



RESTOQUALITY®

**PROFESJONALNE URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII**

**KATALOG
2025/2026**



RESTOQUALITY[®]

**KATALOG
2025/2026**

Witamy w nowym katalogu Resto Quality na lata 2025/2026!

Z przyjemnością prezentujemy nasz najnowszy katalog – pełen innowacji, nowoczesnych technologii oraz inspirujących rozwiązań, które zrewolucjonizują Twoją kuchnię.

Wsluchając się w potrzeby profesjonalistów z branży HoReCa, stworzyliśmy katalog łączący sprawdzone, niezawodne urządzenia z najnowszymi trendami i innowacyjnymi rozwiązaniami technologicznymi. Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację, bistro, kawiarnię, cukiernię, piekarnię, czy dynamicznie działający food court – znajdziesz tu sprzęt dopasowany do najbardziej wymagających standardów gastronomicznych.

Serdecznie zapraszamy do odkrywania naszej oferty i czerpania inspiracji z nowoczesnych technologii, które wspierają optymalizację procesów kuchennych, zwiększają efektywność pracy oraz podnoszą jakość serwowanych dań.

Niech ten katalog stanie się Twoim przewodnikiem po świecie kulinarnych możliwości!



Znajdź nas w Social Mediach!



CO DLA CIEBIE OFERUJEMY?

Bardzo szeroką gamę produktów dla branży Horeca

Od ponad 10 lat oferujemy profesjonalne urządzenia dla gastronomii z pełnym wsparciem serwisu na terenie całej Polski

Współpracujemy z ponad 300 dystrybutorami na terenie całego kraju. Naszą ofertę znajdziesz w niemal każdym sklepie prowadzącym sprzedaż urządzeń Horeca w Polsce!

W odpowiedzi na potrzeby rynku nasza oferta jest stale aktualizowana. W naszej ofercie znajdziesz ponad 3000 produktów oraz setki nowości!

SZUKASZ SKLEPU W POBLIŻU?

Zajrzyj na naszą stronę! Udostępniliśmy na naszej stronie listę naszych dystrybutorów.

Zeskanuj kod QR lub wejdź na www.restoquality.pl/dystrybutorzy



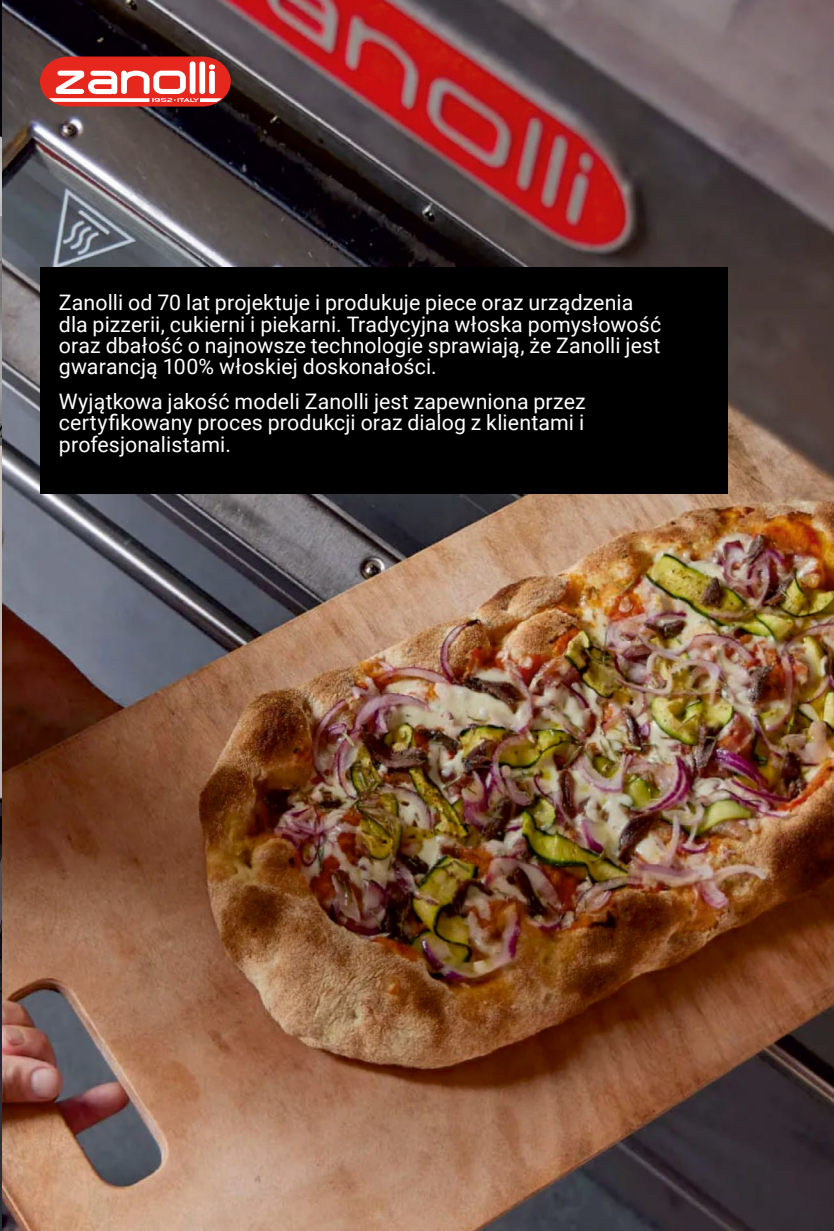
C
CUPPONE



Cuppone to włoski producent działający na rynku gastronomicznym od ponad 60 lat, specjalizujący się w produkcji pieców do pizzerii, piekarni, restauracji.

Rzetelna praca, precyzja i przykładanie wagi do najwyższej jakości wykonania sprawiły, że Cuppone jest obecnie światowym liderem w produkcji urządzeń do pizzerii.

zanolli
1952 - ITALY



Zanolli od 70 lat projektuje i produkuje piece oraz urządzenia dla pizzerii, cukierni i piekarni. Tradycyjna włoska pomysłowość oraz dbałość o najnowsze technologie sprawiają, że Zanolli jest gwarancją 100% włoskiej doskonałości.

Wyjątkowa jakość modeli Zanolli jest zapewniona przez certyfikowany proces produkcji oraz dialog z klientami i profesjonalistami.

Creem to lider w projektowaniu i produkcji profesjonalnych ekspresów do kawy, które spełniają najwyższe standardy w branży. Dzięki połączeniu zaawansowanej technologii i tradycji, Creem dostarcza niezawodne i wszechstronne maszyny, zapewniając doskonałą jakość napojów oraz intuicyjną obsługę.

CREEM



ANIMO

Animo to wspaniałe ekspresy wielokrotnie nagradzane za wzornictwo.

W produkcji ekspresów wykorzystywane są podzespoły o wysokiej jakości. Ekologiczne procesy produkcyjne umożliwiają wytwarzanie energooszczędnych urządzeń, przy zachowaniu długotrwałej eksploatacji i uzyskanie znakomitego smaku.



Mychef to hiszpańska marka, której dewizą są: innowacja, jakość i doskonałość. Firma produkuje piece konwekcyjno-parowe oraz pakowarki próżniowe.

Uznanie dla jakości i doskonałości produktów Mychef znajduje odzwierciedlenie w prestiżowych międzynarodowych nagrodach, w tym producent został wielokrotnie zdobywcą nagród Desing Award czy Reddot Winner.

Ponadto posiada 9 własnych opatentowanych technologii, które zapewniają korzyści w zakresie oszczędności wody i energii, jak również poprawę doskonałości gotowania i doświadczenia użytkownika.

mychef.[®]



Krupps od ponad 50 lat projektuje i produkuje najwyższej jakości zmywarki gastronomiczne. Innowacyjne rozwiązania, niezawodność i rozwinięta technologia to główne atuty urządzeń włoskiego producenta.



PEŁNE WSPARCIE SERWISOWE

Ponad 60 punktów serwisowych

Wybierając nasze produkty można liczyć na niezawodną obsługę serwisową. Posiadamy już ponad 60 punktów serwisowych na terenie całej Polski. Dzięki temu możemy zagwarantować coraz szybszą reakcję serwisową na zgłoszenia reklamacyjne.

SZKOLENIA

Właściwe użytkowanie oraz konserwacja urządzeń nie tylko przedłużają ich żywotność ale też co niezwykle istotne pozwalają zdecydowanie oszczędzić czas przygotowywania potraw. Dzięki dodatkowej ofercie szkoleń klient może zapoznać się z cennymi wskazówkami szefów kuchni oraz z praktycznymi radami pracowników serwisu.

NIE ZNALAZŁEŚ W KATALOGU TEGO, CZEGO SZUKASZ?

Zajrzyj na naszą stronę internetową!

Oferujemy szeroką gamę urządzeń w ofercie pozakatalogowej!

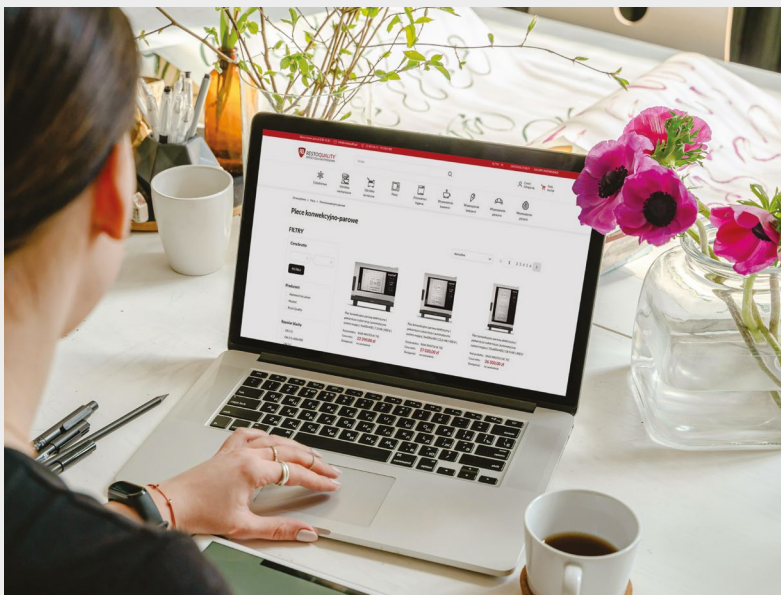
Znajdziesz m.in. ekspresy automatyczne Animo, komory chłodnicze oraz mroźnicze, piece konwekcyjno-parowe Alphatech, młynki do kawy Fiorenzato, mnóstwo urządzeń chłodniczych i wiele wiele innych!



NOWA STRONA INTERNETOWA

Nowa, ulepszona, intuicyjna strona internetowa!

Dla naszych Partnerów Handlowych uruchomiliśmy nową stronę internetową B2B, który umożliwia stały podgląd do stanów magazynowych oraz sprawne składanie zamówień.



SALONY PARTNERSKIE RESTO QUALITY

Sukcesywnie poszerzamy sieć naszych salonów partnerskich Resto Quality! Oferujemy wsparcie w doborze sprzętu, aranżacji lokalu, poprowadzimy pokazy kulinarne dla Waszych klientów w dniach otwartych!

Dołącz do nas i odkryj, jak możemy wspólnie osiągnąć sukces!





SPIS TREŚCI



WYPOSAŻENIE
PIZZERII

14 – 43



WYPOSAŻENIE
PIEKARNI

44 – 75



PIECE
GASTRONOMICZNE

76 – 101



OBRÓBKA
TERMICZNA

102 – 131



OBRÓBKA
MECHANICZNA

132 – 163



CHŁODNICTWO

164 – 185



WYPOSAŻENIE
KAWIARNI

186 – 213



WYPOSAŻENIE
LODZIARNI

214 – 225



TECHNOLOGIA
ZMYWANIA I HIGIENA

226 – 249

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

GARNKI I RONDLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Profesjonalne garnki z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Odpowiednie do wszystkich typów kuchni: elektrycznej, gazowej oraz indukcyjnej
- Wielowarstwowe dno typu sandwich zapewnia dobre przenoszenie ciepła
- Solidne, nienagrzewające uchwyty
- Podziałka wewnątrz garnka
- W zestawie z pokrywką
- Przystosowane do mycia w zmywarkach



Garnki

Model	Pojemność [l]	Średnica [mm]	Wysokość [mm]	Cena
RQ12020	6	200	200	142,-
RQ12525	12	250	250	163,-
RQ12828	17,2	280	280	228,-
RQ13030	21,2	300	300	250,-
RQ13232	25,7	320	320	294,-
RQ13535	33	350	350	356,-
RQ13636	36,6	360	360	369,-
RQ14040	50,2	400	400	453,-

Rondle

Model	Pojemność [l]	Średnica [mm]	Wysokość [mm]	Cena
RQ22013	3,8	200	120	102,-
RQ22214	4,9	220	130	111,-
RQ22414	6,3	240	140	138,-



STOŁY ROBOCZE

- Stoły wykonane ze stali nierdzewnej charakteryzują się odpornością na działanie korozji oraz wszystkich produktów żywnościowych
 - Wytrzymała konstrukcja i wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej
 - Blat wykonany z blachy o grubości 0,8 mm oraz płyty MDF o grubości około 18 mm, zabezpieczonej przez wilgocią
 - Tylny rant o wysokości 100 mm
 - Dostarczany w poręcznych paczkach, do samodzielnego montażu
- (model RQMSP1Z6100LP spawany)
 - Solidne mocowanie nóg za pomocą dwóch śrub
 - Nogi o profilu 40x40 mm
 - Stoły ze zlewem oraz z basenem posiadają niezaślepiiony otwór pod baterię o średnicy 33 mm (RQMSB6060, RQMSB6080, RQMSP1Z6060P, RQMSP1Z6100LP)
 - Regulowane na wysokość nóżki ułatwiają wypoziomowanie stołu



RQMSP6100P

Stoły przyściennie z półką – skręcane

Model	Długość [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Cena
RQMSP6060P	600	600	850	740,-
RQMSP6080P	800	600	850	800,-
RQMSP6100P	1000	600	850	930,-
RQMSP6120P	1200	600	850	1 000,-
RQMSP6140P	1400	600	850	1 220,-
RQMSP7120P	1200	700	850	1 190,-
RQMSP7140P	1400	700	850	1 270,-
RQMSP7160P	1600	700	850	1 410,-
RQMSP7180P	1800	700	850	1 480,-



RQMSB6080

Stoły z basenem h=300 mm – skręcane

Model	Długość [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Cena
RQMSB6060	600	600	850	1 340,-
RQMSB6080	800	600	850	1 420,-

Stoły ze zlewem i półką



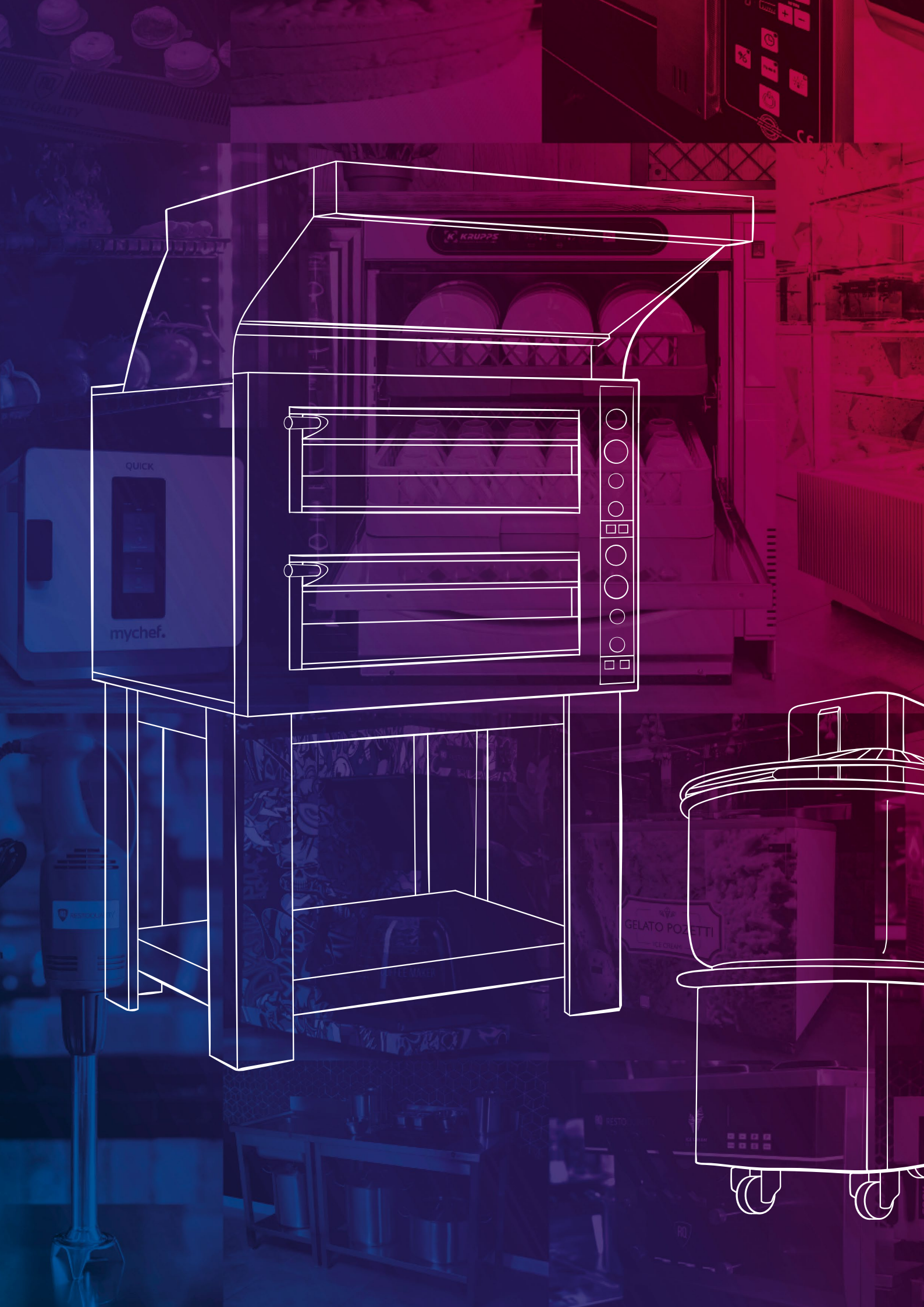
RQMSP1Z6060P



RQMSP1Z6100LP



Model	Wymiary zlewu [mm]	Typ	Długość [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Cena
RQMSP1Z6060P	400x340x200	skręcany	600	600	850	1 210,-
RQMSP1Z6100LP	400x400x250	spawany	1000	600	850	1 370,-





WYPOSAŻENIE PIZZERII

PIECE DO PIZZY ELEKTRYCZNE	16
PIECE DO PIZZY GAZOWE	24
PIECE TUNELOWE	27
PIECE DO PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ	30
PIECE DO PIZZY OBROTOWE	32
MIESIARKI SPIRALNE	34
WAŁKOWARKI DO CIASTA	40
DZIELARKI I ZAOKRĄGLARKI DO CIASTA	41
PRASY DO CIASTA	42



CUPPONE 1963

GIOTTO

PIZZA CLASSICA
99:00
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
+ - * /
M
C

Seria MICHELANGELO



450°C



- Elektryczny włoski piec do pizzy **Cuppone Michelangelo**, który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- **Komora wyłożona jest płytą z kordierytu**, który bardzo szybko absorbuje i równomiernie rozprzodza ciepło oraz zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą. Dzięki temu pizza jest idealnie wypieczona
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez precyzyjny panel sterowania oraz oddzielne, **niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami**
- Maksymalna temperatura pieca to **450°C**
- Oświetlenie halogenowe montowane jest we wnęce, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia robocza i jest zabezpieczone przed uszkodzeniami
- System otwierania i zamykania **ze sprężyną kompresyjną**. Mechanizm ten umożliwia łatwe i bezpieczne otwieranie oraz zamykanie drzwi pieca
- Uszczelnienie termiczne między drzwiami a komorą pieczenia
- Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii
- **Zintegrowany system odzyskiwania ciepła** w komorze gotowania - nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii
- **Elektrycznie regulowany poziom wilgotności w komorze, który zapewnia doskonałe efekty wypieku**
- Izolacja z wełny mineralnej

- Wentylator chłodzący

Funkcje modeli CD - z elektronicznym panelem sterowania

- Możliwość regulacji mocy grzałek na 3 poziomach: 0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100%

Funkcje modeli TS - z dotykowym panelem sterowania:

- Wyposażony w prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania **do 99 programów**
- Tygodniowy program włączania/wyłączania
- **Funkcja Agenda** - możliwość ustawienia do 10 przypomnień, które będą wyświetlane na ekranie
- **Funkcja pirolizy** (samoczyszcząca), która podgrzewa piec do bardzo wysokiej temperatury, spalając resztki jedzenia i tłuszczu na popiół, który można łatwo usunąć
- Możliwość płynnej regulacji mocy grzałek od 0 % do 100 %
- **Funkcja oszczędzania energii**

Akcesoria dodatkowe za dopłatą:

- Podstawa bez kółek
- Zestaw kółek do podstawy
- Okap bez wyciągu
- Okap z 5-biegowym wyciągiem



PANEL TS



PANEL CD

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena CD	Cena TS
ML435/1	1190x1100x440	720x720x140	1	5,8	400	1	4	19 990,-	24 560,-
ML635/1	1190x1460x440	720x1080x140	1	8,4	400	2	6	26 590,-	31 360,-
ML635L/1	1550x1100x440	1080x720x140	1	8,6	400	2	6	27 750,-	32 570,-
ML935/1	1550x1460x440	1080x1080x140	1	12,6	400	4	9	29 490,-	34 330,-
ML435/2	1190x1100x780	720x720x140 (x2)	2	5,8 + 5,8	400	2	4+4	31 040,-	39 960,-
ML635/2	1190x1460x780	720x1080x140 (x2)	2	8,4 + 8,4	400	4	6+6	42 450,-	51 690,-
ML635L/2	1550x1100x780	1080x720x140 (x2)	2	8,6 + 8,6	400	4	6+6	46 660,-	56 030,-
ML935/2	1550x1460x780	1080x1080x140 (x2)	2	12,6 + 12,6	400	8	9+9	51 770,-	61 350,-

Seria **DONATELLO**



450°C

- Elektryczny włoski piec do pizzy Cuppone Donatello, który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Komora wyłożona jest płytą z **kordierytu**, który bardzo dobrze absorbuje i równomiernie rozprowadza ciepło oraz zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą. Dzięki temu ciasto jest idealnie wypieczone i nie przypala się
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne, **niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami**
- Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze gotowania** - nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii
- Wskaźnik temperatury umożliwiający podgląd i kontrolę wypieku
- Przeszkłone okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Drzwiczki i komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej
- Uszczelnienie termiczne między drzwiami a komorą pieczenia
- Oświetlenie halogenowe
- Maksymalna temperatura pieca to **450°C**
- Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację

produkcji przy równoczesnej oszczędności energii

- Wentylator chłodzący
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze**

Funkcje pieca z cyfrowym panelem sterowania CD

- Możliwość regulacji mocy grzałek na 3 poziomach: 0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100%

Funkcje pieca z dotykowym panelem sterowania D:

- Wypożarty w prosty w obsłudze cyfrowy panel sterowania z możliwością zapisania do 99 programów
- Możliwość płynnej regulacji mocy grzałek od 0 % do 100 %

Akcesoria dodatkowe za dopłatą:

- Podstawa bez kółek
- Zestaw kółek do podstawy
- Okap bez wyciągu
- Okap z 5-biegowym wyciągiem



PANEL D



PANEL CD

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena CD	Cena D
DN435/1	1150x1060x430	720x720x140	1	5,8	400	1	4	13 430,-	17 240,-
DN635/1	1150x1420x430	720x1080x140	1	8,4	400	2	6	18 310,-	22 100,-
DN635L/1	1510x1060x430	1080x720x140	1	8,6	400	2	6	19 870,-	23 660,-
DN935/1	1510x1420x430	1080x1080x140	1	12,6	400	4	9	22 920,-	27 520,-
DN435/2	1150x1060x780	720x720x140 (x2)	2	5,8 + 5,8	400	2	4+4	23 710,-	30 510,-
DN635/2	1150x1420x780	720x1080x140 (x2)	2	8,4 + 8,4	400	4	6+6	30 400,-	38 000,-
DN635L/2	1510x1060x780	1080x720x140 (x2)	2	8,6 + 8,6	400	4	6+6	33 540,-	41 140,-
DN935/2	1510x1420x780	1080x1080x140 (x2)	2	12,6 + 12,6	400	8	9+9	41 620,-	49 200,-

Seria **TIEPOLO**

450°C

- Elektryczny włoski piec do pizzy Cuppone Tiepolo, który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Komora wyłożona jest płytą z kordierytu, który bardzo dobrze absorbuje i równomiernie rozprowadza ciepło oraz zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą. Dzięki temu ciasto jest idealnie wypieczone i nie przypala się
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez manualną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Możliwość regulacji mocy grzałek na 3 poziomach: 0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100%
- Intuicyjne sterowanie za pomocą pokręteł
- Drzwiczki i komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej
- Przeszkłone okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Oświetlenie halogenowe
- Maksymalna temperatura pieca to **450°C**
- Wentylator chłodzący

Akcesoria dodatkowe za dopłatą:

- Podstawa bez kółek
- Kółka do podstawy
- Okap bez wyciągu lub z 5-biegowym wyciągiem



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz sr. 36 cm	Cena
TP435/1CM	1041x910x410	720x720x140	1	5,3	400	1	4	10 680,-
TP635/1CM	1041x1270x410	720x1080x140	1	7,8	400	2	6	14 580,-
TP635L/1CM	1400x910x410	1080x720x140	1	7,9	400	2	6	15 830,-
TP435/2CM	1041x910x730	720x720x140 (x2)	2	5,3 + 5,3	400	2	4+4	17 990,-
TP935/1CM	1400x1270x410	1080x1080x140	1	11,7	400	4	9	18 740,-
TP635/2CM	1041x1270x730	720x1080x140 (x2)	2	7,8 + 7,8	400	4	6+6	23 830,-
TP635L/2CM	1400x910x730	1080x720x140 (x2)	2	7,9 + 7,9	400	4	6+6	26 530,-
TP935/2CM	1400x1270x730	1080x1080x140 (x2)	2	11,7 + 11,7	400	8	9+9	32 650,-

Seria **TIZIANO**

450°C

- Elektryczny włoski piec do pizzy Cuppone Tiziano, który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Komora wyłożona jest płytą z kordierytu, który bardzo dobrze absorbuje i równomiernie rozprowadza ciepło oraz zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez manualną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Intuicyjne sterowanie za pomocą pokręteł
- Maksymalna temperatura pieca to **450°C**
- Drzwiczki pieca wykonane ze stali nierdzewnej, a komora pieczenia wykonana z aluminium
- Oświetlenie halogenowe

Akcesoria dodatkowe za dopłatą:

- Podstawa pod piec bez kółek (nie dotyczy TZ420)
- Nóżki do pieca
- Okap bez wyciągu



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność pizz	Cena
TZ420/1M	700x560x390	420x420x140	1	2,1	230	4x Ø 20, 1x Ø 40	6 150,-
TZ425/1M	800x660x390	520x520x140	1	3,8	400	4x Ø 25, 1x Ø 50	6 700,-
TZ230/1M	900x600x390	620x460x140	1	3,1	400	2x Ø 30, 1x Ø 45	6 910,-
TZ430/1M	900x760x390	620x620x140	1	4,6	400	4x Ø 30, 1x Ø 50	7 380,-
TZ435/1M	1000x860x390	720x720x140	1	5,2	400	4x Ø 36, 1x Ø 50	8 080,-
TZ420/2M	700x560x690	420x420x140 (x2)	2	4,2	400	4x Ø 20, 1x Ø 40 (x2)	9 890,-
TZ425/2M	800x660x690	520x520x140 (x2)	2	7,6	400	4x Ø 25, 1x Ø 50 (x2)	11 310,-
TZ230/2M	900x600x690	620x460x140 (x2)	2	6,2	400	2x Ø 30, 1x Ø 45 (x2)	11 760,-
TZ430/2M	900x760x690	620x620x140 (x2)	2	9,2	400	4x Ø 30, 1x Ø 50 (x2)	12 770,-
TZ435/2M	1000x860x690	720x720x140 (x2)	2	10,4	400	4x Ø 35, 1x Ø 50 (x2)	14 170,-

Seria CITIZEN EP



400°C



- Idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Wygodny i prosty w użyciu manualny panel sterowania
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- Dno komory pieca wyłożone płytą szamotową – idealną do wypieku pizzy
- Doskonała izolacja termiczna komory zmniejszająca zużycie energii
- Nienagrzewające się uchwyty drzwiczek
- Możliwość dokupienia podstawy pod piec i komory wzrostowej
- Niezależne podwójne oświetlenie halogenowe w każdej komorze
- Trwała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Przeszkłone okienko rewizyjne ze szkła hartowane umożliwiające podgląd wypieku
- Maksymalna temperatura pieca 400°C
- Niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami

Wersja z panelem dotykowym TOUCH

- Funkcja **ENERGY BOOSTER**, która pozwala na włączenie z maksymalną mocą elementów grzejnych na czas od 1 do 10 minut - idealne rozwiązanie przy dużym obciążeniu pracy
- Możliwość ustawienia automatycznego uruchomienia 1 lub 2 razy dziennie
- Automatycznego czas wyłączenia pieca
- Możliwość zapisania do 20 konfigurowalnych programów pieczenia
- Funkcja **ECONOMY**: gdy piec nie jest używany, utrzymuje komorę w stałej temperaturze, poniżej temperatury wypalania (250°) i zarządza mocą dolnych i górnych grzałek, aby zapewnić oszczędność energii
- Przycisk do uruchomienia okapu

Akcesoria do pieców CITIZEN EP

- Podstawa dostępna opcjonalnie za dopłatą
- Okap dostępny opcjonalnie za dopłatą



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Cena	Cena TOUCH
CITIZEN EP 70 4/MC	990x1060x350	700x700x120	1	5,6	400	1	4	12 590,-	17 370,-
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	990x1060x590	700x700x120 (x2)	2	11,2	400	2	4+4	18 090,-	26 780,-



Model	Podstawa	Podstawa na kółkach	Okap z wyciągiem grawitacyjnym	Okap z wyciągiem 600 m3/h	Komora wzrostowa
CITIZEN EP 70 4/MC	3 450,-	3 710,-	4 340,-	5 810,-	-
CITIZEN EP 70 4+4 / MC	3 450,-	3 710,-	4 340,-	5 810,-	-
CITIZEN E 6 / MC	-	4 960,-	3 710,-	6 100,-	11 050,-
CITIZEN E 6+6 / MC	-	4 960,-	3 710,-	6 100,-	11 050,-
CITIZEN E 9 / MC	-	5 570,-	4 410,-	6 550,-	11 730,-
CITIZEN E 9+9 / MC	-	5 570,-	4 410,-	6 550,-	11 730,-

Seria CITIZEN E



400°C



- Elektryczny piec do pizzy idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy, a także innych dań gastronomicznych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. **Można piętrować maksymalnie do 3 pieców**, co zwiększa wydajność lokalu, jednocześnie oszczędza dużą ilość miejsca
- Możliwość wyposażenia w innowacyjny i łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterowania
- Tryb energooszczędny** – pozwala na zmniejszenie poboru energii przez urządzenie - dostępny opcjonalnie wraz z elektronicznym panelem sterowania (za dopłatą)
- Czasowe programowanie startu** - dostępne opcjonalnie wraz z elektronicznym panelem sterowania
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami

- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- Dno komory pieca wyłożone płytą szamotową
- Możliwość wyłożenia całej komory kamieniem szamotowym (za dopłatą)
- Doskonała izolacja komory
- Maksymalna temperatura w piecach elektrycznych 400°C
- Możliwość dokupienia podstawy pod piec i komory wzrostowej
- Niezależne podwójne oświetlenie halogenowe w każdej komorze
- Trwała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Przeszkłone okienko rewizyjne ze szkła hartowanego



regulacja mocy grzałek
od 0 do 100%



system
autodiagnostyki



funkcja **ECONOMY**



możliwość rozbudowy
pieca do 2 lub 3 komór



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Cena	Cena TOUCH
CITIZEN E 6 / MC	1420x1090x430	1050x700x160	1	8,8	400	2	6	18 320,-	22 660,-
CITIZEN E 6+6 / MC	1420x1090x780	1050x700x160 (x2)	2	17,6	400	2+2	6+6	29 300,-	37 970,-
CITIZEN E 9 / MC	1420x1440x430	1050x1050x160	1	11,2	400	4	9	19 820,-	24 160,-
CITIZEN E 9+9 / MC	1420x1440x780	1050x1050x160 (x2)	2	22,4	400	4+4	9+9	33 180,-	41 850,-

Wersja z panelem dotykowym TOUCH

- Funkcja **ENERGY BOOSTER**, która pozwala na włączenie z maksymalną mocą elementów grzejnych na czas od 1 do 10 minut - idealne rozwiązanie przy dużym obciążeniu pracy
- Możliwość ustawienia automatycznego uruchomienia 1 lub 2 razy dziennie
- Możliwość ustawienia automatycznego czasu wyłączenia pieca
- Możliwość zapisania do 20 konfigurowalnych programów pieczenia
- Funkcja **ECONOMY**: gdy piec nie jest używany, utrzymuje komorę w stałej temperaturze, poniżej temperatury wypalania (250°) i zarządza mocą dolnych i górnych grzałek, aby zapewnić oszczędność energii
- Przycisk do uruchomienia okapu

Akcesoria do pieców CITIZEN E:

- Podstawa dostępna opcjonalnie za dopłatą
- Okap dostępny opcjonalnie za dopłatą
- Komora garownicza za dopłatą

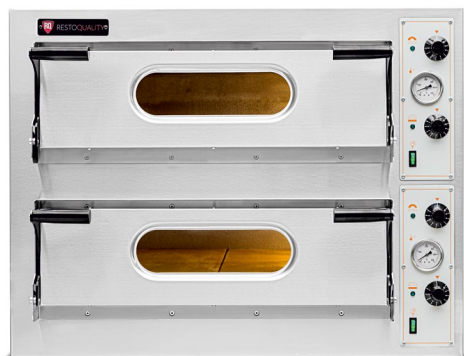


Seria **ONE**



400°C

- Piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- Temperatura pracy 50-400°C
- Nowoczesny design oraz profilowana komora
- Proste i intuicyjne sterowanie mechaniczne
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wygodny i solidny uchwyt ze stali nierdzewnej
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia podstawy oraz okapu



ONE 44

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Cena
ONE 4	930x810x400	660x660x140	1	5	400	62	1	4	5 850,-
ONE 44	930x810x710	660x660x140 (x2)	2	10	400	101	2	4+4	8 310,-
ONE 6	930x1140x400	660x990x140	1	7,2	400	116	2	6	6 730,-
ONE 66	930x1140x710	660x990x140 (x2)	2	14,4	400	135	4	6+6	10 180,-

Seria **ONE XL**



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena
ONE 4 XL	950x865x395	720x720x140	1	6	400	60	1	4	6 170,-
ONE 44 XL	950x865x710	720x720x140 (x2)	2	12	400	108	2	4+4	9 490,-
ONE 6 XL	950x1225x395	720x1080x140	1	9	400	105	2	6	7 600,-
ONE 66 XL	950x1225x710	720x1080x140 (x2)	2	18	400	162	4	6+6	11 890,-
ONE 6 XL/L	1310x865x395	1080x720x140	1	9,2	400	102	2	6	8 380,-
ONE 66 XL/L	1310x865x710	1080x720x140 (x2)	2	18,4	400	162	4	6+6	13 100,-
ONE 9 XL	1310x1225x395	1080x1080x140	1	13,8	400	115	4	9	9 020,-
ONE 99 XL	1310x1225x710	1080x1080x140 (x2)	2	27,6	400	205	8	9+9	14 380,-

AKCESORIA DO PIECÓW ONE

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA	OKAP	CENA	GÓRNA PŁYTA SZAMOTOWA	CENA
ONE 4 – ONE 44	SB 4/44	1 580,-	KB 4/44	1 930,-	–	–
ONE 6 – ONE 66	SB 6/66	1 650,-	KB 6/66	2 130,-	–	–
ONE 4 XL – ONE 44 XL	SXL 4/44	1 870,-	KXL 4/44	1 950,-	MOD. XL 4R – MOD. XL 44 R	780,-/ 1 540,-
ONE 6 XL – ONE 66 XL	SXL 6/66	2 110,-	KXL 6/66	2 180,-	MOD. XL 6R – MOD. XL 66 R	1 030,-/ 2 050,-
ONE 6 XL/L – ONE 66 XL/L	SXL 6L/66L	1 870,-	KXL 6L/66L	2 230,-	MOD. XL 6L R – MOD. XL 66L R	1 470,-/ 2 960,-
ONE 9 XL – ONE 99 XL	SXL 9/99	2 110,-	KXL 9/99	2 480,-	MOD. XL 9R – MOD. XL 99 R	1 830,-/ 3 680,-

Kółka do podstawy: **740 zł netto**

Wentylator do okapu: **1 960 zł netto**

Seria **TOP**

400°C 450°C

- Piec do pizzy o dużej wydajności cieplnej i niskim zużyciu energetycznym
- Hartowane szkło i folia niskoemisyjna zmniejszają utratę ciepła
- Specjalnie wyprofilowana obudowa niweluje spadki temperatury w komorze podczas otwierania drzwi
- Profesjonalne zawiasy sprężynowe umożliwiają bezpieczne otwieranie drzwiczek
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- Do wyboru modele z manualnym lub elektronicznym panelem sterowania
- Temperatura pracy 50-400°C
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Dolne i górne grzałki sterowane oddzielnie
- Płyta szamatowa umieszczona w dolnej części komory
- Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Wewnętrzne oświetlenie halogenowe komory
- Wentylowane płyty szamatowe
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca

- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Możliwość wyposażenia w płytę szamatową górną
- Możliwość dokupienia podstawy i okapu

Funkcje pieca z elektronicznym panelem sterowania D:

- **Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania** z wyświetlaczem cyfrowym umożliwiającym precyzyjną kontrolę warunków obróbki termicznej
- Temperatura pracy 50-450°C
- **Funkcja Power Boost**

Akcesoria dodatkowe za dopłatą:

- Podstawa pod piec
- Okap bez wyciągu
- Okap z 5-biegowym wyciągiem



TOP 4 XL



TOP D 44 XL

Seria **TOP XL**

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena	Cena z panelem D
TOP 4 XL	950x905x395	720x720x140	1	6	400	1	4	11 090,-	12 250,-
TOP 44 XL	950x905x710	720x720x140 (x2)	2	12	400	2	4+4	17 490,-	18 600,-
TOP 6 XL	950x1265x395	720x1080x140	1	9	400	2	6	13 240,-	14 110,-
TOP 66 XL	950x1265x710	720x1080x140 (x2)	2	18	400	4	6+6	20 090,-	21 890,-
TOP 6 XL/L	1310x905x395	1080x720x140	1	9,2	400	2	6	14 650,-	15 520,-
TOP 66 XL/L	1310x905x710	1080x720x140 (x2)	2	2	400	4	6+6	22 820,-	24 640,-
TOP 9 XL	1310x1265x395	1080x1080x140	1	13,8	400	4	9	15 430,-	16 300,-
TOP 99 XL	1310x1265x710	1080x1080x140 (x2)	2	27,6	400	8	9+9	25 700,-	27 500,-

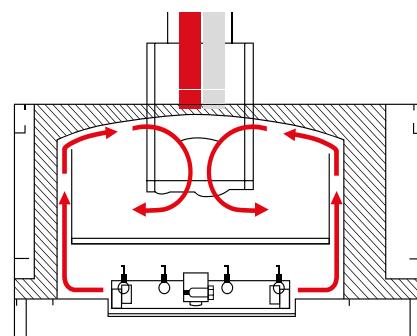
AKCESORIA DO PIECÓW TOP XL

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA	OKAP	CENA	GÓRNA PŁYTA SZAMOTOWA	CENA
TOP 4 XL - TOP 44 XL	SXL 4/44	1 870,-	KXL 4/44	1 950,-	MOD. XL 4R – MOD. XL 44R	780,-/ 1 540,-
TOP 6 XL - TOP 66 XL	SXL 6/66	2 110,-	KXL 6/66	2 180,-	MOD. XL 6R – MOD. XL 66R	1 030,-/ 2 050,-
TOP 6 XL/L - TOP 66 XL/L	SXL 6L/66L	1 870,-	KXL 6L/66L	2 230,-	MOD. XL 6LR – MOD. XL 66LR	1 470,-/ 2 960,-
TOP 9 XL - TOP 99 XL	SXL 9/99	2 110,-	KXL 9/99	2 480,-	MOD. XL 9R – MOD. XL 99R	1 830,-/ 3 680,-

Kółka do podstawy: **740 zł netto**Wentylator do okapu: **1 960 zł netto**

Seria **GASR** 30 cm 450°C

- Innowacyjny system sterowania palnikami gazowymi, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej lub górnej części komory
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Piec dostępny z dyszami na gaz ziemny lub propan butan. Przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu, na którym piec będzie pracował
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy
- O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektryczne do pizzy
- Możliwość spiętrowania maksymalnie 2 urządzeń
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Elektroniczne ustawianie temperatury - automatyczne włączenie/ wyłączenie palników
- Zawory bezpieczeństwa
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia komina
- Możliwość dokupienia systemu odprowadzenia spalin (tylko dla pieców spiętrowanych)
- Możliwość dokupienia podstawy



Konstrukcja pieca GASR zapewnia doskonałe rozprzodzenie gorącego powietrza w komorze, zapewniając idealne warunki wypieku pizzy



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Ilość palników	Moc [kW]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 30 cm	Cena
GASR4	1000x840x475	620x620x155	1	4	13.2	1	4	17 690,-
GASR6	1000x1140x475	620x920x155	1	4	21	2	6	20 770,-
GASR9	1300x1140x475	920x920x155	1	6	27	2	9	25 020,-

AKCESORIA DO PIECÓW GASR

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA
GASR4	SG 4	1 890,-
GASR6	SG 6	2 190,-
GASR9	SG 9	2 190,-
SYSTEM ODPROWADZANIA SPALIN		1 640,-
KOMIN		2 270,-



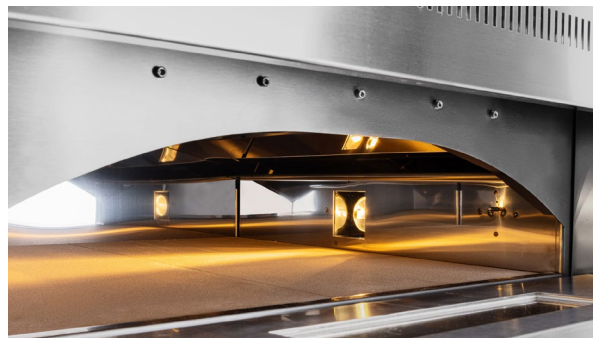
Seria **GASR XL**

500°C

- Gazowy piec do pizzy włoskiej produkcji, który pozwala osiągnąć jakość wypiekania jak w prawdziwym piecu opalanym drewnem
- Możliwość regulacji mocy grzewczej w górnej i dolnej części komory
- Elektroniczny wyświetlacz temperatury
- Zakres temperatur pieca to od 50 do 500°C
- Przewody doprowadzające gaz wyposażone w zawory bezpieczeństwa
- Elektroniczne ustawianie temperatury – automatyczne włączenie/wyłączenie palników
- Konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej na 230V (sterowanie oraz oświetlenie)
- O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy
- O 35% większa wydajność w porównaniu z standardowymi piecami elektrycznymi do pizzy
- Piec dostępny w dwóch wersjach zasilania: z dyszami na gaz ziemny lub LPG (przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu)
- Obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej
- Możliwość spiętrowania maksymalnie 2 urządzeń (wymagane jest dokupienie systemu odprowadzenia spalin)
- Możliwość dokupienia podstawy (SG4 XL), komina oraz systemu odprowadzenia spalin (dla pieców spiętrowanych)



GASR4 XL



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena
GASR4 XL	1095x940x470	720x720x155	17	230	132	1	4	15 360,-
GASR6 XL	1095x1300x470	720x1080x155	22,5	230	161	2	6	17 860,-
GASR6 XL/L	1455x940x470	1080x720x155	22,5	230	166	2	6	19 560,-
GASR9 XL	1455x1300x470	1080x1080x155	30	230	230	2	9	22 530,-

AKCESORIA DO PIECÓW GASR XL

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA
GASR4 XL	SGXL 4	2 150,-
GASR6 XL	SGXL 6	2 310,-
GASR6 XL/L	SG 6 XL/L	2 480,-
GASR9 XL	SGXL 9	2 630,-
ZESTAW KÓŁEK DO PODSTAWY		670,-
SYSTEM ODPROWADZENIA SPALIN (GASR4 XL - GASR6 XL - GASR6 XL/L)		1 280,-
SYSTEM ODPROWADZENIA SPALIN (GASR9 XL)		1 600,-
KOMIN (GASR4 XL - GASR6 XL - GASR6 XL/L)		1 470,-
KOMIN DO SPIĘTROWANYCH PIECÓW (GASR4 - GASR6 XL - GASR6 XL/L)		1 540,-
KOMIN (GASR9)		1 550,-
KOMIN DO SPIĘTROWANYCH PIECÓW (GASR9 XL)		1 680,-



SGXL 4

Seria **CITIZEN GAS PW**



370°C

- Gazowy modułowy piec do pizzy idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy, a także innych dań gastronomicznych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. Można piętrować maksymalnie do 2 pieców, co zwiększa wydajność lokalu, jednocześnie oszczędza dużą ilość miejsca
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- Dno komory pieca wyłożone płytą szamotową – idealną do wypieku pizzy
- Gwarancja równomiernego wypieku i niezawodności przy długotrwałej, ciągłej pracy pieca
- Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii
- Nienagrzewające się uchwyty drzwiczek
- Możliwość dokupienia podstawy pod piec i komory wzrostowej
- Niezależne podwójne oświetlenie halogenowe w każdej komorze
- Trwała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Przeszkłone okienko rewizyjne ze szkła hartowane umożliwiające podgląd wypieku
- W przypadku zakupu jednego pieca i komory wzrostowej zalecane podwyższenie konstrukcji modułowej o wysokość 30 cm (pomiędzy piecem, a komorą wzrostową) - pozwoli to na łatwiejszy dostęp do pieca i większy komfort użytkowania



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Cena
CITIZEN GAS PW 6 / MC	1450x1180x560	1050x700x160	1	13	gaz	2	6	25 530,-
CITIZEN GAS PW 9 / MC	1450x1530x560	1050x1050x160	1	20	gaz	4	9	28 720,-



Model	Okap z wyciągiem grawitacyjnym	Okap z wyciągiem 600 m3/h	Komora wzrostowa	Podstawa
CITIZEN GAS PW 6 /MC	3 680,-	5 990,-	11 140,-	4 540,-
CITIZEN GAS PW 9 /MC	4 300,-	6 440,-	12 400,-	5 370,-

Seria **SYNTHESIS**

320°C



Synthesis jest to modułowy piec tunelowy (nadmuchowy) przeznaczony dla pizzerii, restauracji i zakładów gastronomicznych. Od 1952 roku Zanoli produkuje szeroką gamę pieców dla pizzerii. W ostatnich dwudziestu latach firma wyspecjalizowała się w tworzeniu innowacyjnych pieców tunelowych Synthesis. Piece te szybko zdobyły rynek i cieszą się uznaniem na całym świecie!

