x 700 x 330    | 1200 x 700 x 330   |
| Moc elektryczna kW | 5,2                | 10,4               | 15,6               |
| Ilość palników     | 2x 2,6 kW          | 4x 2,6 kW          | 6x 2,6 kW          |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm   | Ø 22               | Ø 22               | Ø 22               |
| Waga kg            | 20                 | 39                 | 56                 |
| Cena netto PLN     | 3 259,-            | 4 949,-            | 6 989,-            |

## Kuchnia elektryczna

°C

50-400

Ø

22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa zamknięta bez drzwi



SP 70/80 E



| Indeks             | 00026426           | 00027283           | 00027284           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | SP 70/40 E         | SP 70/80 E         | SP 70/120 E        |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 900    | 800 x 700 x 900    | 1200 x 700 x 900   |
| Moc elektryczna kW | 5,2                | 10,4               | 15,6               |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm   | Ø 22               | Ø 22               | Ø 22               |
| Ilość palników     | 2x 2,6 kW          | 4x 2,6 kW          | 6x 2,6 kW          |
| Waga kg            | 32                 | 55                 | 80                 |
| Cena netto PLN     | 4 249,-            | 6 199,-            | 8 679,-            |



## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

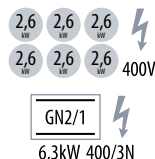
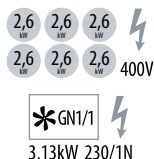
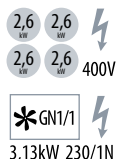
°C  
50-400

Ø  
22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
  - wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
  - termostat bezpieczeństwa 360°C
  - tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
  - ochrona pokręteł IPX4
- SPT 70/120 11 E / SPT 70/120 21 E
- szafka zamknięta z drzwiami



SPT 70/80 21 E



| Indeks             | 00027285                | 00027286              | 00027287                | 00027288              |
|--------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| Model              | SPT 70/80 11 E          | SPT 70/80 21 E        | SPT 70/120 11 E         | SPT 70/120 21 E       |
| Wymiary mm         | 800 x 700 x 900         | 800 x 700 x 900       | 1200 x 700 x 900        | 1200 x 700 x 900      |
| Moc elektryczna kW | 13,53                   | 16,7                  | 18,73                   | 21,9                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz           | 400 V / 3N / 50 Hz    | 230 V / 50 Hz           | 400 V / 3N / 50 Hz    |
| Ilość palników     | 4x 2,6 kW               | 4x 2,6 kW             | 6x 2,6 kW               | 6x 2,6 kW             |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt 1/1 | statyczny / ruszt 2/1 | konwekcyjny / ruszt 1/1 | statyczny / ruszt 2/1 |
| Waga kg            | 80                      | 89                    | 111                     | 120                   |
| Cena netto PLN     | 10 499,-                | 12 219,-              | 13 699,-                | 15 499,-              |

## Płyta grillowa gazowa

12mm  
STAINLESS

PIEZZO



GAS

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
  - powierzchnia robocza 396 x 510 mm
  - wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
  - idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
  - w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
  - szufladka na tłuszcz
  - ochrona pokręteł IPX4
- FTH 70/08 G / FTHC 70/08 G**
- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
  - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/08 G



| Indeks            | 00027300        | 00027301        | 00027304        | 00027305        |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model             | FTH 70/04 G     | FTHC 70/04 G    | FTH 70/08 G     | FTHC 70/08 G    |
| Wymiary mm        | 400 x 700 x 330 | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| Płyta             | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Moc gazowa kW     | 7               | 7               | 2x 7            | 2x 7            |
| Moc gazowa kcal/h | 6020            | 6020            | 12040           | 12040           |
| Waga kg           | 38              | 38              | 69              | 69              |
| Cena netto PLN    | 5 579,-         | 6 059,-         | 9 099,-         | 9 979,-         |

## Płyta grillowa gazowa

12mm  
STAINLESS

PIEZZO



GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

**FTHR 70/08 G / FTHRC 70/08 G / FTR 70/08 G / FTRC 70/08 G**

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTTHR 70/08 G



| Indeks            | 00027302        | 00027303        | 00027306        | 00027307        | 00027308        | 00027309        |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model             | FTR 70/04 G     | FTRC 70/04 G    | FTTHR 70/08 G   | FTHRC 70/08 G   | FTR 70/08 G     | FTRC 70/08 G    |
| Wymiary mm        | 400 x 700 x 330 | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| Płyta             | -               | chromowana      | -               | chromowana      |                 | chromowana      |
| Moc gazowa kW     | 7               | 7               | 2x 7            | 2x 7            | 2x 7            | 2x 7            |
| Moc gazowa kcal/h | 6020            | 6020            | 12040           | 12040           | 12040           | 12040           |
| Waga kg           | 38              | 38              | 69              | 69              | 69              | 69              |
| Cena netto PLN    | 5 699,-         | 6 239,-         | 9 089,-         | 9 999,-         | 9 389,-         | 10 239,-        |

- Maksymalne wykorzystanie powierzchni grzewczej w płytach grillowych
- Równomierne rozłożenie grzałek pod całą płytą

## Płyta grillowa gazowa

12mm  
STAINLESS

PIEZO



GAS

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

**FTH 70/80 G / FTHC 70/80 G**

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/80 G



| Indeks            | 00027310        | 00027311        | 00027314        | 00027315        |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model             | FTH 70/40 G     | FTHC 70/40 G    | FTH 70/80 G     | FTHC 70/80 G    |
| Wymiary mm        | 400 x 700 x 900 | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Płyta             | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Moc gazowa kW     | 7               | 7               | 2x 7            | 2x 7            |
| Moc gazowa kcal/h | 6020            | 6020            | 12040           | 12040           |
| Waga kg           | 49              | 49              | 87              | 87              |
| Cena netto PLN    | 6 569,-         | 7 089,-         | 10 399,-        | 11 239,-        |

## Płyta grillowa gazowa

12mm  
STAINLESS

PIEZO



GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozpraszanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

**FTHR 70/80 G / FTHRC 70/80 G / FTR 70/80 G / FTRC 70/80 G**

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/80 G



| Indeks            | 00027312        | 00027313        | 00026421        | 00027316        | 00027317        | 00027318        |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model             | FTR 70/40 G     | FTRC 70/40 G    | FTHR 70/80 G    | FTHRC 70/80 G   | FTR 70/80 G     | FTRC 70/80 G    |
| Wymiary mm        | 400 x 700 x 900 | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Płyta             | -               | chromowana      | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Moc gazowa kW     | 7               | 7               | 2x 7            | 2x 7            | 2x 7            | 2x 7            |
| Moc gazowa kcal/h | 6020            | 6020            | 12040           | 12040           | 12040           | 12040           |
| Waga kg           | 49              | 49              | 87              | 87              | 87              | 87              |
| Cena netto PLN    | 6 719,-         | 7 239,-         | 10 459,-        | 11 329,-        | 10 729,-        | 11 579,-        |

## Płyta grillowa elektryczna



12mm  
IRON

°C  
50-300

⚡  
400/3N

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
  - powierzchnia robocza 396 x 510 mm
  - wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
  - idealne, równomierne rozprzodczanie ciepła
  - w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
  - szufladka na tłuszcz
  - ochrona pokręteł IPX4
- FTH 70/08 E / FTHC 70/08 E**
- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
  - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/08 E



| Indeks             | 00027319        | 00027320        | 00027323        | 00027324        |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model              | FTH 70/04 E     | FTHC 70/04 E    | FTH 70/08 E     | FTHC 70/08 E    |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 330 | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| Płyta              | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Moc elektryczna kW | 4,5             | 4,5             | 2x 4,5          | 2x 4,5          |
| Waga kg            | 36              | 36              | 66              | 66              |
| Cena netto PLN     | 4 729,-         | 5 279,-         | 7 199,-         | 8 099,-         |

## Płyta grillowa elektryczna



- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

**FTHR 70/08 E / FTHRC 70/08 E / FTR 70/08 E / FTRC 70/08 E**

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/08 E



| Indeks             | 00027321        | 00027322        | 00027325        | 00027326        | 00027327        | 00027328        |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model              | FTR 70/04 E     | FTRC 70/04 E    | FTHR 70/08 E    | FTHRC 70/08 E   | FTR 70/08 E     | FTRC 70/08 E    |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 330 | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| Płyta              | -               | chromowana      | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Moc elektryczna kW | 4,5             | 4,5             | 2x 4,5          | 2x 4,5          | 2x 4,5          | 2x 4,5          |
| Waga kg            | 36              | 36              | 66              | 66              | 66              | 66              |
| Cena netto PLN     | 4 899,-         | 5 439,-         | 7 269,-         | 8 229,-         | 7 549,-         | 8 519,-         |

## Płyta grillowa elektryczna



- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
  - powierzchnia robocza 396 x 510 mm
  - wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
  - idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
  - w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
  - szufladka na tłuszcz
  - ochrona pokręteł IPX4
- FTH 70/80 E / FTHC 70/80 E**
- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
  - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/80 E



| Indeks             | 00027329        | 00027330        | 00027333        | 00027334        |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model              | FTH 70/40 E     | FTHC 70/40 E    | FTH 70/80 E     | FTHC 70/80 E    |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 900 | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Płyta              | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Moc elektryczna kW | 4,5             | 4,5             | 2x 4,5          | 2x 4,5          |
| Waga kg            | 47              | 47              | 81              | 81              |
| Cena netto PLN     | 5 699,-         | 6 219,-         | 8 519,-         | 9 459,-         |



## Płyta grillowa elektryczna



- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczień
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