- Pizza po umieszczeniu na przenośniku taśmowym jest transportowana przez komorę pieca. Po zakończeniu programu pieczenia odbieramy pizzę po drugiej stronie pieca i... gotowe! Bez konieczności otwierania i zamykania drzwi co powoduje straty ciepła, a także używania łopaty do pizzy czy szczotek do czyszczenia komory pieca
- Nie jest konieczny nadzór nad procesem pieczenia, gdyż temperatura i czas pieczenia (regulacja prędkości przenośnika decyduje o czasie jaki produkt spędzi we wnętrzu pieca) są wcześniej ustawione
- Przeznaczone do ciągłego i intensywnego użytku, np. w sieciach restauracji

- Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia
- Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
- Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii
- Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu
- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym
- 10 programów z możliwością ustawienia: czasu gotowania, temperatury oraz mocy górnej i dolnej grzałki
- Funkcja ECONOMY pozwala na utrzymanie niższej temperatury pieca, jeśli nie musimy pracować na pełnych obrotach, co pozwala zaoszczędzić energię i pieniądze
- Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu
- Opcjonalnie możliwość zamówienia podstawy - za dopłatą **4 250 zł netto**



SYNTHESIS 05/40



SYNTHESIS 06/40



SYNTHESIS 08/50



SYNTHESIS 11/65

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Max. temp. [°C]	Prędkość przesuwu taśmy [min.]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT/MC DIG	800x1270x390	400x570x90	320	2:00 - 30	400	6,3	26 510,-
SYNTHESIS 06/40 E/MC DIG	980x1300x440	400x580x95	320	1:45 - 30	400	7,9	34 000,-
SYNTHESIS 06/40 GAS/MC DIG	1030x1300x440	400x580x95	320	1:45 - 30	gaz/230	9	34 890,-
SYNTHESIS 08/50E/MC DIG	1260x1750x490	500x850x100	320	1:45 - 30	400	14,2	54 020,-
SYNTHESIS 08/50 GAS/MC DIG	1260x1750x490	500x850x100	320	1:45 - 30	gaz/230	13,9	54 900,-
SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG	1400x2000x550	650x1100x100	320	2:20 - 30	400	18,5	70 560,-
SYNTHESIS 11/65 GAS/MC DIG	1550x2000x550	650x1100x100	320	2:20 - 30	gaz/230	24	71 010,-
SYNTHESIS 12/80 E/MC DIG	1650x2180x600	800x1200x100	320	2:20 - 30	400	24,9	77 750,-
SYNTHESIS 12/80 GAS/MC DIG	1680x2180x600	800x1200x100	320	2:20 - 30	gaz/230	30	78 640,-
SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG	1820x2450x720	1000x1300x100	320	2:20 - 30	400	44,9	97 110,-
SYNTHESIS 12/100 GAS/MC DIG	1980x2450x720	1000x1300x100	320	2:20 - 30	gaz/230	45	101 940,-



SYNTHESIS 12/80



SYNTHESIS 12/100

SET

PIECE

TUNELOWE

DOSKONAŁE I POWTARZALNE REZULTATY



Piece **SET** i **SEG** idealnie nadają się do wypiekania wszystkich rodzajów produktów: od pizzy do wyrobów garmazeryjnych



Funkcja **STAND BY** ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy



Regulacja temperatury w zakresie 90°C - 300°C



Gwarancja doskonałej jakości wypieku za każdym razem, dzięki możliwości zapisywania programów pieczenia



Piece można piętrować, co pozwala na jeszcze większą optymalizację czasu pracy i miejsca w lokalu



Niskie zużycie energii przy zachowaniu maksymalnej wydajności



Proces obróbki termicznej w piecach **SET** i **SEG** odbywa się na zasadzie nadmuchu dwóch strumieni gorącego powietrza



Regulowane prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji. Piece tunelowe są idealne do ciągłego i seryjnego pieczenia



Niezwykle prosta obsługa za pomocą elektronicznego panelu



SET1000

SET1500
SEG1500SET1700
SEG1700SET2000
SEG2000

Seria **SET** - elektryczne piece tunelowe

Piece tunelowe z serii **SET** i **SEG** gwarantują równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność czasu

Wszechstronne urządzenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów gastronomicznych i cukierniczych

Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji

Dostępne są w wersji elektrycznej (**SET**) i gazowej (**SEG**)

Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii

Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia

Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność

Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu

Możemy ustawić czas pieczenia produktu od 1 do 30 minut

Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu - do 30 programów

Pieczenie odbywa się przez nadmuch dwóch strumieni gorącego powietrza

Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu

Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 90°C - 300°C

Funkcja stand by

Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej

Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym

W standardzie podstawa jezdna (w modelu SET1100 podstawa dostępna za dopłatą - **3 150 zł netto**)





Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Wymiary podstawy [mm]	Zużycie energii [kWh]	Szerokość taśmy [mm]	Wydajność ø30 [szt/h]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
SET1100	773x1370x460	437x530x90	577x512x802	3 - 4	406	27	6	89	23 020,-
SET1500	1043x1710x450	486x710x77	805x720x620	4-5	455	41	10	154	33 810,-
SET1600	1123x1710x450	566x710x80	885x720x620	7 - 8	535	57	15	180	38 480,-
SET1700	1218x1957x570	655x915x87	1026x921x559	8 - 10	610	90	20	242	42 500,-
SET2000	1545x2005x755	855x1025x87	1314x1034x545	12 - 13	810	135	27	335	56 130,-

Seria **SEG** - gazowe piece tunelowe

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Wysokość podstawy [mm]	Zużycie gazu [m3/h]	Szerokość taśmy [mm]	Wydajność ø30 [szt/h]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
SEG1500	1043x1710x450	486x710x77	805x720x620	0,65	455	41	13	154	32 900,-
SEG1600	1123x1710x450	566x710x80	885x720x620	0,65	535	57	13	185	36 530,-
SEG1700	1218x1957x570	655x915x87	1026x921x559	1,3	610	90	15	251	44 200,-
SEG2000	1545x2005x755	855x1025x87	1314x1034x545	2	810	135	27	350	55 710,-

UMÓW SIĘ NA POKAZ SET1600

Oferujemy możliwość przeprowadzenia bezpłatnego pokazu i szkolenia z obsługi pieca SET1600

Twój Klient dowie się o znaczącej przewadze, jaką daje piec tunelowy w profesjonalnej pizzerii: od prostej obsługi po doskonałe, powtarzalne rezultaty pieczenia

Pokazy skierowane są do Klientów naszych Partnerów Handlowych

Szkolenie i pokaz prowadzone przez naszego Doradcę Kulinarnego w lokalu Klienta

Pokazy oferujemy na terenie całej Polski!

Skontaktuj się z naszym Biurem Handlowym w celu uzgodnienia dogodnego terminu!



ZOBACZ FILM



AVGVSTO

Piece do pizzy neapolitańskiej



nawet o 30% niższe
zużycie energii



energooszczędny

500°C

SZYBKIE
NAGRZEWANIE
500°C w 90 minut!



regulacja mocy grzałek
od 0 do 100%



szeroka gama
kolorystyczna



system
autodiagnostyki

Seria **AUGUSTO**



500°C

- Profesjonalny piec do pizzy neapolitańskiej włoskiej produkcji
- **AIR TRAP SYSTEM®** - opatentowany system AIR TRAP gwarantujący maksymalną oszczędność energii – wytworzona zostaje przy wylocie pieca bariera powietrzna, utrzymująca gorące powietrze nagromadzone wewnątrz komory, **bez potrzeby zamykania drzwiczek**
- Wysoka **30% oszczędność energii** względem innych pieców na rynku
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Komora pieczenia w całości wyłożona **ogniotrwałą ceramiką**
- Dolna ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm
- Możliwość osiągnięcia najwyższej **temperatury roboczej 500°C w zaledwie 90 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewania się obudowy zewnętrznej, a także pozwalająca na zatrzymanie całości ciepła wewnątrz komory
- Szeroki blat roboczy wykonany z postarzanego czarnego granitu
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Elektroniczny panel sterowania
- Podstawa na kółkach pozwalająca na swobodne przemieszczanie pieca
- Standardowy kolor: miedź – malowana proszkowo stal nierdzewna
- Podstawa dostępna za dopłatą
- Opcjonalnie inne kolory dostępne za dopłatą



AUGUSTO 6 E



Bronzo (standard)

Rosso

Bianco

Oro

Azzurro

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Wysokość komory [mm]	Pojemność pizz śr. 33 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
AUGUSTO 6 E	1620x1800x2160	1040x700x125	125	6	14,4	400	73 550,-
AUGUSTO 9 E	1910x2120x2180	1040x1050x125	125	9	19,2	400	91 230,-

Seria **AUGUSTO PR**



500°C

nawet o 30% niższe

zużycie energii

- AIR TRAP SYSTEM® - opatentowany system AIR TRAP gwarantujący maksymalną oszczędność energii – wytworzona zostaje przy wylocie pieca bariera powietrzna, utrzymująca gorące powietrze nagromadzone wewnątrz komory, bez potrzeby zamykania drzwiczek
- Dwie prędkości dna obrotowego: dla trybu pieczenia i trybu załadunku
- Wysoka 30% oszczędność energii względem innych pieców na rynku
- Równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Komora pieczenia w całości wyłożona ogniotrwałą ceramiką
- Dolna ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm
- Możliwość osiągnięcia najwyższej temperatury **roboczej 500°C w zaledwie 80 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy zewnętrznej, a także pozwalająca na zatrzymanie całości ciepła wewnątrz komory
- Szeroki blat roboczy wykonany z postarzanego czarnego granitu
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Elektroniczny panel sterowania
- Podstawa na kółkach pozwalająca na swobodne przesuwanie, przemieszczanie pieca

Wersja z panelem dotykowym **AUGUSTO PR TOUCH**:

- Elektroniczny panel sterowania z 5 programami pieczenia
- Każdy program można konfigurować, ustawiając: czas pieczenia, temperaturę, prędkość dolną podczas pieczenia, prędkość dolną podczas załadunku pizzy
- Połączenie Wi-Fi
- Funkcja ECONOMY - utrzymuje niższą temperaturę pracy, jeżeli piec nie jest obsługiwany w pełnej temperaturze roboczej
- Elektroniczne sterowanie dolnym i górnym zapłonem
- Obrotowe dno z dwoma trybami prędkości: tryb pieczenia i tryb załadunku
- Zegar cyfrowy
- System autodiagnostyki
- Wielojęzyczne oprogramowanie
- Możliwość osiągnięcia najwyższej temperatury roboczej 500°C w zaledwie 80 minut**
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Wysoka 30% oszczędność energii względem innych pieców na rynku**



dotykowy panel sterowania



nawet o 30% niższe zużycie energii

500°C

BARDZO SZYBKIE NAGRZEWANIE
500°C w 80 minut!

regulacja mocy grzałek od 0 do 100%



system autodiagnostyki



energooszczędny

APPROVATO

VERA PIZZA



Napoletana

APPROVED



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Wysokość komory [mm]	Pojemność pizz śr. 30 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena	Cena TOUCH
AUGUSTO PR E EM	1910x2050x2200	Ø 1300	220	12	25,7	400	118 990,-	123 330,-
AUGUSTO PR G EM	1910x2050x2200	Ø 1300	220	12	32	GAZ	123 330,-	127 770,-

Seria **ALPHA** 450°C



- Profesjonalny elektryczny **piec obrotowy** włoskiej produkcji Cuppone Alpha, który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Płyta w komorze pieca może być regulowana względem prędkości i kierunku obrotu gwarantując w ten sposób doskonałe i powtarzalne warunki pieczenia (dwie prędkości obrotu do wyboru)
- Komora wyłożona jest płytą z kordierytu, który bardzo dobrze absorbuje i równomiernie rozprzodza ciepło oraz zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą. Dzięki temu ciasto jest idealnie wypieczone
- Wyposażony w prosty w obsłudze **dotykowy panel sterowania**
- Możliwość **płynnej regulacji mocy grzałek od 0 % do 100 % oraz ustawienia innych temperatur grzałek w komorze i pod płytą szamotową**
- Funkcja **pirolizy** (samoczyszcząca), która podgrzewa piec do bardzo wysokiej temperatury, spalając resztki jedzenia i tłuszczu na popiół, który można łatwo usunąć
- Funkcja **oszczędzania energii**, która zmniejsza zużycie energii podczas trybu czuwania. System może wysyłać ostrzeżenia w czasie rzeczywistym po przekroczeniu wyznaczonego progu zużycia energii
- Funkcja **fast recovery**, która przywraca piec w krótkim czasie do pracy
- **Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze pieca** - nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii
- Zaplanuj swój tydzień, miesiąc lub rok dzięki **zaawansowanemu**

harmonogramowi pracy pieca

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie halogenowe montowane jest we wnętrzu, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia robocza i jest zabezpieczone przed uszkodzeniami
- Przeszkłone okno wizyjne z pojedynczą szybą hartowaną oraz demontowalnym **uszczelnieniem termicznym między drzwiami a komorą pieczenia**
- System otwierania i zamykania drzwi ze sprężyną dociskową
- Równomierność pieczenia i gwarantowane rezultaty nawet dla mniej doświadczonych osób, bez konieczności ręcznego obracania pizzy, dzięki rozłożeniu elementów grzewczych na całej powierzchni płyty
- **Regulowane otwory wentylacyjne pary**
- Wentylatory chłodzące
- Doskonała izolacja z wełny mineralnej
- Możliwość złożenia pieca, aby mógł przejść przez drzwi o szerokości 80 cm
- Temperatura maksymalna 450°C
- Piec z podstawą jezdną w zestawie
- Okap z oświetleniem LED bez wyciągu za dopłatą
- Okap z oświetleniem LED z pięciobiegowym wentylatorem- za dopłatą



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Wysokość komory [mm]	Pojemność pizz śr. 30 cm	Pojemność pizz śr. 36 cm	Pojemność pizz śr. 50 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
A0110/1TSP	1388x1438x1697	Ø1100	180	8	7	3	16,2	400	81 460,-
A0140/1TSP	1688x1738x1697	Ø1400	180	14	10	5	19,9	400	90 820,-

Seria **RQBT 2V** – ze stałym hakiem i dzieżą z dwoma prędkościami

- Mikser spiralny z niepodnoszonym hakiem i niewyjmowaną dzieżą jest idealnym rozwiązaniem dla pizzerii, piekarni, pierogarni oraz restauracji, gdzie niezawodność i wydajność są kluczowe
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę i trwałość
- Stabilna budowa oraz solidna, wytrzymała obudowa zapewniają długotrwałe i niezawodne użytkowanie
- Miesiarki wyposażone są w ochronną osłonę ze stali nierdzewnej, która zapewnia bezpieczeństwo pracy. Urządzenie automatycznie zatrzymuje pracę po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Stała dzieża oraz niepodnoszone mieszadło
- Mocny i niezawodny silnik z napędem łańcuchowym oraz przekładnią pracującą w kąpeli olejowej zapewniają niezawodną i efektywną pracę urządzenia
- Dzięki zaawansowanej konstrukcji napędu oraz pracy silnika w kąpeli olejowej, miesiarki działają wyjątkowo cicho, co znacząco podnosi komfort pracy w kuchni
- Miesiarki wyposażone są w timer, co pozwala na precyzyjne kontrolowanie czasu pracy oraz w kółka do samodzielnego montażu, co zapewnia łatwe przemieszczanie i stabilność urządzenia podczas pracy
- Dwie prędkości obrotowe, umożliwiają dopasowanie tempa mieszania do rodzaju wyrabianego ciasta

RQBT

stały hak

niewyjmowana dzieża

2 prędkości

mocny i niezawodny silnik

wyjątkowo cicha praca

przekładnia pracująca w kąpeli olejowej



RQBT20 2V

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wsad ciasta [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQBT20 2V	350x660x630	17	8	20	1,1	230	5 710,-
RQBT30 2V	432x778x750	25	12	30	1,5	230	6 130,-
RQBT40 2V	480x875x755	36	15	40	2,2	400	7 500,-
RQBT50 2V	480x875x755	44	20	50	2,2	400	8 110,-



Seria **RQT 2V** – z podnoszonym hakiem i wyjmowaną dzieżą z dwoma prędkościami

- Mikser spiralny z podnoszonym hakiem i wyjmowaną dzieżą jest idealnym rozwiązaniem dla pizzerii, piekarni, pierogarni oraz restauracji, gdzie niezawodność i wydajność są kluczowe
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę i trwałość
- Stabilna budowa oraz solidna, wytrzymała obudowa zapewniają długotrwałe i niezawodne użytkowanie
- Miesiarki wyposażone są w ochronną osłonę ze stali nierdzewnej, która zapewnia bezpieczeństwo pracy. Urządzenie automatycznie zatrzymuje pracę po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Wyjmowana dzieża oraz pneumatyczny system podnoszenia miesządra ułatwiają pracę i zwiększają wygodę użytkowania
- Mocny i niezawodny silnik z napędem łańcuchowym oraz przekładnią pracującą w kąpeli olejowej zapewniają niezawodną i efektywną pracę urządzenia
- Dzięki zaawansowanej konstrukcji napędu oraz pracy silnika w kąpeli olejowej, miesiarki działają wyjątkowo cicho, co znacząco podnosi komfort pracy w kuchni
- Miesiarki wyposażone są w timer, co pozwala na precyzyjne kontrolowanie czasu pracy oraz w kółka do samodzielnego montażu, co zapewnia łatwe przemieszczanie i stabilność urządzenia podczas pracy
- Dwie prędkości obrotowe, umożliwiają dopasowanie tempa mieszania do rodzaju wyrabianego ciasta

RQT

podnoszony pneumatycznie hak

wyjmowana dzieża

2 prędkości

mocny i niezawodny silnik

wyjątkowo cicha praca

przekładnia pracująca w kąpeli olejowej



RQT20 2V

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wsad ciasta [kg]	Objętość masy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQT20 2V	370x670x670	17	8	20	1,1	230	6 270,-
RQT30 2V	445x795x760	25	12	30	1,5	230	6 690,-
RQT40 2V	485x875x765	36	15	40	2,2	400	8 230,-
RQT50 2V	535x925x765	44	20	50	2,2	400	8 850,-

RQT50 2V



Seria **SDM**

- Wysokiej jakości profesjonalna miesiarka spiralna przeznaczona do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę neapolitańską, pierogi, chleb
- Doskonale sprawdzi się w pizzerii, piekarni, pierogarni czy restauracji
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Urządzenie posiada 2 prędkości silnika, co zapewnia doskonałą obróbkę ciasta
- Wyposażona w intuicyjny, manualny panel sterowania z timerem
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa

- Osłona bezpieczeństwa wykonana jest ze stali nierdzewnej
- Podniesienie osłony bezpieczeństwa spowoduje zatrzymanie pracy urządzenia
- Wyposażony w mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewnia cichą pracę
- Urządzenie wyposażone jest w kółka, co ułatwia jego przemieszczanie

możliwość zaprogramowania czasu zagniatania ciasta (opcja dostępna z elektronicznym panelem sterowania)

stały hak

niewymowiona dzieża

2 prędkości

mocny i niezawodny silnik

dostępne modele z pojemnością dzież 85 i 100l

ciasto nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia

SDM



SDM 100

Model	Wymiary zew. [mm]	Objętość misy [l]	Wsad ciasta [kg]	Wsad mąki [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SDM 35	460x840x965	35	25	15	1,1	400	150	14 700,-
SDM 50	540x940x1165	50	35	25	2,5	400	180	16 470,-
SDM 85	640x1080x1220	85	50	35	3	400	220	21 740,-
SDM 100	740x1200x1450	100	85	50	1,5/2,5	400	250	36 330,-



Seria **CANOVA**

- Profesjonalna miesiarka spiralna wyprodukowana we Włoszech przeznaczona do wyrabiania ciasta na pizzę lub pierogi
- Wysoce niezawodny i bezpieczny w użyciu sprzęt, dzięki swoim cechom technicznym, skutecznie spełnia specyficzne wymagania pizzerii, piekarni i cukierni
- Duża elastyczność mieszania bez ogrzewania ciasta
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Ochronna pokrywa dzieży z przezroczystego PETG z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia
- Stabilna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo gwarantuje długoletnie korzystanie z maszyny.
- Napęd na pasku zapewnia cichszą pracę urządzenia
- Wyposażona w dwa silniki
- Dwie prędkości obrotowe - pierwsza do początkowego mieszania składników, druga do końcowego formowania ciasta
- Wbudowany timer z możliwością ustawiania osobnych wartości dla pierwszej i drugiej prędkości pozwala na pełną kontrolę nad procesem wyrabiania ciasta
- Możliwość obrotu samej dzieży lub samego haka
- Możliwość zmiany kierunku obrotu dzieży
- Dzieża i hak wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Prosty i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Pełna kontrola nad wyrabianym ciastem dzięki dwóm prędkością oraz możliwością zmiany kierunku obrotów haka oraz dzieży
- Spiralny mikser, w całości wykonany ze stali nierdzewnej, zaprojektowany do mieszania ciasta w kilka minut, zapewniając lepsze jego napowietrzenie

CANOVA

możliwość włączenia obrotów samej dzieży lub samej spirali

możliwość zmiany kierunku rotacji dzieży

stały hak

niewyjmowana dzieża

2 prędkości

osobny timer dla każdej prędkości

mocne i niezawodne 2 silniki

dostępne modele z pojemnością dzież 85 i 95l

ciasto nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia



Model	Wymiary zew. [mm]	Objętość misy [l]	Wsad ciasta [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CNV45	637x1085x1325	80	45	3,4	400	372	37 060,-
CNV60	637x1085x1325	95	60	3,4	400	375	38 550,-



Seria **RQKV** – 50 prędkości

- Wysokiej jakości miesiarki włoskie przeznaczone są do wyrabiania ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi
- Doskonale sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- Wbudowany timer
- **50 stopni prędkości**
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Cyfrowy wyświetlacz
- Wysokiej jakości mieszadło spiralne
- Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewniającą cichą pracę
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Oprogramowanie zabezpieczające silnik - w przypadku, gdy operator ustawi wysoką prędkość do pracy ze zbyt twardym ciastem, system automatycznie zmniejsza obroty spirali, aby uniknąć trwałych uszkodzeń
- Zestaw kółek ułatwiający przesuwanie miksera

RQKV

stały hak

niewyjmowana dzieża

50 prędkości

elektroniczny wyświetlacz

funkcja zmniejszająca obroty
haka w przypadku zbyt
twardego ciasta

wysoka jakość



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Prędkość haka [obr/min]	Prędkość dzieży [obr/min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQKV10 MO	290x460x560	ø240x160	6	7	42/182	6/26	0,22	230	8 890,-
RQKV20 MO	400x675x750	ø360x210	17	21	51/221	6/26	0,75	230	10 680,-
RQKV30 MO	440x745x840	ø400x260	25	32	55/239	6/26	1,5	230	12 610,-
RQKV40 MO	495x800x860	ø450x260	36	41	55/239	6/26	2,2	230	14 130,-
RQKV50 MO	495x800x860	ø450x300	43	48	55/239	6/26	2,2	230	14 980,-



Seria **RQHS** - ze stałym hakiem i niewyjmowaną dzieżą

- Miksery spiralne ze stałą głowicą oraz dzieżą to idealne rozwiązanie dla pizzerii, piekarni, pierogarni oraz restauracji, gdzie niezawodność i wydajność są kluczowe
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę, trwałość i łatwość czyszczenia
- Solidna i wytrzymała obudowa zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy, co jest kluczowe przy wyrabianiu ciężkich ciast
- Miesiarka wyposażona jest w osłonę ze stali nierdzewnej, która zabezpiecza użytkownika. Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony dodatkowo zwiększa bezpieczeństwo
- Wysokiej jakości mieszadło spiralne oraz mocny i niezawodny napęd gwarantują efektywne wyrabianie ciasta
- Dwie prędkości obrotowe: Miesiarka oferuje dwie prędkości obrotowe – pierwsza do początkowego mieszania składników, druga do końcowego formowania ciasta, co pozwala na optymalne dostosowanie procesu wyrabiania do różnych etapów przygotowywania ciasta
- Wytrzymała obudowa: Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało zapewnia nie tylko estetyczny wygląd, ale także długotrwałą odporność na uszkodzenia i korozję

RQHS

stały hak

niewyjmowana dzieża

2 prędkości



RQHS20

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Prędkość mieszania [obr/min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQHS10	310x610x640	4	10	160	0,65	230	3 560,-
RQHS20	400x660x830	8	20	110/240	1,1	230	4 530,-
RQHS30	432x725x886	12	30	240/110	1,5	230	5 280,-
RQHS40	490x754x1052	15	40	250/125	2,4	400	7 010,-



WAŁKOWARKI DO CIASTA

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille etc.
- Wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego w modelach SMR
- Obudowa wykonana ze stali AISI 304
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- Dostępne modele z wałkami o długości 300, 400 i 500 mm
- Modele SMR: 2 wałki
- Modele SNG: 1 wałek
- Znaczne ułatwienie i przyspieszenie pracy przy formowaniu ciasta
- Wzmocnione zębatki
- Wałki wykonane z materiału, który nie przywiera do ciasta
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii
- Różny kształt ciasta, zależny od przekroczenia ciasta pomiędzy wałkami



SMR30

SMR40



SMR50



SNG30

Seria **SMR**

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Kształt ciasta	Waga ciasta [g]	Średnica ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
SMR30	410x380x550	2	okrągły	250	280	0.37	230	4 850,-
SMR40	510x410x660	2	okrągły	700	380	0.37	230	5 350,-
SMR50	610x480x750	2	prostokątny	700	480	0.37	230	6 040,-

Seria **SNG**

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Kształt ciasta	Waga ciasta [g]	Średnica ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
SNG30	410x300x370	1	prostokątny	100 - 210	160 - 290	0.22	230	3 860,-
SNG40	520x390x370	1	prostokątny	700	380	0.22	230	4 120,-
SNG50	620x390x370	1	prostokątny	700	480	0.22	230	4 960,-



Seria **RQPOR**

- Dzielarka przeznaczona jest do porcjowania ciasta na równe kawałki
- Wyposażona jest w podajnik wewnętrzny z pięcioma reduktorami
- 5 zakresów gramatury z tolerancją do 10%: 50/90 g, 80/130 g, 120/180 g, 170/230 g, 220/300 g
- Stożki do porcjowania ciasta o średnicy: 40, 45, 50, 55, 60 mm w zestawie
- Duże okno wizyjne, pozwalające na kontrolowanie procesu
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Licznik dzielonych porcji w modelu RQPOR900
- Szuflada do odbioru i wydawania porcji w modelu RQPOR900
- Opcjonalnie dostępna podstawa ze stali nierdzewnej



RQPOR900



RQPOR300

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność dzieży [kg]	Zakres wagowy ciasta [g]	Wydajność max. [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQPOR300	510x830x530	30	50 - 300	340 (250 g)	0.93	400	74	28 120,-
RQPOR900	510x830x660	30	50 - 3x 300	340 (250 g)	0.93	400	84	34 210,-

ZAKRĄGLARKI DO CIASTA

Seria **RQRM**

- Profesjonalna zaokrąglarka do ciasta, która znajduje idealne zastosowanie w pizzeriach
- Forma zaokrąglająca umożliwia tworzenie gładkich kul ciasta
- Prosty w obsłudze panel sterowania
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Zestaw kółek z hamulcem ułatwia przestawianie urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Proste w utrzymaniu w czystości
- Możliwość zamówienia urządzenia z zasilaniem 230V za dopłatą



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagowy ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQRM300	440x580x820	50 - 300	0,37	400	48	14 800,-
RQRM900	500x620x880	50 - 800 / 900	0,37	400	68	22 290,-

DZIELARKO - ZAKRĄGLARKI DO CIASTA

- Profesjonalna dzielarko-zaokrąglarka do ciasta, która znajduje idealne zastosowanie w pizzeriach
- Wyposażona jest w podajnik wewnętrzny z pięcioma reduktorami
- 5 zakresów gramatury z tolerancją do 10%: 50/90 g, 80/130 g, 120/180 g, 170/230 g, 220/300 g
- Stożki do porcjowania ciasta o średnicy: 40, 45, 50, 55, 60 mm w zestawie
- Duże okno wizyjne, pozwalające na kontrolowanie procesu
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Forma zaokrąglająca umożliwia tworzenie gładkich kul ciasta
- Zestaw kółek z hamulcem ułatwia przestawianie urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Proste w utrzymaniu w czystości
- Licznik dzielonych porcji w modelu RQCOMBI900
- Szuflada do odbioru i wydawania porcji w modelu RQCOMBI900



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność dzieży [kg]	Zakres wagowy ciasta [g]	Wydajność max. [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQCOMBI300	660x880x1490	30	50 - 300	340 (250 g)	1.3	400	151	44 730,-
RQCOMBI900	660x880x1620	30	50 ÷ 3 x 300	340 (250 g)	1.3	400	181	57 840,-

Seria **DEVIL**

- Profesjonalna prasa do ciasta włoskiej produkcji pozwala na łatwe formowanie ciasta na pizzę
- Dzięki prasie do ciasta, znacznie przyspieszymy i ułatwimy codzienną pracę w pizzerii
- Prasa działa automatycznie, co gwarantuje powtarzalność w produkcji jednakowych podkładów na pizzę
- Dwie szybko nagrzewające się płyty gwarantują równomierne podgrzewanie ciasta
- Płyty prasujące pokryte są nieprzywierającym materiałem
- **Niezależne dwa termostaty** do regulacji temperatury górnej i dolnej płyty, z oddzielnymi intuicyjnymi wyświetlaczami cyfrowymi
- Urządzenie wyposażone jest w timer pozwalający na regulację czasu prasowania ciasta
- Prosta i precyzyjna **regulacja grubości** ciasta za pomocą dźwigni
- **Duża wydajność do 400 pizz na godzinę**
- Urządzenie w całości wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna, trwała i wyjątkowo prosta w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja



wydajność
400 szt./h

Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. średnica ciasta [mm]	Waga ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DEVIL 33	430x560x780	330	100 - 270	400	3,6	400	97	22 060,-
DEVIL 45	580x670x780	450	100 - 500	400	5,6	400	133	25 490,-



Seria **PIZZAFORM**



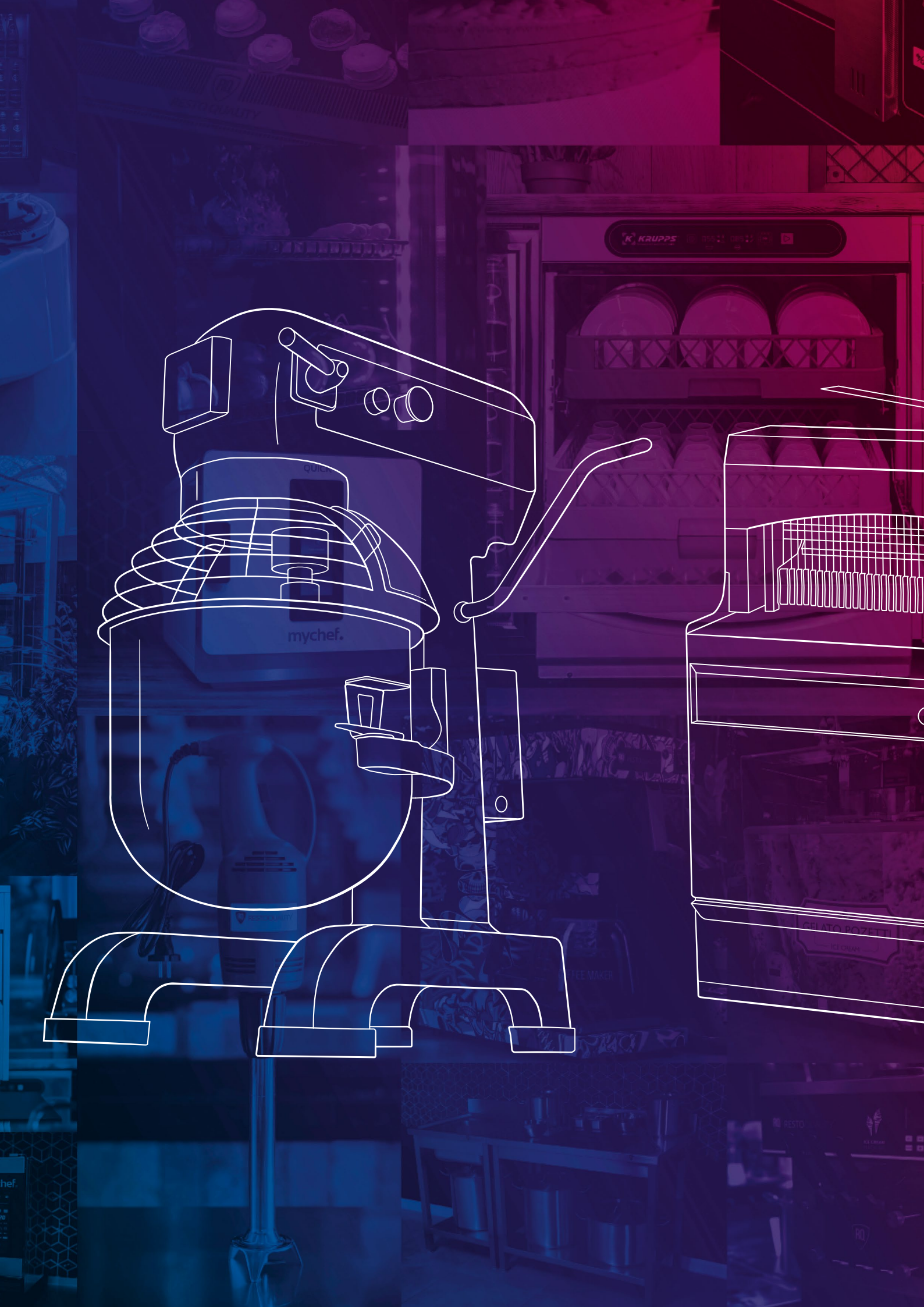
- Profesjonalna prasa do ciasta włoskiej produkcji Cuppone Pizzaform pozwala na łatwe formowanie ciasta na pizzę
- Dzięki prasie do ciasta, znacznie przyspieszymy i ułatwimy codzienną pracę w pizzerii
- **Pozwala na uzyskanie do 400 jednakowych podkładów do pizzy w ciągu jednej godziny**
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna, trwała i wyjątkowo prosta w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja
- Prosta obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterowania
- Elektroniczna kontrola temperatury formy do pizzy (zalecana 160°C)
- Elektroniczna kontrola czasu zgniotu ciasta
- **Prosta i precyzyjna regulacja grubości ciasta za pomocą dźwigni**

- Urządzenie usuwa część wilgoci z ciasta, skracając w ten sposób czas pieczenia i zwiększając chrupkość
- Zastosowana technologia specjalnych chromowanych płyt zapobiega przywieraniu ciasta, a także umożliwia pokrycie produktu warstwą skrobi dzięki czemu zachowuje świeżość na dłużej
- Płyty dociskające pozwalają na uzyskanie pizzy z rantem
- Opcjonalnie dostępne płyty do pizzy bez rantu
- Ruchoma osłona górnej płyty
- Zawartość wody w cieście powinna wynosić 50-70%
- Nie nadaje się do ciasta bezglutenowego
- Podstawa pod prasę: **6 700 zł netto**



Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. średnica ciasta [mm]	Waga ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PZF/30DS	500x610x770	300-340	160/300	400	4,2	400	151	28 140,-
PZF/35DS	500x610x770	350-380	200/350	400	4,2	400	158	28 470,-
PZF/40DS	560x710x860	400-430	250/450	400	5,6	400	218	36 250,-
PZF/45DS	560x710x860	450-490	400/600	400	6,6	400	227	36 700,-
PZF/50DS	560x710x860	500-520	600/800	400	6,6	400	234	37 150,-







WYPOSAŻENIE PIEKARNI

PIECE MODUŁOWE PIEKARNICZE	46
PIECE CUKIERNICZO-PIEKARNICZE MYCHEF	52
MIKSERY PLANETARNE	60
MIKSERY DWURAMIENNE	64
DZIELARKO - ZAOKRĄGLARKI	66
ZAOKRĄGLARKI STOŻKOWE	68
BAGIECIARKI	68
WAŁKOWARKI PIEKARNICZE	70
WAŁKOWARKI CUKIERNICZE	73
KRAJALNICE HORYZONTALNE	74
KRAJALNICE DO PIECZYWA	75

TEOREMA POLIS

Modułowe piece piekarnicze



wszechstronny: idealny do
wypieku pieczywa,
ciast czy pizzy



możliwość rozbudowy
do 2, 3, 4 komór



swoboda konfiguracji dzięki
szerokiej gamie akcesoriów
dodatkowych



wyjatkowa trwałość i wysoka
jakość komponentów



funkcja wstępnego
nagrzewania



funkcja automatycznego
czyszczenia



harmonogram tygodniowego
automatycznego uruchamiania



Polis: 20 konfigurowalnych programów
Polis IoT: 49 konfigurowalnych programów

Seria **T POLIS**

- Wielofunkcyjny elektryczny piec modułowy znajdujący szerokie zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
- Idealnie nadaje się do wypiekania ciasta, pizzy, chleba, produktów cukierniczych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. Można piętować maksymalnie do 4 pieców
- Wyposażony w prosty w obsłudze elektroniczny panel sterowania **z możliwością zapisania do 20 programów**
- Maksymalna temperatura pieczenia to 400 °C
- Funkcja **NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO** umożliwia wstępne nagrzewanie pieca – w dwóch trybach czasowych
- Funkcja **AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA** – służy do czyszczenia i sterylizacji komory pieczenia
- Możliwość czasowego zaprogramowania startu urządzenia
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz **oddzielne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami**
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stałą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- **Tryb energooszczędny** – pozwala na zmniejszenia poboru energii
- Możliwość wyboru wysokości komory pieczenia – **18 cm lub 30 cm**
- Dolna część komory może być wyłożona płytą szamotową lub tłoczoną blachą - prosimy o wybór przy składaniu zamówienia
- Dno komory wyłożone blachą idealnie sprawdzi się przy wypiekaniu na blachach czy foremkach - w przeciwieństwie do płyty szamotowej, blacha szybciej nagrzewa się i osiąga pożądaną temperaturę
- **Generator pary z 4-ma programowalnymi poziomami naparowania** (patrz akcesoria)
- Płyta szamotowa zapewnia doskonałe wypiekanie i doskonały rozkład temperatur w komorze pieca
- Nowoczesny design i wysokiej jakości wykonanie całej konstrukcji pieca
- Trwała i łatwa do czyszczenia obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne halogenowe podświetlenie wnętrza komory
- Przeszkłone okienko rewizyjne umożliwiające podgląd wypieku
- Możliwość wyposażenia w **generator pary**, okap, łączniki i komorę wzrostową - za dopłatą (patrz akcesoria)



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
T POLIS 2S / MC18	970x1210x360	650x860x180	2	3	6,4	400	136	25 860,-
T POLIS 2 / MC18	1250x1010x360	830x660x180	2	3	6	400	135	25 940,-
T POLIS 2 / MC26	1250x1010x440	830x660x260	2	-	6	400	155	26 370,-
T POLIS 3 / MC18	1660x1010x360	1240x660x180	3	5	7,8	400	182	27 730,-
T POLIS 3 / MC26	1660x1010x440	1240x660x260	3	-	7,8	400	207	28 160,-
T POLIS 4 / MC18	1250x1610x360	830x1260x180	4	6	10	400	201	29 160,-
T POLIS 4 / MC26	1250x1610x440	830x1260x260	4	-	10	400	223	30 040,-
T POLIS 6 / MC18	1660x1610x360	1240x1260x180	6	9	17	400	278	31 710,-
T POLIS 6 / MC26	1660x1610x440	1240x1260x260	6	-	17	400	311	31 720,-

OKAPY

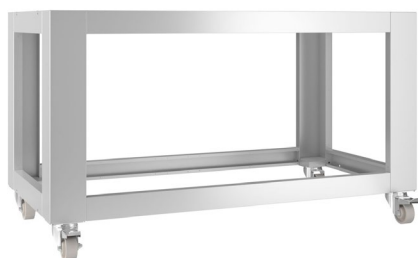


- Okap wykonany ze stali nierdzewnej
- Standardowa wysokość **230 mm**

Wyposażenie dodatkowe:

- WW600 - Wentylator wyciągowy do okapu 600 m³/h (+37 cm do wysokości okapu)

PODSTAWA JEZDNA



- Wyposażona w skrętne kółka z hamulcem
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Zależnie od ilości spiętrowanych pieców dostępne są w 4 wysokościach: **400, 710, 950, 1250 mm**

Wyposażenie dodatkowe:

- Prowadnice do podstawy

KOMORA WZROSTOWA



- Zależnie od ilości spiętrowanych pieców dostępne są w 2 wysokościach: **710, 950 mm**
- Nawilżacz do komory wzrostowej: **2 760 zł netto**

GENERATOR PARY

- 4 programowalne poziomy wytwarzania pary (aktywowane ręcznie)
- Moc: 2,8 kW (T2, T3, T4); 3 kW (T6)
- Zużycie wody: 2,5 l/h
- Niezbędny do pieczenia chleba, generator pary natychmiast dostarcza parę w programowalnych ilościach

Model	Okap z wyciągiem grawitacyjnym	Wentylator do okapu 600 m ³ /h	Komora wzrostowa	Podstawa na kółkach	Generator pary
T POLIS 2S	4 470,-	2 230,-	12 600,-	5 890,-	6 860,-
T POLIS 2	4 620,-	2 230,-	12 830,-	5 970,-	6 860,-
T POLIS 3	4 640,-	2 230,-	13 500,-	5 970,-	6 860,-
T POLIS 4	4 680,-	2 230,-	14 690,-	5 970,-	6 860,-
T POLIS 6	4 820,-	2 230,-	15 270,-	6 740,-	8 010,-



Seria **T POLIS IoT**



- Wielofunkcyjny elektryczny piec modułowy znajdujący szerokie zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. Można piętrować maksymalnie do 4 pieców
- Wyposażony w prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania i przyciski z możliwością **zapisania do 49 programów, po 5 cykli dla każdego programu**
- Możliwość wysyłania i zarządzania danymi pieca za pomocą sieci Zanolli IoT
- Piece łączą się z Internetem za pośrednictwem **modułu Wi-Fi**, wysyłając wszystkie dane operacyjne do platformy cyfrowej Zanolli IoT
- Maksymalna temperatura pieczenia to 400 °C
- Oświetlenie komory lampami LED o gwarantowanym niskim zużyciu energii i długiej żywotności
- Funkcja **NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO** umożliwia wstępne nagrzewanie pieca – w dwóch trybach czasowych
- Funkcja **AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA** – służy do czyszczenia i sterylizacji komory pieczenia
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację

temperatury, oraz oddzielne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami

- Możliwość czasowego zaprogramowania startu urządzenia
- Wymiary wewnętrzne komór są dostosowane do blach do pieczenia o wymiarach 40x60 cm
- Piece są dostępne z wysokościami wewnętrznymi: 18 cm lub 26 cm
- **Tryb energooszczędny** – pozwala na zmniejszenia poboru energii
- Możliwość wyposażenia w generator pary, okap, łączniki i komorę wzrostową - za dopłatą
- Dolna część komory może być wyłożona płytą szamotową lub tłoczoną blachą - prosimy o wybór przy składaniu zamówienia
- Dno komory wyłożone blachą idealnie sprawdzi się przy wypiekaniu na blachach czy foremkach - w przeciwieństwie do płyty szamotowej, blacha szybciej nagrzewa się i osiąga pożądaną temperaturę
- Płyta szamotowa zapewnia doskonałe wypiekanie i doskonały rozkład temperatur w komorze pieca



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
T POLIS 2S / MC18 IoT	970x1210x360	650x860x180	2	3	6,4	400	136	29 760,-
T POLIS 2 / MC18 IoT	1250x1010x360	830x660x180	2	3	6	400	135	29 840,-
T POLIS 2 / MC26 IoT	1250x1010x440	830x660x260	2	-	6	400	155	31 140,-
T POLIS 3 / MC18 IoT	1660x1010x360	1240x660x180	3	5	7,8	400	182	32 500,-
T POLIS 3 / MC26 IoT	1660x1010x440	1240x660x260	3	-	7,8	400	207	32 060,-
T POLIS 4 / MC18 IoT	1250x1610x360	830x1260x180	4	6	10	400	201	32 630,-
T POLIS 4 / MC26 IoT	1250x1610x440	830x1260x260	4	-	10	400	223	33 510,-
T POLIS 6 / MC18 IoT	1660x1610x360	1240x1260x180	6	9	17	400	278	35 610,-
T POLIS 6 / MC26 IoT	1660x1610x440	1240x1260x260	6	-	17	400	311	36 920,-

Seria **BAKE**

400°C

450°C

- Modułowy, szamotowy piec piekarniczy dedykowany do wyrobów cukierniczo-piekarniczych
- **Komora o wysokości 18 cm** - idealna do wypieku pizzy, biszkoptów
- Prosty i wygodny manualny panel sterowania w serii Bake
- Elektroniczny panel sterowania w serii Bake D
- Temperatura pracy 45-400°C w piecach ze sterowaniem manualnym, 45-450°C w piecach ze sterowaniem elektronicznym
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Niezależne termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych
- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory

- Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Hartowane szkło
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, a obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną
- Możliwość wyposażenia w programowalny generator pary
- Możliwość dokupienia podstawy, okapu i komory wzrostowej
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 40 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena	Cena z panelem D
BAKE 4	1130x985x410	830x840x180	1	2	4	6,9	400	10 850,-	12 280,-
BAKE 44	1130x985x750	830x840x180 (x2)	2	2+2	4+4	13,8	400	17 970,-	20 080,-
BAKE 6	1130x1400x410	830x1240x180	1	4	6	10,2	400	13 370,-	14 370,-
BAKE 66	1130x1400x750	830x1240x180 (x2)	2	4+4	6+6	20,4	400	21 620,-	23 740,-
BAKE 6/L	1540x985x410	1240x840x180	1	4	6	10,2	400	14 370,-	15 390,-
BAKE 66/L	1540x985x750	1240x840x180 (x2)	2	4+4	6+6	20,4	400	23 860,-	25 990,-
BAKE 4H	1130x985x500	830x840x270	1	2	4	6,9	400	13 650,-	14 670,-
BAKE 6H	1130x1400x500	830x1240x270	1	4	6	10,2	400	16 170,-	17 230,-

Model	Okap z wyciągiem grawitacyjnym	Okap z wentylatorem	Podstawa	Górna płyta szamotowa
BAKE 4, D4, H4	2 540,-	-	2 450,-	980,-
BAKE 4 TS	-	4 140,-	2 450,-	780,-
BAKE 44, D44	2 540,-	-	2 450,-	1 810,-
BAKE 6 TS	-	4 360,-	2 760,-	1 050,-
BAKE 6, D6, H6	2 870,-	-	2 760,-	1 410,-
BAKE 66, D66	2 870,-	-	2 760,-	2 670,-
BAKE 6/L TS	-	4 610,-	2 760,-	1 470,-
BAKE 6L, D6L	2 960,-	-	2 760,-	1 580,-
BAKE 66L, D66L	2 960,-	-	2 760,-	2 990,-
BAKE 9 TS	-	4 940,-	2 900,-	1 870,-

Model	Generator pary
BAKE 4, D4	7 990,-
BAKE 4H, D4H	6 900,-
BAKE 6, D6	7 050,-
BAKE 6H, D6H	7 500,-
BAKE 6L, D6L	6 530,-

Seria **BAKE TS**

500°C

- Profesjonalny piec modułowy włoskiej produkcji, znajdzie idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, czy pizzeriach
- Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z **dotykowym 5-calowym wyświetlaczem** umożliwia wygodne i precyzyjne sterowanie ustawieniami pieca
- **Komora o wysokości 14 cm** - idealna do wypieku pizzy czy wyrobów cukierniczych
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- **Tryb energooszczędny** efektywnie zmniejsza zużycie energii, podczas przerwy w pracy pieca
- **Funkcja Power Boost** odpowiada za szybsze nagrzanie komory pieca
- Czasowe programowanie startu urządzenia
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Regulacja temperatury do 500°C
- Niezależne, sterowane elektronicznie termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych
- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
- Szerokie okno rewizyjne umożliwiające kontrole procesu pieczenia, wykonane ze specjalnego szkła hartowanego zmniejszającego utratę ciepła
- Sprężynowe zawiasy drzwi
- Wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i ze stali malowanej proszkowo
- **Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną** lub na zamówienie wyłożenie góry komory pieca blachą

**POWER BOOST****tryb energooszczędny****dotykowy panel sterowania****temperatura do 500°C****BAKE 4 TS**

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE 4 TS	1130x985x410	720x720x140	1	1	4	6	230/400	83	15 890,-
BAKE 6 TS	1130x1400x410	720x1080x140	1	2	6	9	400	107	17 060,-
BAKE 6/L TS	1540x985x410	1080x720x140	1	2	6	9,2	400	108	19 080,-
BAKE 9 TS	1540x1500x410	1080x1080x140	1	4	9	13,8	400	135	22 090,-

KOMORY WZROSTOWE DO PIECÓW BAKE

**CT 4-44****CT 4-44****CT 6-66****CT 6L-66L**

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność blach 60x40	Odległość między prowadnicami [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Temperatura [°C]	Pasuje do modeli	Cena
CT 4-4-4	1130x1020x520	8	80	1,6	230	0/70	Bake 4 x3, Bake D4 x3, Bake 4H, Bake D4H	10 570,-
CT 4-44	1130x1020x850	14	80	1,6	230	0/70	Bake 4, Bake 44, Bake 4H, Bake D4, Bake D44, Bake D4H, Bake 4 TS	11 660,-
CT 6-6-6	1130x1430x520	12	80	1,6	230	0/70	Bake 6 x3, Bake D6 x3, Bake 6H, Bake D6H	12 200,-
CT 6-66	1130x1430x850	21	80	1,6	230	0/70	Bake 6, Bake 66, Bake 6H, Bake D6, Bake D66, Bake D6H, Bake 6 TS	13 250,-
CT 6L-6L-6L	1540x1020x520	12	80	1,6	230	0/70	Bake 6/L x3, Bake D6/L x3	13 940,-
CT 6L-66L	1540x1020x850	21	80	1,6	230	0/70	Bake 6/L, Bake 66/L, Bake D6/L, Bake D66/L, Bake 6/L TS	15 070,-



PRAWDZIWIE INTELIGENTNY PIEC

Mychef iBAKE nie ma ograniczeń, a gotowanie z nim jest całkowicie intuicyjne dzięki prostym funkcjom: gotowanie wspomagane, gotowanie równoczesne, interaktywna książka z przepisami itp. Piec najbardziej zaawansowany technologicznie dla wymagających kucharzy.



reddot winner 2020



Delta de Bironse
Premio ADI 2020



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność blach 600x400	Odległość między prowadnicami [mm]	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
iBake 4E	760x800x750	4	85	30 - 280	7,3	400	85	25 510,-
iBake 6E	760x800x865	6	85	30 - 280	12,6	400	102	34 520,-
iBake 6G	760x918x854	6	85	30 - 280	13	gaz/230	130	42 010,-
iBake 10E	760x800x1155	10	85	30 - 280	18,9	400	137	48 600,-
iBake 10G	760x918x1144	10	85	30 - 280	20	gaz/230	147	53 450,-
iBake MAX 16E	893x1018x1923	16	85	30 - 280	34,7	400	311	90 260,-
iBake MAX 16G	893x1018x1923	16	85	30 - 280	40	gaz/230	386	102 260,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

INTELENTNE FUNKCJE



SmartBaking

Inteligentny system gotowania. Wybierz kategorię potrawy, rodzaj gotowania, dostosuj rozmiar oraz przyrównanie a piec obliczy parametry dla idealnego rezultatu.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANY

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący: **4 stopnie + płukanie**



10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

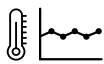
TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

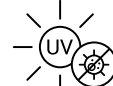
Opatentowana technologia podwójnego wtłoku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) (opcja).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja).



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 280°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 280°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



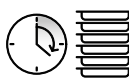
Gotowanie z sondą wielopunktową

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



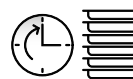
Programy + fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.



FAST MENU

FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.



Połączenie Wi-Fi

Z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



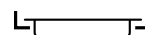
Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu "L" z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.

BAKE MASTER



DOSKONAŁE POŁĄCZENIE

Mychef BAKE MASTER to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy, który stanowi idealne połączenie zaawansowanego technologicznie sprzętu i łatwości obsługi.

Jego najnowocześniejsze technologie zapewniają najwyższą jakość pieczenia, a prosty panel sterowania sprawia, że BAKE MASTER jest idealnym modelem dla profesjonalistów z branży gastronomicznej.



reddot winner 2020

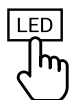


Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność blach 600x400	Odległość między prowadnikami [mm]	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE MASTER 4E	760x785x750	4	85	30 - 260	7,3	400	79	21 630,-
BAKE MASTER 6E	760x785x865	6	85	30 - 260	12,6	400	94	26 410,-
BAKE MASTER 6G	760x918x854	6	85	30 - 260	13	gaz/230	130	38 970,-
BAKE MASTER 10E	760x785x1155	10	85	30 - 260	18,9	400	156	36 030,-
BAKE MASTER 10G	760x918x1144	10	85	30 - 260	20	gaz/230	147	46 350,-
BAKE MAX MASTER 16E	893x1018x1923	16	85	30 - 260	34,7	400	311	75 490,-
BAKE MAX MASTER 16G	893x1018x1923	16	85	30 - 260	40	gaz/230	386	95 950,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

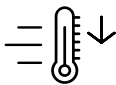
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



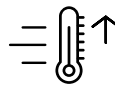
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



System szybkiego schładzania
Cooldown, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIE DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

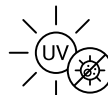
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$) (opcja).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja).



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasyciona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja



Gotowanie z sondą jednopunktową

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ

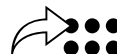


Programy + fazy gotowania w każdym programie
40 + 3



Wi-Fi connection

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Niezwykłe odporna komora

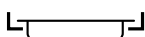
ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu "L"

z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.



BAKE MASTER 4E



BAKE MASTER 6E



BAKE MASTER 10E

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

BAKE PRO



NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI, ZERO KOMPLIKACJI

Mychef BAKE PRO to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do bezproblemowego i praktycznego gotowania. Jego innowacyjna technologia gotowania, prosty panel sterowania i wbudowany system samoczyszczenia sprawiają, że jest to idealne urządzenie dla profesjonalistów z branży gastronomicznej którzy potrzebują pieca dającego im nieskończone możliwości i wysoką wydajność.



reddot winner 2020



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność blach 600x400	Odległość między prowadnikami [mm]	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE PRO 4E	760x785x750	4	85	30 - 260	7,3	400	79	19 480,-
BAKE PRO 6E	760x785x865	6	85	30 - 260	12,6	400	96	23 660,-
BAKE PRO 10E	760x785x1155	10	85	30 - 260	18,9	400	126	32 760,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

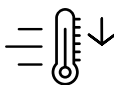
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



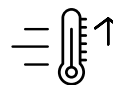
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



System szybkiego schładzania Cooldown, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

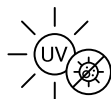
TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja).



SteamOut

Usuwanie wilgoci z komory pieczenia.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasyciona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja

ŁĄCZNOŚĆ



Połączenie Wi-Fi

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



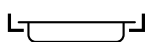
Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu "L" z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.



BAKE PRO 4E



BAKE PRO 6E



BAKE PRO 10E

BAKERSHOP AIR-S



MROŻONY CHŁEB CHRUPIĄCY JAK NIGDY. CIASTKA DELIKATNE, PEŁNE SMAKU.

Mychef BAKERSHOP to piec konwekcyjny z naparowaniem specjalnie zaprojektowany, aby znacznie ułatwić pracę kawiarni i małych sklepów, które pieką przy użyciu prostych parametrów. BAKERSHOP oferuje szybką obsługę oraz zapewnia, że zamrożony chleb i ciastka są bardziej delikatne.



reddot winner 2020



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

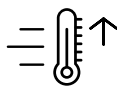
Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność blach	Odległość między prowadnicami [mm]	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKERSHOP AIR-S 343E	620x690x430	3x 460x330	75	30 - 260	3,6	230	39	8 750,-
BAKERSHOP AIR-S 443E	620x690x522	4x 460x330	75	30 - 260	3,6	230	53	9 720,-
BAKERSHOP AIR-S 443E RD	620x690x522	4x 460x330	75	30 - 260	3,6	230	53	10 910,-
BAKERSHOP AIR-S 3E	760x790x430	3x 600x400	75	30 - 260	3,6	230	45	11 530,-
BAKERSHOP AIR-S 3E RD	760x790x430	3x 600x400	75	30 - 260	3,6	230	45	12 290,-
BAKERSHOP AIR-S 4E	760x760x522	4x600x400	75	30 - 260	6,3	400	58	13 200,-
BAKERSHOP AIR-S 4E RD	760x760x522	4x600x400	75	30 - 260	6,3	400	58	14 270,-
BAKERSHOP AIR-S 6E	760x760x646	6x600x400	75	30 - 260	10,5	400	74	19 050,-
BAKERSHOP AIR-S 10E	760x760x946	10x600x400	75	30 - 260	15,6	400	100	24 950,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



Bezpośredni wtrysk wilgoci



Fan Plus
Równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami.



SteamOut
Usuwanie wilgoci z komory pieczenia.



2 tryby gotowania
• Konwekcja (od 30° do 260°C)
• Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C).



Manualna regeneracja

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + fazy gotowania w każdym programie
40 + 3



Wi-Fi connection
Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).



8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



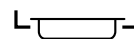
Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED
Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Niezwykłe odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami.



Prowadnice typu "L"
Łatwe do czyszczenia.



Stopień ochrony IPX4



BAKERSHOP AIR-S 4E



BAKERSHOP AIR-S 4E RD

Seria **RQB7**



DOSKONAŁE EFEKTY KAŻDEGO DNIA

Profesjonalny mikser planetarny sprawi, że wyczerpujące i czasochłonne ubijanie, wyrabianie lub mieszanie dużych ilości ciasta to już przeszłość

11 stopni prędkości, solidna przekładnia wykonana ze stali nierdzewnej, wyjątkowa trwałość zapewniają wygodną i efektywną pracę miksera

TOWARZYSZ KAŻDEGO PIEKARZA I CUKIERNIKA

Mikser planetarny Resto Quality został wyposażony w trzy końcówki: hak, mieszadło płaskie i różga ze stali nierdzewnej, dzięki którym przygotujesz różnego rodzaju ciasta, kremy i inne wypieki

DZIEŹA O POJEMNOŚCI 7 L

Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 7 l, wyposażona w ergonomiczny uchwyt pozwoli na wygodne przygotowanie dużych porcji ciast

- Wsad ciasta na pizzę max 2 kg
- Wsad ciasta na chleb max 1,50 kg
- Minimalny wsad ciasta 0,20 kg

OSŁOŃ SIĘ PRZED BAŁAGANEM

Plastikowa osłona ochroni przed rozchlapywaniem i umożliwi dodawanie składników w trakcie pracy miksera



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność dzieży [l]	Kolor	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQB7-W	240x425x425	7	biały	0,35	230	17	2 580,-
RQB7-N	240x425x425	7	niebieski	0,35	230	17	2 610,-
RQB7-G	240x425x425	7	zielony	0,35	230	17	2 610,-
RQB7-P	240x425x425	7	różowy	0,35	230	17	2 610,-
RQB7-B	240x425x425	7	czarny	0,35	230	17	2 610,-



Seria **RQB7**



RQB7-G



RQB7-B



RQB7-N



RQB7-P



RQB7-W



3 mieszadła w zestawie



ekstremalnie wytrzymała
i stabilna konstrukcja



11 stopni prędkości



silnik o mocy
350W



zakres prędkości
od 100 do 938 obr./min



dzieża z wygodnym
uchwytem o pojemności
7l



Seria **RQBV**

- Wielofunkcyjny mikser planetarny, który idealnie nadaje się do przygotowywania lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez, miksowania składników czy do ubijania piany z białek
- Mikser planetarny o uniwersalnym zastosowaniu dla profesjonalistów eliminuje potrzebę męczącego i czasochłonnego mieszania oraz wyrabiania dużych partii ciasta
- Znajduje zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni
- W mikserze RQBV zastosowano elastyczny, mocny silnik z regulacją prędkości
- Wyposażony w dźwignię ułatwiającą podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Prosty i intuicyjny panel sterowania
- Dzież można w prosty sposób zdemontować
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku podniesienia osłony
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej
- W zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Max. wsad ciasta [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQBV20	520x570x1100	20	5	1,5	230	125	7 300,-
RQBV30	530x620x1200	30	8	1,8	230	138	8 480,-



Seria **RQB-BL**

- Mikser planetarny Resto Quality doskonale sprawdzi się przy przygotowywaniu lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez oraz miksowaniu składników i ubijaniu piany z białek. Dzięki swojej wszechstronności jest niezbędnym elementem każdej profesjonalnej kuchni
- Mocny, trzybiegowy silnik zapewnia efektywną pracę
- Wyjmowana misa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i łatwość w utrzymaniu w czystości
- Osłona zabezpieczająca umożliwia bezpieczne dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia oraz zapewnia ochronę przed przypadkowym kontaktem z mieszadłami
- Wyłącznik bezpieczeństwa sprawia, że urządzenie automatycznie

wyłącza się w przypadku podniesienia osłony, co zapewnia dodatkową ochronę użytkownika

- Panel sterowania jest intuicyjny i łatwy w użyciu
- Akcesoria: wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (dzieża, mieszadła, hak) są wykonane ze stali nierdzewnej
- Podstawa: solidna podstawa wykonana z malowanego żeliwa, wykończona gumowymi nóżkami, zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- W zestawie znajdują się: dzieża, hak do ciasta, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany



RQB40-C



RQB20-BL

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Prędkość [obr./min]	Cena
RQB10-BL	366x450x606	10	0,45	230	110/178/390	3 420,-
RQB20-BL	440x550x780	20	1,1	230	105/180/408	4 510,-
RQB30-BL	460x580x882	30	1,1	230	105/180/408	5 130,-
RQB40-C	630x620x1011	40	1,5	230	180/160/310	8 470,-
RQB50-C	690x760x1210	50	1,8	400	174/150/288	14 670,-



- W pełni profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, kruchego ciasta i pieczywa, a także domowych receptur
- Urządzenie wskazane jest szczególnie **w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia**
- **Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)**
- Wyrabianie w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze napowietrzone, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Wyjątkowy opatentowany system pracy dwóch ramion miksera pozwala także na dokładne mieszanie surówek i różnego rodzaju farszu

- Wyjmowane ramiona sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie
- Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą dotykowych przycisków
- Wyposażony w bardzo wydajny i cichy silnik indukcyjny
- Mikser posiada stałą dzieżę
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki
- Dzieża i elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Elegancki wygląd i solidna konstrukcja
- Dwukanałowy wyłącznik bezpieczeństwa
- Wyposażony w 4 kółka z blokadą, które pozwalają na swobodne przemieszczanie miksera

Seria **RQRS**

RQRS



2 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 38-52 ruchów/min



zasilanie 400V



panel dotykowy



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność wsadu ciasta [kg]*	Pojemność wsadu mąki [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena
RQRS12	440x700x860	ø380x250	27	2 - 12	1,3 - 8	1,1	230	114	21 780,-
RQRS24	450x710x910	ø430x300	35	3 - 24	2 - 15	1,5	230	124	26 760,-
RQRS48	530x790x960	ø500x340	60	5 - 48	3 - 30	1,5	230	145	28 110,-

*Maksymalna pojemności wsadu ciasta odnosi się do stosunku mąki do wody 1:0,6 i może się różnić w zależności od przepisu

Seria **RQBT**

RQBT



5 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 35-65 ruchów/min



Bluetooth i sterowanie aplikacją mobilną



panel dotykowy



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność wsadu ciasta [kg]*	Pojemność wsadu mąki [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena
RQBT12S	440x700x860	ø380x250	27	2 - 12	1,3 - 8	1,1	400	128	29 520,-
RQBT24S	450x710x910	ø430x300	35	3 - 24	2 - 15	1,5	400	140	32 550,-
RQBT48S	530x790x960	ø500x340	60	5 - 48	3 - 30	1,5	400	154	35 610,-

*Maksymalna pojemności wsadu ciasta odnosi się do stosunku mąki do wody 1:0,6 i może się różnić w zależności od przepisu

Seria **TWIN TECH**

- TWIN TECH to innowacyjny **mikser dwuramienny**, który sprawdzi się w każdej pizzerii, cukierni, czy piekarni
- Do mieszania mięsa, farszu i sałatek
- W zaledwie kilka minut przygotowuje ciasto do wyrobów cukierniczych, piekarniczych oraz na pizzę
- Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia
- Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)
- Wyrabianie w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze napowietrzone, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Ramiona miksera TWIN TECH 30 2T są nieregulowane na wysokość
- Regulowane na wysokość jedno ramię w modelach TWIN TECH 40-50-60 2T, umożliwia dostosowanie urządzenia pod różne rodzaje ciasta
- Wszystkie mechanizmy obrotowe osadzone na łożyskach kulowych, co gwarantuje cichą pracę
- Dwie prędkości zagniatania ciasta: 40 ruchów/min i 60 ruchów/min
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, osłona dzieży wykonana z wysokiej jakości tworzywa oraz stali nierdzewnej
- Dzieża, elementy zagniatające ciasto wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Przekładnie wykonane są technopolimeru, które w porównaniu ze zwykłymi przekładniami nie wymagają pracy w kąpeli olejowej. Zapewniają cichą pracę urządzenia oraz są bardzo wytrzymałe
- Sterowanie za pomocą prostego i intuicyjnego panelu sterowania z dwoma timerami
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Podana w parametrach technicznych pojemność dzieży jest określona dla ciasta o hydracji na poziomie 50-55%



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność dzieży [l]	Wsad ciasta [kg]*	Pojemność mąki min-max [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena
TWIN TECH 30 2T	660x760x1230	ø452x302	47	33	2 - 18	1,1/ 1,6	400	235	35 540,-
TWIN TECH 45 2T	690x870x1330	ø540x292	67	46	2 - 27	1,1/ 1,6	400	265	41 200,-
TWIN TECH 55 2T	690x880x1400	ø550x342	81	57	2 - 32	1,1/ 1,6	400	270	47 060,-

*Wartości dla ciasta o hydracji na poziomie 50-55%

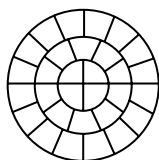
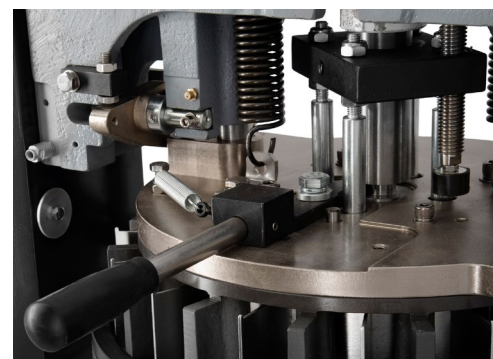


Seria **DIVOBUN**

- Profesjonalna, półautomatyczna dzielarko-zaokrąglarka do porcjowania i formowania ciasta na bułki, brioszki, itp.
- Znacznie przyspiesza i usprawnia pracę w piekarni
- Prosta obsługa za pomocą dźwigni
- Głowica dzieląca z ostrzami ze stali nierdzewnej tną gotowe ciasto na równe porcje
- Rozdzielone ciasto jest zaokrąglane za pomocą matrycy formującej
- Regulowana wysokość komory
- Przycisk bezpieczeństwa
- W wyposażeniu trzy standardowe matryce przeznaczone do ciasta o gramaturze: 25 - 80 g
- Możliwość wysunięcia noży tnących po podniesieniu głowicy, w celu wyczyszczenia
- Prosta obsługa urządzenia za pomocą trzech dźwigni, odpowiedzialnych za docisk, rozdzielanie oraz zaokrąglanie ciasta
- Łatwo utrzymać w czystości
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przesuwanie
- Matryce formujące można zawiesić na haku, znajdującym się na boku urządzenia



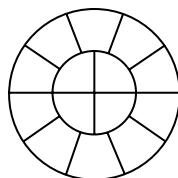
DIBOBUN 3-30



DIBOBUN 3-30

25 - 80 g

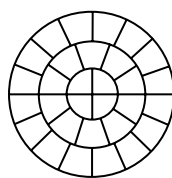
30



DIBOBUN 4-14

130 - 400 g

14



DIBOBUN 4-30

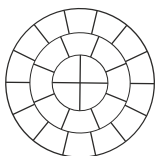
40 - 120 g

30

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość porcji	Zakres wagi ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DIBOBUN 3-30	600x700x2200	30	25 - 80	0,75	400	340	35 870,-
DIBOBUN 4-30	600x700x2200	30	40 - 120	0,75	400	340	35 870,-
DIBOBUN 4-14	600x700x2200	30	130 - 400	0,75	400	340	35 870,-

Seria **RQD**

- Profesjonalna, półautomatyczna dzielarko-zaokrąglarka do porcjowania i formowania ciasta na bułki, brioszki, itp.
- Znacznie przyspiesza i usprawnia pracę w piekarni
- Prosta obsługa za pomocą dźwigni
- Głowica dzieląca z ostrzami ze stali nierdzewnej tnące gotowe ciasto na równe porcje
- Rozdzielone ciasto jest zaokrąglane za pomocą matrycy formującej
- Regulowana wysokość komory
- Przycisk bezpieczeństwa
- W wyposażeniu trzy standardowe matryce przeznaczone do ciasta o gramaturze: 50 - 140 g
- Możliwość wysunięcia noży tnących po podniesieniu głowicy, w celu wyczyszczenia
- Prosta obsługa urządzenia za pomocą trzech dźwigni, odpowiedzialnych za docisk, rozdzielanie oraz zaokrąglanie ciasta
- Łatwo utrzymać w czystości
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przesuwanie

**RQD526**

50 - 140

26



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość porcji	Zakres wagi ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQD526	550x720x2100	26	50 - 140	0,75	400	385	26 040,-



Seria **SMQ**

- Zakrąglarka stożkowa do profesjonalnego użytku w piekarniach, czy przedsiębiorstwach
- Urządzenie przeznaczone do obróbki ciast pszennych, mieszanych i żytnich o wadze w zakresie od 100 do 350 gramów w modelach SMQ10S i SMQ20S oraz od 300 do 1100 gramów w modelach SMQ10 i SMQ20
- Optymalne zakrąglanie kawałków ciasta
- Umożliwia osiągnięcie niezwykle dobrych rezultatów w końcowym formowaniu ciasta
- Wysoka wydajność 1800 kawałków/h
- Stożek oraz rynny formujące pokryte nieprzylepającą powłoką teflonową
- Urządzenie wyposażone w automatyczny dyspenser mąki
- Dolna obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przemieszczanie
- Rynny zakrąglające o długości 3,6m w modelach SMQ10S i SMQ20S lub 6 m w modelach SMQ10 i SMQ20
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Regulowane stopki zapewniają stabilizację urządzenia
- Solidna i stabilna konstrukcja
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przemieszczanie urządzenia
- Opcjonalnie dostępny **nadmuch gorącego powietrza** - dopłata **9 450 zł netto**



SMQ10

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność chwilowa [ilość/h]	Długość rynny zakrąglającej [m]	Zakres wagi ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SMQ10S	860x860x1420	1800	3,6	100 - 350	0,75	400	320	36 220,-
SMQ10	860x860x1420	1800	3,6	300 - 1100	0,75	400	320	36 220,-
SMQ20S	1050x1150x1600	1800	6	100 - 350	0,75	400	450	66 140,-
SMQ20	1050x1150x1600	1800	6	300 - 1100	0,75	400	450	66 140,-

BAGIECIARKI

Seria **BAGUETTO**



- Profesjonalna bagietciarka przeznaczona do formowania i wydłużania ciasta na bagietki, paluchy, podłużne bochenki chleba
- Znacznie przyspieszy pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach czy hotelach
- Maksymalna długość formowanej bagietki to 75 cm
- Bagietciarka wydłuża ciasto do każdego rodzaju pieczywa, o zakresie gramatur 50 - 1200 gramów
- Regulacja grubości ciasta odbywa się za pomocą ustawienia odstępów między walcami za pomocą dwóch dźwigni
- Urządzenie wyposażone jest w taśmy przenośnikowe z powłoką filcową
- Obudowa o nowoczesnym designie wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Otwór załadowniczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wysuwana od frontu półka odbiorcza
- Przycisk bezpieczeństwa
- Silnik z napędem łańcuchowym
- Prowadnice do ustawienia pożądanego długości ciasta - **dopłata 2 300 zł netto**
- Pokrywa bezpieczeństwa - **dopłata 3 120 zł netto**
- Podstawa - **dopłata 2 300 zł netto**



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagi ciasta [g]	Wydajność chwilowa [szt./h]	Max. długość ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAGUETTO	995x690x755	50 - 1200	1200	750	0,55	400	258	27 630,-

Seria **FR**

- Profesjonalna bagieciarka piekarnicza przeznaczona do produkcji bagietek, paluchów, rogalików, drożdżówek, bochenków chleba, spódów do ciasta, a nawet bułek do hot dogów
- Rogalikarka wydłuża i formuje ciasto w zakresie gramatury 20 – 1000 g
- Zależnie od modelu, maksymalna długość wałkowanego ciasta wynosi 500 lub 630 mm
- Prosta **regulacja grubości ciasta** poprzez ustawienie odległości między wałkami
- Urządzenie wyposażone jest w taśmy przenośnikowe z **powłoką filcową**
- **Dwa polerowane i chromowane wałki** zamontowane na wysokiej jakości dodatkowo uszczelnianych łożyskach
- Chromowana powłoka wałków sprawia, że ciasto nie przywiera
- Istnieje również możliwość odłączenia taśm rolujących, tak aby

urządzenie **służyło do rozwałkowania ciasta na pizzę**

- Osłony zabezpieczające i dwie boczne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej z dodatkiem specjalnego stopu nierdzewnego aluminium, polerowanego tak, aby nie osadzał się kurz i mąka
- Przycisk bezpieczeństwa
- Wymiary taśmy podawczej w modelu FR500 oraz FRF500: 505x710 mm
FR630 oraz FRI630: 635x710 mm
- Wymiary górnej taśmy dociskowej w modelu FR500 oraz FRI500: 505x525 mm
FR630 oraz FRI630: 635x525 mm
- Wymiary dolnej taśmy dociskowej w modelu FR500 oraz FRI500: 505x600 mm
FR630 oraz FRI630: 635x600 mm



FR500
FR630



FRI500
FRI630

Model	Obudowa	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagi ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Szerokość wałka [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
FR500	stal malowana proszkowo	840x740x1200	20 - 1000	1000/1500	500	0,55	230/400	154	22 980,-
FR630	stal malowana proszkowo	840x860x1200	20 - 1000	1000/1500	630	0,55	230/400	160	24 400,-
FRI500	stal nierdzewna	840x740x1200	20 - 1000	1000/1500	500	0,55	230/400	154	25 880,-
FRI630	stal nierdzewna	840x860x1200	20 - 1000	1000/1500	630	0,55	230/400	160	26 900,-

Seria **FRF**

- Wbudowana w bagieciarkę **przystawka do francuskich bagietek**, pozwala na wydłużenie procesu zwijania i wałkowania ciasta, aby osiągnąć dokładną pożądaną długość i grubość
- Wymiary taśmy nawijającej w modelu FRF500 oraz FRFI500: 502x1630 mm
FRF630 oraz FRFI630: 632x1630
- Wymiary taśmy dociskowej w modelu FRF500 oraz FRFI500: 620x490 mm
FRF630 oraz FRFI630: 620x620 mm

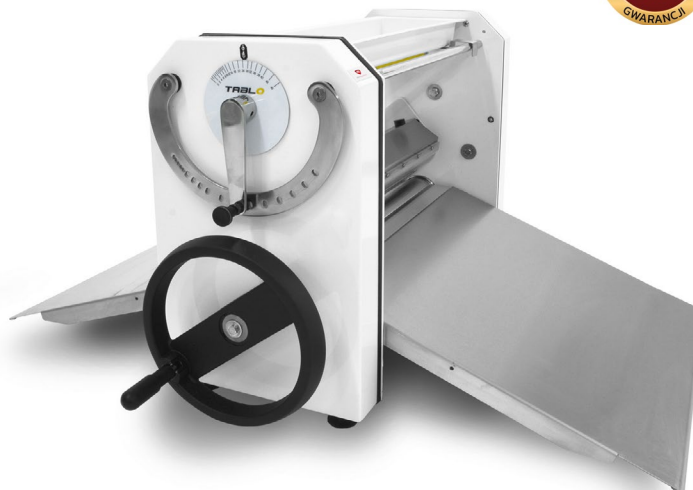


FRF500
FRF630

Model	Obudowa	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagi ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Szerokość wałka [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
FRF500	stal malowana proszkowo	740x1320x1200	20 - 1000	1000/1500	500	0,55	230/400	170	26 180,-
FRF630	stal malowana proszkowo	860x1320x1200	20 - 1000	1000/1500	630	0,55	230/400	190	27 810,-
FRFI500	stal nierdzewna	740x1320x1200	20 - 1000	1000/1500	500	0,55	230/400	170	29 930,-
FRFI630	stal nierdzewna	860x1320x1200	20 - 1000	1000/1500	630	0,55	230/400	190	31 140,-

Seria **TABLO**

- Profesjonalna nastawna wałkowarka, idealna do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- Nadaje się również do wałkowania masy cukrowej i marcepanowej
- Znajduje idealne zastosowanie w małych piekarniach, cukierniach, restauracjach
- Sterowana jest manualnie, nie posiada zasilania elektrycznego
- **Regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 0 do 50 mm**
- Podnoszone ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Skrobaki można zdemontować w prosty sposób, bez konieczności użycia narzędzi
- Wałki i skrobaki wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w pojemnik na mąkę
- Prosty demontaż ramion i skrobaków



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary zew. po złożeniu ramion [mm]	Szerokość wałka [mm]	Długość ramion [mm]	Zakres regulacji [mm]	Waga [kg]	Cena
TABLO	1050x845x550	300x845x858	520	2 x 485	0 - 50	60	9 310,-

Seria **SM**

- Profesjonalna wałkowarka, idealna do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków
- Solidna konstrukcja

- Wygodna **precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 0 do 30 mm**
- Prosty demontaż skrobaków bez konieczności użycia narzędzi
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 520 mm
- Przycisk bezpieczeństwa
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemontować
- Wałkownica wyposażona w pojemnik na mąkę



SM520S



SM520F

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary zew. po podniesieniu ramion [mm]	Szerokość wałka [mm]	Długość ramion [mm]	Prędkość przesuwu taśmy [cm/s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SM520S	1460x940x550	800x940x665	520	2 x 670	50	0,37	400	100	21 070,-
SM520F	2610x1030x1170	1200x1030x1750	-	2 x 980	50	0,55	400	168	25 230,-

Seria **RQSJ**

- Profesjonalna wałkowarka taśmowa, idealna do dla cukierni, piekarni, restauracji
- Nadaje się do wałkowania ciasta na pierogi, francuskiego, kruchego i innych
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury w trakcie wałkowania
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków oraz dźwigni
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w zakresie od 1 do 35 mm
- Solidna i wytrzymała konstrukcja
- Dostępne szerokości taśmy 400, 500 lub 630 mm
- Pojemnik na mąkę w łatwo dostępnym miejscu
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Pokrywa bezpieczeństwa, która wyłącza pracę urządzenia po uniesieniu
- Wałek do ciasta z wysokiej jakości tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Pedał sterujący w modelach wolnostojących RQSM
- Urządzenie bardzo prosto wyczyścić przez możliwość łatwego demontażu elementów wałkownicy



Model	Wersja	Wymiary zewnętrzne po rozłożeniu [mm]	Długość taśmy [mm]	Szerokość taśm roboczych [mm]	Zakres regulacji [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQSJ-400	nablatowa	1900x800x670	1620	400	1 - 35	0,4	230	130	16 300,-
RQSJ-550	nablatowa	2430x880x670	2020	500	1 - 35	0,4	230	150	17 280,-
RQSM-550	wolnostojąca	2610x1070x890	2020	500	1 - 35	0,75	230	210	19 480,-
RQSM-650	wolnostojąca	3410x990x1070	2820	630	1 - 35	0,75	230	330	22 950,-



Seria **SIRIO**

- Profesjonalna wałkowarka, idealna do rozwałkowywania każdego rodzaju ciasta
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Dostępne wersje urządzenia wolnostojące lub nastawne
- Zsynchronizowane przenośniki i cyfrowy wyświetlacz umożliwiają bardziej precyzyjną pracę w celu uzyskania idealnego ciasta
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków oraz dźwigni
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Solidna konstrukcja
- Urządzenie bardzo prosto wyczyścić przez możliwość łatwego demontażu elementów wałkownicy
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemontować
- Wałkownica wyposażona w pojemnik na mąkę i w kółka ułatwiające przemieszczanie
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0,2-35 mm w modelach SIRIO 500 oraz 0,2-37 mm w modelach SIRIO 600
- Narzędzie do krojenia rogalików dostępne opcjonalnie dla modeli SIRIO 600/1400 oraz SIRIO 600/1600 z falownikiem - za dopłatą



SIRIO 5000/10000 BANCO



SIRIO 5000/10000

Model	Wymiary zew. [mm]	Szerokość wałka [mm]	Długość ramion [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SIRIO 500/850 BANCO TABLE	2120x940x640	500	2x850	0,5	400	126	26 880,-
SIRIO 500/1000 BANCO TABLE	2420x940x640	500-	2x1000	0,5	400	128	26 880,-
SIRIO 500/850	2120x940x1360	500	2x850	0,5	400	173	29 610,-
SIRIO 500/1000	2420x940x1360	500-	2x1000	0,5	400	175	29 760,-
SIRIO 500/1200	2820x940x1360	500-	2x1200	0,5	400	181	31 510,-
SIRIO 600/1000	2490x1090x1300	600	2x1000	0,75	400	229	35 250,-
SIRIO 600/1200	2790x1090x1300	600	2x1200	0,75	400	239	35 370,-
SIRIO 600/1400	3240x1090x1300	600	2x1400	0,75	400	247	37 510,-
SIRIO 600/1600	3810x1090x1300	600	2x1600	0,75	400	266	39 740,-

Seria **SNP** do masy cukrowo - marcepanowej

- Urządzenie przeznaczone do wałkowania masy cukrowej, masy marcepanowej, ciasta francuskiego i innych rodzajów mas/ciast: od marcepanu po bułeczki masłane
- Wałki o długości 300, 400, 500 mm zależnie od modelu
- Regulacja grubości ciasta 0-10 mm
- Specjalna konstrukcja wałków umożliwia idealne rozwałkowanie ciasta
- Wałek wykonany z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- Wzmocnione zębatki
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Kształt ciasta	Waga ciasta [g]	Średnica ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SNP300	440x470x440	1	prostokąt	1000	280	0,37	230	34	5 560,-
SNP450	590x470x440	1	prostokąt	1500	430	0,37	230	40	6 350,-
SNP600	740x470x440	1	prostokąt	2000	580	0,37	230	47	7 510,-





Seria **TAGLIO**

- Profesjonalna, horyzontalna krajalnica do pieczywa i produktów cukierniczych
- Przeznaczona do cięcia ciast biszkoptowych, bułek lub bagietek
- **Krojenie odbywa się wzdłuż produktu**, co znajduje szerokie zastosowanie w produkcji tortów, czy kanapek
- Produkty do cięcia są transportowane do ostrza za pomocą taśmy transportowej i taśmy dociskowej
- Taśmę dociskową można regulować na wysokość, dostosowując do rodzaju krojonego produktu
- Płynna regulacja prędkości przesuwu taśmy
- W standardzie załączone są 3 noże tnące
- Zależnie od rodzaju krojonego produktu, można zastosować 1, 2 lub 3 noże (należy pamiętać o konieczności napięcia każdego ostrza)
- Noże można montować na różnych wysokościach, gdzie minimalny dystans wynosi 5 mm, a maksymalny 90 mm
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 405 mm
- Pod taśmą transportową znajduje się szczotka czyszcząca, która oczyszcza taśmę z okruszków
- Podniesienie pokryw bezpieczeństwa powoduje natychmiastowe zatrzymanie pracy urządzenia
- System czyszczenia taśmy roboczej - system ten umożliwia wyczyszczenie przestrzeni między taśmą transportową a konstrukcją ramienia
- Kółka transportowe umożliwiają swobodne przemieszczanie krajalnicy



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres regulacji noży [mm]	Prędkość taśmy [cm/sek]	Szerokość taśmy transportowej [mm]	Ilość noży	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
TAGLIO	1820x763x1320	5 - 90	2,5 - 16	405	3	0,53	230	205	41 810,-

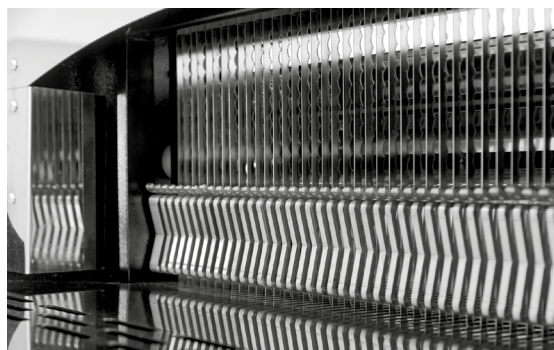
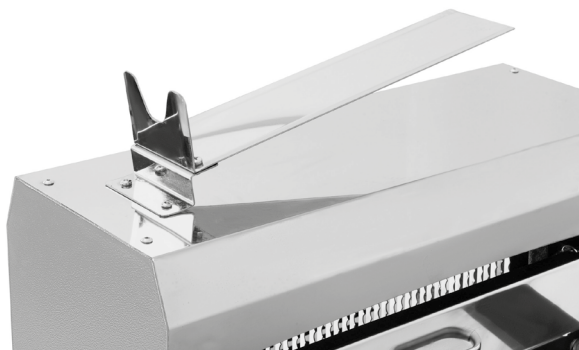


Seria **ED**

- Urządzenie przeznaczone do: restauracji, szpitali, piekarni, sklepów, wszelkich punktów zbiorowego żywienia
- Krajalnica kroi chleb każdego rozmiaru na równej wielkości kromki
- Krajalnica przeznaczona do bardzo twardych chlebów z dużą ilością ziaren jak i miękkich chlebów np. tostowych
- Łatwe i precyzyjne dostosowanie do rozmiaru i rodzaju chleba
- Noże krojące wykonane zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- Wzmocniona obudowa, malowana proszkowo
- Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Dźwignia nie wymagająca konserwacji oraz dodatkowego naoliwiania
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości
- Wyjmowana szuflada na okruchy
- W standardzie skośna półka odkładcza
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Możliwość zamówienia krajalnicy w kolorze białym lub czarnym
- Możliwość dokupienia zapasowego noża do krajalnicy

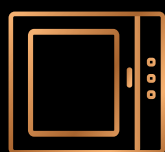


ED11



Model	Wymiary zew. [mm]	Max. wydajność [ilość/h]	Max. wymiary bochenka [mm]	Grubość kromki [mm]	Max. wydajność [sz/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ED11	650x720x1100	500	140	11	500	0,37	230	130	8 830,-
ED13	650x720x1100	500	140	13	500	0,37	230	120	8 830,-
ED16	650x720x1100	500	140	16	500	0,37	230	120	9 080,-
ED20	650x820x1100	500	140	20	500	0,37	230	125	9 080,-





PIECE GASTRONOMICZNE

MYCHEF	78
ICOOK	82
COOK MASTER	86
COOK PRO	90
PIECE SZYBKIEGO GOTOWANIA	92
QUICK 1T	92
QUICK 1	94
PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM	99
RQCO 041 AIR-H	99
RQCOA464	100
RQCOA443	101

ZALETY PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MYCHEF

mychef.®



WYDAJNOŚĆ

Wykorzystaj w pełni możliwości urządzenia dzięki
wszechstronności gotowania



Delikatny ryż
(pełny załadunek)

18 min



Lasagne
(pełny załadunek)

25 min



Kurczak
(pełny załadunek)

40 min



Szparagi
(pełny załadunek)

10 min



Morszczuk
(pełny załadunek)

6 min



Sernik
(pełny załadunek)

35 min



Boczek wędzony
(pełny załadunek)

6 min

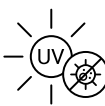


Omlet
(pełny załadunek)

30 min

DOSKONAŁE GOTOWANIE

Systemy i technologie gotowania

	Pieczenie konwekcyjne Do pieczenia wymagającego ciągłego nawiewu suchego, gorącego powietrza bez wilgoci. Doskonałe rezultaty z idealnym kolorem, równomiernym przyrumienieniem i chrupiącą teksturą. Od 30°C do 280-300°C*. (* 300°C w iCOOK Max).	
	Gotowanie w trybie mieszanym Gotowanie z absolutną kontrolą wilgotności. Połączone wykorzystanie gorącego powietrza i pary: szybsze i bardziej przyjazne dla żywności gotowanie. Od 30°C do 280-300°C*. (* 300°C w iCOOK Max)	
	Gotowanie na parze Gotowanie w niskiej temperaturze z plastikowym workiem lub bez. Doskonałe rezultaty w przypadku warzyw i ryb przy jednoczesnym zachowaniu ich właściwości organoleptycznych. Od 30°C do 130°C.	
	TSC (kontrola stabilności termicznej) OPATENTOWANE Niezwykle precyzyjne gotowanie dzięki opatentowanej inteligentnej technologii, która zapewnia maksymalną stabilność termiczną bez wahań ($\pm 0,2^\circ\text{C}$). Specjalnie do gotowania w niskiej temperaturze i próżni.	
	MultiSteam OPATENTOWANE Uzyskanie gęstej pary od 30°C w zaledwie 45 sekund dzięki innowacyjnej technologii wytwarzania i zarządzania parą 5 razy szybciej niż w przypadku bojlera lub systemu bezpośredniego wtrysku.	
	UltraVioletSteam OPATENTOWANE Czysta, wysterylizowana para, wolna od patogenów, nawet w niskich temperaturach. Innowacyjna, opatentowana technologia gwarantująca bezpieczeństwo żywności w kuchni.	
	SmartClima Plus Inteligentny system czujników, który dostosowuje energię i wilgotność w komorze do rodzaju i ilości żywności. Soczystość mięsa i ryb. Redukcja strat nawet o 40%.	
	DryOut Plus Aktywne odprowadzanie wilgoci z komory pieczenia dzięki technologii niskociśnieniowej. Doskonałe pieczenie mięs i produktów z grilla. Niezrównane równomierne przyrumienienie i chrupkość smażonych potraw.	
	SmartWind Gwarantowane powtarzalne efekty dzięki inteligentnemu systemowi zarządzania turbinami ze zmianą kierunku obrotów i ich prędkości	
	Intelligent Preheat & Cooldown Automatyczne podgrzewanie lub chłodzenie komory gotowania w celu szybkiego osiągnięcia żądanych warunków pieczenia.	