**FTHR 70/80 E / FTHRC 70/80 E / FTR 70/80 E / FTRC 70/80 E**

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

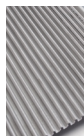


FTTHR 70/80 E



| Indeks             | 00027331        | 00027332        | 00027335        | 00027336        | 00027337        | 00027338        |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model              | FTR 70/40 E     | FTRC 70/40 E    | FTHR 70/80 E    | FTHRC 70/80 E   | FTR 70/80 E     | FTRC 70/80 E    |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 900 | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Płyta              | -               | chromowana      | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Moc elektryczna kW | 4,5             | 4,5             | 2x 4,5          | 2x 4,5          | 2x 4,5          | 2x 4,5          |
| Waga kg            | 47              | 47              | 81              | 81              | 81              | 81              |
| Cena netto PLN     | 5 899,-         | 6 399,-         | 8 619,-         | 9 419,-         | 8 879,-         | 9 729,-         |

## Grill lawowy gazowy



- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wymiowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G 1/2"
- ochrona pokręteł IPX4

### GL 70/08 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

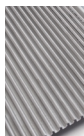


GL 70/08 G



|                   |                 |                 |
|-------------------|-----------------|-----------------|
| Indeks            | 00027339        | 00027340        |
| Model             | GL 70/04 G      | GL 70/08 G      |
| Wymiary mm        | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| Moc gazowa kW     | 6,5             | 2x 6,5          |
| Moc gazowa kcal/h | 5 590           | 11 180          |
| Waga kg           | 26              | 53              |
| Cena netto PLN    | 5 499,-         | 8 899,-         |

## Grill lawowy gazowy



- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wyjmowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G 1/2"
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

### GL 70/80 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



GL 70/80 G



|                          |                 |                 |
|--------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Indeks</b>            | 00026424        | 00027341        |
| <b>Model</b>             | GL 70/40 G      | GL 70/80 G      |
| <b>Wymiary mm</b>        | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| <b>Moc gazowa kW</b>     | 6,5             | 2x 6,5          |
| <b>Moc gazowa kcal/h</b> | 5 590           | 11 180          |
| <b>Waga kg</b>           | 42              | 69              |
| <b>Cena netto PLN</b>    | <b>6 539,-</b>  | <b>10 139,-</b> |

- Maksymalna wydajność w grillach lawowych
- Dzięki połączeniu mocnego palnika i kamieni lawowych

## Ruszt do grilla lawowego

- ruszt uniwersalny idealny do grillowania mięsa, wyrobów mięsnych, kiełbasek, ryb

GL 700 S

- ruszt idealny do grillowania warzyw, ryb



|                |                |                |
|----------------|----------------|----------------|
| Indeks         | 00027342       | 00027343       |
| Model          | GL 700 M       | GL 700 S       |
| Wymiary mm     | 380 x 520 x 90 | 380 x 520 x 90 |
| Waga kg        | 4,9            | 3,4            |
| Cena netto PLN | 799,-          | 899,-          |



## Frytownica gazowa



50-190



STAINLESS



PIEZO



15l



0,8



DRAIN TANK



COLD ZONE



GAS

- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpiecza przed jego przegrzaniem
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiają pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
- ochrona pokręteł IPX4

### FE 70/80 G

- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 70/80 G

|                |                  |                  |
|----------------|------------------|------------------|
| Indeks         | 00027292         | 00027293         |
| Model          | FE 70/40 G       | FE 70/80 G       |
| Wymiary mm     | 400 x 700 x 1090 | 800 x 700 x 1090 |
| Moc gazowa kW  | 12               | 2x 12            |
| Moc kcal/h     | 10 320           | 20 640           |
| Waga kg        | 44               | 71               |
| Cena netto PLN | 11 499,-         | 19 999,-         |

## Frytownica elektryczna



COLD ZONE



50-190



STAINLESS



13l



0,96



SECURE DRAIN TAP



400/3N

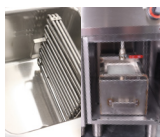
- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpiecza przed jego przegrzaniem
  - obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłoczonej komory
  - zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
  - „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
  - łatwe sterowanie
  - kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
  - zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
  - ochrona pokręteł IPX4
- FE 70/08 E**
- 2x kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
  - 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym



FE 70/08 E

|                    |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Indeks             | 00027294        | 00027295        |
| Model              | FE 70/04 E      | FE 70/08 E      |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| Moc elektryczna kW | 12,5            | 2x 12,5         |
| Waga kg            | 22              | 40              |
| Cena netto PLN     | 6 999,-         | 12 999,-        |

## Frytownica elektryczna



COLD ZONE



50-190



STAINLESS



17 l



0,8



DRAIN TANK



400/3N

- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpieczający przed jego przegrzaniem
- obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłocznej komory
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z drzwiami

### FE 70/80 E

- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 70/80 E

|                    |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Indeks             | 00026423        | 00027296        |
| Model              | FE 70/40 E      | FE 70/80 E      |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Moc elektryczna kW | 13,5            | 2x 13,5         |
| Waga kg            | 45              | 79              |
| Cena netto PLN     | 9 199,-         | 15 999,-        |

Kosze do frytownic

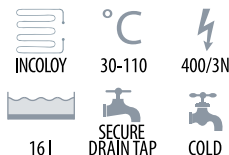


|                |                 |                       |                 |                 |                       |                 |
|----------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Indeks         | 00027353        | 00027354              | 00027355        | 00027356        | 00027357              | 00027358        |
| Model          | K 1/1 -13       | K 1/1 -13T            | K 1/1 -17       | K 1/2 -13       | K 1/2 -13T            | K 1/2 -17       |
| Do modelu      | K 1/1 -13 l     | K 1/1 -13 l TOP /15 l | K 1/1 -17 l     | K 1/2 -13 l     | K 1/2 -13 l TOP /15 l | K 1/2 -17 l     |
| Wymiary mm     | 215 x 300 x 120 | 280 x 285 x 100       | 280 x 300 x 120 | 105 x 300 x 120 | 135 x 295 x 100       | 135 x 300 x 120 |
| Waga kg        | 0,9             | 1                     | 1               | 0,8             | 0,8                   | 0,8             |
| Cena netto PLN | 269,-           | 299,-                 | 289,-           | 259,-           | 319,-                 | 299,-           |





## Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- termostat kontrolujący temperaturę wody
  - wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
  - masywny kran do napuszczania wody
  - kontrolka informująca o gotowości grzałek
  - grzałka Incoloy 825
  - termostat bezpieczeństwa 130°C
  - łatwe sterowanie
  - wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
  - zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
  - ochrona pokręteł IPX4
  - **kosze nie znajdują się w zestawie**
- VT 70/08 E**
- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
  - 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym

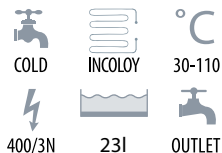
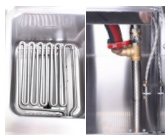


VT 70/08 E

|                    |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Indeks             | 00027297        | 00027298        |
| Model              | VT 70/04 E      | VT 70/08 E      |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| Moc elektryczna kW | 4,5             | 9               |
| Waga kg            | 17              | 32              |
| Cena netto PLN     | 6 199,-         | 10 599,-        |

- Kran do napuszczania wody w urządzeniach do gotowania makaronu
- Ciągłe uzupełnianie wodą minimalizuje częstotliwość całkowitej wymiany wody

## Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- termostat kontrolujący temperaturę wody
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
- masywny kran do napełniania wody
- kontrolka informująca o gotowości grzałek
- grzałka Incoloy 825
- termostat bezpieczeństwa 130°C
- łatwe sterowanie
- wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z drzwiami
- **kosze nie znajdują się w zestawie**

### VT 70/80 E

- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym



VT 70/80 E

|                |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00026428        | 00027299        |
| Model          | VT 70/40 E      | VT 70/80 E      |
| Wymiary mm     | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Moc kW         | 6               | 12              |
| Waga kg        | 40              | 71              |
| Cena netto PLN | 8 599,-         | 14 999,-        |

## Kosze do makaroniarek



|     |     |        |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1/3 | 1/3 | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | 1/3 | 1/6 | 1/3 | 1/9 |
|     |     | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 |     | 1/6 |     | 1/9 |
|     |     |        | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 |     |     |     | 1/9 |

| Indeks         | 00027359        | 00027360        | 00027361        | 00027362        | 00027363        | 00027364        |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model          | VT 1/3          | VT 1/3 DH       | VT 1/6 L        | VT 1/6 P        | VT 1/9 L        | VT 1/9 P        |
| Wymiary mm     | 145 x 290 x 215 | 290 x 160 x 215 | 145 x 160 x 215 | 145 x 160 x 215 | 145 x 105 x 215 | 145 x 105 x 215 |
| Waga kg        | 1,2             | 1,2             | 0,8             | 0,8             | 0,7             | 0,7             |
| Cena netto PLN | 479,-           | 559,-           | 369,-           | 409,-           | 429,-           | 429,-           |



## Bemar elektryczny

°C  
30-90SECURE  
DRAIN TAP

- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- zakres temperatur: 30-90°C
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie
- możliwość ustawienia na podstawie lub stole



BM 70/08 E

  
400/3N  
400/3N

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00030411           | 00030412           |
| Model              | BM 70/04 E         | BM 70/08 E         |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 330    | 800 x 700 x 330    |
| Moc elektryczna kW | 1,6                | 3,2                |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga kg            | 15                 | 23                 |
| Cena netto PLN     | 3 999,-            | 5 999,-            |

## Bemar elektryczny



°C  
30-90

SECURE  
DRAIN TAP

- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- zakres temperatur: 30-90°C
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie
- możliwość montażu drzwiczek



BM 70/80 E

⚡  
400/3N

⚡  
400/3N

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00030413           | 00030414           |
| Model              | BM 70/40 E         | BM 70/80 E         |
| Wymiary mm         | 400 x 700 x 900    | 800 x 700 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 1,6                | 3,2                |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga kg            | 26                 | 40                 |
| Cena netto PLN     | 4 999,-            | 6 999,-            |

## Patelnia uchylna gazowa



50 l

12mm  
IRON

PIEZO



GAS



COLD



50-300



MANUAL

- pojemność użytkowa wanny 43 l
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne, mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