PORÓWNANIE MODELI Z SERII COOK

	iCOOK ⚡🔥	COOK MASTER ⚡🔥	COOK PRO ⚡
TRYBY GOTOWANIA			
Tryb konwekcji.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Tryb mieszany: konwekcja + para.	30°C - 280°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
Tryb pary: od 30°C do 130°C.	●	●	●
Regeneracja: Asystent regeneracji gotowanej żywności. Gotowe i konfigurowalne programy.	Inteligentny	Ręczny	Ręczny
Edytowalny program fermentacji.	●	–	–
Gotowanie w niskiej temperaturze.	Inteligentny	Ręczny	Ręczny
NightWatch. Bezpieczne gotowanie przez całą noc.	●	–	–
Wielopunktowa sonda wewnętrzna.	●	–	–
Jednopunktowa sonda wewnętrzna.	–	●	–
FUNKCJE			
SmartClima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.	●	–	–
SmartCooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Piec dostosowuje parametry do produktu, rodzaju obróbki, wielkości, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych parametrów.	●	–	–
CookingPlanner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi.	●	–	–
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.	●	–	–
Just In Time. Wszystkie potrawy przygotowywane w tym samym czasie.	●	–	–
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania.	●	●	●
Preheat. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca.	●	●	●
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność.	●	–	–
ZARZĄDZANIE POWIETRZEM I WILGOTNOŚCIĄ			
TSC. Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi i wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C do 100 °C)	OPATENTOWANY	○*	○*
MultiSteam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (bojler/wtrysk bezpośredni).	OPATENTOWANY	●	●
UltraVioletSteam. Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania UV.	OPATENTOWANY	○	○
DryOut Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.	●	●	–
Steam Out. Usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieczenia.	–	–	●
SmartWind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.	4 prędkości **	4 prędkości **	2 prędkości
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora.	●	–	–
SafeSteam. Automatyczne usuwanie pary na koniec gotowania (konfigurowalne).	●	–	–
Zależne od załadowania pieca dobranie odpowiedniej energii i wilgoci. Automatyczne wykrywanie załadunku komory.	●	–	–
PROGRAMY			
Programy / kroki gotowania.	400/10	40/3	–
Przepisy krok po kroku z regularnymi aktualizacjami.	●	–	–
Wyszukiwanie przepisów według składników.	●	–	–
Automatyczne przeliczanie składników przepisu w zależności od liczby gości.	●	–	–
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju.	●	–	–
Status gotowania. Graficzny podgląd aktualnego procesu gotowania. Końcowe wyświetlanie danych.	●	–	–
Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich obsługi.	●	–	–
Ekran startowy szybkiego menu, programowalny zgodnie z potrzebami i wymaganiami klienta.	●	–	–
Edytowalny i zdalnie aktywowany ekran główny szybkiego menu.	●	–	–
Liczne możliwości konfiguracyjne pieca, ustawienia serwisowe, wyświetlanie zużycia energii, język, dźwięk itp...w	●	–	–

	iCOOK ⚡ 🔥	COOK MASTER ⚡ 🔥	COOK PRO ⚡
ŁĄCZNOŚĆ			
Połączenie Wi-Fi.	●	●	○
Mychef Cloud. Kontroluj piec za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami.	●	-	-
Zdalne sterowanie piecem ze smartfona lub tabletu.	-	●	○
Sterowanie głosowe za pomocą Asystenta Google.	-	●	○
Złącze USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.	●	-	-
PANEL STEROWANIA			
10-calowy panoramiczny ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami.	●	-	-
Ekran LED.	-	●	●
Programowalna klawiatura z klawiszami skrótów.	-	7	-
Nawigacja dotykowa z menu głównego.	●	-	-
Klawisze szybkiego dostępu do programów lub cykli czyszczenia.	●	●	-
Pokrętko sterujące trybami gotowania, temperaturą i czasem.	●	●	-
Blokada obsługi i programu ustawiana przez użytkownika.	●	-	-
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca.	●	-	-
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej.	●	●	●
Funkcja pomocy do obsługi pieca.	●	-	-
Wbudowana funkcja pomocy, instrukcje obsługi i przykłady.	●	-	-
Interfejs użytkownika dostępny w 21 językach.	●	-	-
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu, czasu do końca cyklu, temperatury sondy, zużycia itp. temperatury, zużycia.	●	-	-
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury, czasu i wartości pary.	-	●	-
Cyfrowy wyświetlacz wartości naparowania, temperatury i czasu.	-	-	●
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych wartości.	●	●	●
Skrócona instrukcja obsługi.	●	●	●
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA			
MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu.	OPATENTOWANY ●	-	-
Self-cleaning. Automatyczny system czyszczenia.	-	●	●
Reliable System. Program konserwacji zapobiegawczej.	●	-	-
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE			
Ostrzeżenia dźwiękowe z możliwością konfiguracji.	●	-	-
Wizualna i dźwiękowa sygnalizacja zakończenia gotowania.	●	●	●
Nowoczesne oświetlenie LED. Optymalne oświetlenie całej komory, minimalne zużycie i maksymalna żywotność.	●	●	●
Ustawienie czasu podświetlania komory.	●	-	-
Połączenie USB lub aktualizacja urządzenia i rejestracja danych HACCP.	●	-	-
Potrójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	●	-	-
Podwójnie przeszklone, niskoemisyjne drzwi na zawiasach, łatwe do czyszczenia.	-	●	●
Wytrzymała komora gotowania wykonana ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami, całkowicie spawana i z odpływem.	●	●	●
Wbudowany syfon.	●	●	●
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom rur.	○*	○*	○
Prowadnice typu C. Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.	●	●	●
Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną.	●	●	●
Stopień ochrony IPX5.	●***	●***	-
Stopień ochrony IPX4.	●	●	●

* Niekompatybilne z modelami gazowymi

** 6 prędkości w modelu gazowym

*** Tylko w modelach MAX (20GN)

● Standard ○ Opcja - Niedostępne



PRAWDZIWIE INTELIGENTNY PIEC

Mychef iCOOK nie ma ograniczeń, a gotowanie z nim jest całkowicie intuicyjne dzięki prostym funkcjom: gotowanie równoczesne (w jednym czasie można gotować 2-3 dania).

Piec najbardziej zaawansowany technologicznie dla wymagających kucharzy.



reddot winner 2020



Delta de Bronze
Premio ADI 2020



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

Model		Wymiary zew. [mm]	Odległość między przewodnikami [mm]	Pojemność	Rekomendowana dzienna liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
iCook 061E	⚡	760 x 725 x 750	68	6 x GN 1/1	40 - 110	9,3	400	80	28 480,-
iCook 101E	⚡	760 x 725 x 1020	68	10 x GN 1/1	80 - 160	18,6	400	112	43 770,-
iCook 062E	⚡	760 x 1050 x 865	85	6 x GN 2/1	60 - 180	18,6	400	118	49 120,-
iCook 102E	⚡	760 x 1050 x 1155	80	10 x GN 2/1	150 - 300	27,9	400	146	66 550,-
iCook MAX 201E	⚡	893 x 1018 x 1923	67	20 x GN 1/1	160 - 320	34,7	400	311	88 610,-
iCook MAX 202E	⚡	893 x 1268 x 1923	67	20 x GN 2/1	300 - 640	65,7	400	343	119 310,-
iCook 061G	🔥	760 x 842 x 854	80	6 x GN 1/1	55 - 120	0,8	GAZ / 230	130	37 820,-
iCook 101G	🔥	760 x 842 x 1144	80	10 x GN 1/1	80 - 160	0,8	GAZ / 230	147	50 250,-
iCook 062G	🔥	760 x 1168 x 854	85	6 x GN 2/1	110 - 240	0,8	GAZ / 230	135	55 710,-
iCook 102G	🔥	760 x 1168 x 1144	80	10 x GN 2/1	160 - 320	0,8	GAZ / 230	150	74 300,-
iCook MAX 201G	🔥	893 x 1018 x 1923	67	20 x GN 1/1	160 - 320	1,61	GAZ / 230	386	100 730,-
iCook MAX 202G	🔥	893 x 1268 x 1923	67	20 x GN 2/1	300 - 640	1,61	GAZ / 230	418	130 710,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

FUNKCJE



SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANY

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący 4 stopnie + płukanie



10-calowy ekran dotykowy TFT



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

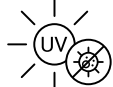
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ do 100°C) - opcja za dopłatą.



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego - opcja za dopłatą.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30°C do 280°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30°C do 280°C)
- Para wodna nasycona (od 30°C do 130°C)



Gotowanie z sondą wielopunktową



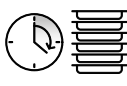
Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



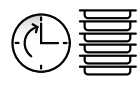
Programy + Fazy gotowania w każdym programie

400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie.

FAST MENU

FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.



Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Automatyczny system odprowadzania wody

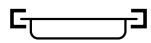
Działa nawet przy otwartych drzwiach.



Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu "C"

Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechylowym.

iCOOK COMPACT



NAJLEPSZA WYDAJNOŚĆ NA MINIMALNEJ PRZESTRZENI, TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

Zaprojektowany specjalnie dla kuchni, w których przestrzeń jest ograniczona. Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Mychef COMPACT łączy najbardziej ekskluzywne technologie gotowania w kompaktowych rozmiarach.

Jego inteligentny interfejs sprawia, że gotowanie staje się łatwiejsze niż kiedykolwiek. Dzięki prostemu systemowi gotowania, asystentowi równoczesnego gotowania, interaktywnej książce kucharskiej i wielu innym funkcjom obsługa pieca staje się maksymalnie prosta.



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

Model		Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Rekomendowana dzienna liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
iCOOK Compact 623E	⚡	520 x 692 x 625	80	6 x GN 2/3	20 - 80	6,3	400	64	27 630,-
iCOOK Compact 061E	⚡	520 x 847 x 625	68	6 x GN 1/1	30 - 100	7,3	400	80	29 850,-
iCOOK Compact 061TE	⚡	760 x 644 x 625	68	6 x GN 1/1 T	30 - 100	7,3	400	80	30 290,-
iCOOK Compact 101E	⚡	520 x 847 x 800	68	10 x GN 1/1	50 - 150	12,6	400	98	38 690,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

FUNKCJE



SmartCooking

Inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat.



SmartClima Plus

Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności.



OPATENTOWANY

MyCare

Automatyczny, inteligentny system czyszczący: **4 stopnie + płukanie.**



10-calowy ekran dotykowy LCD



Nagrzewanie i schładzanie

Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

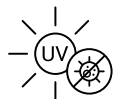
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (boilerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ do 100°C) - opcja za dopłatą.



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego - opcja za dopłatą.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



NightWatch

Automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30 do 280°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30 do 280°C)
- Para wodna nasycona (od 30 do 130°C).



Gotowanie z sondą wielopunktową

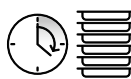


Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ

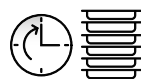


Programy + Fazy gotowania w każdym programie 400 + 10



Multilevel

Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte.



Just in time

Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowane w tym samym czasie.

FAST MENU

FastMenu

Utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami.



Cooking Check

Podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia energii.



Połączenie Wi-Fi

z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania.



Interaktywna książka z przepisami

Wgrana książka z przepisami, za jednym kliknięciem poprowadzi Cię krok po kroku przez proces gotowania. Wyszukiwanie przepisów na podstawie składników.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana.

PARAMETRY TECHNICZNE



Złącze USB

do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP.



Niskoemisyjne drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną

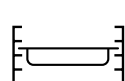


Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



System Multilevel

Możliwość gotowania kilku potraw w jednym czasie.



Niezwykle odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Stopień ochrony IPX4



Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.

COOK MASTER


mychef.®


DOSKONAŁE POŁĄCZENIE

Mychef COOK MASTER to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy, który stanowi idealne połączenie zaawansowanego technologicznie sprzętu i łatwości obsługi.

Jego najnowocześniejsze technologie zapewniają najwyższą jakość pieczenia, a prosty panel sterowania sprawia, że COOK MASTER jest idealnym modelem dla profesjonalistów z branży gastronomicznej.



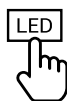
reddot winner 2020

Model		Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Rekomendowana dzienna liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
COOK MASTER 041E	⚡	760x710x615	68	4xGN 1/1	35 - 90	6,3	400	64	19 170,-
COOK MASTER 061E	⚡	760x710x750	68	6xGN 1/1	40 - 110	9,3	400	74	21 880,-
COOK MASTER 101E	⚡	760x710x1022	68	10xGN 1/1	80 - 160	18,6	400	102	32 630,-
COOK MASTER 062E	⚡	760x1050x865	85	6xGN 2/1	60 - 180	18,6	400	118	37 300,-
COOK MASTER 102E	⚡	760x1050x1155	80	10xGN 2/1	150 - 300	27,9	400	146	51 000,-
COOK MAX MASTER 201E	⚡	893x1018x1923	67	20xGN 1/1	160 - 320	34,7	400	311	74 170,-
COOK MAX MASTER 202E	⚡	893x1268x1923	67	20xGN 2/1	300 - 640	65,7	400	343	100 290,-
COOK MASTER 061G	🔥	760x842x854	80	6xGN 1/1	55 - 120	0,8	GAZ / 230	130	32 810,-
COOK MASTER 101G	🔥	760x842x1144	80	10xGN 1/1	80 - 160	0,8	GAZ / 230	147	41 280,-
COOK MASTER 062G	🔥	760x1168x854	85	6xGN 2/1	110 - 240	0,8	GAZ / 230	135	45 660,-
COOK MASTER 102G	🔥	760x1168x1144	80	10xGN 2/1	160 - 320	0,8	GAZ / 230	150	60 080,-
COOK MAX MASTER 201G	🔥	893x1018x1923	67	20xGN 1/1	160 - 320	1,61	GAZ / 230	386	95 820,-
COOK MAX MASTER 202G	🔥	893x1268x1923	67	20xGN 2/1	300 - 640	1,61	GAZ / 230	418	120 380,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE

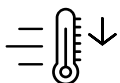
mychef®



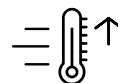
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



System szybkiego schładzania
Cooldown, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

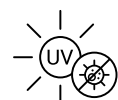
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary: 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ do 100°C) - opcja za dopłatą.



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego - opcja za dopłatą.



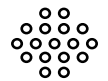
DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonale rezultaty.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja



Gotowanie z jednopunktową sondą wewnętrzną



Gotowanie z sondą sous vide (opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + fazy gotowania w każdym programie
40 + 3



Wi-Fi connection

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.



7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Niezwykłe odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).

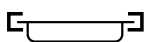


Automatyczny system odprowadzania wody

Działa nawet przy otwartych drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu C

prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

COOK COMPACT MASTER


mychef.®


NAJLEPSZA WYDAJNOŚĆ NA MINIMALNEJ PRZESTRZENI, TYLKO 520 MM SZEROKOŚCI

Zaprojektowany specjalnie dla kuchni, w których przestrzeń jest ograniczona, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Mychef COMPACT łączy najbardziej ekskluzywne technologie gotowania w kompaktowych rozmiarach.

Panel sterowania MASTER jest łatwy i intuicyjny w obsłudze dzięki prostej budowie i przyciskom szybkiego dostępu.

Model		Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnikami [mm]	Pojemność	Rekomendowana dzienna liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
COOK MASTER Compact 623E	⚡	520 x 680 x 625	68	6 x GN 2/3	20 - 80	6,3	400	60	24 070,-
COOK MASTER Compact 061E	⚡	520 x 835 x 625	68	6 x GN 1/1	30 - 100	7,3	400	72	24 830,-
COOK MASTER Compact 061TE	⚡	760 x 632 x 625	68	6 x GN 1/1	30 - 100	7,3	400	76	24 830,-
COOK MASTER Compact 101E	⚡	520 x 847 x 800	68	10 x GN 1/1	50 - 150	12,6	400	98	31 650,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

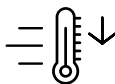
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



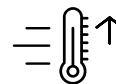
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



System szybkiego schładzania
Cooldown, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

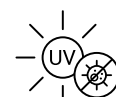
Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkimi wahaniami w niskich temperaturach ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ do 100°C) - opcja za dopłatą.



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego - opcja za dopłatą.



DryOut Plus

Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasyciona (od 30° do 130°C)



Manualna regeneracja



Gotowanie z sondą
jednopunktową



Gotowanie z sondą sous vide
(opcja)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Programy + fazy gotowania
w każdym programie
40 + 3



Połączenie Wi-Fi

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych.

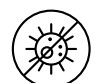


7 przycisków szybkiego
dostępu do zapisanych
programów

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm
zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Niezwykłe odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



System Multilevel

Możliwość gotowania kilku potraw w jednym czasie.



Stopień ochrony
IPX4



Automatyczne opróżnianie
tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

COOK PRO



NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI, PROSTA OBSŁUGA

Mychef COOK PRO to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy do bezproblemowego i praktycznego gotowania. Jego innowacyjna technologia gotowania, prosty panel sterowania i wbudowany system samoczyszczenia sprawiają, że jest to idealne urządzenie dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, którzy potrzebują pieca dającego im nieskończone możliwości i wysoką wydajność.

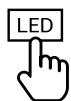


reddot winner 2020

Model		Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Rekomendowana dzienna liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
COOK PRO 041E	⚡	760 x 710 x 615	68	4 x GN 1/1	35 - 90	6,3	400	64	17 270,-
COOK PRO 061E	⚡	760 x 710 x 750	68	6 x GN 1/1	40 - 110	9,3	400	74	19 100,-
COOK PRO 101E	⚡	760 x 710 x 1022	68	10 x GN 1/1	80 - 160	18,6	400	102	29 750,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

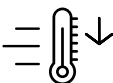
PANEL STEROWANIA I FUNKCJE AUTOMATYCZNE



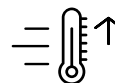
Elektroniczny panel sterowania
Prosty i intuicyjny z wyświetlaczem LED.



Self-cleaning
System automatycznego czyszczenia.



System szybkiego schładzania Cooldown, pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie.



Automatyczne nagrzewanie wstępne, bardzo szybkie nagrzewanie wstępne.

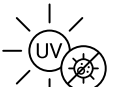
TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



OPATENTOWANY

MultiSteam

Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary. 5x szybciej generowana i gęstsza para w porównaniu ze zwykłymi systemami (bojlerowy lub natrysk bezpośredni).



OPATENTOWANY

UltraVioletSteam

Całkowicie czysta i wysterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja).



SteamOut

Usuwanie wilgoci z komory.



SmartWind

Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość.



3 tryby gotowania

- Konwekcja (od 30° do 260°C)
- Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C)
- Para wodna nasycona (od 30° do 130°C).



Manualna regeneracja

ŁĄCZNOŚĆ



Połączenie Wi-Fi

Podłącz piec do chmury, aby tworzyć, zapisywać lub modyfikować przepisy, zdalnie sterować piecem za pomocą smartfona lub tabletu oraz za pomocą prostych komend głosowych (opcja).

PARAMETRY TECHNICZNE



Niskoemisyjne drzwi z podwójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie.



Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną



Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania



Oświetlenie LED

Minimalne zużycie i maksymalny czas działania.



Niezwykłe odporna komora

ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon).



Automatyczne opróżnianie tacki ociekowej, nawet przy otwartych drzwiach.



Stopień ochrony IPX4



Prowadnice typu C

prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym.



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

QUICK 1T


mychef.[®]


PRZYGOTUJ POTRAWY W KILKA MINUT, A NAWET SEKUND, W ŁATWY I INTUICYJNY SPOSÓB

Mychef QUICK to nowy, rewolucyjny piec o wysokiej prędkości działania. Specjalnie zaprojektowany dla prostego i szybkiego gotowania w ciągu minut, a nawet sekund. Z wielokrotnie nagradzanym designem, dostępny w 3 kolorach Mychef QUICK, pozwala na uzyskanie wysokiej jakości potraw za każdym razem.

Mychef QUICK 1T posiada ekran dotykowy z inteligentnym panelem sterowania przypominającym smartfon, który umożliwia szybki i intuicyjny dostęp do przepisów oraz ustawień urządzenia. Mychef QUICK 1T natychmiast osiąga spektakularne rezultaty.



red dot winner 2022


 Bronze Delta
ADI Awards 2022

 DESIGN
AWARD
2022


Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
QUICK 1T BLACK	397x598x410	310x310x138	100 - 275	3,6	230	60	20 220,-
QUICK 1T RED	397x598x410	310x310x138	100 - 275	3,6	230	60	20 640,-
QUICK 1T BEIGE	397x598x410	310x310x138	100 - 275	3,6	230	60	20 640,-

 Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

PANEL STEROWANIA



Ekran dotykowy TFT

6,8-calowy ekran dotykowy z możliwością konfigurowania menu.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA



Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:

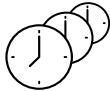
- System nadmuchu powietrza 3D
- Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C)

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



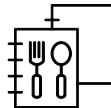
Szybki dostęp do przepisów

Możliwość przechowywania do 1024 przepisów.



MultiCook

System jednoczesnego gotowania kilku składników dania.



Grupowanie przepisów

Możliwość grupowania przepisów dla lepszego zarządzania według śniadania, lunchu lub kolacji.



Programator zadań

Codziennie i tygodniowe programowanie włączenia/wyłączenia pieca z kontrolą czasu i temperatury.



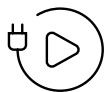
CoolDown

Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).



Wskaźniki temperatury

- Wstępne podgrzewanie
- Gotowość do użycia.
- Chłodzenie.



System Plug&Play

Nie wymaga instalacji.



Mychef Cloud

Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą telefonu lub tabletu. Zobacz status gotowania, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub przeglądaj statystyki.



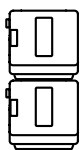
Wi-Fi

Połącz swój piec z Mychef Cloud.



Techniczne badania diagnostyczne

PARAMETRY TECHNICZNE



Kompaktowa konstrukcja, umożliwiającą piętrowanie pieców



Połączenie USB

Aby wgrać do pieca wszystkie swoje przepisy.



Cicha praca



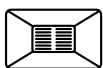
Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania



Łatwo wyjmowany filtr katalityczny

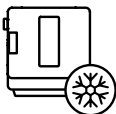


Łatwe do czyszczenia, w pełni wyjmowane wnętrze.

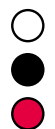


Wysoko odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10

całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.



Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna



Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach: beżowym, czarnym lub czerwonym.



QUICK 1



PRZYGOTUJ POTRAWY W KILKA MINUT, A NAWET SEKUND

Mychef QUICK to nowy piec szybkiego gotowania. Został specjalnie zaprojektowany do przygotowywania prostych i szybkich potraw w ciągu minut, a nawet sekund, dzięki nowej technologii nawiewu powietrza cyklonicznego, która pozwala uzyskać danie gotowe do podania końcowemu użytkownikowi w ciągu kilku minut. W każdym gotowaniu osiąga zawsze takie same, wysokiej jakości rezultaty.

Mychef QUICK 1 wyposażony jest w elektroniczny panel sterowania, dzięki któremu jest bardzo łatwy i szybki w obsłudze.



Zajrzyj po więcej do katalogu Mychef!

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
QUICK 1 BLACK	397x598x410	310x310x138	100 - 275	3,6	230	60	15 380,-
QUICK 1 RED	397x598x410	310x310x138	100 - 275	3,6	230	60	15 810,-
QUICK 1 BEIGE	397x598x410	310x310x138	100 - 275	3,6	230	60	15 810,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>

PANEL STEROWANIA

**Wyświetlacz LED**

łatwy i intuicyjny w obsłudze.

TECHNOLOGIA DLA DOSKONAŁEGO GOTOWANIA

**Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:**

- System nadmuchu powietrza 3D
- Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C).

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ

**Szybki dostęp do przepisów**

Możliwość przechowywania do 40 przepisów.

**CoolDown**

Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).

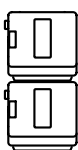
**System Plug&Play**

Nie wymaga instalacji.

**Wskaźniki temperatury**

- Wstępne podgrzewanie.
- Gotowość do użycia.
- Chłodzenie.

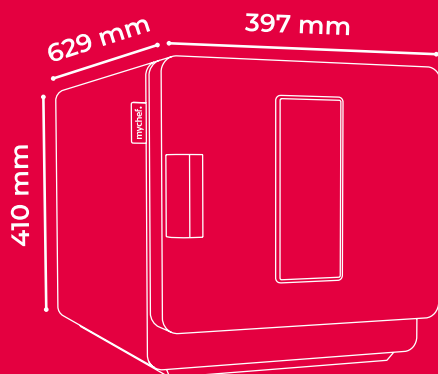
PARAMETRY TECHNICZNE

**Kompaktowa konstrukcja, umożliwiającą piętrowanie pieców****Cicha praca****Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania****Łatwo wyjmowany filtr katalityczny****Łatwe do czyszczenia, w pełni wyjmowane wnętrze.****Wysoko odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10**
całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.**Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna****Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach:**
beżowym, czarnym lub czerwonym.



Plug&Play

Mychef QUICK nie wymaga instalacji, ponieważ działa z podłączeniem jednofazowym. Dzięki temu można go szybko i łatwo skonfigurować w dowolnym miejscu w firmie.



Kompaktowość i możliwość sztaplowania

Wymiary komory: 310 x 310 x 138 mm

Waga: 45 Kg

Moc: 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

Napięcie: 230V/L+N/50-60

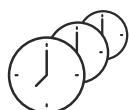
Mychef QUICK jest solidny i kompaktowy, dzięki czemu można go umieścić w dowolnym miejscu w firmie. Ponadto, jego rewolucyjny i odważny design sprawia, że jest szczególnie atrakcyjny dla klientów, umieść go w widocznym miejscu i zaskocz ich jego szybkością!



Ulubione przepisy

Szybki dostęp

Szybki i łatwy dostęp do przepisów, aby przygotować dania w kilka minut i podać je w mgnieniu oka. Możliwość zapisania do **1024 przepisów** i zsynchronizowania ich ze wszystkimi urządzeniami dzięki chmurze Mychef.



Multicook

Gotowanie jednoczesne

Gotuj potrawy jednocześnie, aby skrócić czas oczekiwania i w pełni wykorzystać możliwości pieca QUICK.

Jak to działa? Każdy produkt jest umieszczany na osobnej tacy, a piec powiadamia wizualnie i dźwiękowo, gdy każdy z nich wymaga wyjęcia. Łatwe, prawda?



Chleb

30 s



Burger

2 min i 30 s

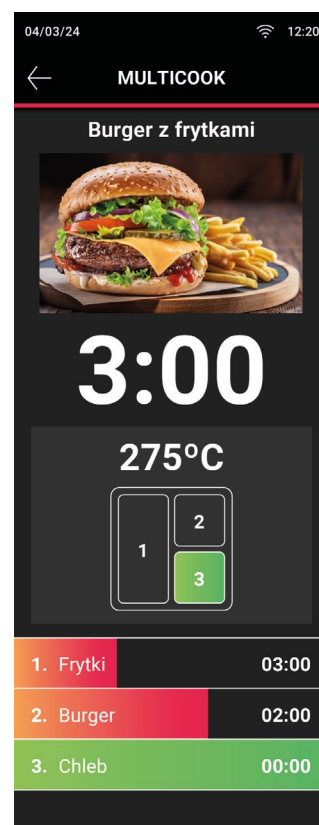


Frytki

3 min i 30 s



Razem: 3 min i 30 s

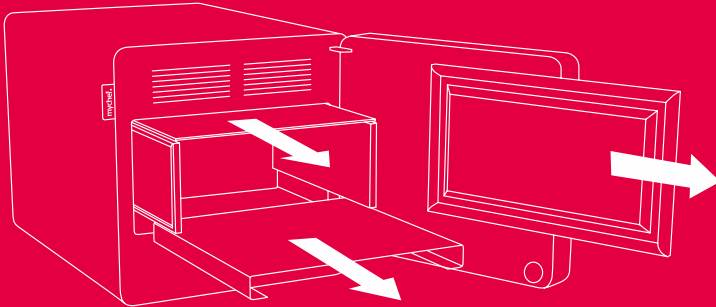




Nie jest wymagany okap

Posiada filtr katalityczny, który zapewnia środowisko wolne od dymu i zapachów. To akcesorium pozwala uniknąć konieczności instalowania zewnętrznego okapu.

W pełni wyciągana komora



Wygodnie wyczyścić każdy element, zapewniając prawidłową konserwację sprzętu. Części komory można nawet myć w zmywarce!

Doskonałość i powtarzalność wyników ULTRASZYBKIE GOTOWANIE



Kanapka z boczkiem i jajkiem



2 min



Hot dog



2 min



Kanapka z szynką



1 min i 30 s



Antrykot 250gr



2 min



Omlet francuski



1 min i 30 s



Hamburger z frytkami



3 min i 30 s



Croissant z nadzieniem



30 s



Mrożona pizza



3 min i 30 s



Kanapka z kurczakiem



2 min



Grillowane krewetki



2 min i 30 s



Nachos z serem



45 s



Małże



1 min i 30 s

...i wiele innych!

3 POWODY, DLA KTÓRYCH WARTO WYBRAĆ PIEC QUICK



1

Przydatna technologia ułatwiająca życie

Dzięki innowacyjnej technologii uderzeniowej, cyklonowa dystrybucja powietrza gwarantuje doskonałe i jednolite rezultaty.

2

Rentowność i łączność dla Twojej firmy

Dzięki najnowocześniejszej łączności będziesz mieć kontrolę nad wszystkimi piecami z dowolnego miejsca. Wszystkie te informacje pozwalają zwiększyć wydajność firmy dzięki najlepszemu na rynku stosunkowi jakości do ceny.

3

Kompaktowa, wytrzymała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja

Maksymalnie wykorzystuje przestrzeń, podwajając lub czterokrotnie zwiększając produkcję. Ponadto komora gotowania jest całkowicie wyjmowana, dzięki czemu można ją umieścić w zmywarce w celu dokładnego wyczyszczenia.

mychef.[®] EXPERIENCE

Umów się na bezpłatne testy pieców Quick, iCook i pakowarki Mychef!

1

Zapytaj o pokaz

Skontaktuj się z naszym biurem w celu ustalenia miejsca, daty i godziny pokazu

2

Przetestuj urządzenia

Będziesz mógł przetestować urządzenia pod okiem naszego Doradcy kulinarnego i pokażemy możliwości jakie dają urządzenia MYCHEF. Dostosowujemy się do Ciebie!

3

Ty decydujesz!

Po doświadczeniu doskonałych rezultatów, jakie zapewnia Mychef QUICK, nadszedł czas, aby dokonać najmądrzejszego wyboru.

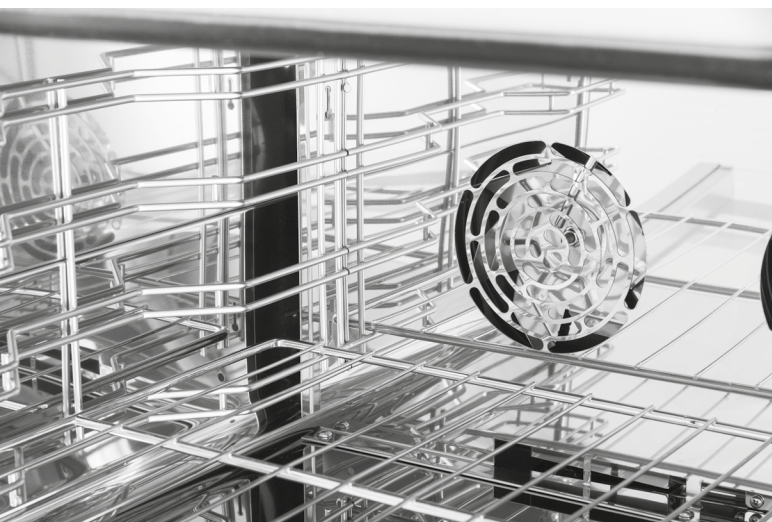


RQCO 041 AIR-H

- Piec konwekcyjny z naparowaniem RQCO 041 Air-H to idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak restauracje, lokale gastronomiczne, sklepy. Doskonale sprawdzi się jako piec pomocniczy w Twoim lokalu
- Piec posiada prosty w obudowie manualny panel sterujący
- Za pomocą pokręteł można w łatwy sposób ustawić temperaturę, czas gotowania, a za pomocą przycisku naparowania, wstrzyknąć parę do komory gotowania
- Wysoka moc grzewcza oraz konwekcja zapewniają doskonałe i równomierne wypiekanie w piecu
- Wzorowa wytrzymałość to zasługa doskonałej jakości materiałów. Zarówno obudowa jak i komora pieca wykonane są ze stali nierdzewnej, odpornej na wysoką temperaturę i zarazem łatwą w utrzymaniu
- Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę na żądanym poziomie (maks. 270°C), a wbudowany timer ustawia czas pracy (od 0 do 120 min)
- W piecu można stosować zarówno pojemniki GN 1/1 jak i blachy 600x400
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą otwierane od góry pozwalają na ergonomiczną pracę i swobodny załadunek pieca
- Jedna prędkość wentylatora
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Ergonomiczny uchwyt
- System otwierania: od góry
- Antypoślizgowe nóżki



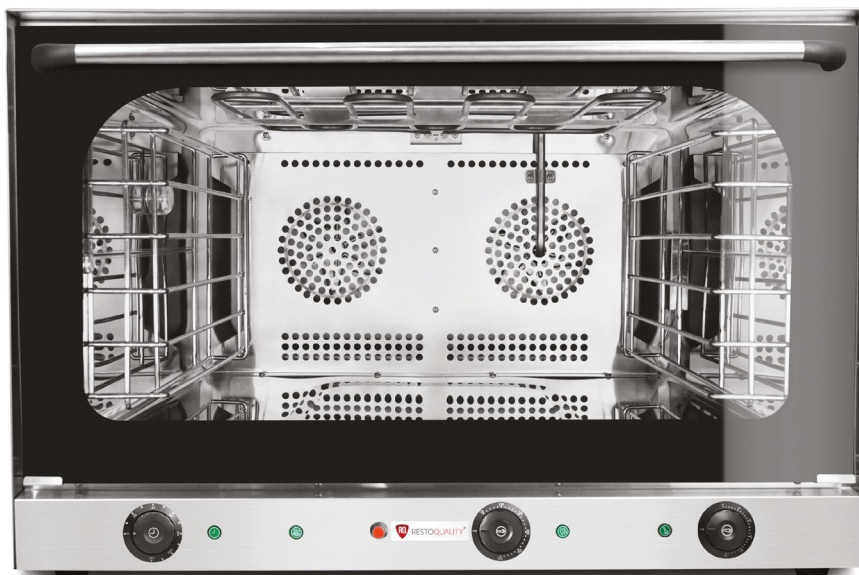
Model		Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQCO 041 AIR-H	⚡	720x680x600	50-270	4 x GN 1/1, 4x 600x400	4,9	400	50	6 920,-



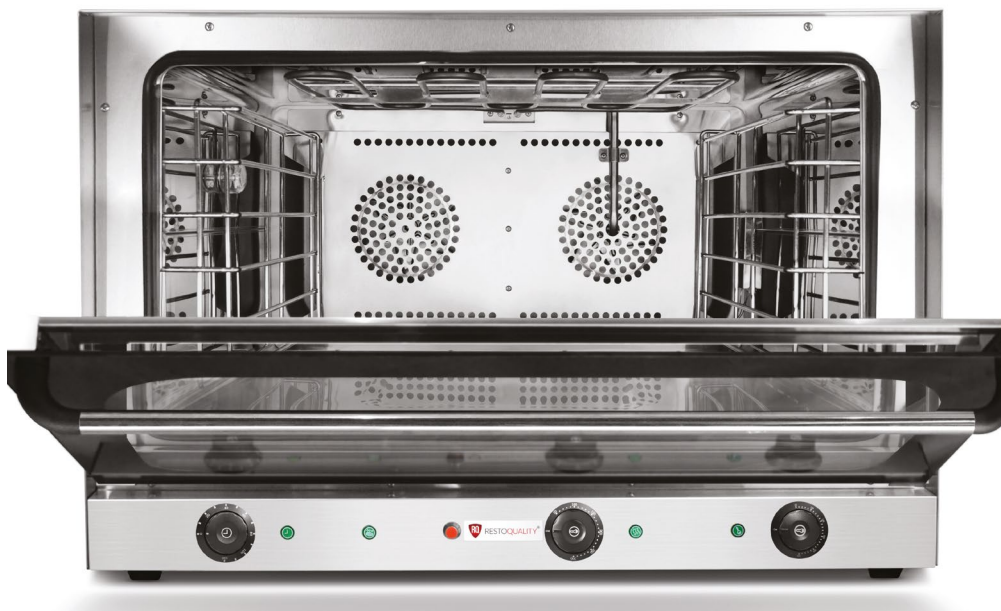
RQCOA464



- Piec konwekcyjny z naparowaniem RQCO464 to niezastąpione urządzenie dla profesjonalnych kuchni i lokali gastronomicznych, które potrzebują niezawodnego sprzętu do pieczenia i odgrzewania potraw
- Dzięki kompaktowym rozmiarom idealnie sprawdza się w lokalach, w których brakuje miejsca lub idealnie sprawdzi się jako piec pomocniczy
- Piec dostosowany jest do blach 600x400 (w komplecie 4 aluminiowe blachy 600x400 mm)
- Dzięki konwekcji i naparowaniu idealnie nada się do odpieku pieczywa
- Naparowanie generowane natryskowo: woda jest rozpylana na rozgrzane grzałki przy wentylatorze i rozprowadzana po całej komorze pieca
- Wyposażony w prosty, manualny panel sterowania wykonany ze stali nierdzewnej i wysokiej jakości pokręteł z tworzywa
- Naparowanie sterowane za pomocą przycisku
- Możliwość regulacji temperatury od 50°C do 300°C
- Wyposażony jest w dwa termostaty i dwa pokręta do sterowania grzałkami górnymi oraz tylnymi, umieszczonymi przy wentylatorach
- Timer umożliwia ustawienie czasu pracy pieca od 0 do 120 min
- Dwa wentylatory ze stali nierdzewnej zapewniają równomierną temperaturę w komorze pieczenia
- Obudowa i komora wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i ułatwia utrzymanie pieca w czystości
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą otwierane od góry pozwalają na ergonomiczną pracę i swobodny załadunek pieca
- Halogenowe oświetlenie komory
- Prowadnice na blachy rozmieszczone co 50 mm
- Ergonomiczny uchwyt
- Antypoślizgowe nóżki



Model		Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQCOA464		833x745x565	50-300	4x 600x400	5,1	400	73	5 820,-



RQCOA443

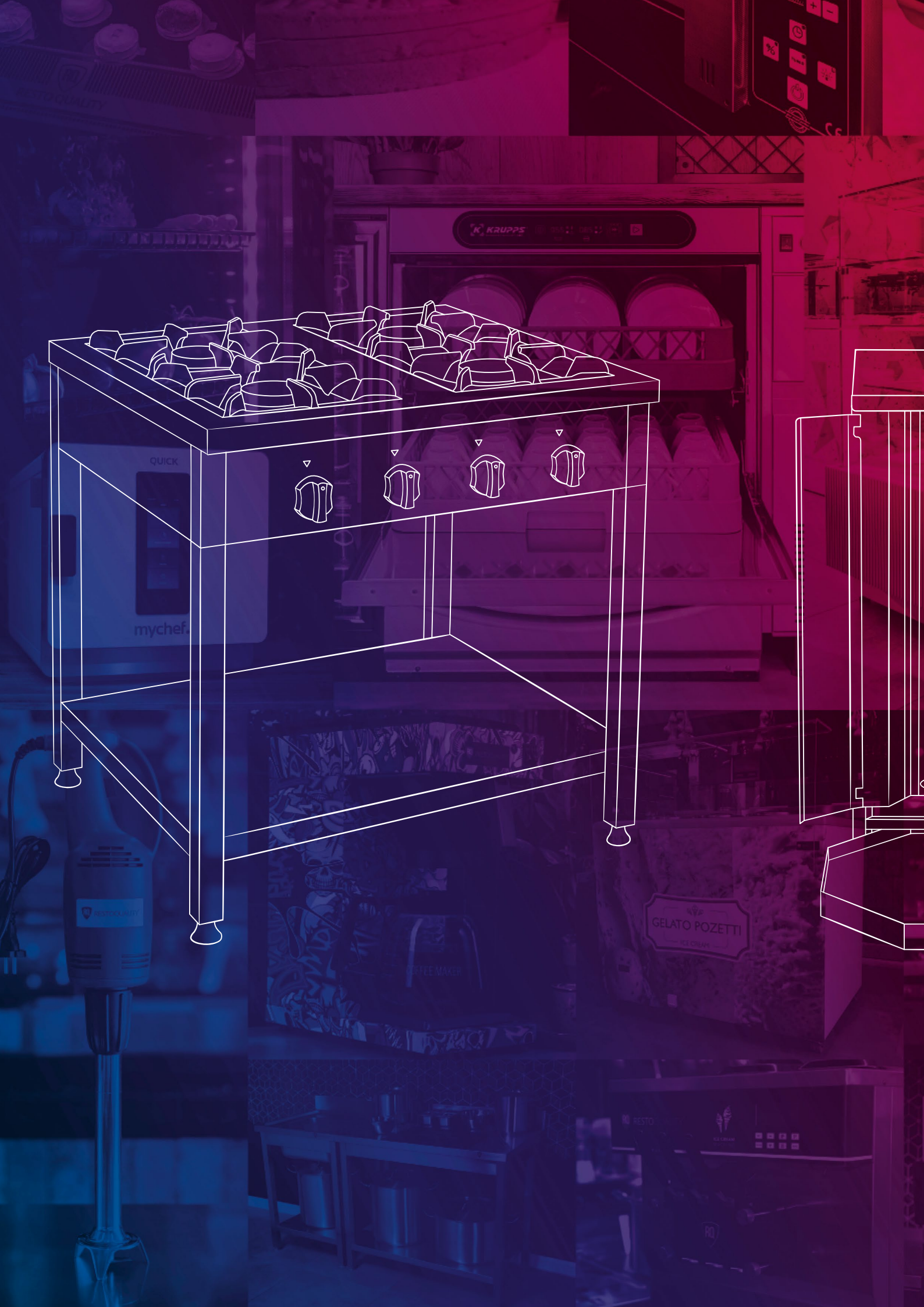


- Piec konwekcyjny RQCO443 to niezastąpione urządzenie dla profesjonalnych kuchni i lokali gastronomicznych, które potrzebują niezawodnego sprzętu do pieczenia i odgrzewania potraw
- Dzięki kompaktowym rozmiarom idealnie sprawdza się w lokalach, w których brakuje miejsca lub idealnie sprawdzi się jako piec pomocniczy
- Wyposażony w prosty, manualny panel sterowania wykonany ze stali nierdzewnej i wysokiej jakości pokręteł z tworzywa
- Możliwością regulacji temperatury od 50°C do 300°C
- Timer umożliwia ustawienie czasu pracy pieca od 0 do 120 min
- Dwa wentylatory ze stali nierdzewnej zapewniają równomierną temperaturę w komorze pieczenia
- Obudowa i komora wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i ułatwia utrzymanie pieca w czystości
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą otwierane od góry pozwalają na ergonomiczną pracę i swobodny załadunek pieca
- Ergonomiczny uchwyt
- W komplecie 4 blachy aluminiowe o wymiarach 435x315 mm oraz chwytak na blachy
- Prowadnice pozwalają na umieszczanie blach na różnych odległościach: 5, 7 lub 10 cm
- Antypoślizgowe nóżki