### BR 70/80 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

### BR 70/80 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



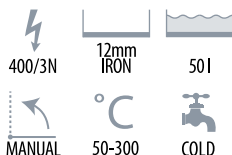
BR 70/80 G

|                |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00027289        | 00026422        |
| Model          | BR 70/80 G      | BR 70/80 G/N    |
| Wymiary mm     | 800 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Moc gazowa kW  | 12              | 12              |
| Moc kcal/h     | 10 320          | 10 320          |
| Waga kg        | 138             | 138             |
| Cena netto PLN | 17 999,-        | 18 999,-        |

- Równomierny rozkład ciepła w patelniach

- Odpowiednie rozłożenie grzałek pod wanną

## Patelnia uchylna elektryczna



- pojemność użytkowa wanny 50 l
- patelnia wyposażona w system odprowadzający skropliny
- idealne, równomierne rozpraszanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne, mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej
- BR 70/80 E
- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania
- BR 70/80 E/N
- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 70/80 E

|                           |                    |                    |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Indeks</b>             | 00027290           | 00027291           |
| <b>Model</b>              | BR 70/80 E         | BR 70/80 E/N       |
| <b>Wymiary mm</b>         | 800 x 700 x 900    | 800 x 700 x 900    |
| <b>Moc elektryczna kW</b> | 10,5               | 10,5               |
| <b>Zasilanie el. V/Hz</b> | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| <b>Waga kg</b>            | 133                | 133                |
| <b>Cena netto PLN</b>     | 16 999,-           | 17 899,-           |

## Kocioł elektryczny 50 l

  
400/3N

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- zakres temperatur: 30-110°C
- 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed ewentualnym oparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej
- ochrona pokręteł IPX4



|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Indeks             | 00028572        |
| Model              | BI 70/80 50E    |
| Wymiary mm         | 800 x 700 x 900 |
| Pojemność l        | 50              |
| Moc elektryczna kW | 10,5            |
| Waga kg            | 133             |
| Cena netto PLN     | 18 899,-        |



## Płyta robocza



- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
  - płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
  - szuflada GN 1/1
- PP 70/08**
- szuflada 2x GN 1/1



PP 70/08



|                       |                 |                 |
|-----------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Indeks</b>         | 00027344        | 00027345        |
| <b>Model</b>          | PP 70/04        | PP 70/08        |
| <b>Wymiary mm</b>     | 400 x 700 x 330 | 800 x 700 x 330 |
| <b>Waga kg</b>        | 19              | 30              |
| <b>Cena netto PLN</b> | 2 899,-         | 3 959,-         |

## Płyta robocza



- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
- płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
- szuflada GN 1/1
- podstawa z szafką



PP 70/80



|                |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00026425        | 00027346        |
| Model          | PP 70/40        | PP 70/80        |
| Wymiary mm     | 400 x 700 x 900 | 800 x 700 x 900 |
| Waga kg        | 30              | 46              |
| Cena netto PLN | 3 899,-         | 5 239,-         |

## Podstawa zamknięta

- regulowana wysokość nóg



P 70/80

|                |                 |                 |                  |
|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Indeks         | 00027347        | 00027348        | 00027349         |
| Model          | P 70/40         | P 70/80         | P 70/120         |
| Wymiary mm     | 400 x 655 x 590 | 800 x 655 x 590 | 1200 x 655 x 590 |
| Waga kg        | 13              | 16              | 21               |
| Cena netto PLN | 1 239,-         | 1 489,-         | 1 999,-          |



DL 90

**DP 90**  
**Drzwi prawe**  
**DL 90**  
**Drzwi lewe**

**629,-****549,-**

|                |          |          |
|----------------|----------|----------|
| Indeks         | 00009993 | 00009994 |
| Model          | DL 90    | DP 90    |
| Waga kg        | 3,6      | 3,6      |
| Cena netto PLN | 549,-    | 629,-    |

## Podstawa z drzwiami

- regulowana wysokość nóg



P 70/80 D

|                |                 |                 |                  |
|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Indeks         | 00027350        | 00027351        | 00027352         |
| Model          | P 70/40 D       | P 70/80 D       | P 70/120 D       |
| Wymiary mm     | 400 x 655 x 590 | 800 x 655 x 590 | 1200 x 655 x 590 |
| Waga kg        | 15              | 23              | 35               |
| Cena netto PLN | 1 819,-         | 2 499,-         | 3 759,-          |

## Listwa kryjąco - łącząca



|                |              |
|----------------|--------------|
| Indeks         | 00026431     |
| Model          | CG 70        |
| Wymiary mm     | 622 x 8 x 12 |
| Waga kg        | 0,5          |
| Cena netto PLN | 159,-        |



# Linia REDFOX 900

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Kuchnie                                   | 379 |
| Kuchnie z piekarnikiem                    | 380 |
| Płyty grillowe                            | 388 |
| Frytownice                                | 392 |
| Kosze do frytownic                        | 394 |
| Urządzenie do gotowania makaronu          | 395 |
| Kosze do urządzenia do gotowania makaronu | 396 |
| Bemary                                    | 397 |
| Patelnie                                  | 399 |
| Kotły                                     | 402 |
| Płyty robocze                             | 406 |
| Akcesoria                                 | 408 |



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

## Linia REDFOX 900



- linia dla rozbudowanych lokali gastronomicznych, wydających do 500 dań dziennie, wymagających wysokiej wydajności urządzeń
- tłoczone wanny z zaokrąglonymi narożnikami i ergonomicznym panelem przednim - łatwe sterowanie i eksploatacja
- płyta wierzchnia modułów ze stali nierdzewnej
- AISI 304 o grubości 1,5 mm
- rozwiązanie konstrukcyjne umożliwiające łatwy montaż, z opcją ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Wszystkie moduły posiadają listwę krawędziową zapobiegającą przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami. Dodatkowo można zainstalować listwy, które łączą linię w jedną całość i całkowicie zamykają boczną przestrzeń
- modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan
- wszystkie przyłącza umieszczone na tylnej części urządzeń
- tłoczone piekarniki nierdzewne do 6 kW GN 2/1
- regulowane masywne nóżki podstaw do niwelowania nierówności, wykonane ze stali nierdzewnej
- wszystkie krawędzie zaokrąglone- łatwiejsza konserwacja

## Kocioł gazowy



GAS



PIEZO



COLD



OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIQ 90/140 300 G AWF



200 l



200 l



300 l

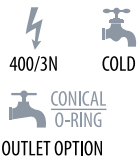


300 l

| Indeks             | 00031031         | 00031030             | 00031027         | 00031026             |
|--------------------|------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| Model              | BIQ 90/100 200 G | BIQ 90/100 200 G AWF | BIQ 90/140 300 G | BIQ 90/140 300 G AWF |
| Wymiary mm         | 1000 x 928 x 900 | 1000 x 928 x 900     | 1400 x 928 x 900 | 1400 x 928 x 900     |
| Moc gazowa kW      | 24               | 24                   | 40               | 40                   |
| Pojemność l        | 200              | 200                  | 300              | 300                  |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz    | 230 V / 50 Hz        | 230 V / 50 Hz    | 230 V / 50 Hz        |
| Waga kg            | 193              | 193                  | 250              | 250                  |
| Cena netto PLN     | 35 599,-         | 38 399,-             | 41 799,-         | 44 499,-             |



## Kocioł elektryczny



OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIQ 90/140 200 E AWF



200 l



200 l



300 l



300 l

| Indeks             | 00031033           | 00031032             | 00031029           | 00031028             |
|--------------------|--------------------|----------------------|--------------------|----------------------|
| Model              | BIQ 90/100 200 E   | BIQ 90/100 200 E AWF | BIQ 90/140 300 E   | BIQ 90/140 300 E AWF |
| Wymiary mm         | 1000 x 928 x 900   | 1000 x 928 x 900     | 1400 x 928 x 900   | 1400 x 928 x 900     |
| Moc elektryczna kW | 24                 | 24                   | 32                 | 32                   |
| Zasilanie eL V/Hz  | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz   | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz   |
| Pojemność l        | 200                | 200                  | 300                | 300                  |
| Waga kg            | 188                | 190                  | 238                | 240                  |
| Cena netto PLN     | 34 999,-           | 38 499,-             | 40 499,-           | 43 499,-             |

## Kuchnia gazowa

OPTION  
PILOT  
FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- bardzo wydajne profesjonalne palniki mosiężne Flamgas ze stałą świeczką
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SP 90/80 G



|                |                 |                           |                           |
|----------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|
| Indeks         | 00016392        | 00007371                  | 00028585                  |
| Model          | SP 90/40 G      | SP 90/80 G                | SP 90/120 G               |
| Wymiary mm     | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900           | 1200 x 900 x 900          |
| Waga kg        | 44              | 86                        | 103                       |
| Ilość palników | 5 kW<br>8 kW    | 3,5 kW<br>5 kW<br>2x 8 kW | 3,5 kW<br>5 kW<br>4x 8 kW |
| Cena netto PLN | 6 349,-         | 10 639,-                  | 15 049,-                  |

## Kuchnia gazowa z piekarnikiem



OPTION  
PILOT  
FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm



SPT 90/80 - 21 GE



| Indeks         | 00028588                  | 00007372                  | 00007373                   |
|----------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Model          | SPT 90/80 - 21 G          | SPT 90/80 - 21 GE         | SPT 90/80 - 11 GE          |
| Wymiary mm     | 800 x 900 x 900           | 800 x 900 x 900           | 800 x 900 x 900            |
| Ilość palników | 3,5 kW<br>5 kW<br>2x 8 kW | 3,5 kW<br>5 kW<br>2x 8 kW | 3,5 kW<br>5 kW<br>2x 8 kW  |
| Piekarnik      | statyczny / ruszt GN 2/1  | statyczny / ruszt GN 2/1  | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 |
| Waga kg        | 115                       | 100,5                     | 97                         |
| Cena netto PLN | 17 499,-                  | 15 749,-                  | 14 899,-                   |