Model		Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQCOA443		595x590x565	50-300	4x435x315	2,3	230	41	2 460,-







OBRÓBKA TERMICZNA

KUCHNIE GAZOWE	104
KUCHNIE INDUKCYJNE	105
TABORETY GAZOWE	107
FRYTOWNICE	108
GRILLE KONTAKTOWE	110
PŁYTY GRILLOWE GAZOWE	112
PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE	113
OPIEKACZE ROLKOWE	113
AUTOMATYCZNE OPIEKACZE DO KEBABA	114
OPIEKACZE DO KEBABA	115
AKCESORIA DO KEBABA	118
ROŻNA ELEKTRYCZNE	118
ROŻNA GAZOWE	119
KOTŁY WARZELNE	119
PIECYKI DO ZAPIEKANEK	122
PIECE NA WĘGIEL DRZEWNY	122
WARNIKI DO MAKARONU	123
KOCIOŁKI DO ZUPY	123
MASZYNY DO WATY CUKROWEJ	124
MASZYNY DO POPCORNU	124
WARNIKI DO WODY	125
NALEŚNIKARKI AUTOMATYCZNE	126
CYRKULATORY	128
TEMPERÓWKI DO CZEKOLADY, DYSPENSERY	129
PODGRZEWACZE DO CZEKOLADY	131

- Profesjonalna kuchnia gazowa z piekarnikiem znajduje zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej
- Palniki o dużej mocy, idealnie sprawdzą się przy intensywnym użytkowaniu
- Pojemny piekarnik elektryczny na blachy 2x 600x400
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Urządzenie proste w obsłudze
- Moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł
- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Wyposażona w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Wszystkie przyłącza znajdują się z tyłu urządzenia
- Szafka neutralna z drzwiami w modelu RQ40361-6EO



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników	Moc palników [kW]	Piekarnik	Moc piekarnika [kW]	Moc całkowita [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ40360-4EO	800x700x850	4	7+7+7+7	elektryczny	5	32,4	GAZ/400V	9 320,-
RQ40361-6EO	1200x700x850	6	7+7+7+7+7+7	elektryczny	5	37,4	GAZ/400V	10 840,-



- Profesjonalna kuchnia gazowa, znajduje zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej
- Palniki o dużej mocy, idealnie sprawdzą się przy intensywnym użytkowaniu, sprawdzi się w lokalach gdzie wydawana jest duża ilość dań
- Kuchnia wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Urządzenie proste w obsłudze
- Moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł z redukcją do 1/3 mocy (płomień oszczędnościowy)

- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne oraz wyjmowane misy podpalnikowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Wyposażona w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Kuchnia do samodzielnego montażu podstawy konstrukcji
- Oferujemy usługę montażu przed wysyłką - **100 zł netto**



Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica palników [mm]	Moc [kW]	Ilość palników	Moc palników [kW]	Zasilanie	Cena
RQ403554	800x700x850	105	28	4	7+7+7+7	GAZ	4 700,-
RQ403559	900x900x850	105	28	4	7+7+7+7	GAZ	5 540,-
RQ403575	1200x700x850	105	42	6	7+7+7+7+7+7	GAZ	6 630,-

KUCHENKA INDUKCYJNA

- Wysokiej jakości płyta indukcyjna do użytku profesjonalnego
- Kompatybilna z patelniami i garnkami o maksymalnej średnicy 26 cm, posiadających dno magnetyczne (ferromagnetyczne)
- Regulacja temperatury w zakresie 70-280 °C
- Regulacja timera w zakresie od 0 do 240 minut
- Kuchenka posiada intuicyjny panel sterowania oraz wysokiej jakości płytę szklaną
- **8 stopniowa regulacja poziomu mocy**, pozwala dobrać odpowiednią moc do danej potrawy
- **Bezpieczeństwo** korzystania z płyty indukcyjnej zapewnia opcja ochrony przed przegrzaniem. Płyta wyłączy się, gdy temperatura naczynia znajdującego się na nim będzie zbyt wysoka
- Urządzenie posiada **dwa wentylatory chłodzące**, pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę płyty podczas pracy
- **Łatwość w utrzymaniu** związana jest z zastosowaniem obudowy ze stali nierdzewnej, której czyszczenie jest proste i bezproblemowe



Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica pola grzewczego [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQIC-35A	355x440x120	235	70 - 280	3,5	230	910,-

- Profesjonalna kuchnia indukcyjna idealnie sprawdzi się w restauracjach, barach, zarówno małych jak i dużych lokalach gastronomicznych
- Kuchnia indukcyjna pozwala na znaczącą oszczędność energii i krótszy czas nagrzewania się płyt grzewczych
- Dostępne są modele z 2-, 4- i 6-ma polami grzewczymi oraz o głębokości 730 i 900 mm
- Wyposażona w cztery ceramiczne szklane strefy grzewcze, z niezależną kontrolą i regulacją mocy
- Obsługa za pomocą intuicyjnego cyfrowego wyświetlacza i dotykowych przycisków
- Wydajne palniki o dużej mocy
- Wbudowany timer
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Osłona kominków wykonana z odpornych na wysokie temperatury materiałów
- W standardzie otwarta podstawa na 4 nóżkach z regulowaną wysokością
- Solidna konstrukcja wykonana z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.PLS.7IND010	400x730x850	2	6	230	42	7 980,-
RQ.PLS.7IND020	800x730x850	4	12	400	64	12 720,-
RQ.PLS.7IND030	1200x730x850	6	18	400	95	19 180,-
RQ.PLS.9IND010	400x900x850	2	7	230	49	8 600,-
RQ.PLS.9IND020	800x900x850	4	14	400	78	14 750,-
RQ.PLS.9IND030	1200x900x850	6	21	400	120	21 580,-



RQ40558 PRO

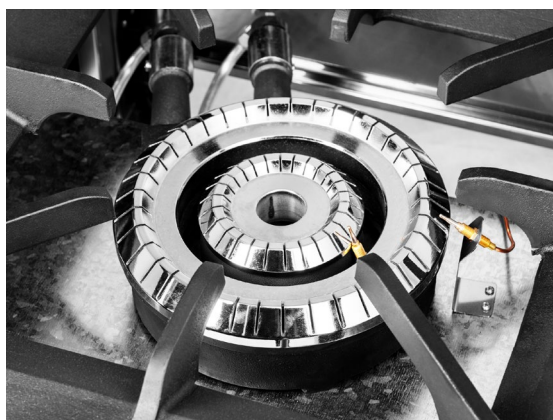
- Taboret gazowy to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni gastronomicznych, hoteli, firm cateringowych oraz punktów zbiorowego żywienia
- Wzmocniony palnik dwukoronowy zapewniający **jeszcze lepszą wydajność oraz zwiększoną efektywność grzewczą przy wykorzystaniu mocy 15 kW**
- Urządzenie zapewnia szybsze gotowanie w dużych garnkach, nawet 98 litrowych!
- Większa wydajność w porównaniu do innych taboretów na rynku o tej samej mocy
- Innowacyjne sterowanie dwoma palnikami za pomocą jednego pokrętki
- Płomień pilotowy palników



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie	Cena
RQ40558 PRO	500x500x350	15	GAZ	2 420,-

RQ40558

- Taboret gazowy od Resto Quality idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, hotelach, cateringach oraz punktach zbiorowego żywienia
- Mocny palnik dwukoronowy zapewnia dużą wydajność i szybsze gotowanie w dużych garach
- Konstrukcja urządzenia wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Ruszt o dużej powierzchni roboczej wykonany z żeliwa



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ40558	600x600x350	15	GAZ	2 120,-

- Zabezpieczenie przeciwwypływowe chroni przed niekontrolowanym wypływem gazu, zapewniając bezpieczne użytkowanie taboretu w każdych warunkach
- Solidna, wzmocniona konstrukcja urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Ruszt urządzenia został wykonany z żeliwa o dużej powierzchni roboczej
- Stabilne, regulowane nóżki umożliwiają zniwelowanie nierówności, zapewniając bezpieczne i stabilne użytkowanie taboretu
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)



CZAS ZAGOTOWANIA 32-LITROWEGO GARNKA WODY

RQ40558 PRO 15 kW	RQ40558 15 kW	Taboret innej marki 9 kW
37 minut	41 minut	68 minut

- Wyposażony w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe



- Elektryczna frytownica to profesjonalne urządzenie, które świetnie nadaje się do szybkiego i prostego przyrządzania frytek
- Profesjonalny design i duża pojemność sprawiają, że frytownica gastronomiczna świetnie nadaje się do restauracji, lokali typu fast food, barów z przekąskami, food trucków, sklepów, supermarketów oraz innych tego rodzaju miejsc
- Wysoka moc sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie
- Zakres regulacji temperatury 60–200°C pozwala usmażyć zarówno świeże, jak i głęboko mrożone produkty
- Wybraną wartość łatwo ustawisz, używając wygodnego pokrętki
- Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię
- Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury
- Dostępne modele z komorami pojedynczymi lub podwójnymi o pojemności 4l, 6l lub 8l
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Istotną zaletą frytownic Resto Quality jest zastosowanie dodatkowej osłony grzałek, która gwarantuje „zimną strefę” oraz uniemożliwia bezpośredni kontakt grzałki z koszem frytownicy. Takie rozwiązanie również wpływa na to, że grzałka nie może być „dociśnięta” do dna komory pod obciążeniem pełnego kosza
- Funkcja „zimnej strefy” sprawia, że okruszki i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się
- Modele RQF8LV i RQF8LV2 wyposażone są w kranik spustowy oleju



RQF4L



RQF4L2



RQF6L



RQF6L2



RQF8L



RQF8L2

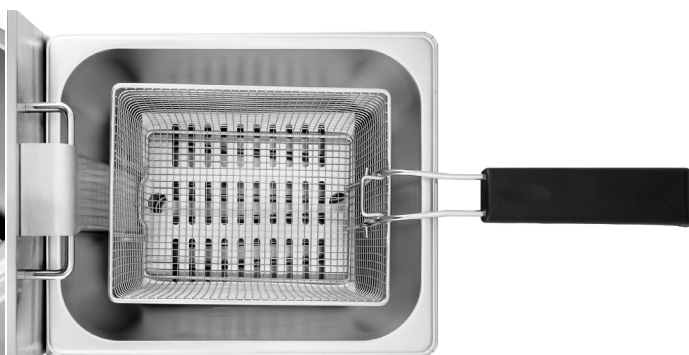
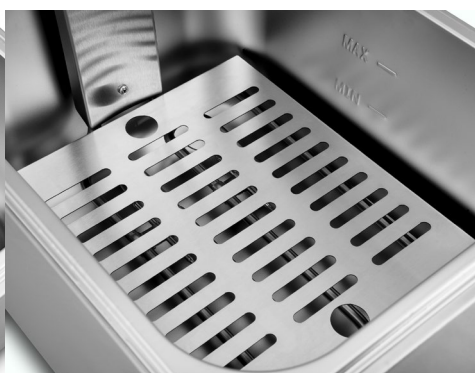
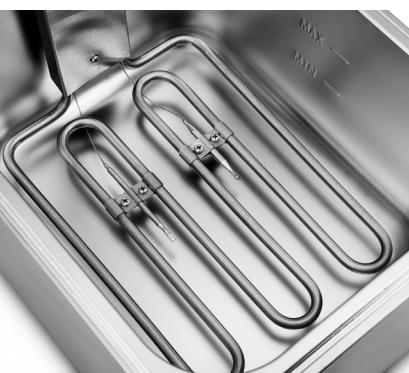


RQF8LV



RQF8LV2

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Kran spustowy	Pojemność całkowita [l]	Pojemność min. oleju [l]	Pojemność max. oleju [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQF4L	220x390x320	60 - 200	-	7,5	2,8	4	2,5	230	520,-
RQF4L2	450x390x320	60 - 200	-	2x 7,5	2x 2,8	2x 4	2x 2,5	230	920,-
RQF6L	265x420x290	60 - 200	-	9	4	6	3	230	560,-
RQF6L2	550x410x290	60 - 200	-	2x 9	2x 4	2x 6	2x 3	230	1 040,-
RQF8L	270x425x405	60 - 200	-	12	5	8	3	230	670,-
RQF8L2	550x425x405	60 - 200	-	2x12	2x 5	2x 8	2x 3	230	1 270,-
RQF8LV	270x485x405	60 - 200	tak	12	5	8	3	230	890,-
RQF8LV2	550x485x405	60 - 200	tak	2x12	2x 5	2x 8	2x 3	230	1 580,-



FRYTOWNICE AUTOMATYCZNE Z FILTREM OLEJU

- Profesjonalna frytownica przeznaczona do smażenia frytek, mięsa, ryb, warzyw czy innych potraw smażonych na głębokim tłuszczu
- Frytownica elektryczna o dużej mocy pozwala bardzo szybko zwiększyć temperaturę frytury
- **System filtracji oleju** oczyszcza gorący olej, dzięki czemu potrawy zyskują na smaku i wydłuża przydatność oleju do smażenia
- Posiada funkcję **automatyczne napełnianie oleju** ze zbiornika znajdującego się wewnątrz szafki na podstawie jezdnej
- Olej jest filtrowany, następnie dzięki wbudowanej wewnątrz urządzenia pompie wraca z powrotem do zbiornika
- Panel sterowania z **ekranem dotykowym** o przekątnej 4,3 cala
- Możliwość zaprogramowania do 10 programów - dokładnego ustawienia temperatury i czasu gotowania dla różnych produktów
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja
- Zintegrowany **moduł komunikatów głosowych** informujący o zakończeniu gotowania
- **Automatyczny system podnoszenia koszy** na podnośnikach, pozwalający na pełne zautomatyzowanie pracy frytownicy
- W przypadku przegrzania się oleju termostat bezpieczeństwa zatrzymuje pracę elementów grzewczych
- Tłoczony zbiornik o pojemności 25 litrów (w modelu RQ.PLS.ODFE.010) oraz 25+25 litrów (w modelu RQ.PLS.ODFE.020)
- Zawór spustowy i pojemnik na olej wewnątrz podstawy
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Frytownica wolnostojąca na podstawie z szafką
- W standardzie wymiowane kosze i pokrywy ze stali nierdzewnej



RQ.PLS.ODFE.010

SYSTEM FILTRACJI
OLEJU Z POMPĄAUTOMATYCZNE
NAPEŁNIANIE OLEJUEKRAN DOTYKOWY
3,4"

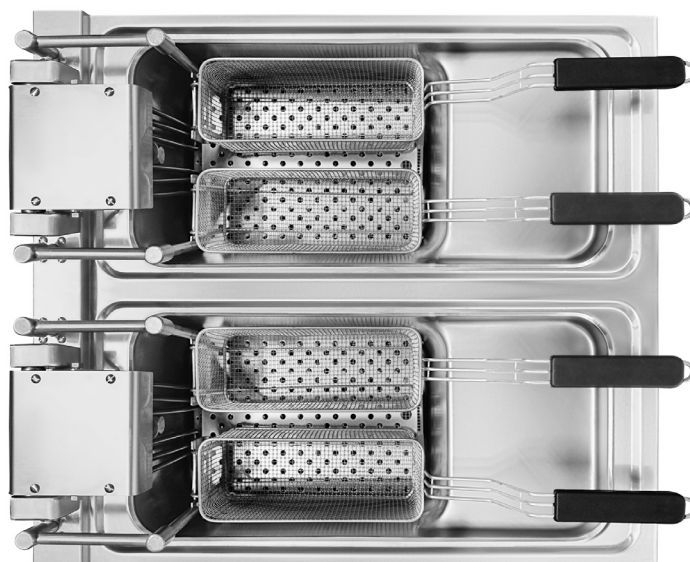
10 PROGRAMÓW

AUTOMATYCZNY
SYSTEM PODNOSZENIA
KOSZY

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.PLS.ODFE.010	400x900x850	25	400	30	79	25 370,-
RQ.PLS.ODFE.020	800x900x850	25+25	400	60	139	45 350,-



RQ.PLS.ODFE.020



Seria **RN**

- Wysokiej jakości kontakt grille RN idealnie znajdują zastosowanie w punktach fast food, restauracjach czy snack-barach
- System grzania dolnej i górnej płyty zapewnia równomierne smażenie z obu stron
- Solidne, żeliwne płyty grzewcze zapewniają doskonałą jakość grillowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana tacka ociekowa na tłuszcz i pozostałości po grillowaniu
- Termostat z regulacją do 300°C i lampka kontrolna umożliwiając precyzyjne ustawienie temperatury
- Uchwyt w górnej pokrywie pozwala na dokładniejszy docisk grillowanych produktów
- Urządzenie jest łatwe do utrzymania w czystości
- Powierzchnia robocza 380x280 mm w modelach RN101 oraz 520x280 mm w modelach RN102 i RN103
- Dostępne modele w różnej konfiguracji płyt grzewczych: ryflowane, gładko-ryflowane oraz gładkie
- Antypoślizgowe nóżki



RN101-A



RN101-B



RN101-C



RN102



RN103-A

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Rodzaj płyt [góra/dół]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RN101-A	410x410x205	380x280	 	2,25	230	29	1 900,-
RN101-B	410x410x205	380x280	 	2,25	230	29	1 900,-
RN101-C	410x410x205	380x280	 	2,25	230	29	1 900,-
RN102	545x410x205	520x280	 	2,5	230	36	2 200,-
RN103-A	545x410x205	520x280	 	3,2	230	37	2 290,-



Seria **RQK**

- Ryflowane płyty grillowe wykonane są z wytrzymałego żeliwa
- Podczas smażenia steków, burgerów, warzyw czy bułek pozostawiają na ich powierzchni pasiasty wzór
- Górna płyta posiada regulowaną wysokość, co pozwala dopasować ją do wielkości przygotowywanego produktu
- Płynna regulacja temperatury za pomocą pokrętki
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyjmowana rynienka na ociekający tłuszcz, którą można w łatwy sposób wyjąć, opróżnić i umyć
- Izolowany uchwyt zapewnia komfortowe użytkowanie. Chroni użytkownika przed oparzeniami i pozwala wygodnie podnieść górną płytę grillową
- Lampki kontrolne informują o gotowości grilla do pracy – zapalają się, gdy zostanie osiągnięty ustawiony poziom temperatury
- Gumowe nóżki stabilnie utrzymują urządzenie na blacie
- Model RQ813A posiada 2 płyty dociskowe
- Dostępne modele o różnych powierzchniach roboczych: 240x240 mm, 360x240 mm, 500x280 mm



RQK811A



RQK812A



RQK813A

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Regulacja temp. [°C]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQK811A	307x365x210	240x240	50 - 300		ryflowana	1,8	230	15	810,-
RQK812A	430x365x210	360x240	50 - 300		ryflowana	2,2	230	20	1 130,-
RQK813A	565x360x215	500x280	50 - 300		ryflowana	3,6	230	25	1 420,-

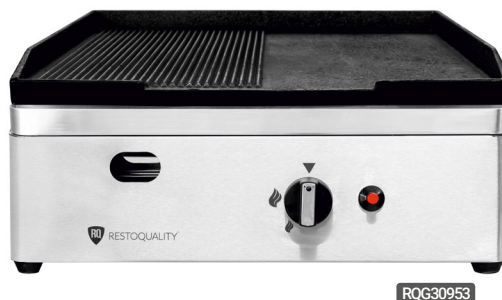


Seria **RQG**

- Profesjonalna płyta grillowa, która znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, kawiarniach, lokalach typu fast food, czy w firmach cateringowych
- Płyta umożliwia przygotowanie soczystych burgerów, grillowanych warzyw oraz wielu dań ze śniadaniowego menu
- Ryflowana powierzchnia w modelach RQG30953 i RQG30973 pozwala na uzyskanie charakterystycznego dla grillowanych potraw wzoru oraz ułatwia odprowadzenie tłuszczu do rynienki ociekowej
- Modele RQG30952 i RQG30972 posiadają gładką, stalową płytę do grillowania. Modele RQG30953 oraz RQG30973 mają gładko-ryflowaną płytę, wykonaną z solidnego żeliwa
- Wbudowany termostat utrzymujący temperaturę na stałym poziomie
- Temperatura regulowana za pomocą pokrętła
- Duża powierzchnia robocza idealna dla profesjonalnej gastronomii
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dzięki wyjmowanej rynience można szybko i wygodnie usunąć zbędny tłuszcz
- Urządzenie zasilane gazem ziemnym lub propan-butan (załączony zestaw dysz)
- Wyposażona w system zabezpieczający
- Urządzenie proste w utrzymaniu w czystości



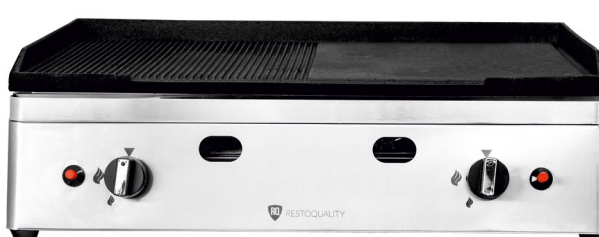
RQG30952



RQG30953

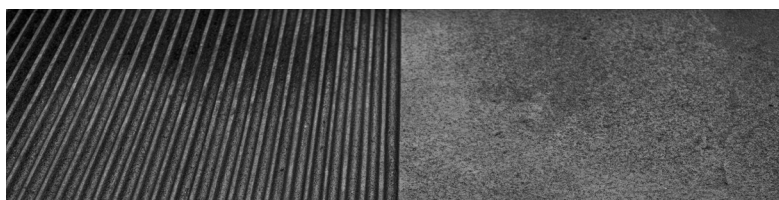


RQG30972



RQG30973

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary powierzchni roboczej [mm]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Moc [kW]	Zasilanie	Cena
RQG30952	505x505x225	485x390		stal nierdzewna	3,2	GAZ	1 730,-
RQG30953	505x505x225	485x390		żeliwno	6,4	GAZ	1 910,-
RQG30972	705x515x225	685x400		stal nierdzewna	6,4	GAZ	2 010,-
RQG30973	705x515x225	685x400		żeliwno	6,4	GAZ	2 250,-



Seria **RQEG**

- Profesjonalna elektryczna gładka płyta grillowa (RQEG818 i RQEG820) lub 2/3 gładka i 1/3 ryflowana (RQEG818-2 i RQEG820-2)
- Nieprzywierająca stalowa **płyta o grubości 8 mm** i powierzchni roboczej 548x350 mm w modelach RQEG818 i RQEG818-2
- Nieprzywierająca stalowa **płyta o grubości 10 mm** i powierzchni roboczej 728x400 mm w modelach RQEG820 i RQEG820-2
- Stopniowa regulacja temperatury za pomocą precyzyjnego termostatu w zakresie do 50 do 300°C
- Kompaktowe wymiary, wersja nastawna płyty grillowej z wysokim ranem ochronnym
- Bardzo dobry i równomierny rozkład temperatury i szybkie nagrzewanie
- Wyposażony w bezpiecznik chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Rynienka ociekowa i wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP



RQEG818



RQEG818-2



RQEG820



RQEG820-2

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary powierzchni roboczej [mm]	Regulacja temperatury [°C]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Grubość płyty [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQEG818	550x430x250	548x350	50 - 300		stal nierdzewna	8	3	230	18,5	810,-
RQEG818-2	550x430x250	548x350	50 - 300		stal nierdzewna	8	3	230	18,5	840,-
RQEG820	730x440x250	728x400	50 - 300		stal nierdzewna	10	4,4	230	32,3	1 340,-
RQEG820-2	730x440x250	728x400	50 - 300		stal nierdzewna	10	4,4	230	32,3	1 390,-

OPIEKACZ ROLKOWY DO HOT DOGÓW

- Opiekacz rolkowy do parówek idealnie sprawdzi się w: food-truckach, stacjach benzynowych, małych punktach gastronomicznych czy sklepach
- 7 rolek o długości 38,2 cm, pokryte powłoką nieprzywierającą, zapewniające równomierne podgrzewanie parówek
- Możliwość regulacji temperatury do 200°C za pomocą pokręteł i termostatu
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, gwarantująca trwałość i higienę
- Dwie strefy grzewcze
- Powłoka teflonowa rolek zapobiega przywieraniu parówek oraz ułatwia czyszczenie
- Tacka ociekowa jest wyjmowana i łatwa w czyszczeniu, zapewniająca zbieranie nadmiaru tłuszczu i płynów



Model	Wymiary zew. [mm]	Długość rolek [mm]	Ilość rolek	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQHD-7	520x305x205	328	7	1,4	230	10	900,-

Seria **RODO**

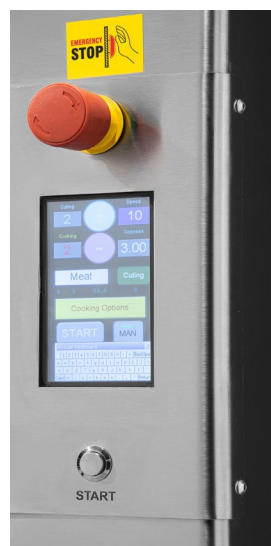
- Automatyczny opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Urządzenie wyposażone w automatyczny mechanizm z nożem do krojenia
- Elektroniczny panel sterowania z możliwością zdalnego sterowania przez wi-fi
- Możliwość ustawienia cięcia cylindrycznego lub stożkowego
- Regulacja prędkości krojenia oraz precyzyjnej grubości cięcia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Niezależne regulowane palniki
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Dolny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Sztycy obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę
- Możliwość zamówienia opiekacza z ramieniem po prawej stronie



Model		Wymiary zew. [mm]	Ilość palników	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RODO4G		750x800x1220	4	80	13	230 V / gaz	68	63 740,-
RODO5G		750x800x1400	5	100	16.25	230 V / gaz	73	65 170,-
RODO4E		825x800x1220	4	80	7.2	400	68	66 030,-
RODO5E		825x800x1400	5	100	9	400	73	67 310,-



ZOBACZ FILM



Seria **KLG** - gazowe

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Niezależne regulowane palniki
- **Precyzyjna płynna regulacja mocy palników**
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Pokrywa palników wykonana ze stali AISI-310 S Cr-Ni
- Nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę
- **Komplet osłon bocznych w zestawie**
- **Podwójne modele mają mniejsze straty ciepłe oraz zajmują mniej miejsca, dzięki czemu idealnie nadadzą się do lokali, gdzie jest większe zapotrzebowanie na opiekacze do kebaba**



KLG220



KLG221



KLG222

Model		Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KLG220	🔥	550x700x960	3	20 - 40	9,75	230 V / gaz	25	4 420,-
KLG221	🔥	550x700x1120	4	40 - 60	13	230 V / gaz	30	4 810,-
KLG222	🔥	550x700x1285	5	60 - 80	16,25	230 V / gaz	35	5 150,-



KLG153-T



KLG224-T



KLG225-T

Model		Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KLG153-T	🔥	890x715x1065	3 + 3	40 - 80	19,5	230 V / gaz	75	10 080,-
KLG224-T	🔥	1000x715x1065	4 + 4	80 - 120	26	230 V / gaz	80	11 300,-
KLG225-T	🔥	1000x715x1230	5 + 5	120 - 160	32,5	230 V / gaz	85	12 500,-

górny silnik z możliwości
zmiany kierunku obrotu

regulowana odległość sztycy
od paneli grzewczych

komplet osłon bocznych w
zestawie, które zatrzymują
ciepło i zmniejszają zużycie
energii

niezależnie regulowane palniki

dostępne modele 3-, 4-,
5-palnikowe oraz podwójne

szeroka powierzchnia grzewcza



Seria **KLG** - elektryczne

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Strefy grzewcze zatopione w szkło ROBAX
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę
- **Komplet osłon bocznych w zestawie**



KLG230



KLG231



KLG232

Model		Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KLG230	⚡	550x700x960	3	20 - 40	5,5	400	25	6 010,-
KLG231	⚡	550x700x1120	4	40 - 60	7,2	400	30	6 570,-
KLG232	⚡	550x700x1285	5	60 - 80	9	400	35	7 560,-

Seria RQ324

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika
- Opcjonalnie dostępny komplet osłon bocznych - 290 zł netto



Model		Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie	Waga [kg]	Cena
RQ32463	🔥	550x670x990	3	20 - 40	9,75	230 V / gaz	23	3 370,-
RQ32464	🔥	550x670x1140	4	40 - 60	13	230 V / gaz	27	3 790,-
RQ32465	🔥	550x670x1310	5	60 - 80	16,25	230 V / gaz	28	3 710,-

Seria RQ430

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Regulacja mocy palników
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika



Model		Wymiary zew. [mm]	Ilość stref grzewczych [szt]	Pojemność max [kg]	Zasilanie	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ43033	🔥	465x550x1040	3	40	230 V / gaz	9,75	14	2 820,-
RQ43034	🔥	450x600x1100	4	60	230 V / gaz	13	15	3 010,-

NOŻE ELEKTRYCZNE DO KEBABA

TANDIR®

- Nóż elektryczny przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba
- Wykonany z wysokiej jakości materiałów, stali nierdzewnej i nowoczesnych tworzyw sztucznych
- Lekka konstrukcja z ergonomicznym uchwytem ułatwia obsługę noża
- Nóż dedykowany jest punktom gastronomicznym o dziennym przerobie do 80 kg, jednak o prawdziwych możliwościach jego wykorzystania decyduje wielkość i rodzaj używanego ostrza tnącego
- Nóż tarczowy gładki służy do cięcia mięsa mielonego, a ząbkowany do tzw. mięsa warstwowego
- Możliwość ustawienia głębokości nacięcia od 0 do 10 mm
- Wydajność dzienna do 80 kg
- Urządzenie nie jest wodoszczelne, dlatego nie można go myć pod strumieniem wody
- Zasilanie (transformator): 230V/50Hz



Model	Wymiary [mm]	Prędkość noża [obr./min.]	Średnica ostrza noża [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
TR100	250x135x180	3 000	100	0.09	230 V	4.3	3 560,-
TR120	250x135x180	3 000	120	0.09	230 V	4.3	3 610,-
TR140	250x135x180	3 000	140	0.09	230 V	4.3	3 690,-

SZUFELKA DO GYROSA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt z tworzywa sztucznego

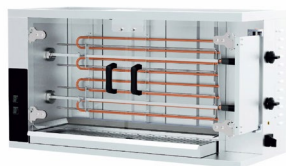


Model	Szerokość [mm]	Cena
KLG 26	260	250,-

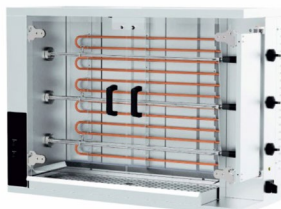
ROŻNA ELEKTRYCZNE

Seria CRE

- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Przestronna komora grzewcza z otwieraną szybą frontową wykonaną ze szkła hartowanego
- Dobra izolacja cieplna
- Niezależne sterowanie każdej z grzałek
- Drzwiczki z nienagrzewającymi się uchwytami
- Wysokiej jakości elementy grzewcze umieszczone za rożnami
- Wewnętrzne oświetlenie komory ułatwiające kontrolę poziomu pieczenia
- Wymowalna taca ociekowa na tłuszcz i resztki
- Prawe drzwi otwierane wraz z obudową ułatwiają wkładanie rusztów



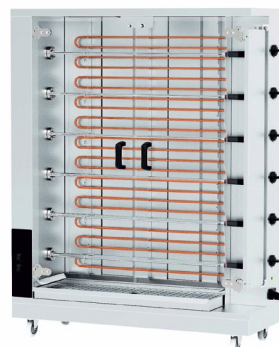
CRE2



CRE3



CRE4



CRE6

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość rożen	Ilość grzałek	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Wsad [szt.]	Waga [kg]	Cena
CRE2	1150x550x610	2	4	6	400	8-10	60	8 500,-
CRE3	1150x550x800	3	6	9	400	12-15	80	10 220,-
CRE4	1150x550x980	4	8	12	400	16-20	95	11 800,-
CRE5	1150x550x1330	5	10	15	400	20-25	135	14 670,-
CRE6	1150x550x1520	6	12	18	400	24-30	155	16 430,-

Seria **CRG**

- Profesjonalny gazowy rożen do opiekania drobiu, dziczyzny i golonki
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Przestronna komora grzewcza z otwieraną szybą frontową wykonaną ze szkła hartowanego
- Dobra izolacja cieplna
- Niezależne sterowanie każdego z palników
- Drzwiczki z nienagrzewającymi się uchwytami
- Wysokiej jakości elementy grzewcze umieszczone za rożnami
- Prosty w obsłudze

- Wewnętrzne oświetlenie komory ułatwiające kontrolę poziomu pieczenia
- Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki
- Prawe drzwi otwierane wraz z obudową ułatwiają wkładanie rusztów



CRG4



CRG6



CRG8

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość rożen	Ilość palników	Moc [kW]	Zasilanie	Wsad [szt.]	Waga [kg]	Cena
CRG2	1150x550x610	2	2	9.4	GAZ	8-10	70	8 730,-
CRG3	1150x550x800	3	3	14.1	GAZ	12-15	85	10 230,-
CRG4	1150x550x980	4	4	18.8	GAZ	16-20	110	11 870,-
CRG5	1150x550x1330	5	5	23.5	GAZ	20-25	150	14 680,-
CRG6	1150x550x1520	6	6	28.2	GAZ	24-30	170	16 230,-
CRG7	1150x472x1720	7	7	32.9	GAZ	28-35	190	18 240,-
CRG8	1150x472x1908	8	8	37.6	GAZ	32-40	210	19 170,-

KOTŁY WARZELNE Z AUTOMATYCZNYM PRZECHYŁEM

- Kocioł warzelny pozwala na gotowanie zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych; gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów; podgrzewanie lub gotowanie na parze mrożonych lub półgotowych potraw
- Zastosowany system grzania pośredniego znacznie skraca czas gotowania potraw oraz powoduje, że produkt jest równomiernie podgrzewany z każdej strony
- System blokady bezpieczeństwa zapobiegający przechyleniu, jeśli pokrywa jest otwarta
- Prosty mechanizm przechyłu
- Zlewanie wody ze zbiornika odbywa się za pomocą zaworu spustowego
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- Wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa z manometrem zapobiegający nadciśnieniu pary w płaszczu
- Zewnętrzny zawór do ręcznego odprowadzania nadmiaru powietrza nagromadzonego w płaszczu podczas fazy grzania
- Podwójny system bezpieczeństwa
- Ręczne otwieranie pokrywy



RQ200LE

Model		Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie	Waga [kg]	Cena
RQ100LG		1353x1050x1007	100	22	230V / gaz	230	70 010,-
RQ150LE		1353x1050x1007	150	18	400V	245	67 450,-
RQ150LG		1353x1210x1007	150	22	230V / gaz	250	70 650,-
RQ200LE		1560x1237x1100	200	27	400V	275	75 820,-
RQ500LG		1928x1650x1087	500	56	230V / gaz	400	103 660,-

Seria **RQLR**

- Profesjonalny kocioł warzelny z grzaniem pośrednim idealnie sprawdzi się w zakładach żywienia zbiorowego takich jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale, zakłady karne lub różnego rodzaju lokalach gastronomicznych
- Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszcami
- Posiada automatyczny system napełniania wody (w modelach RQLR-782G i RQLR-782E ręczny system napełniania wody)
- Kran spustowy 6/4 cala z dużym przepustem, ułatwiającym opróżnianie kotła, z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 2,5 mm
- Precyzyjna regulacja mocy grzania
- Jonizacyjna elektroda zapłonowa w modelach gazowych
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- Dno zbiornika z blachy o grubości 2,5 mm
- Kocioł w wersji gazowej może być zasilany gazem ziemnym lub gazem z butli – prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Dotykowy panel sterowania - za dopłatą (nie dotyczy RQLR-782G i RQLR-782E)
- Wyjmowany mieszalnik - dostępny opcjonalnie w modelach RQLR-102G, RQLR-152G, RQLR-101E, RQLR-151E - za dopłatą. Możliwość dostosowania ramion i łopat mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą



RQLR-782G



RQLR-102G



RQLR-101E

Model 	RQLR-782G	RQLR-102G	RQLR-152G	RQLF-202G	RQLF-302G
Cena	23 860,-	27 970,-	28 870,-	36 110,-	37 030,-
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [kW]	12,5	14,5	19	25	32
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	56	60	69	76	87
Waga [kg]	93	128	139	209	220

Model 	RQLR-782E	RQLR-101E	RQLR-151E	RQLF-201E	RQLF-301E
Cena	21 560,-	25 280,-	27 210,-	32 540,-	33 440,-
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400
Moc [kW]	12	18	24	30	36
Waga [kg]	82	117	127	182	190
Wymiary zew. [mm]	800x700x900	900x900x900	900x900x900	1350x900x900	1350x900x900
Pojemność [l]	80	100	150	200	300
Poj. zbiornika ogrzewacza [l]	14	30	30	49	49
Napełnianie wodą	ręczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	56	40	53	59	67



Seria **RQK**

RQK-200GR



RQK-301GR



- Profesjonalny okrągły kocioł warzelny z grzaniem pośrednim
- Idealny do gotowania zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych, mięsa, ryb, warzyw, grzybów
- Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami z podwójnymi ściankami
- Posiada automatyczny system napełniania wody (w modelu RQK-200GR ręczny system napełniania)
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Precyzyjna regulacja mocy grzania w 10-cio stopniowej skali (w modelu RQK-200GR ręczna regulacja mocy)
- Automatyczne zapalanie palnika (nie dotyczy RQK-200GR)
- Dotykowy, intuicyjny panel sterowania (nie dotyczy RQK-200GR)

- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 3 mm
- Kran spustowy 2" z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Mieszalnik zamontowany na stałe - opcja dostępna za dopłatą przy składaniu zamówienia. Możliwość dostosowania ramion i łopatek mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą
- **Uwaga: mieszalnik do kotła jest zawsze dobierany indywidualnie pod potrzeby klienta. Prosimy o kontakt z biurem**

Model 	RQK-200GR	RQK-301GR	RQK-401GR	RQK-501GR
Cena	42 500,-	49 960,-	51 930,-	53 780,-
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [kW]	30	48	48	48
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	70	70	80	86
Waga [kg]	171	230	240	250
Model 	-	RQK-305ER	RQK-405ER	RQK-505ER
Cena	-	51 710,-	53 520,-	55 500,-
Zasilanie [V]	-	400	400	400
Moc [kW]	-	36	42	48
Waga [kg]	-	230	240	250
Wymiary zew. [mm]	1070x1140x900	1320x1330x940	1320x1330x1070	1320x1330x1180
Pojemność [l]	200	300	400	500
Poj. zbiornika ogrzewacza [l]	70	65	65	65
Napełnianie wodą	ręczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne



- Mini piec idealny do przyrządzania zapiekaneek oraz innych potraw
- Produkt może być umieszczony bezpośrednio na zintegrowanym ruszcie (pizza, "bruschette") lub na specjalnej tacy odpowiedniej do smażenia bez oleju zamrożonych i gotowanych produktów
- Piec wyposażony w specjalne ceramiczne drzwi dla uzyskania skoncentrowanego ciepła
- Płynna regulacja temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 0 do 300°C
- Wyposażony w kwarcowe grzałki podczerwone działające niezależnie w celu uzyskania najlepszej temperatury
- Timer do 60 minut
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Nienagrzewający się uchwyt
- 2 oddzielne przełączniki do grzałek górnych i dolnych
- Opcjonalnie dostępna taca ze stali nierdzewnej do „smażenia bez oleju” - **730 zł netto**

300°C w 30 sekund!



FO 2100

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
FO 2100	500x360x260	365x345x90	1,6	230	13	6 300,-

PIECE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wysokiej jakości, profesjonalny piec opalany węglem drzewnym
- Pozwala wydobyć naturalny smak oraz aromat przygotowanych produktów
- Optymalne zużycie węgla drzewnego połączone z dużą wydajnością
- Piec umożliwia blanszowanie, pieczenie, smażenie, grillowanie oraz zapiekanie
- Konstrukcja pieca pozwala na mniejsze zużycie węgla oraz skrócenie czasu przygotowania potraw niż w przypadku otwartego grilla
- Możliwość kontroli temperatury i płomienia, co zapobiega wysychaniu i spalaniu żywności
- Piec grillowy z zamkniętą komorą spalin
- 4 poziomy grill
- Temperatura pracy do 500°C
- Pozwala na pieczenie i grillowanie potraw
- Możliwość grillowania na dwóch rusztach
- Dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych – czerwony oraz czarny
- W całości wykonany z wysokiej jakości stali
- Nienagrzewający się uchwyt wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidne i wytrzymałe zawiasy w drzwiczkach
- Wydajność maksymalna 20 kg/h
- Wyposażony w szufladę na zbierający się popiół
- Dobra izolacja
- Nowoczesny design
- W zestawie znajdują się: komin, szczypce, 2 ruszty



RQ.PKF-40-K



RQ.PKF-40-S

AKCESORIA:

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary rusztu [mm]	Waga [kg]	Cena
RQ.PKF-40-K	740x745x650/1210	560x524	180	24 800,-
RQ.PKF-40-S	740x745x650/1210	560x524	180	24 800,-
RQ.PKF-50-K	920x850x650/1320	740x650	180	31 770,-
RQ.PKF-50-S	920x850x650/1320	740x650	180	31 770,-

Model	Górny grill	Podstawa	Szafka
RQ.PKF-40-K	4 190,-	3 400,-	4 190,-
RQ.PKF-40-S	4 190,-	3 400,-	4 190,-
RQ.PKF-50-K	4 960,-	4 330,-	4 710,-
RQ.PKF-50-S	5 090,-	4 330,-	4 710,-

WARNIKI DO MAKARONU

- Pojemność 4 lub 8 litrów, zapewnia możliwość gotowania większych ilości makaronu
- Kosze ze stali nierdzewnej
- Kran spustowy umożliwia łatwe opróżnianie wody z urządzenia po ugotowaniu makaronu (RQEPC-8L)
- Solidna konstrukcja: obudowa i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej, zapewniają trwałość i higienę podczas procesu gotowania
- Ergonomiczny design: prosta obsługa oraz łatwość utrzymania w czystości
- Proste sterowanie za pomocą pokrętle
- Termostat bezpieczeństwa



RQEPC-4L



RQEPC-8L



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary kosza do makaronu bez uchwytu [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQEPC-4L	175x400x305	2x 125/75x115	4	2,0	230	5	720,-
RQEPC-8L	266x470x364	4x 125x100x150	8	2,8	230	8	1 030,-

KOCIOŁEK DO ZUPY

- Kociołek do podgrzewania i utrzymywania temperatury potraw i napojów to niezastąpione narzędzie w gastronomii, które umożliwia utrzymanie ciepła potraw przez dłuższy czas
- Pojemność 8,5 litrów, idealna do podgrzewania większych ilości zup, gulaszy czy innych dań
- Solidna obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno, zapewniająca trwałość i stylowy wygląd
- Wewnętrzny pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę oraz łatwość utrzymania w czystości
- Wypasowany w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- Regulacja temperatury: możliwość dostosowania mocy grzewczej za pomocą pokrętle w zakresie 0-80°C
- Grzałka z termostatem



Model	Wymiary zew. [mm]	Poj. [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQSK-10	340x340x370	8,5	0,4	230	290,-

MASZYNA DO WATY CUKROWEJ

- Maszyna do waty cukrowej idealna na różnego rodzaju imprezy i wydarzenia
- Wystarczy włączyć urządzenie i ogrzewanie, wsypać porcję cukru, a maszyna rozpocznie produkcję waty cukrowej, gotową do zebrania na patyczek
- Średnica misy 52 cm, wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana z powlekanej stali, zapewnia trwałość i estetyczny wygląd
- Dodatkowa szuflada na akcesoria umożliwia przechowywanie dodatkowych elementów
- Bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy chroni silnik przed uszkodzeniem w przypadku blokady
- Woltomierz umożliwia stałą kontrolę parametrów urządzenia
- Pokrywa z akrylu do osobnego zakupu: **RQC520 - 430 zł netto**



Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica misy [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena	Pokrywa
RQECF-520	520x520x500	520	1,03	230	9,5	1 350,-	420,-

MASZYNA DO POPCORNU

- Idealna do parków rozrywki, festynów, kin, czy wesołych miasteczek - świetnie sprawdza się tam, gdzie liczy się szybkość obsługi
- Szybkie przygotowanie: Produkcja jednej porcji popcornu w zaledwie około 1 minuty umożliwia obsłużenie większej liczby klientów w krótszym czasie
- Rączki mis wykonane z tworzywa, ułatwiają wygodne opróżnianie naczyń z popcornem
- Solidna obudowa z szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo na czerwony kolor zapewnia nie tylko wytrzymałość, ale także atrakcyjny wygląd
- Skrzydłowe drzwiczki wykonane z akrylu zapewniają wygodny dostęp
- System mieszający wbudowany w garnek zapobiega przypalaniu popcornu, zapewniając jednolity smak.
- Wygodna kłapka zapobiega wysypywaniu się popcornu
- Szuflada pod komorą ułatwia usuwanie okruszków i zbędnych ziaren kukurydzy.
- Możliwość demontażu niektórych elementów sprawia, że maszyna jest łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQPC-801	500x360x680	1,45	230	18	1 440,-

- Warnik do wody idealnie sprawdzi się w hotelach, restauracjach, cateringu czy lokalach samoobsługowych
- Urządzenie posiada system automatycznego napełniania, który pozwala na zwiększenie komfortu użytkownika
- Wyjmowana tacka ociekowa, wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa (nie dotyczy RQWB-10SA)
- Prosta konstrukcja warnika ułatwia czyszczenie urządzenia i utrzymanie w czystości
- Możliwość elektronicznego regulowania temperatury wody w zakresie 30-98°C (nie dotyczy RQWB-10S, RQWB-10FA/B)
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP
- Termiczny zawór bezpieczeństwa pozwala na zabezpieczenie

sprzętu przed przegrzaniem

- Lampki kontrolne wskazujące napełnianie i podgrzewanie wody przez warnik
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej w modelach RQWB-10S oraz RQWB-30L
- Obudowa wykonana ze stali powlekanej w modelach RQWB-10A/B, RQWB-10SA oraz RQWB-20SA
- Wymagane podłączenie miękkiej wody
- Wyposażony w 4 noży z ABS
- Zaleca się stosowanie zmiękczacza do wody, który zapobiega osadzeniu się kamienia w warniku



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [l]	Wydajność [l/h]	Podłączenie do sieci wody	Obudowa	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQWB-10S	180x360x625	10	35	TAK	stal nierdzewna	2,5	230	1 500,-
RQWB-10FA/B	180x360x625	10	35	TAK	stal powlekana	2,5	230	1 570,-
RQWB-10SA	180x360x625	10	35	TAK	stal powlekana	2,5	230	1 680,-
RQWB-20SA	180x400x685	20	60	TAK	stal powlekana	2,5	230	1 950,-
RQWB-30L	450x355x570	30	90	TAK	stal nierdzewna	3	230	2 080,-



Seria **RQCR**

- Naleśnikarka automatyczna przeznaczona do produkcji naleśników
- Możliwość uzyskania jednakowych, idealnie wysmażonych naleśników
- Wydajność urządzenia to aż 130 naleśników/h
- Znajduje idealne zastosowanie w firmach cateringowych, punktach gastronomicznych, food truckach, firmach specjalizujących się w produkcji krokietów, ect.
- Duży zbiornik na ciasto o pojemności 3l
- Sterowanie manualne za pomocą pokręteł i przycisków
- Możliwość regulacji czasu i temperatury
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zdejmowana osłona pozwala na swobodny dostęp w celu wyczyszczenia



ZOBACZ FILM



RQCR190 AUTO



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Średnica naleśnika [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQCR190 AUTO	330x500x450	3	190	0-350	1.5	230	18	25 610,-
RQCR320 AUTO	460x600x450	3	320	0-350	2.3	230	25	36 610,-



Seria **RQMCC**

- Automatyczna naleśnikarka przeznaczona do produkcji naleśników w dużych ilościach - możesz zapomnieć o czasochłonnym smażeniu na zwykłej patelni!
- Znajduje idealne zastosowanie w firmach cateringowych, punktach gastronomicznych, food truckach, firmach specjalizujących się w produkcji kroketów, szkołach i przedszkolach, ect.
- Ciasto na naleśniki wlewamy do pojemnika na górze urządzenia i po odblokowaniu zaworu ciasto wylewa się na taśmę podawczą. Rozgrzany cylinder obracając się zanurza się w cieście, wypieka naleśnik, który łąduje po wypieczeniu na taśmę odbiorczą - i gotowe!
- Możliwość uzyskania jednakowych, idealnie wysmażonych naleśników
- Wydajność urządzenia do 130 naleśników/h
- Duży zbiornik z wysokiej jakości stali nierdzewnej z pokrywą z zatrzaskami o pojemności 3l
- Bardzo proste sterowanie manualne za pomocą pokrętki i przycisków
- Możliwość regulacji czasu w zakresie 0-60 sekund
- Regulowana temperatura pracy od 50 do 200°C
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość naleśników zależna od gęstości ciasta 0,5 - 1,2 mm
- Zdejmowana osłona pozwala na swobodny dostęp celem wyczyszczenia
- Szkolenie z obsługi naleśnikarki automatycznej w cenie



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Średnica naleśnika [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQMCC190	500x350x480	3	190	150-200	2,4	230	30	21 290,-
RQMCC320	650x630x430	3	320	150-200	4,0	230	60	32 080,-



Seria **SOFTCOOKER WI-FOOD**

- Profesjonalny cyrkulator do gotowania sous vide włoskiej produkcji
- Pozwala na powolne gotowanie w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw
- Obsługa cyrkulatora odbywa się za pomocą dużego i funkcjonalnego wyświetlacza dotykowego o średnicy 5 cali i stopniu ochrony IP 67
- Boki z tworzywa ABS oraz kosz z aluminium w modelu WI-FOOD i WI-FOOD NFC
- Boki i kosz ze stali nierdzewnej w modelach WI-FOOD X i WI-FOOD X NFC
- Precyzyjny system kontroli temperatury i czasu gotowania
- 10 zapisanych programów gotowania oraz niezliczona ilość programów z aplikacji mobilnej
- Urządzenie pozwala na kontrolę cyrkulatora z poziomu aplikacji przez połączenie Wi-Fi: zarządzanie przepisami do 4 kroków każdy, drukowaniem etykiet samoprzylepnych, ustawianie alarmów dźwiękowych, funkcję Multitimer, odczytywanie i konfigurowanie SWP "Softcooker Wireless Probes" (modele z NFC) oraz wiele innych
- Zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem
- Specjalny zacisk do mocowania na krawędziach garnków i pojemników
- Wersja NFC pozwala na odczyt temperatur za pomocą sond bezprzewodowych SWP (Softcooker Wireless Probes)



SOFTCOOKER WI-FOOD
SOFTCOOKER WI-FOOD NFC



SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SOFTCOOKER WI-FOOD	174x203x377	24 - 99,9	2	230	4,5	4 750,-
SOFTCOOKER WI-FOOD X	150x203x377	24 - 99,9	2	230	4,5	5 050,-
SOFTCOOKER WI-FOOD NFC	174x203x377	24 - 99,9	2	230	4,5	5 270,-
SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC	150x203x377	24 - 99,9	2	230	4,5	5 580,-

POJEMNIKI GN DO CYRKULATORA:

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Waga [kg]	Cena
SOFTCOOKER-GN1/1	360x565x230	21	7,7	1 860,-
SOFTCOOKER-GN2/1	530x650x230	42	13	3 050,-



SOFTCOOKER-GN1/1



Seria **SOFTCOOKER LIGHT**

- Profesjonalny włoski cyrkulator do gotowania sous vide
- Pozwala na powolne gotowanie w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw
- Idealnie sprawdzi się do gotowania w garnkach i pojemnikach o pojemności do 20 litrów
- Obsługa cyrkulatora odbywa się za pomocą funkcjonalnego i intuicyjnego wyświetlacza LED
- Szybkie ustawianie czasu i temperatury
- Specjalny zacisk do mocowania na krawędziach garnków i pojemników
- Prosta obsługa i solidna konstrukcja
- Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości



SOFTCOOKER LIGHT

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SOFTCOOKER LIGHT	95x154x419	90	1,2	230	1,2	1 380,-

Seria **RQSV**

- Cyrkulator sous vide sprawia, że możesz delikatnie gotować jedzenie co do minuty w stałej temperaturze
- Gotowanie próżniowe umożliwia delikatne i równomierne przygotowanie różnych potraw
- Idealny do użytku w restauracjach, bistro czy kuchniach hotelowych
- Urządzenie posiada proste mocowanie do pojemników cateringowych
- Przeznaczony do pojemników o pojemności do 30 litrów
- Maksymalne ustawienie temperatury to 99°C lub 210°F
- Maksymalne ustawienie czasu to 24 godziny
- Oznaczenia poziomu wody – w przypadku gdy poziom wody jest zbyt niski, sprzęt automatycznie się wyłączy
- Regulowany zacisk - łatwo mocuje cyrkulator do pojemników o różnych wysokościach
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyświetlacz LCD wskazuje cyrkulację oraz podgrzewanie wody, bieżącą temperaturę wody, ustawioną temperaturę i czas



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQSV-03A	140x130x330	99	1,5	230	1 320,-

DYSPENSER DO CZEKOLADY

Seria **CHOCOHOTTWO**

- Dyspenser do czekolady włoskiej produkcji, przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Urządzenie może zostać wykorzystane do polewania rożków i kubków z lodami, tworzenia dekoracji itp.
- Doskonale sprawdzi się w cukierniach i pracowniach czekolady, lodziarniach, hotelach czy restauracjach
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszadła i ślimaka**
- Silnik z **funkcją rewersu**
- Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Dyspenser posiada intuicyjny i funkcjonalny dotykowy panel
- Funkcja automatycznego dozowania odpowiedniej ilości czekolady
- Dwa zbiorniki o pojemności 5,5 kg
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał i przycisk do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- Dyspenser może zostać wbudowany w ladę za pomocą specjalnego zestawu montażowego - za dopłatą
- Możliwość dokupienia 5 różnych specjalnych wymiennych dysz, dających odmiennie efekty fontanny do czekolady - za dopłatą



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CHOCOHOTTWO	740x460x820	2x 5,5	1,9	230	65	51 530,-

Seria **CHOCOTOP**

- Temperówka do czekolady włoskiej produkcji doskonale sprawdzi się w cukierniach, pracowniach czekoladowych czy restauracjach
- Urządzenie przeznaczone jest do rozpuszczania i temperowania czekolady oraz rozpuszczania polew czekolady, które nie wymagają temperowania
- Czekolada podgrzewana jest w zbiorniku o pojemności 5,5 kg (w modelu CHOCOTOP) oraz 11 kg (w modelu CHOCOTOP11) następnie jest chłodzona w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszadła i ślimaka**
- Funkcja rewersu** w silniku usprawnia proces szybkiego opróżniania temperówki
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Temperówka posiada intuicyjny i funkcjonalny **dotykowy panel z możliwością programowania**
- Funkcja automatycznego dozowania czekolady**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- Stół wibracyjny - za dopłatą 5 670 zł netto**



CHOCOTOP



CHOCOTOP11



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CHOCOTOP	480x460x660	5,5	1,1	230	52	35 840,-
CHOCOTOP11	550x500x720	11	1,75	230	63	42 130,-

Seria **CHOCOTEMPER**

- Temperówka do czekolady włoskiej produkcji przeznaczona do profesjonalnego użytku
- Urządzenie przeznaczone jest do rozpuszczania i temperowania czekolady oraz rozpuszczania polew czekolady, które nie wymagają temperowania
- Czekolada podgrzewana jest w zbiorniku o pojemności 12 kg (w modelu CHOCOTEMPER12) oraz 24 kg (w modelu CHOCOTEMPER24), następnie jest chłodzona w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszadła i ślimaka**
- Funkcja rewersu** w silniku usprawnia proces szybkiego i bezproblemowego opróżniania temperówki
- Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Temperówka posiada intuicyjny i funkcjonalny **dotykowy panel z możliwością programowania**
- Funkcja automatycznego dozowania czekolady**
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- Podgrzewany stół wibracyjny - **za dopłatą 6 240 zł netto**



CHOCOTEMPER12
CHOCOTEMPER24



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CHOCOTEMPER12	520x800x1540	12	2,5	230	159	49 370,-
CHOCOTEMPER24	620x900x1540	24	3	230	185	58 140,-

Seria **RQ09.SC** – sterowanie manualne

- Profesjonalny podgrzewacz do czekolady włoskiej produkcji, który może być stosowany w cukierniach, pracowniach czekolady czy restauracjach
- **Pośredni system grzewczy** (suchy bema) nie wymaga użycia wody oraz utrzymuje czekoladę w optymalnej temperaturze
- Doskonale sprawdzi się w małych cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, kawiarniach, hotelach czy restauracjach
- Podgrzewacz wyposażony jest w **manualne** pokrętkę do regulacji i kontroli temperatury
- Regulacja temperatury w zakresie do maksimum 50°C
- Wyjmowany pojemnik i pokrywa z wysokiej jakości stali nierdzewnej, pozwalają na szybkie i łatwe czyszczenie
- Elementy grzewcze znajdują się **na dnie i po bokach pojemnika**, zapewniając równomierne podgrzanie czekolady
- Podgrzewacz jest wyjątkowo prosty w obsłudze
- Solidna i trwała obudowa wykonana z tworzywa sztucznego
- Kontrolka informująca o pracy urządzenia



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość pojemników	Pojemność [l]	Maksymalna temperatura [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ09.SC1.5L	230x265x135	1	1,5	50	0,08	230	1 700,-
RQ09.SC3.5L	240x415x135	1	3,5	50	0,08	230	2 090,-
RQ09.SC2X1.5L	425x260x135	2	2x 1,5	50	0,16	230	2 400,-
RQ09.SC3X0.8L	385x265x135	3	3x 0,8	50	0,09	230	2 460,-
RQ09.SC6L	325x400x135	1	6	50	0,13	230	2 460,-
RQ09.SC9L	380x440x135	1	9	50	0,2	230	3 020,-
RQ09.SC4X1.5L	780x260x135	4	4x 1,5	50	0,32	230	3 250,-
RQ09.SC13.7L	380x620x135	1	13,7	50	0,27	230	3 560,-

Seria **RQSC.09 D** – sterowanie elektroniczne



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość pojemników	Pojemność [l]	Maksymalna temperatura [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ09.SC3.5LD	240x415x135	1	3,5	50	0,08	230	3 490,-
RQ09.SC6LD	325x400x135	1	6	50	0,13	230	4 030,-
RQ09.SC9LD	380x440x135	1	9	50	0,2	230	4 620,-
RQ09.SC13.7LD	380x620x135	1	13,7	50	0,27	230	4 760,-





OBRÓBKA MECHANICZNA

WILKI DO MIELENIA MIĘSA	134
PRASY DO BURGERÓW	135
KOTLECIARKI AUTOMATYCZNE	140
NADZIEWARKI DO KIEŁBAS	141
MIESIARKI DO FARSZU I MIĘSA	141
SZATKOWNICE DO WARZYW	143
OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW	144
KUTRY GASTRONOMICZNE	147
MIKSERY RĘCZNE ZANURZENIOWE	148
MIKSERY KIELICHOWE	152
MASZYNKI DO MAKARONU	154
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE	158

- Profesjonalne wilki do mięsa Resto Quality przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości
- Idealne do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kiełbas
- Wilk posiada **funkcję rewesu**, co ułatwia odkręcenie sitka i wyciągnięcie całego mechanizmu tnącego
- W zestawie 2 sitka: 6 mm, 8 mm, lejek do kiełbas z polipropylenu oraz dwa ostrza
- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Elementy mające styczność z żywnością **wykonane ze stali nierdzewnej**
- **Ślimak wykonany ze stali nierdzewnej**
- Duża taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- Popychacz wykonany z polipropylenu
- Zdemowana gardziel znacznie ułatwiająca czyszczenie wilka
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki



RQMG8



RQMG12



RQMG22

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Prędkość obrotowa [rpm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQMG8	195x435x390	100	170/200	0,35	230	21	1 860,-
RQMG12	195x435x405	150	170/200	0,65	230	22	2 040,-
RQMG22	195x435x405	250	193/225	0,75	230	22	2 330,-



SPRAWDŹ NASZĄ
PEŁNĄ OFERTĘ
WILKÓW DO
MIĘSA



PRASY DO BURGERÓW

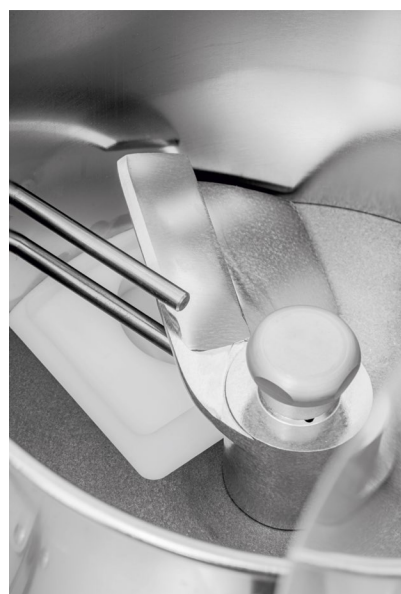
C/E653



- Prasa do burgerów o kompaktowej budowie, znajdzie zastosowanie w burgerowniach, sklepach mięsnych, cateringu, punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Prasa formuje burgery w powtarzalny sposób za pomocą cylindra wykonanego z Delrinu®. Umieszczamy mielone mięso w dzieży, a prasa miesza je i dozuję równe porcje do cylindra, po czym gotowy, uformowany burger trafia na taśmę odbiorczą
- **Szeroki wybór cylindrów umożliwia produkcję burgerów o różnych rozmiarach i wadze: kwadratowe, owalne, czy inne kształty na życzenie**
- Można stosować różne składniki jak wołowina, kurczak, ryby, mieszanki mięsa z chlebem, jajkami, serem, soją, przyprawami
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i anodowanego aluminium
- Łatwa regulacja grubości porcji - **maksymalna grubość burgera to 23 mm**
- Szybka i cicha praca maszyny
- Urządzenie wyposażone w magnetyczny mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Łopatkę, cylinder formujący i lej podajnika można zdemonstrować w celu czyszczenia i konserwacji

- Pokrywa i obudowa z przezroczystego metakrylanu pozwala na kontrolowanie całego procesu produkcji burgerów
- Taśma odbiorcza o długości 40 cm w standardzie
- Wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w skrobak
- Możliwość podłączenia urządzeń zewnętrznych, takich jak maszyna zaokrąglająca do klopsików, taśmy przenośnikowe (patrz str. 136)
- **Cylindry są wymienne, do osobnego zakupu**
- Prasa daje **możliwość produkcji klopsików na dużą skalę**. W tym celu należy zamówić: cylinder z Delrinu® CYL-HAMB, maszynę do formowania klopsików C/E MBF, przenośnik taśmowy CONVEYOR/HAMB o długości 80 cm
- W standardzie: wał standardowy lub powiększony dobierany w zależności od wielkości produkowanych burgerów
 - wał standardowy (przy zamówieniu cylindrów do burgerów poniżej śr. 110 mm)
 - wał powiększony (przy zamówieniu cylindrów do burgerów równych lub powyżej śr. 110 mm)
- Możliwość zamówienia urządzenia z funkcją chłodzenia - za dopłatą
- Wersja z zasilaniem 230V - za dopłatą

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność dzieży [l]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Max. średnica burgera [mm]	Max. grubość burgera [mm]	Cena
C/E653	625x555x650	22	2100	0,75	400	120	23	32 800,-



ZOBACZ FILM



PRASY DO BURGERÓW

AKCESORIA

CYLINDRY FORMUJĄCE do C/E653

CYL-HAMB - BURGER



Model	Cena
CYL-HAMB	4 380,-

CYL-MB - KLOPSIKI



Model	Cena
CYL-MB	6 390,-

CYL-SHAPE - różne kształty



Inne kształty typu serce, kwadrat, owal i inne pod specjalne zamówienie

Model	Cena
CYL-SHAPE	9 300,-

POZOSTAŁE

Model	Nazwa	C/E653	C/E HF	Cena
SHAFT	Dodatkowy wał standardowy lub powiększony*	o		2 330,-
PED	Pedał	o		1 510,-
INTERLEAVER	Podajnik do przeplatania burgerów papierem	o		2 720,-
HOPPER/HAMB	Powiększona dzieża 40l (zamiast 22l)**	o		1 710,-
PAPER	Papier do podajnika incar	o		410,-
CONVEYOR/HAMB	Przebieg o długości 80 cm	o		3 300,-
SCRAPER	Automatyczny skrobak	o		6 390,-
SPEED/HAMB	Regulator prędkości	o		11 620,-
LID/HAMB-X	Pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej	o		780,-
DOOR/HAMB-X	Frontowe drzwiczki ze stali nierdzewnej	o		1 940,-
TABLE/LARGE	Podstawa ze stali nierdzewnej z półką, (wymiar: 860x600x850)	o		6 390,-
CYL-HAMB/HF	Cylinder do burgerów		o	9 680,-
CYL-MB/HF	Cylinder do klopsików		o	19 360,-

* Wymagany w przypadku zamówienia cylindra powyżej lub poniżej śr. 110 mm

** Należy zamówić przy składaniu zamówienia na C/E 653

o - opcja dodatkowa za dopłatą



AUTOMATYCZNA FORMIERKA DO KLOSIKÓW

- Automatyczna formierka do klopsików, znajdzie zastosowanie w sklepach mięsnych, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- W zestawieniu z prasą C/E 653, dopasowanym cylindrem, oraz taśmą 80 cm CONVEYOR/HAMB pozwala uzyskać kulisty kształt klopsików
- Taśma transportuje uformowane klopsiki do lądy oddawczej lub innego sprzętu do kolejnego cyklu obróbki
- Możliwa regulacja wysokości przenośnika taśmowego
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż rolek
- Prosta w obsłudze i solidna konstrukcja na 4 kółkach z blokadą
- Wymagane połączenie z automatyczną prasą do burgerów C/E 653, z przenośnikiem taśmowym CONVEYOR/HAMB i cylindrem dopasowanym pod średnicę produkowanych klopsików
- Do wyboru cylindry do produkcji klopsików o średnicy Ø28 (CYL-28/MBF), Ø33 (CYL-33/MBF), Ø36 (CYL-36/MBF), Ø39 mm (CYL-39/MBF) - dopłata **6 970 zł netto** / 1 szt.



Min. Ø 28 mm
Max. Ø 39 mm



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [szt./h]	Min. średnica klopsików [mm]	Max. średnica klopsików [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
C/E MBF	470x900x1035	4000	28	39	0,18	230	59	36 260,-

AUTOMATYCZNA PRASA DO MIĘSA

- Automatyczna prasa do produkcji burgerów i klopsików, a także ich formowania
- Wysoka wydajność produkcyjna 6000 klopsików/h oraz 3000 burgerów/h
- Funkcja sztaplowania (dla burgerów) – z maksymalną wysokością układania: 80 mm
- Możliwość regulacji grubości porcji
- W standardzie posiadająca automatyczny skrobak, regulator prędkości, podajnik papieru i oleju
- Łatwy w demontażu wał napędowy
- Wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 40 litrów
- Maszyna na podstawie z półką i 4 kółkami z blokadą, które pozwalają na jej swobodne przesuwanie, przemieszczanie
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja
- Uwaga: cena nie obejmuje cylindrów formujących
- Cylinder z Delrinu® CYL-HAMB/HF - burger w kształcie cylindra, średnice do wyboru w zakresie pomiędzy Ø 27 - Ø 135 mm - **9 680 zł netto**
- Cylinder z Delrinu® CYL-MB/HF - zestaw cylindrów i części wymaganych do produkcji klopsików - średnice do wyboru: Ø 25 mm, Ø 28 mm, Ø 36 mm, Ø 39 mm - dopłata **19 360 zł netto**
- Cylinder z Delrinu® CYL-CUSTOM/HF – dowolny kształt burgera - pod wycenę indywidualną



Min. Ø 27 mm Min. Ø 28 mm
Max. Ø 135 mm Max. Ø 39 mm



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Max. średnica burgera [mm]	Max. grubość burgera [mm]	Max. średnica klopsika [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
C/E HF	830x1164x1575/2055	40	120	120	120	0,9	230	160	125 100,-

PRASY DO BURGERÓW

RQH-100A, RQH-114



RQH-100A KIT

AKCESORIA

Model	Nazwa	RQH-100	RQH-100A	RQH-100A KIT	RQH-114	Cena
RQH-100-32 do 130	1 forma do klopsików lub burgerów gratis: 32, 40, 65, 90, 100, 115, 130 mm, kolejne dodatkowo płatne	o	o	o	o	5 060,-
RQH-PED	Pedał	•	•	•	•	gratis
RQH100A/114	Forma do krokietów 50x25 mm, canelloni 70x25 mm lub inne kształty na zamówienie	o	o	o	o	6 220,-
RQPFMH	Automatyczny podajnik papieru dla burgerów o średnicach od 80 do 115 mm	o	o	•	o	3 650,-
RQH100/100A	Podstawa ze stali nierdzewnej o wymiarach 500x600x660 mm	o	o	o	o	3 540,-
RQBM-MH	Przystawka do zaokrąglania klopsików		o	o	o	11 110,-
RQBM-LDS-30 -36, -55	Forma zaokrąglająca 30, 36, lub 55 mm do RQBM-MH					3 820,-
RQCB-MH	Przenośnik taśmowy		o	•	•	16 240,-
RQH-114-HWC	Urządzenie do rozpylania wody				o	1 570,-
RQH-114-SR	Walek nadający wzór grilla do RQH-114				o	1 890,-

o - opcja dodatkowa za dopłatą • - opcja w standardzie



Do każdej prasy z serii RQH-100
i RQH-114 pedał gratis!



ZOBACZ FILM



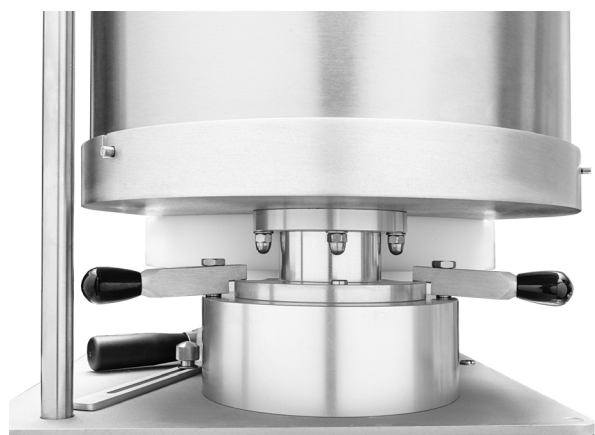
Przystawka zaokrąglająca do
klopsików RQBM-MH



RQH-114

PRASY DO BURGERÓW

RQH-100A, RQH-114



RQH-100A

- Prasa do burgerów znajduje idealne zastosowanie w sklepach mięsnych, burgerowniach, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Pozwala na produkcję klopsików oraz burgerów od 32 do 130 mm średnicy i 25 mm grubości, zależnie od zastosowanej formy
- **W standardzie do urządzenia załączony jest jeden cylinder formujący** - przy zamówieniu prosimy o wskazanie średnicy
- W produkcji można stosować różne składniki, typu wołowina, wieprzowina, kurczak, ryby, mieszanki mięsa z chlebem, jajkami, soją
- Szeroki wybór form umożliwia produkowanie burgerów o różnych rozmiarach i wadze: kwadratowe, owalne, czy inne kształty na zamówienie
- Cylindry nadające kształt burgerom i klopsikom wykonane są polietylenu
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyjmowana dzieża o pojemności 24l, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona jest w łopatkę mieszającą, które

napętniają formy mięsem

- **Załączony do urządzenia pedał** pozwala na wygodną obsługę
- Posiada mikrowyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie zbiornika oraz przy mocowaniu cylindra, które gwarantują bezpieczną pracę osobie obsługującej maszynę
- Prosta regulacja grubości burgera za pomocą dźwigni
- Możliwość formowania burgerów w zakresie wagowym od 75 do 350 gramów oraz klopsików w zakresie od 10 do 40 gramów
- Urządzenia można w prosty i szybki sposób zdemontować w celu wyczyszczenia
- Możliwość podłączenia zewnętrznego przenośnika taśmowego oraz przystawki do klopsików w modelu RQH-100A (nie dotyczy RQH-100)
- RQH-100A KIT posiada w standardzie automatyczny podajnik papieru do burgerów o średnicy od 80 do 115 mm oraz przenośnik taśmowy



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [szt./h]	Wydajność [klopsików/h]	Maksymalna śr. burgera [mm]	Maksymalna grubość burgera [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQH-100	410x540x740	24	1 380	2 400	130	25	0,37	230	35 340,-
RQH-100A	440x610x740	24	2 800	6 000	130	25	0,37	230	37 900,-
RQH-100A KIT	721x540x740	24	2 820	6 000	130	25	0,37	230	56 310,-
RQH-114	1201x605x1631	24	3 600	6 000	130	25	0,46	230	70 890,-

KOTLECIARKI AUTOMATYCZNE

- Kotleciarka elektryczna znajduje idealne zastosowanie w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych
- Znacznie przyspiesza pracę w gastronomii, poprzez błyskawiczne rozbijanie mięsa na kotlety
- Wystarczy położyć kawałek ukrojonego mięsa na deskę, wsunąć ją pod tarczę dociskową, a kotleciarka w mgnieniu oka rozbije je równomiernie
- Urządzenie umożliwia przygotowanie **720 kotletów w ciągu godziny**
- Bardzo prosta regulacja siły nacisku i grubości kotleta od 0,5 cm do 3 cm
- Możliwość regulacji czasu docisku talerza
- Doskonale nadaje się do rozbijania drobiu, wieprzowiny lub

wołowiny na kotlety czy bitki

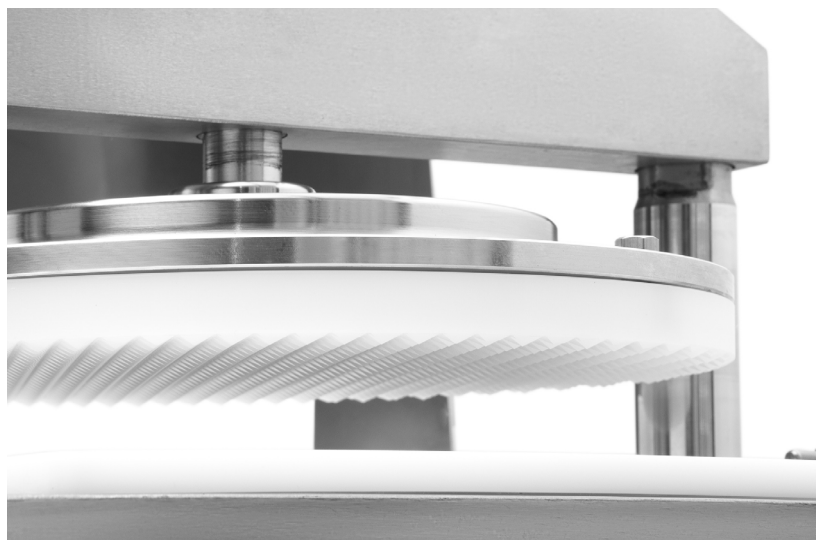
- Urządzenie wykonane z solidnych, wysokiej jakości materiałów i podzespołów z myślą o długiej i niezawodnej pracy
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Talerz dociskowy oraz deska wykonane z polietylenu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (nie należy myć w zmywarce)
- Płaskie powierzchnie, demontowalne komponenty oraz podnoszona górna pokrywa znacznie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości
- Przycisk bezpieczeństwa oraz górna i przednia osłona gwarantują bezpieczną pracę
- Zabezpieczenie magnetyczne wyłączające urządzenie po podniesieniu osłony



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kotletów/h]	Średnica talerza [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQAK100	450x700x560	720	300	1,5	230	100	22 500,-
RQAK200	450x700x560	720	300	1,5	400	100	22 500,-



ZOBACZ FILM



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Manualna nadziewarka do kiełbas znajduje idealne zastosowanie w restauracji, sklepach mięsnych czy małej gastronomii - wszędzie tam, gdzie wyroby są wytwarzane samodzielnie, według własnych receptur
- Doskonale sprawdza się w codziennej pracy przy produkcji różnorodnych wyrobów wędliniarskich
- Dostępne modele o pojemnościach 3, 5 i 7 l
- Za pomocą korbki można podnosić tłok oraz opuszczać w celu napełnienia osłonki farszem
- Bardzo łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki demontowalnym

- elementom mającym kontakt z żywnością
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Średnica otworu na lejki wynosi 48 mm
- W zestawie 4 wymienne lejki ze stali nierdzewnej o różnych rozmiarach **16, 18, 24 i 38 mm**



RQSF3



RQSF5



RQSF7

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Waga [kg]	Cena
RQSF3	315x275x510	3	12	720,-
RQSF5	315x275x610	5	14	740,-
RQSF7	315x275x750	7	16	900,-

MIESIARKI ELEKTRYCZNE NASTAWNE DO FARSZU I MIĘSA

- Profesjonalna elektryczna miesiarka do farszu włoskiej produkcji
- Pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Idealnie sprawdzi się w sklepach mięsnych, kuchniach, barach, restauracjach oraz małych zakładach przemysłu wędliniarskiego
- Urządzenie w znacznym stopniu skróci czas pracy i pozwoli na zwiększenie wydajności produkcyjnej
- Łatwo wyjmowany wał mieszający z **4 łopatkami** wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304
- Silnik pracujący w kąpeli olejowej
- Miesiarka posiada system ochrony przekładni z **podwójnym uszczelnieniem**
- W modelach ME 30 M Banco, ME 50 M Banco, mieszalnik

wyposażony jest w **bieg wsteczny**, który pozwala na lepsze zmieszanie produktu

- Pokrywa wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie **dodatkowych składników podczas mieszania**
- Otwór wylotowy znajduje się z przodu urządzenia
- Wydajny asynchroniczny silnik**
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Opcjonalnie możliwość zamówienia urządzenia (ME 30 M Banco) na nóżkach lub na nóżkach z kółkami - za dopłatą

ME 10 M Banco
ME 20 M BancoME 30 M Banco
ME 50 M Banco

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność [l]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ME 10 M Banco	255x438x406	200x250	14	10	0,18	230	18	6 950,-
ME 20 M Banco	337x515x465	270x300	28	20	0,37	230	27	8 240,-
ME 30 M Banco	365x680x530	300x400	42	30	1,47	400	49	12 890,-
ME 50 M Banco	465x750x595	410x480	88	50	1,47	400	59	14 200,-

- Profesjonalna elektryczna włoska miesiarka do farszu pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, sałatek, surówek, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Przechylna dzieża z automatycznym system zamykania i blokadą bezpieczeństwa
- System dwóch wałów mieszających z łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, który idealnie sprawdza się także do mieszania surówek i sałatek
- Urządzenie znajduje się na stabilnej i wytrzymałej podstawie jezdnej na 4 kółkach z blokadą
- Urządzenie wyposażone jest w bieg wsteczny, który pozwala na lepsze zmieszanie produktu
- Silnik pracujący w kąpeli olejowej
- Pokrywa ze stali nierdzewnej wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników podczas mieszania
- Prosty w obsłudze, intuicyjny panel sterujący
- Wydajny i mocny silnik
- Wymagany minimalny wsad 40% maksymalnej pojemności
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304



ME 50 BA EVO



ME 80 BA EVO



ME 120 BA EVO

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność [l]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ME 50 BA EVO	810x630x1030	420x500	88	50	2x 0,55	400	85	25 190,-
ME 80 BA EVO	1000x630x1030	620x500	110	80	2x 0,55	400	90	27 420,-
ME 120 BA EVO	1092x700x1029	660x550	162	120	2x 1,1	400	138	31 670,-
ME 180 BA EVO	1422x700x1029	995x550	250	180	2x 1,1	400	152	34 940,-



ME 180 BA EVO



SZATKOWNICA DO WARZYW

RQ300

- Profesjonalna szatkownica do warzyw RQ300 z zestawem 5 tarcz doskonale sprawdzi się w krojeniu dużej ilości warzyw
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cateringach, małych punktach gastronomicznych, gdzie trzeba poszatkować lub zetrzeć na wiórki warzywa w dużych ilościach
- **Mniejszy otwór wsadowy o średnicy 52 mm** przeznaczony jest do obróbki podłużnych warzyw jak cukinia, czy marchew i wyposażony jest w dodatkowy popychacz z tworzywa
- **Duży otwór wsadowy o wymiarach 175x80 mm** przeznaczony jest do obróbki większych kawałków warzyw, a wyprofilowany popychacz usprawnia szatkowanie i zapobiega marnowaniu się jedzenia
- Wydajność szatkownicy wynosi 300 kg/h
- Zestaw 5 tarcz obejmuje **dwie tarcze do plastrów 2 mm i 4 mm** oraz **trzy tarcze do wiórków 3, 4 i 7 mm**
- Solidna obudowa z anodowanego aluminium
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Pokrywa wyposażona w zatrzask ze śrubą, który zapobiega otwarciu się pokrywy
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilną pracę
- Wodoszczelny włącznik/wyłącznik
- Ergonomiczny frontowy otwór wylotowy dla pokrojonych produktów
- Możliwość dokupienia tarcz do krojenia w kostkę i do frytek



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ300	540x240x450	0,55	230	23	3 060,-

TARCZE

Model	RQ3P2	RQ3P4	RQ3P8	RQ3P10	RQ3W3	RQ3W4	RQ3W7	RQ3VF
Rodzaj	plastry 2 mm	plastry 4 mm	plastry 8 mm	plastry 10 mm	wiórki 3 mm	wiórki 4 mm	wiórki 7 mm	do ziemniaków
Cena	175,-	175,-	287,-	287,-	175,-	175,-	175,-	185,-

Model	RQ3D8	RQ3D10
Rodzaj	kostka 8x8 mm	kostka 10x10 mm
Cena	495,-	495,-





Seria **RQXC**

- Obieraczka do ziemniaków, która znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, placówkach szkolnych, firmach cateringowych, hotelach oraz innych lokalach gastronomicznych
- Obieraczka obiera ziemniaki za pomocą tarczy ściernej oraz materiału ściernego, którym wyłożone są wewnętrzne ściany obieraczki
- Wyposażona w solidną i trwałą tarczę ścierną
- Boczne ściany komory urządzenia wyłożone dodatkowo materiałem ściernym, co zwiększa efektywność obierania o 25%
- Solidna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pokrywa wykonana z tworzywa
- Cykl obierania trwa zaledwie 2-3 minuty
- Wysoka wydajność obierania
- Prosta obsługa, łatwo utrzymać w czystości
- Sterowanie manualne
- Boczny otwór wylotowy o średnicy 50 mm
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu
- Możliwość dokupienia separatora obierzyn - **800 zł netto**



SEPARATOR OBIERZYN

- Separator obierzyn wykonany ze stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja
- W zestawie kolanko do odpływu

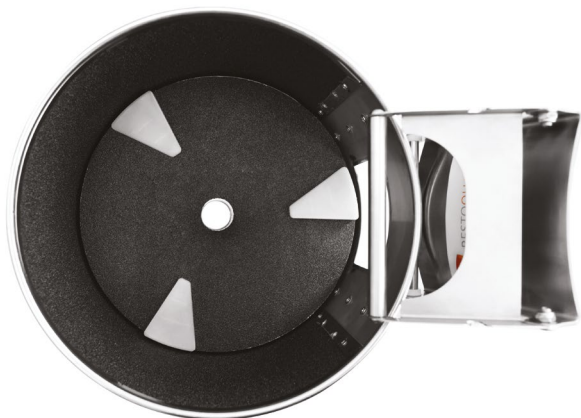


Model Cena

RQXS 800,-

RQX08C

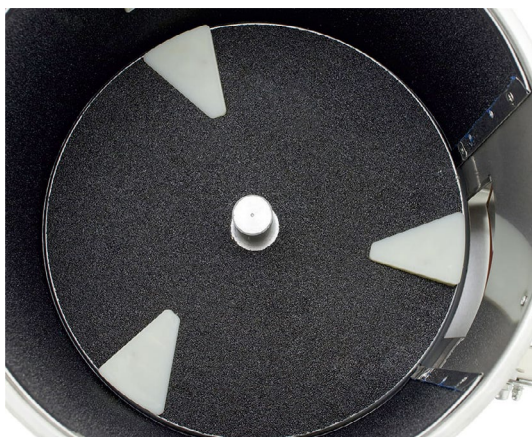
Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQX08C	400x400x750	160	8	0,55	230	42	3 910,-
RQX15C	460x460x820	300	15	0,75	230	53	4 630,-
RQX30C	530x530x970	600	30	1,5	230	60	5 600,-





Seria **RQXD**

- Profesjonalna obieraczka do ziemniaków, stanowiąca niezbędne wyposażenie każdej kuchni gastronomicznej, gdzie codziennie obiera się ziemniaki
- Obieraczka obiera ziemniaki za pomocą tarczy ściernej oraz materiału ściernego, którym wyłożone są wewnętrzne ściany obieraczki
- Zastosowanie materiału ściernego na bocznych ścianach obieraczki zwiększa znacznie efektywność obierania nawet o 25%
- Solidna i trwała tarcza ścierna
- Wszystkie elementy ściernie są wymienne
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu obieraczka jest wytrzymała, stabilna i łatwa w utrzymaniu w czystości
- Przezroczysta pokrywa pozwala na kontrolę procesu obróbki ziemniaków
- Stabilna podstawa ze stali nierdzewnej z możliwością wypoziomowania z separatorem obierzyn
- W zestawie znajduje się separator obierzyn ze stali nierdzewnej, umieszczony pod obieraczką, który zapobiega przedostawaniu się obierzyn do odpływu
- Solidna, ulepszona konstrukcja drzwiczek otworu zsykowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Bardzo prosta obsługa za pomocą przycisków
- Wymagane przyłącze wody oraz odpływu



RQX15D

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Długość cyklu [s]	Wsad [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQX10D	685x410x960	96 - 300	100 - 300	8	0,55	230	50	4 410,-
RQX15D	715x440x1030	180 - 400	100 - 300	15	0,75	230	62	4 720,-



Separator obierzyn ze stali nierdzewnej w zestawie

Zapobiega przedostawaniu się obierzyn do odpływu

Przezroczysta pokrywa

Obudowa ze stali nierdzewnej

Wzmocnione drzwiczki otworu wylotowego

Wymienne elementy ściernie

Solidna podstawa



Seria **PREMIUM**

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- Obudowa urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Urządzenie umieszczone na czarnych stalowo-żeliwnych nóżkach
- Wentylowany asynchroniczny silnik zapobiegający przegrzaniu
- Tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte materiałem ściernym
- Przeźroczysta pokrywa wykonana z bardzo wytrzymałego tworzywa sztucznego
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na pokrywce i na drzwiczkach wylotowych
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ cala

- Odpływ w ścianie lub podłodze
- Prosty w obsłudze, elektroniczny panel sterowania
- Łatwa wymiana i utrzymanie w czystości materiału ściernego
- Wielofunkcyjny timer z wyświetlaczem
- Przycisk ręcznego opróżniania
- Elektroniczny zawór wody
- W modelach FP103, FP113, FP116, FP117, separator obierzyn w zestawie
- W obieraczkach 30 kg pokrywa ze stali nierdzewnej w standardzie FP116P, FP116, FP117