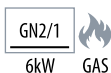
## Kuchnia gazowa z piekarnikiem

OPTION  
PILOT  
FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- stała świeczka



SPT 90/120 - 21 G



|                |                           |                           |
|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Indeks         | 00028586                  | 00028587                  |
| Model          | SPT 90/120 - 21 G         | SPT 90/120 - 21 GE        |
| Wymiary mm     | 1200 x 900 x 900          | 1200 x 900 x 900          |
| Piekarnik      | statyczny na GN 2/1       | statyczny na GN 2/1       |
| Ilość palników | 3,5 kW<br>5 kW<br>4x 8 kW | 3,5 kW<br>5 kW<br>4x 8 kW |
| Waga kg        | 153                       | 144                       |
| Cena netto PLN | 22 499,-                  | 22 199,-                  |

## Kuchnia elektryczna



°C

50-400

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- 6-stopniowa regulacja mocy grzania
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej- wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SP 90/80 E



| Indeks             | 00016391           | 00007368           | 00029497           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | SP 90/40 E         | SP 90/80 E         | SP 90/120 E        |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    | 1200 x 900 x 900   |
| Moc elektryczna kW | 7                  | 14                 | 21                 |
| Ilość palników     | 2x 3,5 kW          | 4x 3,5 kW          | 6x 3,5 kW          |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm   | Ø 300              | Ø 300              | Ø 300              |
| Waga kg            | 45,8               | 77,4               | 121                |
| Cena netto PLN     | 6 349,-            | 10 499,-           | 14 629,-           |

## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C  
50-400

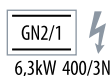
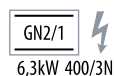
- urządzenie elektryczne trójfazowe
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm

SPT 90/80 - 21 E

- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1



SPT 90/80 - 11 E



| Indeks             | 00007370                   | 00007369                 | 00029498                 |
|--------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Model              | SPT 90/80 - 11 E           | SPT 90/80 - 21 E         | SPT 90/120 - 21 E        |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900            | 800 x 900 x 900          | 1200 x 900 x 900         |
| Moc elektryczna kW | 17,13                      | 20,3                     | 27,3                     |
| Ilość palników     | 4x 3,5 kW                  | 4x 3,5 kW                | 6x 3,5 kW                |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz         | 400 V / 3N / 50 Hz       | 400 V / 3N / 50 Hz       |
| Wymiary płyty mm   | Ø 300                      | Ø 300                    | Ø 300                    |
| Waga kg            | 100,9                      | 107,4                    | 161                      |
| Cena netto PLN     | 14 479,-                   | 15 279,-                 | 22 919,-                 |

## Kuchnia elektryczna



°C

50-400

- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzewczej
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SPQ 90/80 E

3,5  
kW  
3,5  
kW  
400V

3,5  
kW  
3,5  
kW  
400V

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00020456           | 00020457           |
| Model              | SPQ 90/40 E        | SPQ 90/80 E        |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 7                  | 14                 |
| Ilość palników     | 2x 3,5 kW          | 4x 3,5 kW          |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm   | 300 x 300          | 300 x 300          |
| Waga kg            | 45                 | 76,6               |
| Cena netto PLN     | 6 899,-            | 11 659,-           |

## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

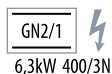


°C  
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
  - piekarnik konwekcyjny elektryczny GN 1/1
  - tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
  - górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- SPQT 90/80 - 21 E**
- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1



SPQT 90/80 - 11 E



|                    |                            |                          |
|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| Indeks             | 00020460                   | 00020461                 |
| Model              | SPQT 90/80 - 11 E          | SPQT 90/80 - 21 E        |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900            | 800 x 900 x 900          |
| Moc elektryczna kW | 17,1                       | 20                       |
| Ilość palników     | 4x 3,5 kW                  | 4x 3,5 kW                |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz         | 400 V / 3N / 50 Hz       |
| Wymiary płyty mm   | 300 x 300                  | 300 x 300                |
| Waga kg            | 100,1                      | 106,6                    |
| Cena netto PLN     | 15 749,-                   | 16 539,-                 |



## Kuchnia elektryczna na podstawie



°C

50-400

- jednostka grzejna ze specjalnego stopu stali
- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- otwarta szafka
- drzwi jako opcja
- szuflada pod pokrętkami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 90/80 E

2,5  
kW

2,5  
kW

400V

2,5  
kW

2,5  
kW

400V

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00020458           | 00020459           |
| Model              | SPL 90/40 E        | SPL 90/80 E        |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 5                  | 10                 |
| Ilość palników     | 2x 2,5 kW          | 4x 2,5 kW          |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty mm   | 300 x 300          | 300 x 300          |
| Waga kg            | 61                 | 105,3              |
| Cena netto PLN     | 6 389,-            | 10 599,-           |

## Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



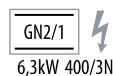
°C

50-400

- jednostka grzejna ze specjalnego stopu stali
  - odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
  - 6-stopniowa regulacja mocy
  - piekarnik konwekcyjny GN 1/1
- SPQT 90/80 - 21 E**
- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1

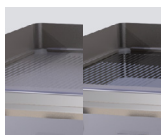


SPLT 90/80 - 11 E



|                    |                            |                          |
|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| Indeks             | 00020462                   | 00020463                 |
| Model              | SPLT 90/80 - 11 E          | SPLT 90/80 - 21 E        |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900            | 800 x 900 x 900          |
| Moc elektryczna kW | 13,1                       | 16,3                     |
| Ilość palników     | 4x 2,5 kW                  | 4x 2,5 kW                |
| Piekarnik          | konwekcyjny / ruszt GN 1/1 | statyczny / ruszt GN 2/1 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz         | 400 V / 3N / 50 Hz       |
| Wymiary płyty mm   | 300 x 300                  | 300 x 300                |
| Waga kg            | 128,8                      | 135,3                    |
| Cena netto PLN     | 14 679,-                   | 15 499,-                 |

## Płyta grillowa gazowa



GAS



60-300



PIEZZO



0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
  - wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm i wysokości 150 mm zapewniająca higienę wokół płyty
  - idealne, równomierne rozprzodzenie ciepła
  - zbiornik na tłuszcz
  - ochrona pokręteł IPX4
- FTH 90/80 G / FTHC 90/80 G**
- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
  - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

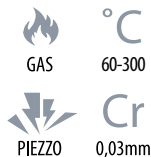


FTTHC 90/80 G

15mm  
IRON15mm  
CHROMED15mm  
IRON15mm  
CHROMED

| Indeks           | 00028575        | 00028577        | 00028576        | 00028578        |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model            | FTH 90/40 G     | FTHC 90/40 G    | FTH 90/80 G     | FTHC 90/80 G    |
| Wymiary mm       | 400 x 900 x 900 | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 |
| Moc gazowa kW    | 8               | 8               | 16              | 16              |
| Płyta            | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Wymiary płyty mm | 310 x 650       | 310 x 650       | 710 x 650       | 710 x 650       |
| Waga kg          | 68              | 68              | 120             | 120             |
| Cena netto PLN   | 8 219,-         | 9 039,-         | 14 390,-        | 15 629,-        |

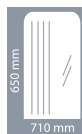
## Płyta grillowa gazowa



- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
  - wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm zapewniająca higienę wokół płyty
  - idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
  - zbiornik na tłuszcz
  - ochrona pokręteł IPX4
- FTHR 90/80 G / FTHRC 90/80 G / FTR 90/80 G / FTRC 90/80 G**
- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
  - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

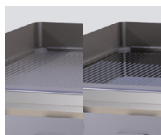


FTHRC 90/80 G

15mm  
IRON15mm  
IRON15mm  
CHROMED15mm  
CHROMED15mm  
IRON15mm  
CHROMED

| Indeks           | 00028581        | 00028583        | 00028579        | 00028580        | 00028582        | 00028584        |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model            | FTR 90/40 G     | FTRC 90/40 G    | FTHR 90/80 G    | FTHRC 90/80 G   | FTR 90/80 G     | FTRC 90/80 G    |
| Wymiary mm       | 400 x 900 x 900 | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 |
| Moc gazowa kW    | 8               | 8               | 16              | 16              | 16              | 16              |
| Płyta            | -               | chromowana      | -               | chromowana      | -               | chromowana      |
| Wymiary płyty mm | 310 x 650       | 310 x 650       | 710 x 650       | 710 x 650       | 710 x 650       | 710 x 650       |
| Waga kg          | 68              | 68              | 120             | 120             | 120             | 120             |
| Cena netto PLN   | 8 979,-         | 9 799,-         | 15 899,-        | 16 879,-        | 16 199,-        | 17 349,-        |

## Płyta grillowa elektryczna



⚡ 400/3N  
 °C 50-300  
 Cr 0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szczerkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

**FTH 90/80 E / FTHC 90/80 E**

- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie

**FTHC 90/40 E / FTHC 90/80 E**

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana- zespolona z rantem



FTH 90/80 E



15mm  
IRON

15mm  
CHROMED

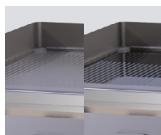


15mm  
IRON

15mm  
CHROMED

| Indeks             | 00010656           | 00010670           | 00010664           | 00010671           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | FTH 90/40 E        | FTHC 90/40 E       | FTH 90/80 E        | FTHC 90/80 E       |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 6                  | 6                  | 12                 | 12                 |
| Płyta              | -                  | chromowana         | -                  | chromowana         |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Wymiary płyty cm   | 31 x 65            | 31 x 65            | 71 x 65            | 71 x 65            |
| Waga kg            | 71                 | 71                 | 126,3              | 126,3              |
| Cena netto PLN     | 7 199,-            | 7 619,-            | 11 879,-           | 12 659,-           |

## Płyta grillowa elektryczna



⚡ 400/3N  
 °C 50-300  
 Cr 0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szczotkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