FP103



FP117



FP103



FP117

Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość obrotowa [ilość/min.]	Wydajność chwilowa [kg/h]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
FP103P	530x660x880	320	500	18	0,90	230/400	43,5	11 210,-
FP103	530x660x950	320	500	18	0,90	230/400	43,5	11 910,-
FP113	530x660x1200	320	500	18	0,90	230/400	47	12 690,-
FP116P	530x660x830	240	700	30	0,96	230/400	60	17 710,-
FP116	550x800x900	240	700	30	0,96	230/400	60	18 450,-
FP117	550x800x1150	240	700	30	0,96	230/400	66	19 190,-



KUTRY GASTRONOMICZNE

- Kuter gastronomiczny przeznaczony do rozdrabniania, siekania i mielenia warzyw, ziół, owoców, orzechów, mięsa na klopsy czy tatara
- Idealnie nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju past, pesto, przecierów, sosów, mieszanek przyprawowych, dressingów do sałatek
- Solidna pokrywa z poliwęglanu umożliwia ocenę stopnia zmielenia oraz dodawanie produktów w trakcie pracy
- Wyposażony w ostrze ze stali nierdzewnej w kształcie "S"
- Ostrze i misę można w łatwy sposób zdemonstrować w celu wyczyszczenia
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Regulowana prędkość w zakresie 750-1500 obr./min (w modelu RQSD.07-22 1 prędkość 1500 obr./min)
- Mikroprełącznik bezpieczeństwa
- Cicha praca bez wibracji
- Obudowa, ostrze oraz dzieża wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- W modelach SD.07, SD.07-22, SD.09 ręczny przechyl dzieży



RQSD.15

Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [rpm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQSD.15	380x623x512	750 / 1500	15	400	0,6/0,9	46	9 800,-
RQSD.07	610x645x1045	750 / 1500	20	400	1,5/2,5	71	12 320,-
RQSD.07-22	615x685x1050	1500	20	230	2,2	67	14 560,-
RQSD.09	720x685x1250	750 / 1500	50	400	3,5/5,5	70	15 750,-



RQSD.07-22



MIKSERY RĘCZNE ZANURZENIOWE



2 lata gwarancji

duży, dobrze wentylowany silnik

szeroki wybór ramion miksujących

mocny i niezawodny silnik

wysoka jakość wykonania

ramiona miksujące można myć w zmywarce

RQL



MIKSERY RĘCZNE ZANURZENIOWE

RQL



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNAOBRÓBKA
MECHANICZNA

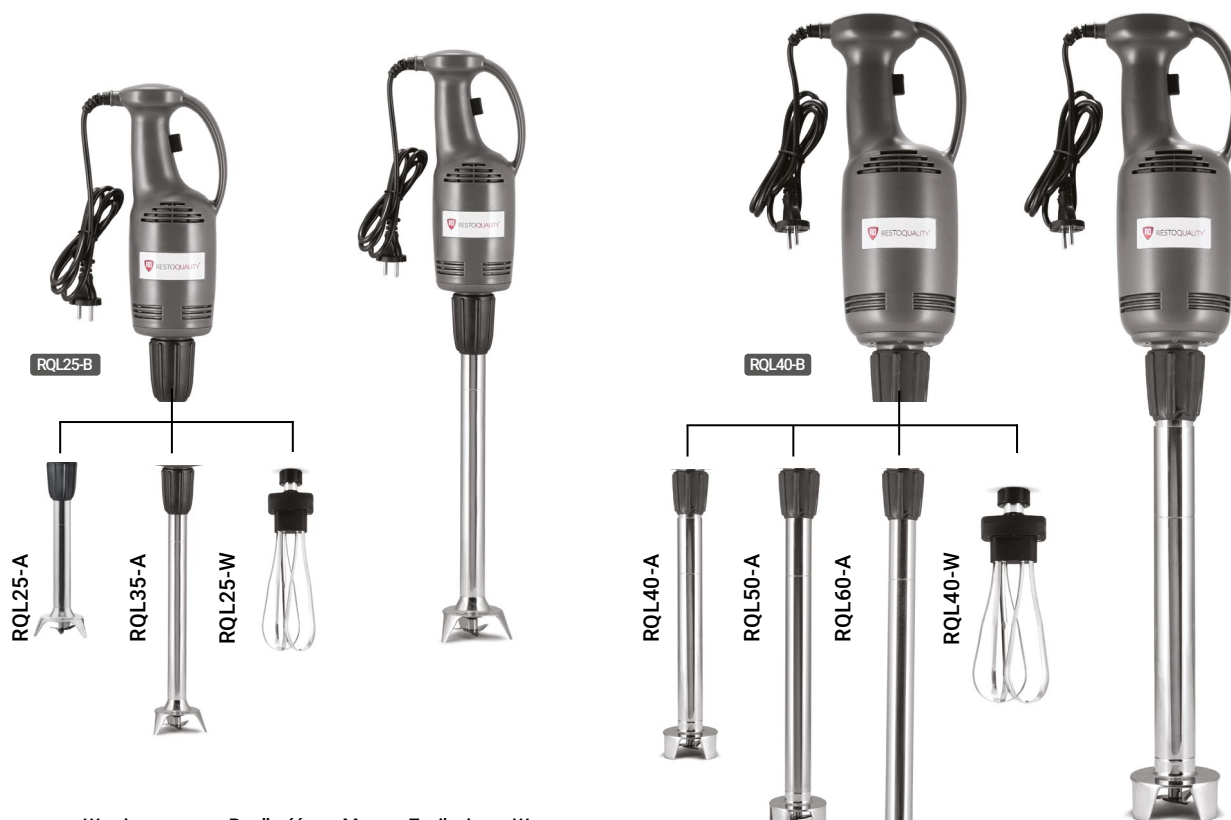
CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

- Profesjonalny elektryczny mikser ręczny zanurzeniowy
- Pozwala na przygotowanie między innymi sosów, zup, dipów, przecierów, kremów, puree warzywnych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cukierniach, piekarniach, czy profesjonalnych kuchniach
- Wyposażony w duży, wydajny i nienagrzewający się **włoskiej produkcji silnik**, który pozwala na efektywne i skuteczne miksowanie
- Mikser posiada wysoką stałą prędkość **13 000 obrotów na minutę**
- Dobrze wentylowany silnik
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości tworzywa
- Wyposażony w system blokady końcówek miksujących pozwalający na bezpieczeństwo użytkowania
- Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, kontrola pracy za pomocą przycisku
- Szeroki wybór ramion **od 270 do 600 mm, z potrójnymi ostrzami** rozdrabniającymi wykonanymi z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- **Cena produktu dotyczy tylko napędu miksera, ramiona należy zamówić osobno (patrz wyposażenie dodatkowe)**
- Dodatkowa możliwość zamówienia ubijaczki (wyposażenie dodatkowe)
- Klasa wodoszczelności IPX3
- Prosty w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości, ramiona można bez problemu myć z zmywarce
- Ergonomiczny i praktyczny uchwyt pozwala na wygodne użytkowanie



Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [obr./min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQL25-B	345x130x98	13 000	0,25	230	2,3	530,-
RQL40-B	540x146x120	11 000	0,4	230	3,9	840,-



Model	RQL25-A	RQL35-A	RQL40-A	RQL50-A	RQL60-A	RQL25-W	RQL40-W
Długość ramienia [mm]	270	350	400	500	600	300	300
Mikser	RQL25-B	RQL25-B	RQL40-B	RQL40-B	RQL40-B	RQL25-B	RQL40-B
Cena	350,-	460,-	510,-	580,-	670,-	560,-	560,-

- Profesjonalny ręczny mikser zanurzeniowy włoskiej produkcji, idealny do przygotowywania sosów, zup, kremów, ciast, lodów itp.
- Dostępna szeroka gama mocy silników oraz długości ramion, dzięki czemu każdy szef kuchni wybierze najlepsze rozwiązanie dla swojej kuchni
- 9-stopniowa regulacja prędkości w zakresie od 2000 do 9000 obr/min
- Wysokiej jakości silnik włoskiej produkcji z osłoną ze stali nierdzewnej
- Wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem
- Bardzo prosty w użyciu
- Wysokiej jakości obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem termicznym
- Gwint wykonany z wysokiej klasy polimeru
- Ostrza wykonane wytrzymałej stali kutej
- Samoregulująca stabilizacja mocy i prędkości urządzenia (system SRS) gwarantując jednolitych konsystencji
- Elektroniczny wyświetlacz
- Ergonomiczny uchwyt dla wygodnego użytkownika
- Połączenia śrubowe
- Dostępny homogenizator ze stali nierdzewnej, który idealnie sprawdzi się w produkcji lodów czy mas cukierniczych



	Model	Wymiary zew. silnika [mm]	Długość ramienia [mm]	Prędkość [obr/min]	Pojemność naczynia [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
350W	FM350VV300	130x360	330	2000 - 9000 TURBO 15000	30 - 80	0,35	230	3,8	2 390,-
	FM350VV400	130x360	430	2000 - 9000 TURBO 15000	80 - 120	0,35	230	4,05	2 460,-
	FM350VV500	130x360	530	2000 - 9000 TURBO 15000	150 - 230	0,35	230	4,25	2 550,-
	FM350VV600	130x360	630	2000 - 9000 TURBO 15000	250 - 330	0,35	230	4,5	2 610,-
450W	FM450VV300	130x380	330	2000 - 11000 TURBO 17000	30 - 80	0,45	230	4,4	2 760,-
	FM450VV400	130x380	430	2000 - 11000 TURBO 17000	80 - 120	0,45	230	4,65	2 830,-
	FM450VV500	130x380	530	2000 - 11000 TURBO 17000	150 - 230	0,45	230	4,85	2 920,-
	FM450VV600	130x380	630	2000 - 11000 TURBO 17000	250 - 330	0,45	230	5,1	2 980,-

	Model	Wymiary zew. silnika [mm]	Długość ramienia [mm]	Prędkość [obr/min]	Pojemność naczynia [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
550W	FM550VV300	130x390	330	2000 - 9000 TURBO 15000	30 - 80	0,55	230	4,6	3 000,-
	FM550VV400	130x390	430	2000 - 9000 TURBO 15000	80 - 120	0,55	230	4,85	3 060,-
	FM550VV500	130x390	530	2000 - 9000 TURBO 15000	150 - 230	0,55	230	5,05	3 160,-
	FM550VV600	130x390	630	2000 - 9000 TURBO 15000	250 - 330	0,55	230	5,3	3 220,-
650W	FM650VV300	130x400	330	2000 - 9000 TURBO 13000	30 - 80	0,65	230	4,8	3 260,-
	FM650VV400	130x400	430	2000 - 9000 TURBO 13000	80 - 120	0,65	230	5,05	3 330,-
	FM650VV500	130x400	530	2000 - 9000 TURBO 13000	150 - 230	0,65	230	5,25	3 410,-
	FM650VV600	130x400	630	2000 - 9000 TURBO 13000	250 - 330	0,65	230	5,5	3 480,-



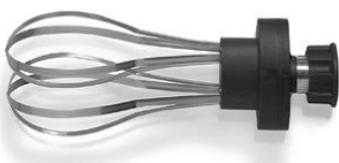
Łatwy montaż i demontaż akcesoriów



Homogenizator ze stali nierdzewnej (opcja)



Gwint z trwałego polimeru



Demontowalne i solidne ramię ubijające (opcja)



Ergonomiczny uchwyt zapewniający wygodną pracę



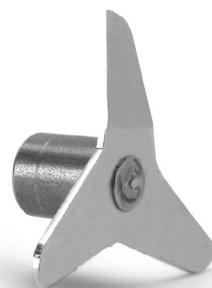
Ramię oraz dzwon wykonane ze stali nierdzewnej



Innowacyjny system montowania ramienia miksującego



Solidna i wytrzymała obudowa



Demontowalne ostrze ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia

MIKSERY RĘCZNE ZANURZENIOWE - AKCESORIA



POJEDYNCZY WIESZAK

Model	Cena
FSPS	230,-



POTRÓJNY WIESZAK

Model	Cena
FSPC	270,-



REGULOWANY UCHWYT DO MIKSERA FSP

Model	Cena
FSP400-600	1 040,-
FSP800-1000-1200	1 210,-



RAMIĘ UBIJAJĄCE

Model	Cena
FAF	1 010,-



HOMOGENIZATOR

Model	Dł. ramienia [mm]	Cena
FO300	330	1 180,-
FO400	430	1 240,-

Model	Dł. ramienia [mm]	Cena
FO500	530	1 330,-
FO600	630	1 400,-

- Profesjonalny blender barmański włoskiej produkcji, przeznaczony do mieszania, miksowania, siekania i kruszenia
- Pozwala na przygotowanie koktajli, smoothie, kremowych zup i sosów, granity, mrożonej kawy oraz do kruszenia lodu
- Kielich blendera z funkcjonalną podziałką o pojemności aż 5l
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Mocny, wydajny, wentylowany silnik o mocy 750 W, osiągający prędkość do 24 000 obr./min
- Tryb pulsacyjny pozwala na dokładne miksowanie składników
- Kielich, podstawa i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- Solidne i mocne ostrza o grubości 2,5 mm
- Pokrywa wykonana z mocnego tworzywa, z zatrzaskami i otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie miksowania
- Prosty w utrzymaniu w czystości
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem



POJEMNOŚĆ 5L

JUMBOMIXER X5

Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [obr./min]	Maks. prędkość [obr./min]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
JUMBOMIXER X5	245x260x540	8000/16000	24000	5	230	0,75	7	5 010,-

MIKSERY KIELICHOWE RQ

idealne do miksowania smoothie, koktajli

można kruszyć lód

dostępne modele z osłoną wyciszającą

mocniejszy silnik 2,2 kW w modelu RQ-7350

bardzo wytrzymały kielich odporny na stłuczenia, duże naprężenia

kielich z poliwęglanu wolnego od BPA

RQ



- Specjalistyczny blender kielichowy Resto Quality idealnie sprawdzi się w barze, pubie, kuchni czy restauracji
- Idealnie zmiękuje składniki na koktajle, smoothie, zupy krem a nawet skruszy lód
- Mocne ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają dokładne rozdrabnianie składników
- Modele RQ-S235 i RQ-G335 są wyposażone w osłonę wyciszającą, która obniża emisję hałasów oraz tłumi dźwięki blendowanych składników
- Kielich wykonany z bardzo trwałego poliwęglanu odpornego na stłuczenia, wolnego od BPA
- Kielich posiada praktyczną miarkę do określania ilości składników
- Wygodne sterowanie i regulacja takich parametrów jak czas, prędkość za pomocą przycisków elektronicznych (RQ-7350 i RQ-G335) lub za pomocą pokręteł i przełączników (RQ-S235 i RQ-7235)
- Sterowanie prędkością obrotów w 4-stopniowej skali + tryb pulsacyjny
- Intuicyjny wyświetlacz wskazujący parametry
- Pokrywa umożliwia dodawanie składników w trakcie obróbki
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Gumowe nóżki zapewniają stabilność

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ-7235	230x245x520	2	1,5	230	6	950,-
RQ-7350	230x245x520	2	2,2	230	6	1 160,-
RQ-S235	237x255x455	1,5	1,5	230	6	1 470,-
RQ-G335	237x255x455	1,5	1,5	230	6	1 750,-





Przepis na makaron rzemieślniczy:

	ilość:	cena:
Mąka	1,5 kg	3,64 zł
Semolina	1,5 kg	7,20 zł
Jajka L	1,2 kg / 24 szt.	15,60 zł

MAKARON MROŻONY

3 kg	65,55 zł
1 kg	22,18 zł

MAKARON RZEMIEŚLNICZY

3 kg	18,87 zł
1 kg	6,29 zł

TANIEJ O **15,89** zł/kg

MASZYNKI DO MAKARONU RZEMIEŚLNICZEGO

CIAO PASTA



ZOBACZ FILM



CIAO PASTA 5



CIAO PASTA 2

- Profesjonalna maszynka do produkcji makaronu rzemieślniczego włoskiej produkcji
- Ciao Pasta za pomocą łopatek wyrabia ciasto w dzieży, a następnie przeciska je przez formę - i gotowe!
- **Szeroki wybór matryc z brązu** pozwala na uzyskanie wielu rodzajów makaronu, np. spaghetti, pappardelle, tagliatelle, fusilli
- Praktyczny, wyjmowany lejek umożliwia dodawanie płynnych składników podczas pracy urządzenia
- Wyposażona w wentylowany, wydajny silnik z przekładnią w kąpeli olejowej
- Pokrywa oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali AISI 304
- Urządzenie posiada wytrzymałe łopatki do zagniatania ciasta oraz misę z anodowanego aluminium
- Idealnie wyrobione ciasto w zaledwie **20 min**

- Proste sterowanie manualne za pomocą przycisków
- Możliwość dokupienia automatycznego noża odcinającego makaron, dzięki czemu makaron będzie równej długości
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości
- Model Ciao Pasta 5 EC posiada wyjmowaną dzieżę
- Modele 2V posiadają 2 prędkości wyrabiania ciasta
- Ciao Pasta 10 T - model nastawny
- Modele Ciao Pasta 10 posiadają **opcję chłodzenia wodą głowicy**, co jest wskazane przy intensywnym użytkowaniu. Jeden z wężyków doprowadza zimną wodę do głowicy, drugi ją odprowadza. Dodatkowy **zestaw do recyrkulacji wody** pozwala na jej odzyskanie i ponowne wykorzystanie w chłodzeniu głowicy, tworząc obieg zamknięty



CIAO PASTA 5 EC



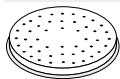
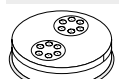
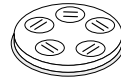
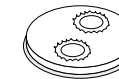
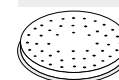
CIAO PASTA 10 T
CIAO PASTA 10 T 2V



CIAO PASTA 10
CIAO PASTA 10 2V

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność dzieży [kg]	Średnica matryc [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
CIAO PASTA 2	263x577x407	4,2	6	2,5	59	0,37	230	9 570,-
CIAO PASTA 5	305x660x457	8,4	10	4,2	75	0,75	230	12 750,-
CIAO PASTA 5 EC	336x613x557	8,4	10	4,2	75	0,75	230	13 770,-
Ciao Pasta 10 T	725x778x493	20	21	9,8	110	2,25	400	21 400,-
Ciao Pasta 10 T 2V	725x778x493	20	21	9,8	110	2,25	400	23 670,-
Ciao Pasta 10	780x812x1346	20	21	9,8	110	2,25	400	24 400,-
Ciao Pasta 10 2V	780x812x1346	20	21	9,8	110	2,25	400	26 670,-

AKCESORIA DO CIAO PASTA

SPAGHETTI  Ø 1,9 mm	GNOCCHETTI SARDI  Ø 19 mm	GRAMIGNA  Ø 3 mm	TAGLIATELLE  10 mm
BIGOLI  Ø 3 mm	TAGLIATELLE  6 mm	PENNE  7, 8,8, 10 mm	MACCHERONI  Ø 15 mm
LINGUINE  3 x 1,6 mm	PAPPARDELLE  15 mm	CASARECCE  8,8 mm	SPAGHETTI QUADRI  2 x 2 mm
TAGLIOLINI  3,5 mm	MACCHERONI  Ø 8 mm	FUSILLI  Ø 8,4 mm	PASTA SFOGLIA  regulowana

CIAO PASTA 2

MATRYCE 59 mm - 460 zł netto

- Spaghetti 1,9 mm
- Bigoli / Pici toscani 3 mm
- Linguine 3x1,6 mm
- Spaghetti Quadri 2x2 mm
- Tagliolini 3,5 mm
- Tagliatelle 6 mm
- Pappardelle 15 mm
- Maccheroni rigati 8 mm
- Gramigna 3 mm
- Gnocchetti sardi 19 mm
- Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
- Fusilli 8,4 mm
- Trafila sfoglia regulabile / regulowana - 750 zł netto

Nóż odcinający - 1 780 zł netto

CIAO PASTA 5

MATRYCE 75 mm - 680 zł netto -

- Spaghetti 1,9 mm
- Bigoli / Pici toscani 3 mm
- Linguine 3x1,6 mm
- Spaghetti quadri / Chitarrine 1,8 mm
- Tagliolini 3,5 mm
- Tagliatelle 6 mm lub 10 mm
- Pappardelle 15 mm
- Maccheroni rigati 8 mm lub 15 mm
- Gramigne 3 mm
- Creste rigate 8,6 mm
- Gnocchetti sardi 19 mm
- Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
- Strozzapreti rustici
- Celentani 7,8 mm €
- Fusilli 8,4 mm
- Trottole 10,4 mm
- Radiatori 17,5 mm
- Paccheri
- Trafila sfoglia regulabile / regulowana - 980 zł netto
- Penne rigate 7 mm, 8,8 mm lub 10 mm - 1 650 zł netto
- Penne lisce 8 mm - 1 650 zł netto
- 02300014 zestaw montażowy do matryc Penne (nóż + podkładki dystansowe) - 480 zł netto

Nóż odcinający - 1 780 zł netto

CIAO PASTA 10

MATRYCE 110 mm - 1 370 zł netto -

- Linguine 3x1,6 mm,
- Linguine 3,5x1,6 mm
- Spaghetti 1,9 mm
- Spaghetti quadri 1,8 mm,
- Spaghetti quadri 2,5 mm
- Tagliatelle 6 mm
- Maccheroni lisci 25 mm
- Maccheroni rigati 8 mm
- Maccheroni rigati 10 mm
- Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
- Fusilli 8,4 mm 3P
- Fusilli 15,5 mm 2P
- Conchiglia rustica
- Bigoli / Pici toscani 3 mm
- Trafila sfoglia regulabile / regulowana - 2 020,00 zł
- Penne 8,5 mm - 3 110,00 zł

Nóż odcinający - 2 960 zł netto

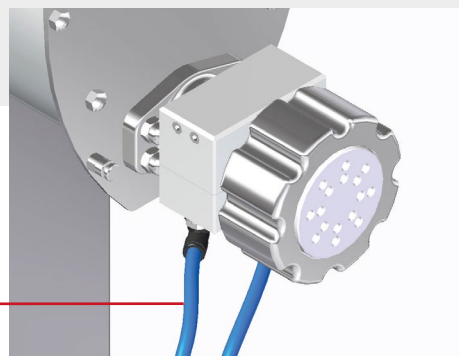
Uchwyt na pojemnik - 2 090,00 zł

Zestaw chłodzenia głowicy - 1 700,00 zł

Zestaw do recyrkulacji wody - 350,00 zł

Chłodzenie głowicy wodą w Ciao Pasta 10 (za dopłatą) pozwala na efektywne chłodzenie urządzenia, co zapobiega nagrzewaniu się ciasta

Dodatkowo dostępny zestaw do recyrkulacji wody pozwala zamknąć chłodzenie w jednym obiegu



MASZYNKI DO MAKARONU RZEMIEŚLNICZEGO

CIAO PASTA



CIAO PASTA

2 lata gwarancji

duży wybór matryc z brązu do formowania makaronu

idealnie wyrobione ciasto w zaledwie 20 minut

mocny i niezawodny silnik

wysoka jakość wykonania

opcja chłodzenia głowicy wodą w modelu Ciao Pasta 10

możliwość przetestowania modelu Ciao Pasta 2

możliwość zastosowania automatycznego noża odcinającego



iSensor



mychef.®

100% AUTOMATYCZNY

Włóż jedzenie, zamknij pokrywę i gotowe!

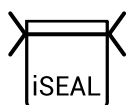


iVac **OPATENTOWANE**

Inteligentny czujnik, który automatycznie dostosowuje optymalną próżnię dla każdego rodzaju produktu bez żadnego nadzoru, nawet jeśli jest on płynny lub porowaty

Zalety tej technologii:

Optymalizuje czas dla każdego opakowania.
Unika niepotrzebnego nadmiernego wysiłku.
Zmniejsza utratę wagi żywności spowodowaną gotowaniem.

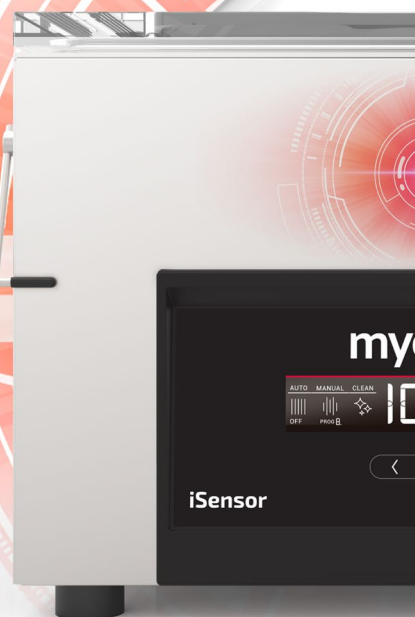


iSeal **OPATENTOWANE**

Inteligentne zgrzewanie, które automatycznie reguluje czas i temperaturę zgrzewania dla każdego cyklu bez nadzoru.

Zalety tej technologii:

Pozwala uniknąć przegrzania, wydłużając żywotność wszystkich jej elementów.
Worki nie palą się przy kolejnych powtórzeniach zgrzewania.
Minimalizuje ilość odpadów i koszty.



WIĘCEJ FUNKCJI

Uwolnij swoją kreatywność



Podciśnienie w trybie gotowości **OPATENTOWANE**

Funkcja ta pozwala na utrzymanie próżni wewnątrz komory przez nieokreślony czas. Pozwala to na tworzenie zestalonych pianek oraz na inne zastosowania, takich jak marynaty, skracając czas impregnacji nawet o 90% w porównaniu z tradycyjną techniką.



ExtraVacuum

Dodaje dodatkowy czas próżni po osiągnięciu 100% próżni i wypycha powietrze z porowatej żywności. Bardzo interesującym zastosowaniem jest impregnacja, technika polegająca na zastąpieniu powietrza w porowatej żywności cieczą.



Soft Air

Progresywny wlot powietrza dla lepszego dopasowania worka próżniowego do pakowanego produktu. Idealny do produktów, które mogą się odkształcać lub pękać podczas pakowania. Uzyskaj estetycznie doskonałe opakowanie do ekspozycji na półkach lub w gablotach do sprzedaży.





mychef®



SCS **OPATENTOWANE** (Self Calibration System)

W 100% bezpieczne pakowanie dzięki automatycznej kalibracji, która jest generowana przez zmiany atmosferyczne i wpływa na jakość opakowania. Bez nadzoru użytkownika.



MCV **OPATENTOWANE** (Multi Cycle Vacuum)

Automatyczne powtarzanie cykli próżniowych bez nadzoru lub konieczności ręcznego opuszczania i podnoszenia pokrywy. Do 9 ciągłych cykli próżniowych. Wykonuje marynowanie, osmozę i impregnację w rekordowym czasie.



AutoClean Oil

Automatycznie usuwa skroploną wodę, która jest uwalniana podczas pakowania, wydłużając żywotność oleju i trwałość pompy. Urządzenie automatycznie powiadamia o konieczności przeprowadzenia samooczyszczenia oleju.



BEZPIECZEŃSTWO, ŚWIEŻOŚĆ I SZYBKOŚĆ



Pakowanie z gazem obojętnym

Pakuje każdy rodzaj żywności, zachowując bezpieczeństwo żywności i gwarantując jakość najdelikatniejszych świeżych produktów: ryb, owoców morza, warzyw. Dodany gaz obojętny chroni również delikatną żywność, która mogłaby się odkształcić lub pęknąć podczas pakowania.



Zewnętrzny zestaw próżniowy

Umożliwia pakowanie w specjalne pojemniki Gastronorm. Zewnętrzna próżnia jest odpowiednia do zachowania objętości i świeżości delikatnych produktów spożywczych: sałatek, makaronów. Jest również łatwy w transporcie i przechowywaniu, ponieważ jest dostępny w standardowych rozmiarach.



Pamięć programowania

Wszystkie modele mogą przechowywać do 10 różnych programów próżniowych. Można ustawić parametry pakowania, zapisać je i użyć do szybkiego pakowania w późniejszym terminie.

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBROBKA
TERMICZNA

OBROBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

PROJEKT I KONSTRUKCJA

Możliwość pakowania dwóch worków jeden na drugim

Specjalna konstrukcja listwy zgrzewającej umożliwia zapakowanie dwóch worków jeden na drugim, uzyskując idealne pakowanie w obu workach. Rozwiązanie to skraca czas produkcji o 50%.

Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 i zaokrąglone krawędzie

Wysokiej jakości i trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami komory ułatwiającymi czyszczenie.

Listwa uszczelniająca bez połączeń

Specjalna konstrukcja bezprzewodowej listwy zgrzewającej wraz z komorą próżniową wykonaną ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami znacznie ułatwia i przyspiesza czyszczenie pakowarki.

Intuicyjny i przyjazny dla użytkownika wyświetlacz

Wyświetlacz LCD z trzema głównymi strefami i w pełni intuicyjną obsługą



JEDYNA W 100% AUTOMATYCZNA PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

iSENSOR S

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość) 388 x 546 x 389 mm

Wymiary komory (szerokość x głębokość x wysokość) 328 x 385 x 162 mm

Napięcie (V/Ph/Hz) 230/L+N/50-60

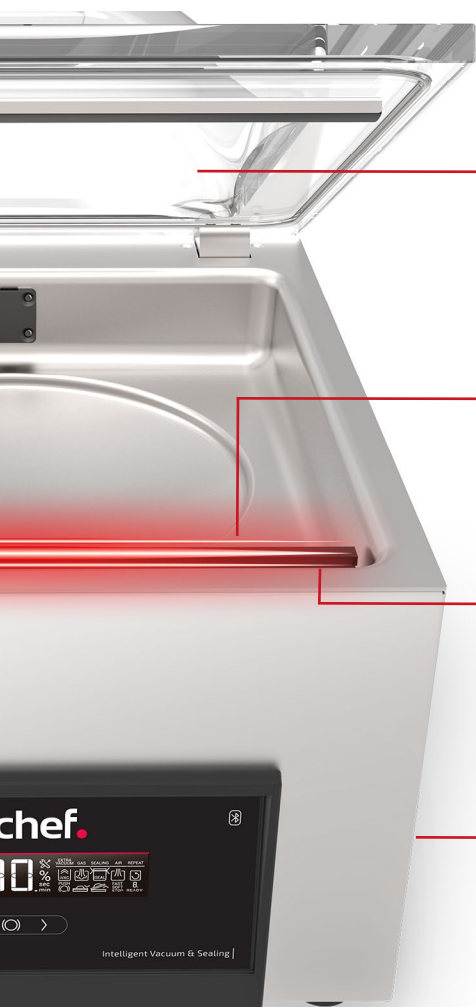
Pokrywa kopułowa

System otwierania automatyczny



Kod produktu	Położenie listwy zgrzewających	Długość listwy zgrzewającej [mm]	 Pompa próżniowa 8 (m³/h)	 Pompa próżniowa 8 (m³/h)	Waga [kg]	Moc (kW)	Przyłącze gazu obojętnego	Cena
TIS8K1E2		315	●		36	0,96		11 890,-
TIS8K1G2		315	●		36	0,96	●	12 370,-
TIS8B1E2		315		●	36	0,96		13 390,-
TIS8B1G2		315		●	36	0,96	●	13 880,-

Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/warranty-activation/>



Wysokowytrzymała, podwójnie tłumiona osłona z metakrylanu

Pokrywa z przezroczystego pleksiglasu o wysokiej wytrzymałości z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójnym tłumieniem zapewnia wysoką wydajność i płynne otwieranie.

Niezależne listwy grzewcze

Możliwość wyboru żądanej konfiguracji grzewczenia w zależności od produktu lub zastosowania dzięki niezależności listew grzewczych. Maksymalizuje przestrzeń komory próżniowej i minimalizuje zużycie energii w każdym cyklu.

Podwójnie spawane listwy grzewcze

Bardziej wytrzymała, wzmocniona stalą nierdzewną konstrukcja listwy grzewczej pozwala na podwójne uszczelnienie zgrzewanego worka w celu zwiększenia bezpieczeństwa żywności.

System uchylno-otwierany ułatwiający konserwację

Łatwy dostęp do wszystkich podzespołów umożliwia prawidłową konserwację, wydajne czyszczenie i wygodny proces wymiany oleju. Minimalizuje koszty i czas konserwacji.



SPRAWDŹ PEŁNĄ
OFERTĘ PAKOWAREK
MYCHEF

100% AUTOMATYCZNY

Nie trzeba wprowadzać żadnych parametrów, aby uzyskać optymalną próżnię z bezpiecznym uszczelnieniem.

DOSKONALE ZAPAKOWANE I USZCZELNIONE

Dzięki opatentowanym technologiom iVac i iSeal opakowania próżniowe są zawsze idealne i bezobsługowe.

SOLIDNY I TRWAŁY

Konstrukcja listew uszczelniających ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej wraz z systemem samokalibracji i samooczyszczania oleju wydłuża żywotność pakowarki.

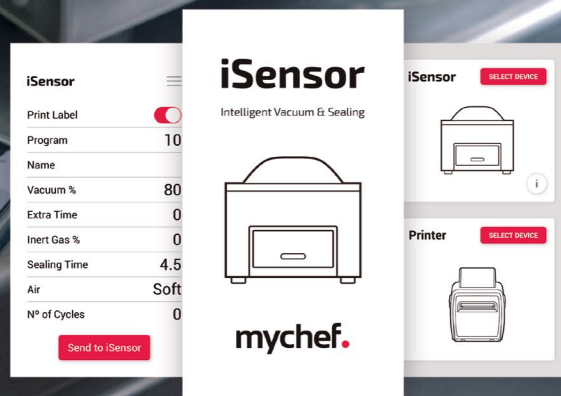


ZARZĄDZANIE PAKOWARKĄ Z TELEFONU KOMÓRKOWEGO I DRUKOWANIE ETYKIET

Bezpłatna aplikacja Mychef iSENSOR umożliwia połączenie telefonu komórkowego z pakowarką przez Bluetooth. Pozwala to na wygodną i zdalną obsługę urządzenia.

Ponadto dzięki drukarce (akcesorium opcjonalne) można generować etykiety samoprzylepne z odpowiednimi informacjami i dołączać je do worków próżniowych. Można udokumentować nazwę produktów, datę pakowania i datę ważności, temperaturę przechowywania, a nawet utworzyć kod kreskowy, aby mieć pełną dokumentację produkcji.

Lepsza organizacja i kontrola zapasów żywności w kuchni.



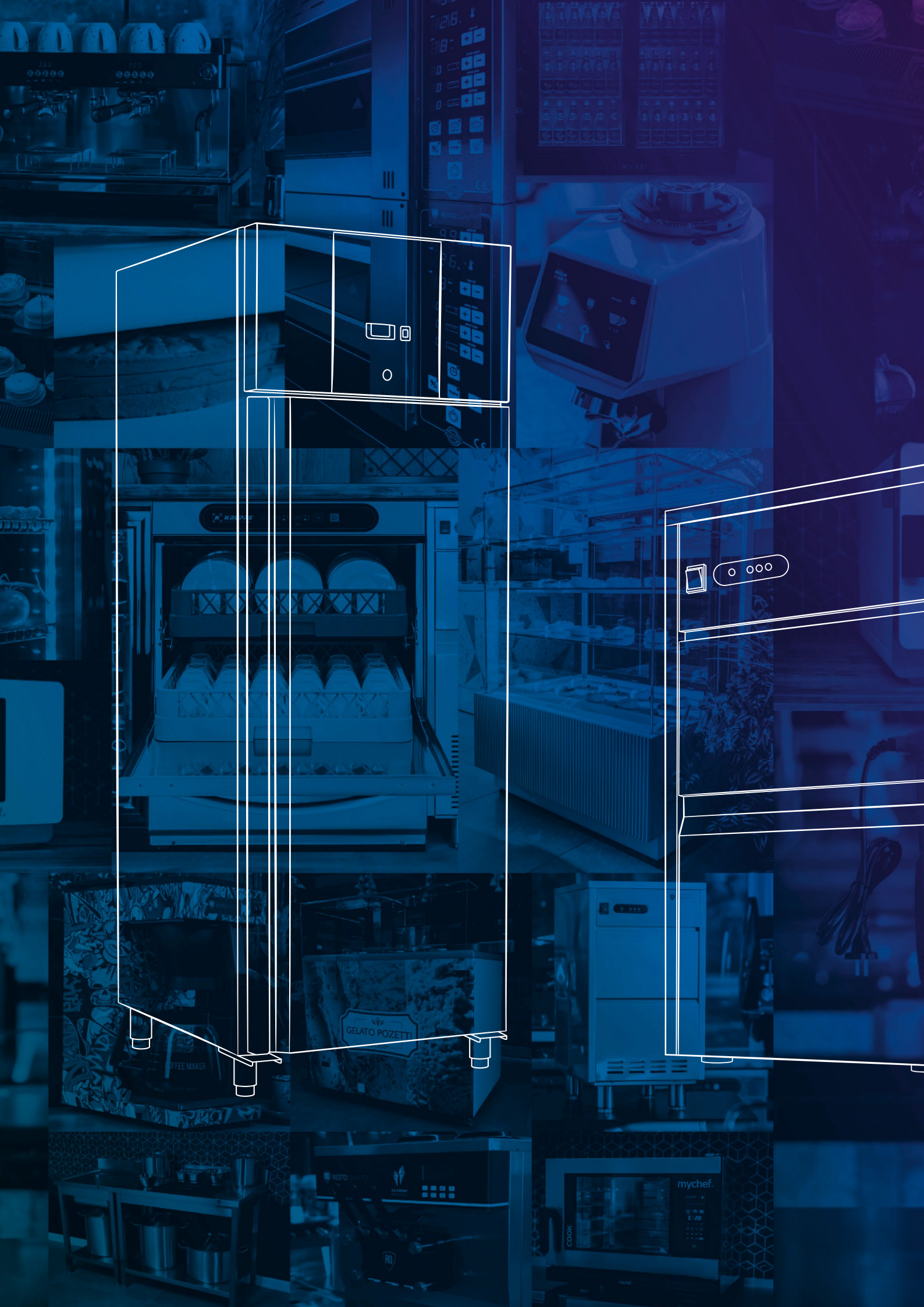


PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Komorowa pakowarka próżniowa przeznaczona jest do pakowania szerokiej gamy produktów spożywczych, by dłużej zachowywała świeżość
- Pakowarka znajdzie swoje zastosowanie w przeróżnych lokalach, a zwłaszcza w sklepach spożywczych i przemysłowych, marketach, restauracjach, hotelach itp.
- Urządzenie nadaje się także **do marynowania potraw**
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Transparentna pokrywa z tworzywa ABS umożliwiającą kontrolę procesu pakowania, a jej wypukły kształt umożliwia pakowanie niewymiarowych produktów
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła pokrywa umożliwiające **pakowanie dużych porcji**
- Automatyczny proces pakowania oraz możliwość regulacji czasu zgrzewania oraz czasu próżni
- Model RQVP400 posiada dwie listwy zgrzewające**
- Cyfrowy wyświetlacz oraz tarczowy manometr
- Uszczelka zapewnia wysoki poziom szczelności
- 3-poziomowy wybór temperatury zgrzewania
- Zakres czasu próżni 0 – 99 s
- Zakres czasu zgrzewania 0 – 3,5 s
- Wydajna pompa zapewnia krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Łatwy w obsłudze cyfrowy panel sterowania
- 4 gumowe nóżki zapewniające stabilność urządzenia



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Długość listwy zgrzewającej [mm]	Pompa próżniowa [m3/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQVP260	330x485x380	280x320x45	260	5,4	0,35	230	31	3 610,-
RQVP300	380x550x395	325x390x50	300	5,4	0,35	230	35,5	4 220,-
RQVP400	485x530x500	430x420x75	390+390	20	1,5	230	59	5 440,-





CHŁODNICTWO

KOSTKARKI	166
STOŁY CHŁODNICZE	167
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE	170
SZAFY CHŁODNICZE PRZESZKLONE	172
BAROWE SZAFY CHŁODNICZE	175
SZAFY DO SEZONOWANIA ZERNIKE	176
WITRYNY CUKIERNICZE DOLCE VISIONE	178

Seria **RQ** R290

- Kompaktowa kostka lodu w kształcie naboju gwarantuje skuteczne schładzanie napoju
- Kostki lodu wytwarzane są metodą natryskową - idealne do schładzania koktajli, whisky, napojów
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304, dzięki czemu kostkarka jest trwała i łatwa w utrzymaniu w czystości
- Wbudowany zasobnik lodu z czujnikiem, który wyłącza produkcję lodu po wypełnieniu zasobnika i zapobiega przepełnieniu
- Wnętrze komory wykonany z tworzywa ABS
- Dobra izolacja i wydajny układ chłodzenia
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290, który zapewnia niższe zużycie energii i jest przyjazny dla środowiska
- Wydajny układ chłodzenia powietrzem sprawia, że kostkarka produkuje lód już w kilka minut od momentu uruchomienia
- Wymagane podłączenie wody 3/4" oraz odpływu
- Urządzenie łatwo utrzymać w czystości
- Kompaktowe wymiary sprawiają, że kostkarki nadają się do niewielkich przestrzeni
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 75-110 mm
- Wymagane przyłącze wody 3/4 cala i do odpływu
- Wbudowana pompa
- W celu uzyskania idealnie czystej, krystalicznej kostki zaleca się stosowanie filtrów oraz zmiękczacza wody



Model	Wymiary zew. [mm]	Max. pojemność zbiornika [kg]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ24	330x470x580	6	20	A	R290	0,22	230	21	3 060,-
RQ28	398x510x608	7	25	A	R290	0,24	230	27	3 330,-
RQ45	400x510x825	15	50	A	R290	0,38	230	28	3 700,-
RQ80	500x612x900	25	80	A	R290	0,58	230	45	6 350,-





- **Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem**, gwarantuje równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze i właściwą konserwację żywności
- Wyposażony w elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze komory chłodzącej wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Ergonomiczne drzwi skrzydłowe z zintegrowanym uchwytem, bardzo prostym w czyszczeniu
- Stół chłodniczy wyposażony standardowo w przestawne półki powlekane żywicą epoksydową, po jednej na każde drzwi
- **Wymiary półki 320x560 mm** pozwalają na przechowywanie żywności w pojemnikach GN 1/1
- Dolny agregat chłodniczy
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Zakres temperatur od +2 do +10°C
- Ekologiczny czynnik chłodniczy
- Klasa klimatyczna N (+18-32°C)
- Regulowane nóżki
- Rant o wysokości 10 cm
- Uszczelka drzwi zapewnia doskonałą izolację



RQS901



RQS903

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatury [°C]	Zużycie prądu [kWh/24h]	Zasilanie [V]	Cena
RQS901	903x700x960	240	R600a	2 do 10	5,05	230	3 510,-
RQS903	1367x700x960	368	R290	2 do 10	5,51	230	4 860,-



STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI

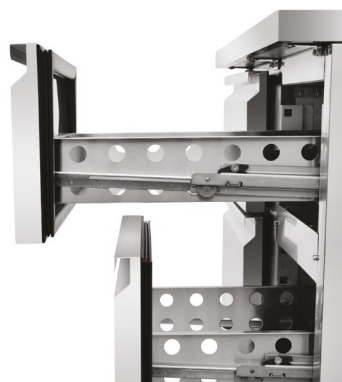


- Stół chłodniczy dwudrzwiowy z **6 szufladami** idealnie znajduje zastosowanie w punktach gastronomicznych, restauracjach, punktach typu fastfood, kuchniach gastronomicznych
- Pozwala na przechowywanie produktów oraz ich obróbkę, dzięki trwałemu i wytrzymałemu blatowi ze stali nierdzewnej z rantem
- Szuflady ze stali nierdzewnej na teleskopowych prowadnicach z zintegrowanym uchwytem, bardzo prostym w czyszczeniu
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, gwarantuje równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze i właściwą konserwację żywności
- Wyposażony w elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem

- Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze komory chłodzącej wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Dolny agregat chłodniczy
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Zakres temperatur od +2 do +10°C
- Ekologiczny czynnik chłodniczy
- Klasa klimatyczna N (+18-32°C)
- Regulowane nóżki
- Rant o wysokości 10 cm



RQS903 6D



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatury [°C]	Zużycie prądu [kWh/24h]	Zasilanie [V]	Cena
RQS903 6D	1367x700x960	368	R290	2 do 10	5,08	230	7 380,-

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ SZKLANĄ



- Pozwala na przechowywanie produktów i ich ekspozycję w pojemnikach GN dzięki załączonym prowadnicom. Pomieszczenia: 4xGN 1/2 + 3xGN 1/6, 2xGN1/1 + 3xGN1/6
- **Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem**, gwarantuje równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze i właściwą konserwację żywności
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze komory chłodzącej wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Ergonomiczne drzwi skrzydłowe z zintegrowanym uchwytem, bardzo prostym w czyszczeniu
- Stół chłodniczy wyposażony standardowo w przestawne półki powlekane żywicą epoksydową, po jednej na każde drzwi

- Wymiary półki 325x560 mm pozwalają na przechowywanie żywności w pojemnikach GN 1/1
- Blat roboczy z polietylenu
- Dolny agregat chłodniczy
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Zakres temperatur od +2 do +10°C
- Ekologiczny czynnik chłodniczy
- Klasa klimatyczna N (+18-32°C)
- Regulowane nóżki
- Szklana nadstawka z półką
- Pojemniki GN nie są dołączone do wyposażenia