**FTHR 90/80 E / FTIRC 90/80 E**

- płyta robocza 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

**FTRC 90/40 E / FTIRC 90/80 E / FTRC 90/80 E**

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana- zespolona z rantem



FTHR 90/80 E



15mm  
IRON



15mm  
CHROMED



15mm  
IRON



15mm  
CHROMED



15mm  
IRON



15mm  
CHROMED

| Indeks             | 00010658           | 00020464           | 00010669           | 00020466           | 00010666           | 00020465           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | FTR 90/40 E        | FTRC 90/40 E       | FTHR 90/80 E       | FTIRC 90/80 E      | FTR 90/80 E        | FTRC 90/80 E       |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 6                  | 6                  | 12                 | 12                 | 12                 | 12                 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Płyta              | -                  | chromowana         | -                  | chromowana         | -                  | chromowana         |
| Wymiary płyty cm   | 31 x 65            | 31 x 65            | 71 x 65            | 71 x 65            | 71 x 65            | 71 x 65            |
| Waga kg            | 71                 | 71                 | 126,3              | 126,3              | 126,3              | 126,3              |
| Cena netto PLN     | 7 049,-            | 7 499,-            | 12 729,-           | 13 699,-           | 13 199,-           | 13 999,-           |

## Frytownica gazowa



COLD ZONE



GAS



PIEZZO



DRAIN TANK

kW/L

0,8

- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpiecza przed jego przegrzaniem
  - zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
  - „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
  - łatwe sterowanie
  - kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
  - zawór spustowy z zabezpieczeniem
  - wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
  - ochrona pokręteł IPX4
- FE 70/80 17 G**
- 2x kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
  - 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 90/80 17 G



17l

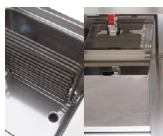


2x17l

|                |                 |                  |
|----------------|-----------------|------------------|
| Indeks         | 00028573        | 00028574         |
| Model          | FE 90/40 17 G   | FE 90/80 17 G    |
| Wymiary mm     | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 1200 |
| Moc gazowa kW  | 14              | 28               |
| Waga kg        | 52              | 85               |
| Cena netto PLN | 13 499,-        | 24 499,-         |



## Frytownica elektryczna



400/3N



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



DRAIN TANK



kW/L

0,8

- tłoczona komora z obrotową grzałką o podwójnym uzwojeniu
- pod grzałką znajduje się głęboka zimna strefa
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika GN wewnątrz podstawy
- wytrzymałe kosze
- możliwe użycie 2 koszy wewnątrz jednej komory



FE 90/80 17 E



17l



2x 17l

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00016393           | 00016394           |
| Model              | FE 90/40 17 E      | FE 90/80 17 E      |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 13,5               | 27                 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga kg            | 52,4               | 89,7               |
| Cena netto PLN     | 9 979,-            | 17 599,-           |



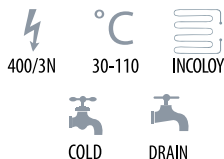
## Kosz do frytownicy



|                |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00020467        | 00020468        |
| Model          | K 1/2 17l       | K 1/1 17 l      |
| Wymiary mm     | 135 x 300 x 120 | 280 x 300 x 120 |
| Waga kg        | 0,8             | 1               |
| Cena netto PLN | 299,-           | 299,-           |



## Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- obrotowa grzałka wewnątrz komory wykonana ze specjalnego materiału odpornego na sól - Incoloy 820
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- **kosze nie znajdują się w zestawie**



VT 90/80 E



33 l



2x 33 l

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00016395           | 00016396           |
| Model              | VT 90/40 E         | VT 90/80 E         |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 12                 | 24                 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Pojemność l        | 40                 | 80                 |
| Waga kg            | 52,1               | 89,8               |
| Cena netto PLN     | 13 679,-           | 24 199,-           |

## Kosze do makaroniarek

- kosz do gotowania makaronu



| Indeks         | 00016609        | 00016610        | 00016611        | 00016612        | 00016613        | 00016614        |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Model          | VTL 1/9 L       | VTL 1/9 P       | VTL 1/6 L       | VTL 1/6 P       | VTL 1/3 A       | VTL 1/3 B       |
| Wymiary mm     | 150 x 110 x 220 | 150 x 110 x 220 | 160 x 150 x 220 | 160 x 150 x 220 | 290 x 150 x 220 | 290 x 160 x 220 |
| Waga kg        | 0,7             | 0,7             | 0,8             | 0,8             | 1,2             | 1,2             |
| Cena netto PLN | 429,-           | 429,-           | 369,-           | 409,-           | 469,-           | 569,-           |



## Bemar elektryczny

°C  
30-90SECURE  
DRAIN TAP

- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- zakres temperatur: 30-90°C
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie



BM 90/80 E

  
400/3N  
400/3N

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00030415           | 00030416           |
| Model              | BM 90/40 E         | BM 90/80 E         |
| Wymiary mm         | 400 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 1,6                | 3,2                |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga kg            | 33                 | 49                 |
| Cena netto PLN     | 6 129,-            | 8 149,-            |

## Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym



GAS



PIEZZO



HOT/COLD



MANUAL

- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

### BR 90/80 G / BR 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

### BR 90/80 G/N / BR 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 90/80 G



80l



80l



120l



120l

| Indeks         | 00008760        | 00008761        | 00016553         | 00016554         |
|----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|
| Model          | BR 90/80 G      | BR 90/80 G/N    | BR 90/120 G      | BR 90/120 G/N    |
| Wymiary mm     | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 | 1200 x 900 x 900 | 1200 x 900 x 900 |
| Moc gazowa kW  | 22              | 22              | 30               | 30               |
| Pojemność l    | 80              | 80              | 120              | 120              |
| Waga kg        | 135,6           | 135,6           | 183,5            | 183,5            |
| Cena netto PLN | 18 599,-        | 20 599,-        | 23 499,-         | 26 499,-         |

## Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym



GAS



PIEZO



AUTO



HOT/COLD

- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

### BRM 90/80 G / BRM 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

### BRM 90/80 G/N / BRM 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BRM 90/80 G



80l



80l



120l



120l

| Indeks             | 00010646        | 00010648        | 00016555         | 00016556         |
|--------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|
| Model              | BRM 90/80 G     | BRM 90/80 G/N   | BRM 90/120 G     | BRM 90/120 G/N   |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 | 1200 x 900 x 900 | 1200 x 900 x 900 |
| Moc gazowa kW      | 22              | 22              | 30               | 30               |
| Pojemność l        | 80              | 80              | 120              | 120              |
| Moc elektryczna kW | 0,12            | 0,12            | 0,12             | 0,12             |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 230 V / 50 Hz   | 230 V / 50 Hz    | 230 V / 50 Hz    |
| Waga kg            | 138,6           | 138,6           | 188              | 188              |
| Cena netto PLN     | 22 999,-        | 24 999,-        | 28 599,-         | 31 999,-         |

## Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym



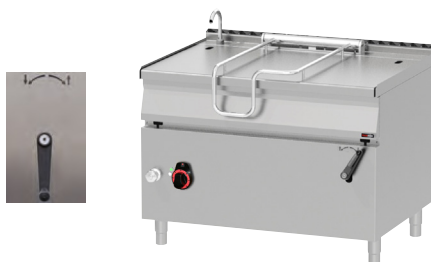
- idealne, równomierne rozprawdanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

**BR 90/80 E / BR 90/120 E**

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

**BR 90/80 E/N / BR 90/120 E/N**

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 90/120 E



80l



80l



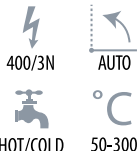
120l



120l

| Indeks             | 00008762           | 00008763           | 00016549           | 00016550           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | BR 90/80 E         | BR 90/80 E/N       | BR 90/120 E        | BR 90/120 E/N      |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    | 1200 x 900 x 900   | 1200 x 900 x 900   |
| Moc elektryczna kW | 15                 | 15                 | 18                 | 18                 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Pojemność l        | 80                 | 80                 | 120                | 120                |
| Waga kg            | 129,7              | 129,6              | 176,5              | 176,4              |
| Cena netto PLN     | 17 749,-           | 19 999,-           | 22 999,-           | 26 499,-           |

## Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym



- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

### BRM 90/80 E / BRM 90/120 E

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
  - patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania
- ### BRM 90/80 E/N / BRM 90/120 E/N
- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
  - patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BRM 90/80 E



80l



80l



80l



120l

| Indeks             | 00010651           | 00010652           | 00016551           | 00016552           |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Model              | BRM 90/80 E        | BRM 90/80 E/N      | BRM 90/120 E       | BRM 90/120 E/N     |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    | 1200 x 900 x 900   | 1200 x 900 x 900   |
| Moc elektryczna kW | 15,12              | 15,12              | 18,12              | 18,12              |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Pojemność l        | 80                 | 80                 | 120                | 120                |
| Waga kg            | 132,6              | 132,5              | 180                | 179,9              |
| Cena netto PLN     | 22 599,-           | 23 999,-           | 26 959,-           | 29 999,-           |



## Kocioł gazowy



GAS



PIEZO



COLD



OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BI 90/100 G



100l



150l

|                    |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Indeks             | 00008752        | 00008754        |
| Model              | BI 90/100 G     | BI 90/150 G     |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 |
| Moc gazowa kW      | 22,5            | 22,5            |
| Pojemność l        | 100             | 150             |
| Zasilanie el. V/Hz | 230 V / 50 Hz   | 230 V / 50 Hz   |
| Waga kg            | 134,7           | 144             |
| Cena netto PLN     | 25 999,-        | 26 999,-        |

## Kocioł gazowy ciśnieniowy



TOP

+0,05 bar



GAS



PIEZZO

CONICAL  
O-RING

OUTLET OPTION



COLD

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIA 90/100 G



100 l



150 l

|                |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00008753        | 00008755        |
| Model          | BIA 90/100 G    | BIA 90/150 G    |
| Wymiary mm     | 800 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 |
| Moc gazowa kW  | 22,5            | 22,5            |
| Pojemność l    | 100             | 150             |
| Waga kg        | 141,8           | 150,1           |
| Cena netto PLN | 29 999,-        | 30 999,-        |

## Kocioł elektryczny



- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BI 90/100 E



100 l



150 l

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00008756           | 00008758           |
| Model              | BI 90/100 E        | BI 90/150 E        |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 21                 | 21                 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Pojemność l        | 100                | 150                |
| Waga kg            | 116,8              | 125,2              |
| Cena netto PLN     | 22 999,-           | 23 999,-           |

## Kocioł elektryczny ciśnieniowy



TOP

+0,05 bar



400/3N



COLD



OUTLET OPTION

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIA 90/100 E



100 l



150 l

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Indeks             | 00008757           | 00008759           |
| Model              | BIA 90/100 E       | BIA 90/150 E       |
| Wymiary mm         | 800 x 900 x 900    | 800 x 900 x 900    |
| Moc elektryczna kW | 21                 | 21                 |
| Zasilanie el. V/Hz | 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Pojemność l        | 100                | 150                |
| Waga kg            | 121,9              | 130,5              |
| Cena netto PLN     | 27 999,-           | 28 999,-           |

## Płyta robocza z szufladą



- nierdzewna konstrukcja
  - drzwi jako opcja
- PP 90/40
- pojemność szuflady GN 1/1
- PP 90/80
- pojemność szuflady GN 2/1



PP 90/80

|                |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00009989        | 00009990        |
| Model          | PP 90/40        | PP 90/80        |
| Wymiary mm     | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 |
| Waga kg        | 41,7            | 61,1            |
| Cena netto PLN | 3 999,-         | 5 999,-         |

## Płyta robocza z szufladą i drzwiami

- nierdzewna konstrukcja



PP 90/80 D

|                |                 |                 |
|----------------|-----------------|-----------------|
| Indeks         | 00009991        | 00009992        |
| Model          | PP 90/40 D      | PP 90/80 D      |
| Wymiary mm     | 400 x 900 x 900 | 800 x 900 x 900 |
| Waga kg        | 44,7            | 68,3            |
| Cena netto PLN | 4 999,-         | 7 199,-         |



**DP 90**  
**Drzwi prawe**

**629,-**

**DL 90**  
**Drzwi lewe**

**549,-**

|                |          |          |
|----------------|----------|----------|
| Indeks         | 00009993 | 00009994 |
| Model          | DL 90    | DP 90    |
| Waga kg        | 3,6      | 3,6      |
| Strona         | lewe     | prawe    |
| Cena netto PLN | 549,-    | 629,-    |



**Listwa kryjąca**



|                |          |
|----------------|----------|
| Indeks         | 00009995 |
| Model          | CG 90    |
| Cena netto PLN | 99,-     |

# Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli







Ułożenie płyt elektrycznych



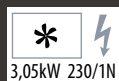
Ułożenie płyt elektrycznych



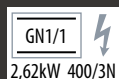
Ułożenie płyt elektrycznych



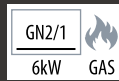
Ułożenie palników gazowych



Piekarnik elektryczny  
jednofazowy



Piekarnik elektryczny statyczny  
trójfazowy GN 1/1



Piekarnik gazowy statyczny GN  
2/1 z dolnym grzaniem



Średnica

30 cm



Grubość płyty

14 mm



Pojemność wanny

10 l



Materiał płyty



Pojemność kotła

50 l



Wymiary komory

700x1050x150



Liczba i średnica pizzy

12x Ø33cm



Wydajność godzinowa

15kg/h



Płyta szamotowa górna i dolna



Ręczny system uchylania



Automatyczny system uchylania



Ilość biegów



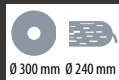
Wymowany pojemnik



Grubość cięcia



Wymiary stołu



Średnica noża i cięcia



Pojedynczy zestaw



Liczba obrotów



Zmywarka dwupłaszczowa



Zakres temperatur



Zasilanie elektryczne trójfazowe



Zasilanie elektryczne  
jednofazowe



Zasilanie gazowe



Zapalnik piezoelektryczny



Zimna woda



Stała świeczka (wieczny płomień)



Zimna i ciepła woda



Woda



Cyfrowy termometr



Grzałka nierdzewna



Termostat



Grzałka ceramiczna



Timer



Grzałka cylindryczna



Mikrowyłącznik zabezpieczający



Grzałka stalowa



Czynnik chłodniczy R404a



Indukcja



Natychmiastowe zatrzymanie urządzenia



Ceramika



Praca ciśnieniowa



Mięso / ryby



Cyfrowe sterowanie



Wydajność godzinowa



Łączy USB / LAN / WIFI



Zimna strefa



Automatyczny start



Odptyw z zaworem bezpieczeństwa



Przekładnia ślimakowa



Odptyw do pojemnika



Przekładnia paskowa



Odptyw



Urządzenie jezdne - z kółkami



Zamek



Oświetlenie LED



Oświetlenie halogenowe



Para



Bio-gotowanie



Funkcja kombi - gorące powietrze/para



Funkcja lodówki



Szokowe schładzanie



Szokowe zamrażanie



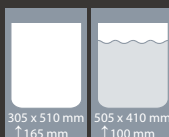
Rozmrażanie



Możliwość wyboru koloru



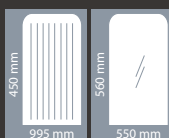
Kamienie lawowe



Wymiary wanny



Pojemność wanny



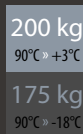
Wymiary płyty ryflowanej / gładkiej



Wymiary i pojemność użyteczna pojemnika



Wałkowane ciasto



Zdolność chłodzenia / mrożenia



Zdolność pakowania próżniowego i wymiary komory



Pojemność komory chłodzącej



Wykorzystanie / wymiary kosza i drzwi zmywarki

**A**

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1 ..... | 37 |
|-------------------------------------------------------|----|

**B**

|                                                |                         |
|------------------------------------------------|-------------------------|
| Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem .....       | 203                     |
| Bateria stojąca kolumnowa .....                | 205                     |
| Bateria z długą dźwignią .....                 | 205                     |
| Bateria z giętkim kranem .....                 | 205                     |
| Bateria z prysznicem .....                     | 204                     |
| Bemar GN 1/1 - 150 podwójny .....              | 110                     |
| Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem .....     | 110                     |
| Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy .....            | 109                     |
| Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem .....   | 109                     |
| Bemar GN 1/1 - 200 podwójny .....              | 111                     |
| Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy .....            | 109                     |
| Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem .....   | 110                     |
| Bemar elektryczny .....                        | 111, 318, 365, 366, 397 |
| Bemar wodny jędzyni dzielony .....             | 47, 48                  |
| Bemar wodny stacjonarny dzielony .....         | 47                      |
| Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1 .....     | 30                      |
| Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana ..... | 31                      |
| Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana ..... | 31                      |

**D**

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Deska do krojenia .....              | 154      |
| Deska do krojenia i rozbijania ..... | 154      |
| Drzwi do FE-60/P .....               | 77       |
| Drzwi do podstawy .....              | 324      |
| Drzwi lewe .....                     | 372, 408 |
| Drzwi prawe .....                    | 372, 408 |

**E**

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| Ekspres do kawy 1-grupowy .....        | 183      |
| Ekspres do kawy 2-grupowy .....        | 183, 184 |
| Ekspres do kawy 2-grupowy biały .....  | 185      |
| Ekspres do kawy 2-grupowy czarny ..... | 185      |
| Ekspres do kawy 3-grupowy biały .....  | 186      |
| Ekspres do kawy 3-grupowy czarny ..... | 186      |
| Elektroniczny licznik przepływu .....  | 226      |

**F**

|                                                   |                                     |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Filtr Brita Purity C Quell ST .....               | 224                                 |
| Forma oksydowana .....                            | 250                                 |
| Frytownica elektryczna .....                      | 79, 80, 81, 311, 312, 359, 360, 393 |
| Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa ..... | 75                                  |
| Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa .....      | 71                                  |
| Frytownica elektryczna 5 + 5 l .....              | 71                                  |
| Frytownica elektryczna 5 l .....                  | 68                                  |
| Frytownica elektryczna 8 + 5 l .....              | 72                                  |
| Frytownica elektryczna 8 + 8 l .....              | 72, 74                              |
| Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa .....   | 74, 75                              |
| Frytownica elektryczna 8 l .....                  | 68                                  |
| Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa .....       | 69, 70                              |
| Frytownica elektryczna 8 l z kranem .....         | 69                                  |
| Frytownica elektryczna na podstawie .....         | 313                                 |
| Frytownica elektryczna trójfazowa .....           | 76, 77                              |
| Frytownica gazowa .....                           | 309, 358, 392                       |
| Frytownica na ryby .....                          | 70                                  |

**G**

|                                        |                    |
|----------------------------------------|--------------------|
| Garnek niski .....                     | 38                 |
| Garnek wysoki .....                    | 38                 |
| Garnek średni .....                    | 38                 |
| Garownik .....                         | 277                |
| Grill kontaktowy elektryczny .....     | 102, 103, 104, 105 |
| Grill kontaktowy podwójny gładki ..... | 106                |

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| Grill kontaktowy podwójny pół na pół .....    | 106           |
| Grill kontaktowy podwójny ryflowany .....     | 106           |
| Grill lawowy gazowy .....                     | 307, 355, 356 |
| Grill lawowy podwójny gazowy .....            | 114           |
| Grill lawowy pojedynczy gazowy .....          | 114           |
| Grill wodny .....                             | 116, 108      |
| Głowica uniwersalna by-pass do Purity C ..... | 225           |

**H**

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| Hot-dog .....                            | 124, 125 |
| Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym ..... | 125, 126 |

**K**

|                                                  |                                                  |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Kamienie lawowe .....                            | 115                                              |
| Kłoc masarski .....                              | 154                                              |
| Kłoc polietylenowy do mięsa .....                | 155                                              |
| Kocioł elektryczny .....                         | 378, 404                                         |
| Kocioł elektryczny 50 l .....                    | 369                                              |
| Kocioł elektryczny ciśnieniowy .....             | 405                                              |
| Kocioł gazowy .....                              | 377, 402                                         |
| Kocioł gazowy ciśnieniowy .....                  | 403                                              |
| Konsola - uchwyt do salamandra .....             | 122                                              |
| Kostkarka do lodu .....                          | 179, 180                                         |
| Kosz do VT .....                                 | 317                                              |
| Kosz do frytownicy .....                         | 314, 394                                         |
| Kosz do zmywarki .....                           | 206                                              |
| Kosz na frytki GN 1/1 .....                      | 37                                               |
| Kosz na odpady .....                             | 209                                              |
| Kosze do frytownic .....                         | 361                                              |
| Kosze do makaronierek .....                      | 364, 396                                         |
| Kosze do urządzeń do gotowania makaronu VT ..... | 82                                               |
| Krajalnica - nóż gładki .....                    | 150, 151                                         |
| Krajalnica - nóż teflonowy .....                 | 150                                              |
| Krajalnica - nóż zębaty .....                    | 150                                              |
| Kruszarka do lodu .....                          | 190                                              |
| Kruszarka do lodu - Mojitos .....                | 189                                              |
| Kuchenka indukcyjna .....                        | 136                                              |
| Kuchenka indukcyjna drop-in .....                | 136                                              |
| Kuchenka mikrofalowa .....                       | 135, 135                                         |
| Kuchnia elektryczna .....                        | 296, 338, 339, 344, 345, 382, 384                |
| Kuchnia elektryczna na podstawie .....           | 386                                              |
| Kuchnia elektryczna wolnostojąca .....           | 284                                              |
| Kuchnia elektryczna z piekarnikiem .....         | 298, 383, 385, 387                               |
| Kuchnia elektryczna z piekarnikiem .....         | 340, 346                                         |
| Kuchnia gazowa .....                             | 291, 292, 293, 329, 330, 331, 332, 336, 337, 379 |
| Kuchnia gazowa wolnostojąca .....                | 283                                              |
| Kuchnia gazowa z piekarnikiem .....              | 381                                              |
| Kuchnia gazowa z piekarnikiem .....              | 380                                              |
| Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ..... | 294, 295                                         |
| Kuchnia gazowa z piekarnikiem .....              | 334, 341, 342                                    |
| Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ..... | 333, 335, 343                                    |
| Kuchnia wok .....                                | 286                                              |
| Kuweta na lody .....                             | 31                                               |

**L**

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Lampa owadobójcza .....                                | 64  |
| Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN ..... | 29  |
| Listwa kryjąca .....                                   | 408 |
| Listwa kryjąca - łącząca .....                         | 373 |

**Ł**

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Łopata do pizzy ..... | 251 |
| Łopatka do FTH .....  | 100 |
| Łopatka do FTR .....  | 100 |

**M**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Mikser barowy .....                   | 189 |
| Mikser spiralny 10 l .....            | 247 |
| Mikser spiralny 15 l .....            | 247 |
| Mikser spiralny 20 l .....            | 248 |
| Mikser spiralny 7 l .....             | 247 |
| Mikser spiralny trójfazowy 15 l ..... | 247 |
| Mikser spiralny trójfazowy 20 l ..... | 248 |
| Mikser spiralny trójfazowy 33 l ..... | 248 |
| Mikser spiralny trójfazowy 42 l ..... | 248 |
| Mikser spiralny trójfazowy 53 l ..... | 249 |
| Mikser zanurzeniowy .....             | 152 |
| Młynek do kawy .....                  | 187 |
| Młynek do kawy BRASIL INOX .....      | 187 |
| Młynek do kawy automatyczny .....     | 187 |
| Młynek koloidalny .....               | 212 |

**N**

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Nadstawka .....                          | 207 |
| Nasadka do miksera zanurzeniowego .....  | 153 |
| Nasadki do miksera zanurzeniowego .....  | 153 |
| Naświetlacz bakterioobójczy do jaj ..... | 63  |
| Nóż do wilka .....                       | 148 |
| Nóż krążkowy do pizzy .....              | 251 |

**O**

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Obieraczka lakierowana do ziemniaków .....             | 145 |
| Obieraczka nierdzewna do ziemniaków .....              | 145 |
| Okap do pieca EPM 511 / 711 / 1011 .....               | 274 |
| Okap do pieca MPD 511 / 711 / 1011 .....               | 274 |
| Okap do pieca SLIM 0611 / 1011 .....                   | 274 |
| Okap kondensacyjny do pieca EPM 511 / 711 / 1011 ..... | 274 |
| Okap kondensacyjny do pieca MPD 511 / 711 / 1011 ..... | 274 |
| Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011 .....     | 274 |
| Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623 .....            | 274 |
| Okap uniwersalny .....                                 | 274 |

**P**

|                                                       |               |
|-------------------------------------------------------|---------------|
| Papier do gotowania SAGA arkusz .....                 | 141           |
| Papier do gotowania SAGA rolka .....                  | 141           |
| Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym ..... | 401           |
| Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym .....       | 400           |
| Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym .....      | 399           |
| Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym .....            | 398           |
| Patelnia multifunkcyjna .....                         | 137, 319      |
| Patelnia uchylna elektryczna .....                    | 368           |
| Patelnia uchylna gazowa .....                         | 367           |
| Piec do odpiekania .....                              | 239           |
| Piec do odpiekania - cyfrowy .....                    | 239           |
| Piec do pizzy .....                                   | 240           |
| Piec do pizzy 1-poziomowy .....                       | 233, 234, 238 |
| Piec do pizzy 2-poziomowy .....                       | 235, 236, 238 |
| Piec do pizzy dwupoziomowy .....                      | 240, 241, 242 |
| Piec do pizzy jednopoziomowy .....                    | 241, 242      |
| Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 .....              | 258, 262      |
| Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1 .....               | 257, 260      |
| Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 .....               | 257, 259      |
| Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 .....               | 258, 261      |
| Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1 .....         | 270           |
| Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1 .....          | 269           |
| Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3 .....          | 268           |
| Piec szybkogrzejny 1x GN 2/3 .....                    | 255           |
| Piekarnik elektryczny .....                           | 320           |
| Piła do kości .....                                   | 147           |
| Podgrzewacz do parówek .....                          | 126           |
| Podgrzewacz elektryczny do zup .....                  | 111, 112      |
| Podgrzewacz frytek .....                              | 314           |

|                                                            |                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------|
| Podgrzewacz parówek i bułek podwójny .....                 | 140                  |
| Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy .....               | 139                  |
| Podgrzewacz talerzy .....                                  | 42, 43               |
| Podstawa .....                                             | 322                  |
| Podstawa do BM(V) 1120 .....                               | 118                  |
| Podstawa do BM(V) 2120 .....                               | 119                  |
| Podstawa jezdna do BM(V) 1120 .....                        | 118                  |
| Podstawa jezdna do BM(V) 2120 .....                        | 119                  |
| Podstawa pod moduł otwarta .....                           | 117                  |
| Podstawa pod moduł otwarta jezdna .....                    | 117, 118             |
| Podstawa pod piec 511 .....                                | 272                  |
| Podstawa pod piec 711 / 1011 .....                         | 272                  |
| Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0611, 1011 .....              | 273                  |
| Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0623 .....                    | 273                  |
| Podstawa pod piec do pizzy .....                           | 237                  |
| Podstawa pod spiętowane piece MSDBD SLIM 0611 .....        | 273                  |
| Podstawa pod spiętowane piece MSDBD SLIM 0623 .....        | 273                  |
| Podstawa pod zmywarkę .....                                | 198                  |
| Podstawa z drzwiami .....                                  | 373                  |
| Podstawa zamknięta .....                                   | 323, 372             |
| Pojemnik GN 1/1 emaliowany .....                           | 30                   |
| Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy .....               | 30                   |
| Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12 szt.) .....             | 32                   |
| Pojemnik GN 1/1 teflon płaski .....                        | 32                   |
| Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany .....                     | 32                   |
| Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy .....               | 31                   |
| Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy .....               | 31                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 .....                       | 22                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany .....           | 26                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 z poliwęglanu .....         | 34                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 .....                       | 23                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany .....           | 27                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu .....         | 34                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 .....                       | 23                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu .....         | 34                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 .....                       | 23                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu .....         | 34                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 .....                       | 23                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu .....         | 35                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 .....                       | 23                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu .....         | 35                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 .....                       | 22                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany .....           | 26                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 .....                       | 22                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany .....           | 26                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN 2/4 .....                       | 22                   |
| Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu .....    | 33                   |
| Pojemnik gastronomiczny z uchwytyami .....                 | 28                   |
| Pojemnik na sztućce .....                                  | 208                  |
| Pokrywa kosza .....                                        | 208                  |
| Pokrywa .....                                              | 24, 39               |
| Pokrywa z poliwęglanu .....                                | 35                   |
| Pokrywa z uszczelką silikonową .....                       | 24                   |
| Pokrywa z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt ..... | 24                   |
| Pokrywa z wycięciem na chochlę .....                       | 25                   |
| Pokrywa z wycięciem na uchwyt .....                        | 25                   |
| Pokrywa z wycięciem na uchwyt i chochlę .....              | 25                   |
| Przysznic myjący .....                                     | 276                  |
| Półka odkładcza do FE-30 .....                             | 77                   |
| Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P .....                   | 77                   |
| Półka pełna 3 .....                                        | 56                   |
| Półka pełna 4 .....                                        | 56                   |
| Półka pełna 6 .....                                        | 56                   |
| Półka pełna boczna .....                                   | 56                   |
| Półka pełna do wtrzywny SQ .....                           | 57                   |
| Półka z profili, nierdzewna .....                          | 57                   |
| Płyta grillowa chromowana elektryczna .....                | 91, 92, 93, 305, 306 |
| Płyta grillowa chromowana gazowa .....                     | 97, 98, 99, 301, 302 |

|                                                                            |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--|
| Płyta grillowa elektryczna .....                                           |  |
| .....84, 85, 86, 87, 88, 89, 303, 304, 351, 352, 353, 354, 390, 391        |  |
| Płyta grillowa gazowa ..94, 95, 96, 299, 300, 347, 348, 349, 350, 388, 389 |  |
| Płyta robocza.....321, 370, 371                                            |  |
| Płyta robocza z szufladą.....406                                           |  |
| Płyta robocza z szufladą i drzwiami.....407                                |  |

**R**

|                                            |  |
|--------------------------------------------|--|
| RM Grill - 2x 5 kg.....201                 |  |
| RM Kamień Wodny - 2x 5 kg.....200          |  |
| RM Myjący - 12 kg.....200                  |  |
| RM Myjący - 25 kg.....200                  |  |
| RM Płuczący - 10 kg.....200                |  |
| Regał magazynowy chrom, 4-półkowy.....42   |  |
| Retigo Grill GN 1/1.....36                 |  |
| Retigo Grill GN 2/3.....36                 |  |
| Rondel.....39                              |  |
| Ruszt do grilla ławowego.....115, 357      |  |
| Ruszt do kurczaków 1/1.....37              |  |
| Ruszt do kurczaków 2/3.....37              |  |
| Ruszt płaski GN 1/1.....36                 |  |
| Ruszt płaski GN 2/1.....36                 |  |
| Ruszt płaski GN 2/3.....36                 |  |
| Ręczny mikser zanurzeniowy + różga.....152 |  |

**S**

|                                                           |  |
|-----------------------------------------------------------|--|
| Salamander - opiekacz.....121                             |  |
| Salamander ruchomy - opiekacz.....121, 122                |  |
| Schładzarko-zamrażarka szokowa.....167, 279               |  |
| Separator do obierzyn okrągły - SKBZ.....146              |  |
| Siatka aluminiowa do pizzy.....250                        |  |
| Silnik do miksera.....153                                 |  |
| Sitko do wilka.....148                                    |  |
| Sonda (MPD, MDR).....273                                  |  |
| Sonda sous-vide do MPD.....273                            |  |
| Spryskiwacz Profi line z baterią stołową.....203          |  |
| Spryskiwacz Profi linez baterią stołową i wylewką.....203 |  |
| Spryskiwacz Profi linez baterią ścienną i wylewką.....203 |  |
| Spryskiwacz do mycia pieca.....204                        |  |
| Spryskiwacz z baterią stołową.....202                     |  |
| Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką.....202           |  |
| Spryskiwacz z baterią ścienną.....202                     |  |
| Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką.....202           |  |
| Steak grill chromowany - komplet.....100, 101             |  |
| Steaker.....147                                           |  |
| Stół chłodniczy - 2 drzwi.....172                         |  |
| Stół chłodniczy - 3 drzwi.....170, 172                    |  |
| Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady.....171              |  |
| Stół chłodniczy czteroszufladowy.....171                  |  |
| Stół chłodniczy dwudrzwiowy.....170                       |  |
| Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem.....169             |  |
| Stół chłodniczy na salatkę.....169                        |  |
| Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem.....169            |  |
| Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodzi. wtrynką.....171       |  |
| Stół do pizzy dwudrzwiowy.....170                         |  |
| Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem.....174          |  |
| Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem.....174          |  |
| Stół wydawczy do zmywarki.....199                         |  |
| Stół załadowczy ze zlewem.....199                         |  |
| System filtracyjny.....221                                |  |
| System filtracyjny Purity 1200 Clean.....223              |  |
| System filtracyjny Purity 450 Steam.....222               |  |
| System filtracyjny do kostkarek.....220                   |  |
| System odsalania wody.....226                             |  |
| System odwróconej osmozy.....227                          |  |
| Szafa chłodnicza - 130 l lakier, przeszklona.....159      |  |
| Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana.....159              |  |
| Szafa chłodnicza - 130 l nierdz. przeszklona.....159      |  |

|                                                      |  |
|------------------------------------------------------|--|
| Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna.....159          |  |
| Szafa chłodnicza - 350 l lakier, przeszklona.....160 |  |
| Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana.....160         |  |
| Szafa chłodnicza - 350 l nierdz. przeszklona.....160 |  |
| Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna.....160          |  |
| Szafa chłodnicza - 570 l lakier, przeszklona.....161 |  |
| Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana.....161         |  |
| Szafa chłodnicza - 570 l nierdz. przeszklona.....161 |  |
| Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna.....161          |  |
| Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l.....163              |  |
| Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l przeszklona.....163  |  |
| Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l.....162         |  |
| Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 - 1300 l.....163 |  |
| Szafa mroźnicza - 130 l lakierowana.....164          |  |
| Szafa mroźnicza - 130 l nierdzewna.....164           |  |
| Szafa mroźnicza - 350 l lakierowana.....164          |  |
| Szafa mroźnicza - 350 l nierdzewna.....164           |  |
| Szafa mroźnicza - 570 l lakierowana.....165          |  |
| Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna.....165           |  |
| Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1300 l.....166              |  |
| Szafa mroźnicza GN 2/1 - 670 l.....166               |  |
| Szatkwonica warzyw.....155                           |  |
| Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym.....251     |  |
| Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg.....228            |  |

**Ś**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Środek myjący.....276 |  |
|-----------------------|--|

**T**

|                                                |  |
|------------------------------------------------|--|
| Taboret elektryczny.....285                    |  |
| Taboret z palnikiem gazowym.....285            |  |
| Tarcze do frytek.....156                       |  |
| Tarcze do kostek.....156                       |  |
| Tarcze do plastrów.....156                     |  |
| Tarcze do wiórków, szatkowania.....156         |  |
| Termoport - D GN 1/3 COP.....44                |  |
| Termoport Cop GN 1/1.....44                    |  |
| Termoport Front GN 1/1.....46                  |  |
| Termoport z drzwiami grzejnymi 12V.....46      |  |
| Termoport z drzwiami grzejnymi 230V.....46     |  |
| Termoporty do płynów.....45                    |  |
| Termos lakierowany.....41                      |  |
| Termos stalowy.....40, 41                      |  |
| Termos stalowy z kranem.....40                 |  |
| Termos stalowy z kranem TOMLINSON.....40       |  |
| Tester twardości wody.....228                  |  |
| Torba na 12 hamburgerów.....245                |  |
| Torba na sushi.....245                         |  |
| Torba termiczna do transportu opakowań.....244 |  |
| Torba termiczna do transportu pizzy.....243    |  |
| Torba termiczna do transportu zup.....244      |  |
| Toster dwupoziomowy.....128, 129               |  |
| Toster jednopoziomowy.....128                  |  |

**U**

|                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------|--|
| Uchwyt na talerzyki.....208                                         |  |
| Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania.....78                    |  |
| Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek.....78             |  |
| Urządzenie do gotowania makaronu.....81                             |  |
| Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne.....316, 362, 363, 395 |  |
| Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem.....82                  |  |

**V**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Vision Grill Diagonal GN 1/1.....36 |  |
|-------------------------------------|--|

**W**

|                                          |                      |
|------------------------------------------|----------------------|
| Waga kalkulacyjna .....                  | 58                   |
| Waga magazynowa .....                    | 59                   |
| Waga sklepowa .....                      | 58                   |
| Wilk do mięsa .....                      | 148                  |
| Witryna chłodnicza .....                 | 49, 50, 51, 52, 175  |
| Witryna chłodnicza GN 1/4 .....          | 176                  |
| Witryna grzewcza .....                   | 53, 54, 55, 132, 133 |
| Witryna grzewcza ekspozycyjna .....      | 131                  |
| Witryna neutralna .....                  | 133, 134             |
| Wkład wymienny do Purity 450 Steam ..... | 222                  |
| Wkładka do pojemnika z poliwęglanu ..... | 35                   |
| Wyciskarka do owoców .....               | 190                  |
| Wózek do termoportów .....               | 46                   |
| Wózek na kosze .....                     | 209                  |
| Wędzarka do pieca EPM, MPD .....         | 273                  |

**Z**

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| Zestaw do połączenia pieców EPM .....             | 275           |
| Zestaw do połączenia pieców MPD/EPM .....         | 275           |
| Zestaw do połączenia pieców MPD/MPD .....         | 275           |
| Zestaw do połączenia pieców MSDBD SLIM 0623 ..... | 275           |
| Zestaw kółek .....                                | 324           |
| Zmiękcacz automatyczny .....                      | 215, 216, 217 |
| Zmiękcacz automatyczny do ciepłej wody .....      | 218           |
| Zmiękcacz do wody .....                           | 219           |
| Zmiękcacz półautomatyczny .....                   | 215           |
| Zmiękcacz z bypassem .....                        | 219           |
| Zmywarka do naczyń i garnków .....                | 198           |
| Zmywarka do szkła .....                           | 193, 194      |
| Zmywarka do szkła i naczyń .....                  | 195           |
| Zmywarka kapturowa .....                          | 196           |

**Ż**

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Żywica do zmiękcaczy LT ..... | 228 |
|-------------------------------|-----|

# KONTAKTY

**RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**  
ul. Sportowa 15a  
43-450 Ustroń  
Polska

## Dział handlowy

✉ [info@rmgastro.pl](mailto:info@rmgastro.pl)

☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

## Projekty

✉ [projekty@rmgastro.pl](mailto:projekty@rmgastro.pl)

☎ +48 33 333 64 29

## Dział serwisu

✉ [serwis@rmgastro.pl](mailto:serwis@rmgastro.pl)

☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

## Księgowość

✉ [ksiegowosc@rmgastro.pl](mailto:ksiegowosc@rmgastro.pl)

☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

## Marketing

✉ [marketing@rmgastro.pl](mailto:marketing@rmgastro.pl)

☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

## Logistyka

✉ [logistyka@rmgastro.pl](mailto:logistyka@rmgastro.pl)

## Wsparcie

✉ [niezgodnosci@rmgastro.pl](mailto:niezgodnosci@rmgastro.pl)

☎ +48 33 854 70 52

🌐 [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)