RQS900SQ



RQS903SQ

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatury [°C]	Zużycie prądu [kWh/24h]	Zasilanie [V]	Cena
RQS900SQ	900x703x1285	240	R600a	2 do 10	6,42	230	4 320,-
RQS903SQ	1370x700x1320	368	R290	2 do 10	0,24	230	6 100,-



- Pozwala na przechowywanie produktów, a granitowy blat i nadstawka na pojemniki GN pozwalają na wygodne i sprawne przygotowanie pizzy
- Nadstawka pomieści a 6 pojemników GN 1/6 o wysokości 150 mm, idealna do przechowywania półproduktów
- **Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem**, gwarantuje równomierne rozprzowanie temperatury w całej komorze i właściwą konserwację żywności
- Wyposażony w elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze komory chłodzącej wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Ergonomiczne drzwi skrzydłowe z zintegrowanym uchwytem, bardzo prostym w czyszczeniu

- Stół chłodniczy wyposażony standardowo w przestawne półki powlekane żywicą epoksydową, po jednej sztuce na każde drzwi
- Wymiary półki 325x560 mm pozwalają na przechowywanie żywności w pojemnikach GN 1/1
- Dolny agregat chłodniczy
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Zakres temperatur od +2 do +10°C
- Ekologiczny czynnik chłodniczy
- Klasa klimatyczna N (+18-32°C)
- Regulowane nóżki
- Pojemniki GN nie są dołączone do wyposażenia



RQS900



RQS903

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatury [°C]	Zużycie energii [kWh/24h]	Zasilanie [V]	Cena
RQPS900	900x700x1067	240	R600a	2 do 10	6,39	230	3 630,-
RQPS903	1367x700x1067	402	R290	2 do 10	6,51	230	5 520,-



Seria **RQSAL**5
Klasa
klimatycznaR290
R600a

GN2/1

0-8°C

-18-22°C



energooszczędna

- Szafa chłodnicza lub mroźnicza w standardzie **GN 2/1** o solidnym wykonaniu i eleganckim wykończeniu
- Urządzenie jest energooszczędne. Posiada niższe zużycie energii w porównaniu do innych szaf**
- Regulacja parametrów za pomocą kontrolera z ekranem dotykowym
- Moduł alarmowy**
- System alarmowy HACCP**
- Wymuszony obieg powietrza z parownikami z powłoką antykorozyjną** zapewnia równomierny rozkład temperatury wewnątrz urządzenia
- Bardzo dobra **izolacja termiczna o grubości 80 mm** i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC
- Oświetlenie LED
- Drzwi z zintegrowanym uchwytem na całej długości drzwi o eleganckim wykończeniu
- Automatyczne zamykanie drzwi** przy otwarciu poniżej kąta 90°
- Maksymalny kąt otwierania drzwi 120°
- Wypożosażona w wyłącznik stykowy, który wyłącza wentylator po otwarciu drzwi, co zapobiega utracie zimna
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Nóżki ze stali nierdzewnej, regulowane na wysokość w zakresie 95 - 115 mm
- Wypożosażona w 3 półki epoksydowe na jedne drzwi w standardzie GN 2/1
- Wytłaczane prowadnice o zaokrąglonych krawędziach
- Możliwość regulacji wysokości półek na 24 poziomach
- Maksymalne obciążenie półek 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi z możliwością demontażu, ułatwia utrzymanie szafy w czystości
- Komora szafy z zaokrąglonymi krawędziami, dno z jednego arkusza blachy oraz otwór odpływu w dolnym panelu zapewniają łatwe czyszczenie i zapobiegają nagromadzeniu się zanieczyszczeń
- IV lub V klasa klimatyczna
- Drzwi wyposażone w zamek otwierane na lewo (L) lub prawo (R)



RQSALC 700 L

RQSALM 700 L



RQSALC 1400

RQSALM 1400

Model	Typ	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatury [°C]	Klasa klimatyczna	Moc [kW]	Roczne zużycie energii [kWh]	Zasilanie [V]	Cena
RQSALC 700 L	Chłodnicza	693x875x2119	700	R600a	0 do +8	5	0,16	333	230	10 160,-
RQSALC 700 R	Chłodnicza	693x875x2119	700	R600a	0 do +8	5	0,16	333	230	10 160,-
RQSALC 1400	Chłodnicza	1358x875x2119	1400	R600a	0 do +8	4	0,177	540	230	14 690,-
RQSALM 700 L	Mroźnicza	693x875x2119	700	R290	-18 do -22	5	0,68	2 754	230	12 550,-
RQSALM 700 R	Mroźnicza	693x875x2119	700	R290	-18 do -22	5	0,68	2 754	230	12 550,-
RQSALM 1400	Mroźnicza	1358x875x2119	1400	R290	-18 do -22	4	0,75	4 482	230	18 490,-



Seria **RQSC/RQSM**

- Szafy chłodnicze i mroźnicze 1- lub 2-drzwiowe przeznaczone do profesjonalnego użytku
- Urządzenie przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych w zakresie temperatur:
0 do +8°C (RQSC 600 i RQSC 1200)
-18 do -22°C (RQSM 600 i RQSM 1200)
- Dostępne modele z chłodzeniem statycznym lub statycznym wspomaganym wentylatorem, który zapewnia równomierne rozłożenie temperatur
- Automatyczne odszranianie
- Obudowa zewnętrzna, jak i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zaopatrzone w intuicyjny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Nóżki ze stali nierdzewnej regulowane na wysokość

- Wygodny, profilowany uchwyt na całej długości drzwi, zapobiega nagromadzeniu się kurzu i brudu
- Szafa posiada komorę w standardzie GN 2/1 z oświetleniem
- **3 powlekane półki o wymiarach 530x650 mm** na każde drzwi
- Możliwość regulacji wysokości półek na 20 poziomach, co 4,5 cm
- Maksymalny udźwig półki 40 kg
- Szafa prosta w utrzymaniu w czystości, dzięki gładkim powierzchniom oraz demontowalnym prowadnicom
- Samodomykające się drzwi wyposażone w zamek
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi w szafach 1-drzwiowych
- Filtr przeciwpyłkowy
- IV klasa klimatyczna



RQSC 600

RQSM 600

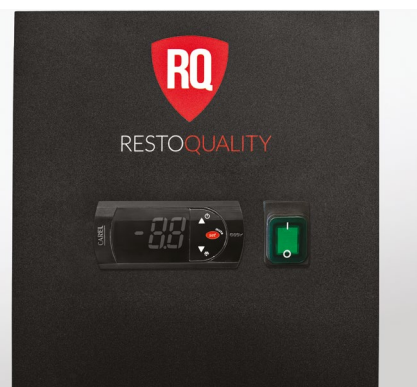


RQSC 1200

RQSM 1200

Model	Typ	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena (S)	Cena (V)
RQSC 600	Chłodnicza	680x810x2010	600	R600a	0 do +8	0,24	230	5 570,-	5 840,-
RQSC 1200	Chłodnicza	1340x810x2010	1200	R600a	0 do +8	0,38	230	8 160,-	8 140,-
RQSM 600	Mroźnicza	680x810x2010	600	R290	-18 do -22	0,38	230	6 430,-	6 750,-
RQSM 1200	Mroźnicza	1340x810x2010	1200	R290	-18 do -22	0,55	230	9 000,-	9 150,-

(S) - chłodzenie statyczne (V) - chłodzenie statyczne wspomaganie wentylatorem



R600a

2-8°C

- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych. Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków, napojów gazowanych, owoców, warzyw
- Doskonale nadają się do samoobsługi w sklepach, na stacjach benzynowych
- Wewnętrzne oświetlenie LED** w połączeniu z czarnym wnętrzem doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny, front w kolorze czarnym
- Półki czarne, plastifikowane, 5 szt. w zestawie
- Półki można regulować na wielu poziomach, dzięki czemu butelki, puszki i inne produkty są stabilne i ładnie wyeksponowane
- Chłodzenie z obiegiem wymuszonym** (w modelu RQ216 chłodzenie statyczne)
- Mechaniczna regulacja temperatury w zakresie **2 do 8°C**
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Podwójna hartowana szyba w drzwiach zapewnia odpowiednią izolację
- Automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Panel reklamowy (nie dotyczy modelu RQ429-BLACK)
- Wyposażona w 4 kółka, co ułatwia przemieszczanie szafy (w RQ216-BLACK 4 nóżki bez kółek)
- Możliwość dokupienia dodatkowej półki z zaczepami – 200 zł netto
- Doskonale nadaje się do obrandowania według własnego projektu, aby zapewnić dodatkową widoczność własnej marki - możliwość oklejenia za dodatkową opłatą
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a



RQ216-BLACK



RQ416-BLACK



RQ419-BLACK



RQ429-BLACK

Model	RQ216-BLACK	RQ416-BLACK	RQ419-BLACK	RQ429-BLACK
Wymiary zew. [mm]	390x475x1880	577x605x1981	577x605x1978	577x605x1978
Wymiary półki [mm]	294x355	460x455	460x455	460x455
Pojemność [l]	160	338	390	394
Zamek	TAK	TAK	TAK	TAK
Czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
Chłodzenie	statyczne	dynamiczne	dynamiczne	dynamiczne
Zużycie energii [kWh/24h]	1,5	1,64	1,75	1,95
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	60	70	73	72
Cena	2 970,-	3 860,-	4 150,-	4 120,-

R290

2-8°C

0-10°C

- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych. Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków, napojów gazowanych, owoców, warzyw
- Doskonale nadają się do samoobsługi w sklepach, na stacjach benzynowych
- **Wewnętrzne oświetlenie LED** w połączeniu z czarnym wnętrzem doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny, front w kolorze czarnym
- Półki czarne, plastikowane, 8 szt. w zestawie
- Wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcem, co ułatwia przemieszczanie szafy
- Półki można regulować na wielu poziomach, dzięki czemu butelki, puszki i inne produkty są stabilne i ładnie wyeksponowane
- **Chłodzenie z obiegiem wymuszonym**
- Możliwość dokupienia dodatkowych 2 półek z zaczepami do modelu RQ880-BLACK – 400 zł netto
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290 Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Podwójna hartowana szyba w drzwiach zapewnia odpowiednią izolację
- Automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Panel reklamowy
- Elektroniczna regulacja temperatury w zakresie **2 do 8°C** w RQ880H-BLACK oraz **od 0 do 10°C** w RQ800H, RQ800SL, RQ1300H, RQ1300SL
- Doskonale nadaje się do obradowania według własnego projektu, aby zapewnić dodatkową widoczność własnej marki - możliwość oklejenia za dodatkową opłatą



Model	RQ880H-BLACK	RQ800H	RQ800SL	RQ1300H	RQ1300SL
Wymiary zew. [mm]	870x605x1996	925x695x2010	925x695x2010	1295x695x1990	1295x695x1990
Wymiary półki [mm]	370x435	400x530	400x530	585x530	585x530
Pojemność [l]	590	630	630	880	880
Rodzaj drzwi	skrzydłowe	skrzydłowe	przesuwne	skrzydłowe	przesuwne
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290	R290	R290
Chłodzenie	dynamiczne	dynamiczne	dynamiczne	dynamiczne	dynamiczne
Zużycie energii [kWh/24h]	3,76	4,2	4,2	4,8	4,8
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Waga [kg]	112	135	135	154	154
Cena	6 680,-	6 220,-	6 380,-	7 790,-	8 160,-



R600a

2-8°C

- Barowa szafa chłodnicza idealnie nadaje się do schładzania napojów, alkoholi, wody, soków
- Wysokość **845 mm** sprawia, że zmieści się bez problemu pod blat zabudowy barowej
- Poziome oświetlenie wewnętrzne LED
- Regulowane na wysokość plastikowane półki w kolorze szarym
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny
- Wnętrze wykonane jest z tłoczonego aluminium, bardzo łatwego w czyszczeniu
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a o wysokiej wydajności i niskim zużyciu energii
- Samodomykające się drzwi wykonane z podwójnego hartowanego szkła zapewniają dużą wytrzymałość oraz bardzo dobre właściwości izolujące
- Drzwi skrzydłowe lub przesuwne, zamykane na zamek, zależnie od modelu
- Automatyczne odszranianie
- Zakres temperatur od 4 do 10 [°C]



RQ-138HC



RQ-208HC



RQ-208SC

Model	RQ-138HC	RQ-208HC	RQ-208SC	RQ-330HC	RQ-330SC
Wymiary zew. [mm]	600x520x845	900x520x845	900x520x845	1350x520x845	1350x520x845
Rodzaj drzwi	skrzydłowe	skrzydłowe	przesuwne	skrzydłowe	przesuwne
Pojemność [l]	130	205	205	318	318
Czynnik chłodzący	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Moc [kW]	0,16	0,19	0,19	0,22	0,22
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Cena	2 260,-	2 910,-	3 080,-	3 650,-	3 820,-



RQ-330HC



RQ-330SC



- Profesjonalne szafy multifunkcyjne do sezonowania różnego rodzaju produktów (**ser/mięso/salami**)
- Technologia pozwalająca zachować doskonały mikroklimat i warunki tradycyjnie wykorzystywane do sezonowania mięsa metodą na sucho
- 7-calowy ekran dotykowy
- Tropikalna klasa klimatyczna 5 pozwala na pracę urządzenia w wysokich temperaturach od +18 do +43°C
- **Chłodzenie pośrednie wentylowane z poziomym i pionowym przepływem powietrza (opatentowane)**
- Opatentowany system **OxygenKlima** redukujący bakterie i pleśń w celu uniknięcia niebezpieczeństwa związanego z zanieczyszczeniem
- Redukcja nieprzyjemnych zapachów, które powstają podczas procesu dojrzewania na sucho
- **3 procesy dojrzewania: powolny, tradycyjny lub przyspieszony**
- Kontrola wewnętrznego obiegu powietrza
- Automatyczna wymiana powietrza
- Automatyczny generator wilgotności
- Równomierne rozproszanie wilgoci w każdym punkcie komory zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu
- Regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +25°C
- Sonda do pomiaru oraz ustawień wilgotności
- Opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia
- Wejście USB i microUSB, rejestrator danych dla HACCP
- Funkcja centrum testowego
- 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów
- Możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę
- Alarmy dźwiękowe i wizualne dotyczące temperatury, wilgotności i zasilania elektrycznego
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Bardzo gruba izolacja utrzymująca równomierną temperaturę w komorze
- Zestaw do filtrowania (filtr, przepływomierz, tester twardości wody, zmiękczacz wody)
- Odprowadzanie skroplin z generatora pary przystosowane do bezpośredniego podłączenia do odpływu lub na życzenie do zbiornika z automatycznym elektrycznym odparowaniem skroplin
- Wymagane podłączenie do wody
- Możliwość wyboru zestawu do sezonowania (ważne aby określić rodzaj zestawu przy zamówieniu do mięsa/sera/salami - inaczej zostanie przydzielony standardowy zestaw - do sezonowania mięsa)
- Jednocześnie można sezonować produkty tylko jednego rodzaju (sery/ mięso/salami)
- Szkolenie z obsługi gratis



KMFS700PV



KMFS900PV



KMFS900PVB



KMFS1500PV

Model	Kolor	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KMFS700PV	stal nierdzewna	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	52 330,-
KMFS700PVB	czarny	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	53 240,-
KMFS900PV	stal nierdzewna	920x800x2115	60/160	1	1,95	230	172	57 930,-
KMFS900PVB	czarny	920x800x2115	60/160	1	1,95	230	172	59 290,-
KMFS1500PV	stal nierdzewna	1460x850x2115	100/230	2	2,9	230	275	69 890,-
KMFS1500PVB	czarny	1460x850x2115	100/230	2	2,9	230	275	71 710,-

*Sugerowana pojemność dla prawidłowej pracy urządzenia



- Profesjonalne szafy Klima Meat przeznaczone są do sezonowania mięsa
- 7-calowy intuicyjny ekran dotykowy
- Tropikalna klasa klimatyczna 5 pozwala na pracę urządzenia w wysokich temperaturach od +18 do +43°C
- Chłodzenie pośrednie wentylowane z poziomym i pionowym przepływem powietrza (opatentowane)
- Skrócenie o ponad 50% czasu trwania procesu dojrzewania na sucho
- Opatentowany system **OxygenKlima** redukujący bakterie i pleśń w celu uniknięcia niebezpieczeństwa związanego z zanieczyszczeniem
- Powolny, tradycyjny lub przyspieszony proces dojrzewania
- 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów
- Możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę
- Automatyczny generator wilgotności
- Regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +4°C
- Opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia
- Równomierne rozprowadzenie wilgoci w każdym punkcie komory
- Zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu
- **Optymalny efekt dojrzewania przy bardzo niskiej stracie wagi produktu (około 3-4%)**
- System dezynfekcji "Oxygenklima" (opatentowany)
- Funkcja centrum testowego
- Sonda do pomiaru wilgotności i temperatury
- Wejście USB i microUSB oraz rejestrator danych dla HACCP
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Regulowane półki w zestawie
- Odprowadzanie skroplin z generatora pary przystosowane do bezpośredniego podłączenia do odpływu lub, na życzenie, do zbiornika z automatycznym elektrycznym odparowaniem skroplin
- Wymagane podłączenie do wody
- Zestaw do filtrowania (filtr, przepływomierz, tester twardości wody, zmiękcacz wody)
- Akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej
- Szkolenie z obsługi gratis



SPRAWDŹ PEŁNĄ
OFERTĘ SZAF DO
SEZONOWANIA



Model	kolor	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KMS700PV	stal nierdzewna	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	48 280,-
KMS700PVB	czarny	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	49 190,-
KMS900PV	stal nierdzewna	920x800x2115	60/160	1	1,95	230	172	53 670,-
KMS900PVB	czarny	920x800x2115	60/160	1	1,95	230	172	55 020,-
KMS1500PVB	czarny	1460x850x2115	100/230	2	2,9	230	275	66 720,-

*Sugerowana pojemność dla prawidłowej pracy urządzenia



Dolce Visione

WITRYNY CUKIERNICZE





Dolce Visione

WITRYNY CUKIERNICZE

- Nowoczesna witryna cukiernicza Dolce Visione idealnie nadaje się do ekspozycji i przechowywania wyrobów cukierniczych
- Elegancki, uniwersalny wygląd sprawia, że witryna będzie pasować do każdego wnętrza
- Specjalnie zaprojektowana konstrukcja gwarantująca maksymalną widoczność produktów - bez spoin, czy sitodruku
- Frontowa szyba uchylna (nie dotyczy wersji Basic W1)
- Regulowane na wysokość półki co 50 mm (półki stałe w wersji Basic W1)
- **Oświetlenie LED** górne oraz na każdej półce o delikatnej, ciepłej barwie doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Łatwa w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- Tylne przesuwne drzwiczki pozwalają na wygodny dostęp do witryny (w witrynach o szerokości 700 mm drzwiczki skrzydłowe)
- **Wymuszony obieg powietrza** gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach redukuje straty podczas otwierania urządzenia
- Dno wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny, biały lub ze stali nierdzewnej
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w 3 półki wykonane ze szkła hartowanego
- Nóżki regulowane na wysokości 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- Automatyczne odparowanie skroplin (nie dotyczy wersji Basic W1)
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem firmy Carel umieszczony od strony obsługi
- 3 klasa klimatyczna
- **Urządzenie polskiej produkcji**
- Możliwość łączenia witryn w ciąg bez dodatkowych opłat
- Możliwość zamówienia **wersji neutralnej oraz obniżonej z dwoma półkami**
- **Możliwość zamówienia witryn w różnych konfiguracjach na zamówienie specjalne**
- **Możliwość dostosowania pod agregat zewnętrzny - na zamówienie**







**Dolce
Visione**
WITRYNY CUKIERNICZE



PARAMETRY TECHNICZNE

	700	900	1300
WYMIARY [mm]	700x670x1300	900x670x1300	1300x670x1300
POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA [l]	200	265	400
CZYNNIK CHŁODNICZY	R290	R290	R290
ZAKRES TEMPERATUR [°C]	+5 do +15	+5 do +15	+5 do +15
ZUŻYCIE ENERGII [kWh/24h]	5,4	6,6	6,0
MOC CHŁODNICZA [kW]	0,6	0,72	1,44
ZASILANIE [V]	230	230	230
WAGA [kg]	125	155	180

KOLORY WNETRZA

Witryny Dolce Visione są dostępne w 3 wersjach kolorystycznych: białym, czarnym oraz ze stali nierdzewnej



OPCJE DODATKOWE

	BASIC (W1)			PREMIUM (W2, W4, W5)		
	700	900	1300	700	900	1300
Szyba frontowa uchylna	200 zł	250 zł	360 zł	●	●	●
Regulacja pótek	430 zł	550 zł	790 zł	●	●	●
Automatyczne odparowanie skroplin	330 zł	330 zł	330 zł	●	●	●
Wnętrze w kolorze czarnym lub białym	●	●	●	●	●	●
Wnętrze ze stali nierdzewnej	150 zł	200 zł	280 zł	150 zł/● W4	200 zł/● W4	280 zł/● W4
Podświetlenie cokotu	120 zł	150 zł	220 zł	120 zł/● W5	150 zł/● W5	220 zł/● W5
Nadmuch na przednią szybę	270 zł	350 zł	510 zł	270 zł	350 zł	510 zł
Łączenie w ciągi	BEZ DOPŁATY					
Filtr skraplacza	392 zł	392 zł	392 zł	392 zł	392 zł	392 zł
Obudowa z płyty laminowanej + cokół kolor czarny lub biały	580 zł	650 zł	730 zł	580 zł	650 zł	730 zł
Obudowa z płyty laminowanej + cokół z blachy lakierowanej kolor Swiss Krono	730 zł	810 zł	900 zł	730 zł	810 zł	900 zł
Obudowa z blachy lakierowanej + cokół kolor czarny lub biały	910 zł	1 020 zł	1 240 zł	910 zł	1 020 zł	1 240 zł
Obudowa z blachy lakierowanej + cokół kolor RAL	990 zł	1 080 zł	1 320 zł	990 zł	1 080 zł	1 320 zł
Obudowa PREMIUM frezowana RAL	1 260 zł	1 360 zł	1 580 zł	1 260 zł	1 360 zł	1 580 zł
Obudowa MDF kolor czarny lub biały	1 310 zł	1 370 zł	1 500 zł	1 310 zł	1 370 zł	1 500 zł
Obudowa MDF kolor RAL	2 200 zł	2 340 zł	2 610 zł	2 200 zł	2 340 zł	2 610 zł

● – standard



OBUDOWA PREMIUM FREZOWANA



PODŚWIETLANY COKÓŁ



DOSKONAŁA WIDOCZNOŚĆ



DOLCE VISIONE W2 900 BREVE

OPCJA W WERSJI OBNIŻONEJ



NADMUCH NA PRZEDNIĄ SZYBĘ



REGULOWANE NA WYSOKOŚĆ PÓŁKI W WERSJI PREMIUM

MOŻLIWOŚĆ ŁĄCZENIA W CIĄGI DOWOLNEJ DŁUGOŚCI



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

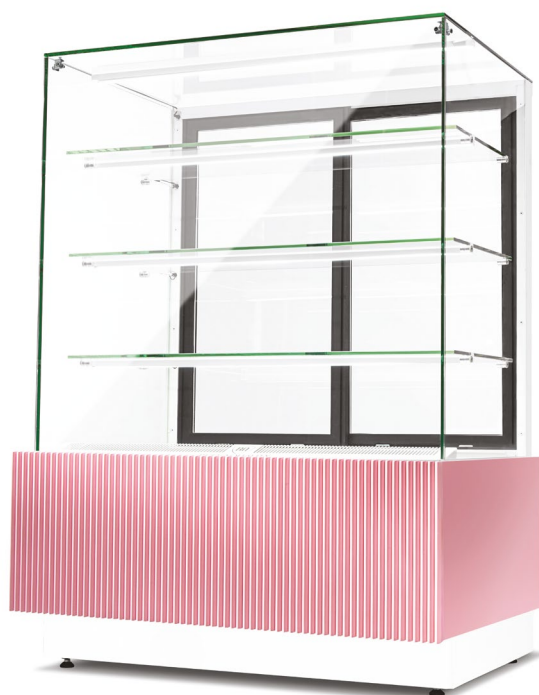
LADA KASOWA DOLCE VISIONE

- Lada kasowa, która jest doskonałym uzupełnieniem do witryn z serii Dolce Visione
- Wykonana z płyty laminowanej w kolorze czarnym
- Blat o grubości 38 mm w kolorze czarnym z otworem z zaślepką w umożliwia podłączenie kasy fiskalnej i schowanie kabli
- Regulowane nóżki
- Możliwość zamówienia lady kasowej w innych wymiarach pod zamówienie,
- Obudowa do osobnego zakupu: płyta laminowana + cokół w kolorze czarnym, białym oraz z palety Swiss Krono lub obudowy frezowanej premium
- Możliwość zamówienia blatu w kolorze Kronospan - za dopłatą



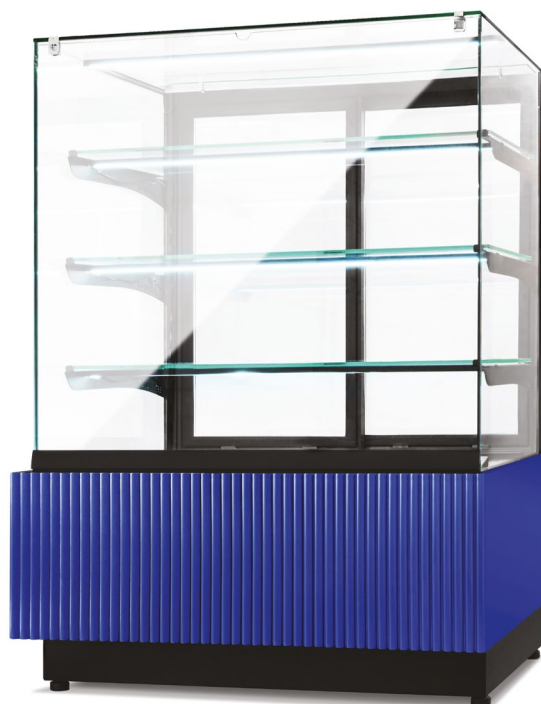
MODEL	Wymiary [mm]	Cena
DOLCE VISIONE CASSA 800	800x683x930	3 340,-
DOLCE VISIONE CASSA 900	900x683x930	3 340,-
DOLCE VISIONE CASSA 1000	1000x683x930	4 320,-
DOLCE VISIONE CASSA 1200	1200x683x930	4 550,-
DOLCE VISIONE CASSA 1400	1400x683x930	4 830,-
DOLCE VISIONE CASSA 1600	1600x683x930	5 420,-





DOLCE VISIONE W1 900 BIANCO

BASIC



DOLCE VISIONE W2 900

PREMIUM

	MODEL	kolor wnętrza	półki	szyba frontowa	automatyczne odparowanie skroplin	podświetlany cokół	Cena	Cena wersja neutralna	Cena wersja obniżona
700	DOLCE VISIONE 700 W1	czarny lub biały	stałe	nieuchylna	-	-	11 300 zł	8 190 zł	10 950 zł
	DOLCE VISIONE 700 W2	czarny lub biały	przystawne	uchylna	●	-	12 240 zł	8 820 zł	11 900 zł
	DOLCE VISIONE 700 W4	stal nierdzewna	przystawne	uchylna	●	-	12 400 zł	8 940 zł	12 050 zł
	DOLCE VISIONE 700 W5	czarny lub biały	przystawne	uchylna	●	●	12 350 zł	8 970 zł	12 020 zł
900	DOLCE VISIONE 900 W1	czarny lub biały	stałe	nieuchylna	-	-	12 520 zł	8 980 zł	11 880 zł
	DOLCE VISIONE 900 W2	czarny lub biały	przystawne	uchylna	●	-	13 680 zł	9 790 zł	13 000 zł
	DOLCE VISIONE 900 W4	stal nierdzewna	przystawne	uchylna	●	-	13 880 zł	9 930 zł	13 200 zł
	DOLCE VISIONE 900 W5	czarny lub biały	przystawne	uchylna	●	●	13 830 zł	9 980 zł	13 150 zł
1300	DOLCE VISIONE 1300 W1	czarny lub biały	stałe	nieuchylna	-	-	14 430 zł	10 530 zł	14 000 zł
	DOLCE VISIONE 1300 W2	czarny lub biały	przystawne	uchylna	●	-	15 910 zł	11 690 zł	15 480 zł
	DOLCE VISIONE 1300 W4	stal nierdzewna	przystawne	uchylna	●	-	16 190 zł	11 900 zł	15 760 zł
	DOLCE VISIONE 1300 W5	czarny lub biały	przystawne	uchylna	●	●	16 120 zł	11 970 zł	15 690 zł







WYPOSAŻENIE KAWIARNI

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY	188
EX3	188
EX2	194
ONE	196
EKSPRESY AUTOMATYCZNE	197
RQK90	197
RQK2, RQK8	198
RQK33 PRO	204
MŁYNKI DO KAWY	210
AKCESORIA DLA BARISTÓW	212

EKSPRESY KOLBOWE

EX3

Ekspresy EX3, łączą innowacyjną technologię z kompaktowością i ergonomią. To profesjonalne i wszechstronne urządzenia z nieskończonymi możliwościami personalizacji. EX3 to wydajne ekspresy do kawy, które spełniają wszystkie wymagania dla idealnego espresso. Nowoczesny design i użyteczność sprawi, że dla każdego baristy parzenie kawy będzie przyjemnością. Nadają się idealnie do małych jak i dużych kawiarni, gdzie serwowane są espresso, cappuccino, caffè latte oraz inne napoje na bazie espresso.





reddot winner 2020
industrial design



DESIGN
AWARD
2020



Gold Delta
ADI Awards 2020



IDA
DESIGN
AWARDS
BRONZE
WINNER
2021

CREM®



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

EX3

technologia PID

automatyczne spienianie mleka w wersji SMARTSTEAM

podwójny manometr

oświetlenie grupy

regulacja dźwigniami lub pokrętkami 1/2

dysze do spieniania mleka COOL TOUCH

bojler oraz rurki systemu odprowadzania wody wykonane z miedzi

wysoka grupa Tall Cup

dostępne modele z wykończeniem Premium w dwóch kolorach: orzech i dąb

program automatycznego czyszczenia

dostępne modele kompaktowe 1GR i 2GR

funkcja wstępnego zaparzania

ekspresy wyprodukowane w Hiszpanii

wysoka jakość wykonania

montaż i szkolenie GRATIS w modelach z PID (TOP i PREMIUM)





EX3 2GR B



EX3 2GR W PID



EX3 MINI 2GR B



EX3 MINI 1GR W PID

PARAMETRY TECHNICZNE

	EX3 3GR	EX3 2GR	EX3 2GR MINI	EX3 1GR MINI
WYMIARY [mm]	990x575x465	770x575x465	550x575x465	550x575x465
WAGA [KG]	74	62	50	50
IŁOŚĆ GRUP	3	2	2	1
ZASILANIE	400V	230V	230V	230V
MOC [kW]	4,35	3,35	2,8	2,8
POJEMNOŚĆ BOJLERA [l]	17,5	11,5	6	6
CIŚNIENIE [bar]	0,8 do 1,2	0,8 do 1,2	0,8 do 1,2	0,8 do 1,2
WYŚWIETLACZ PID	● ●	● ●	● ●	● ●
PODŁĄCZENIE DO WODY	gwint 3/8"	gwint 3/8"	gwint 3/8"	gwint 3/8"
RODZAJ GRUPY	Tall cup	Tall cup	Tall cup	Tall cup
DOZOWANIE OBJĘTOŚCIOWE (5 przycisków na klawiaturze)	-	○	○	○
DOZOWANIE OBJĘTOŚCIOWE + WYŚWIETLACZ PID	● ●	● ●	● ●	● ●
DYSZA COOL TOUCH + WYLEWKA GORĄCEJ WODY	2 + 1	2 + 1	2 + 1	1 + 1
POKRĘTŁA 1/2 DO STEROWANIA DYSZĄ	-	○	○	○
DŹWIGNIE DO STEROWANIA DYSZĄ	● ●	● ●	● ●	● ●
WBUDOWANA POMPA ROTACYJNA	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○
KOMORA WSTĘPNEGO ZAPARZANIA + WSTĘPNE ZAPARZANIE	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○
MANOMETR	podwójny	podwójny	podwójny	podwójny
OŚWIETLENIE GRUPY	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○
KOLORYSTYKA	czarny lub biały			
BOCZNE PANELE ORAZ DŹWIGNIE W KOLORZE DĄB/ORZECH	●	●	●	●
AUTOMATYCZNE PRZEPŁUKIWANIE GRUPY	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○
FUNKCJA ECO	● ●	● ●	● ●	● ●
AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE	● ●	● ●	● ●	● ●
IŁOŚĆ PORTAFILTRÓW POJEDYNCZY + PODWÓJNY	1 + 2	1 + 1	1 + 1	1 + 1

● – standard w wersji Premium ● – standard w wersji Top ○ – standard w wersji Top



EX3 EXPERIENCE

Kup ekspres EX3 z PID i otrzymaj
szkolenie oraz montaż GRATIS



EX3 2GR B Premium

EX3



WERSJA	EX3 3GR	EX3 2GR	EX3 2GR MINI	EX3 1GR MINI
PREMIUM	EX3 3GR B Premium EX3 3GR W Premium 31 720 zł	EX3 2GR B Premium EX3 2GR W Premium 25 730 zł	EX3 Mini 2GR B Premium EX3 Mini 2GR W Premium 24 400 zł	EX3 Mini 1GR B Premium EX3 Mini 1GR W Premium 19 340 zł
TOP SMARTTEAM	-	EX3 2GR B PID Smartsteam 25 630 zł	EX3 Mini 2GR B PID Smartsteam 25 500 zł	-
TOP	EX3 3GR B PID EX3 3GR W PID 26 720 zł	EX3 2GR B PID EX3 2GR W PID 21 610 zł	EX3 Mini 2GR B PID EX3 Mini 2GR W PID 20 220 zł	EX3 Mini 1GR W PID EX3 Mini 1GR W PID 16 380 zł
ENTRY	-	EX3 Mini 2GR B EX3 Mini 2GR W 17 150 zł	EX3 Mini 2GR B EX3 Mini 2GR W 15 990 zł	EX3 Mini 1GR B EX3 Mini 1GR W 13 760 zł



EX2

pojedynczy manometr

regulacja pokrętkami 1/2

dysza do spieniania mleka **COOL TOUCH**

bojler oraz rurki systemu odprowadzania wody wykonane z miedzi

wysoka grupa Tall Cup

dostępne modele kompaktowe 1GR i 2GR

funkcja wstępnego zaparzania

ekspresy wyprodukowane w Hiszpanii

wysoka jakość wykonania





EX2 MINI 2GR W



EX2 2GR W



EX2 MINI 1GR W

PARAMETRY TECHNICZNE	EX2 2GR W	EX2 MINI 2GR W	EX2 MINI 1GR W
WYMIARY [mm]	735x575x460	515x575x460	515x575x460
WAGA [KG]	57	48	48
IŁOŚĆ GRUP	2	2	1
ZASILANIE	230V	230V	230V
MOC [kW]	3,35	2,8	2,8
POJEMNOŚĆ BOJLERA [l]	11,5	6	6
CIŚNIENIE [bar]	0,8 do 1,2	0,8 do 1,2	0,8 do 1,2
WYŚWIETLACZ PID	-	-	-
PODŁĄCZENIE DO WODY	gwint 3/8"	gwint 3/8"	gwint 3/8"
RODZAJ GRUPY	Tall cup	Tall cup	Tall cup
DOZOWANIE OBJĘTOŚCIOWE (5 przycisków na klawiaturze)	●	●	●
DOZOWANIE OBJĘTOŚCIOWE + WYŚWIETLACZ PID	-	-	-
DYSZA COOL TOUCH + WYLEWKA GORĄCEJ WODY	1 + 1	1 + 1	1 + 1
POKRĘTŁA 1/2 DO STEROWANIA DYSZĄ	-	-	-
DŹWIGNIE DO STEROWANIA DYSZĄ	w modelach z PID	w modelach z PID	-
WBUDOWANA POMPA ROTACYJNA	●	●	●
KOMORA WSTĘPNEGO ZAPARZANIA + WSTĘPNE ZAPARZANIE	●	●	●
MANOMETR	pojedynczy	pojedynczy	pojedynczy
OŚWIETLENIE GRUPY	●	●	●
KOLORYSTYKA	biały	biały	biały
BOCZNE PANELE ORAZ DŹWIGNIE W KOLORZE DĄB/ORZECH	-	-	-
AUTOMATYCZNE PRZEPŁUKIWANIE GRUPY	●	●	●
FUNKCJA ECO	-	-	-
AUTOMATYCZNE WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE	-	-	-
IŁOŚĆ PORTAFILTRÓW POJEDYNCZY + PODWÓJNY	1 + 2	1 + 2	1 + 1
CENA	14 080 zł	12 920 zł	11 070 zł

● – standard

ONE

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy do kawy o stylowym wyglądzie
- Obudowa z polerowanej stali nierdzewnej i podwójny ciśnieniomierz podkreślające elegancki wygląd ekspresu
- Funkcja wstępnego zaparzania **pre-infusion** pozwala uzyskać powtarzalność parzonych espresso na bardzo dobrym poziomie
- Dysza pary i wylewka typu **Cool Touch**
- Wyświetlacz czasu i temperatury **OLED** z 4 przyciskami (w modelu ONE 2B DUAL, ONE 2B R-GSP DUAL, ONE 2B R-LFPP DUAL)
- Wyświetlacz czasu i temperatury z dwoma przyciskami w modelu ONE 1B Dual
- W modelu ONE 2B R-LFPP DUAL jest dostępny system LFPP (**Low Flow Pressure Profiling**) opatentowany przez Crem - pozwala na regulację ciśnienia za pomocą pokrętki push&scroll umieszczonego na boku urządzenia oraz zapisania ustawień (do 5 przepisów)
- W modelach ONE 2B R-GSP DUAL oraz ONE 2B R-LFPP DUAL występuje system GSP (**Gradual Soft Pre-Infusion**) - możliwość regulacji wstępnego zaparzania w zakresie od 0 do 20 sekund za pomocą wyświetlacza OLED (ciśnienie wzrasta stopniowo do pożądanej wartości)
- Dyszę pary i wrzółkę można wygodnie regulować pokrętkami ½
- Automatyczne napuszczanie wody

- Tacka ociekowa o dużej powierzchni roboczej
- Wyposażony w tackę na filiżanki
- Osobna pokrywa zbiornika na wodę dla wygodnego uzupełniania wody bez konieczności zdejmowania filiżanek z tacki na filiżanki
- Możliwość personalizacji paneli bocznych (opcja dodatkowa)
- Opcjonalnie dostępne drewniane wykończenie kolb, dźwigni, pokręteł i paneli bocznych
- Pompa wibracyjna
- Nóżki ze stali nierdzewnej

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

- 1 wylewka wrzółki Cool Touch
- 1x dysza do spieniania mleka Cool Touch
- 1x kolba podwójna
- 1x ślepe sitko
- 1x sitko 7g
- 1x sitko 14g
- 1x wąż zasilający
- 1x wąż odpływowy



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość bojlerów	Pojemność bojlera [l]	Ciśnienie w bojlerze [bar]	Zbiornik wody [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ONE 1B Dual	300x458x420	1	1,7	0,8 - 1,2	1,8	2,15	230	30	8 130,-
ONE 2B DUAL	300x458x420	2	1,7+1,2	0,8 - 1,1	1,8	2,15	230	35	9 770,-
ONE 2B R-GSP DUAL	300x458x420	2	1,7+1,2	0,8 - 1,1	1,8	2,15	230	35	11 950,-
ONE 2B R-LFPP DUAL	300x458x420	2	1,7+1,2	0,8 - 1,1	1,8	2,15	230	35	14 130,-

- Profesjonalne ekspresy automatyczne przeznaczone do małej i średniej wielkości biur, kawiarni, stacji benzynowych, hoteli oraz wszędzie tam, gdzie chcemy zaserwować pyszną kawę
- Ekspresy idealnie nadają się do samoobsługi, dzięki **intuicyjnemu 7-calowemu panelowi sterowania** z wyborem 6 różnych napojów
- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- **Możliwość personalizacji napojów**: możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- **Wstępne zaparzenie „PRE-BREW”** dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
- Istnieje możliwość podłączenia ekspresu bezpośrednio do wody z sieci jak i stałego podłączenia do odpływu
- Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Wydajność maksymalna to 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- Minimalna ilość zaparzonej kawy: 25 ml
- Wydajność do 80 filiżanek/dzień
- Sygnał informujący o konieczności odkamieniania
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 1,8 lub 6 l
- Doprowadzanie mleka: zewnętrzne za pomocą węża
- Stożkowy mechanizm mielący wykonany ze stali
- Regulacja wylewki na wysokości 100-160 mm
- **Możliwość zaprogramowania czasu automatycznego czyszczenia ekspresu** - automatyczne czyszczenie nie włączy się podczas największego ruchu w lokalu
- Lodówka na mleko RQM90 - **2 670 zł netto**

RQK90



RQK90L



Model	Wymiary zew. [mm]	Zbiornik na kawę [kg]	Zbiornik na wodę [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQK90	305x330x580	1	1,8	2,7	230	17,4	8 270,-
RQK90L	395x480x580	1	6	2,7	230	17,4	8 670,-



ZOBACZ FILM





- Doskonałe espresso, lungo, cappuccino, czy latte macchiato – ekspres automatyczny do kawy RQK2B wydobywa z kawy najgłębsze i najbardziej intensywne doznania smakowe i aromatyczne!
- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, lungo, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji, np. o ristretto, podwójne cappuccino, podwójne americano, ect.
- Zalecana dzienna produkcja to aż **100 kaw dziennie**, dzięki czemu ekspres idealnie sprawdzi się w biurze, hotelu, sali bankietowej, restauracji czy barach, czyli w miejscach gdzie najbardziej zależy nam na wykonaniu szybkiej i wyśmienitej kawy
- **Możliwość zapisania do 100 dodatkowych własnych unikatowych receptur z bardzo szerokim spektrum modyfikacji parametrów**
- **Możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji:** wielkość kawy w ml, moc kawy, długość zaparzania, siła ścisku krążków kawowych, długość wstępnego zaparzania, ilość pianki mlecznej, ilość spienionego mleka, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, pojemność wody we wstępnym zaparzeniu, czas wydawania mleka, regulacja objętości pianki w napoju
- **Wyposażony w duży dotykowy 7-calowy wyświetlacz** o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach. Napoje w menu są przedstawione graficznie, co maksymalnie ułatwia obsługę ekspresu. Na wyświetlaczu możemy ustawić dowolną ilość kaw, które będą dostępne za jednym dotknięciem
- **System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury**
- Płaskie żarna ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali (regulowane pokręteł)
- Bardzo cicha praca młynka w porównaniu z innymi modelami dostępnymi na rynku
- Regulowana wylewka na wysokość od 90 do 170 mm pozwala na wygodne zaparzanie kawy w filiżankach czy wysokich szklankach
- Ekspres idealnie nadaje się do parzenia zielonej herbaty lub innych herbat liściastych
- Pojemnik na kawę o pojemności 1,2 kg
- Pojemnik na fusy z czujnikiem pomieści do 40 krążków kawowych
- Tacka ociekowa o pojemności 1l
- Możliwość podpięcia ekspresu bezpośrednio do przyłącza wody oraz odpływu, dzięki czemu nie musimy co chwilę uzupełniać zbiornika na wodę
- Funkcja telemetrii w ekspresie pozwala sprawdzać wykonane procesy konserwacyjne w ekspresie i efektywnie zaplanować jego przeglądy techniczne
- **Automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie.** Animacje instruktażowe i automatyczne powiadomienia, ułatwiają utrzymanie urządzenia w idealnym stanie
- **Wyjmowana grupa zaparzająca 14 g** umożliwia regularnie czyszczenie, co znacznie wpływa na dłuższą żywotność urządzenia i jego mniejszą awaryjność
- **Zestaw zsykowy z otworem wylotowym** to idealne zastosowanie dla lokali o dużym ruchu, krążki kawowe trafiają prosto do pojemnika umieszczonego w szafce pod ekspresem, eliminując częste opróżnianie pojemnika na fusy
- **Możliwość zamówienia ekspresu z większą grupą zaparzającą 20g**
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na wgrywanie swoich filmów, logo, zdjęć
- Możliwość podpięcia do zewnętrznej lodówki na mleko – pobierane jest za pomocą wężyka
- **Lodówka na mleko RQM90 - 2 670 zł netto.** Ekspres jest kompatybilny z innymi lodówkami na mleko



RQK2 RQK8

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBROBKA
TERMICZNA

OBROBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

pojemnik na kawę ziarnistą 1,2 kg

gniazdo MDB pod moduł płatniczy

ekran dotykowy 7", 2 gniazda USB, Wi-Fi

regulowana na wysokość wylewka 90-170 mm

pojemnik na fusy z możliwością zastosowania zestawu zsypowego

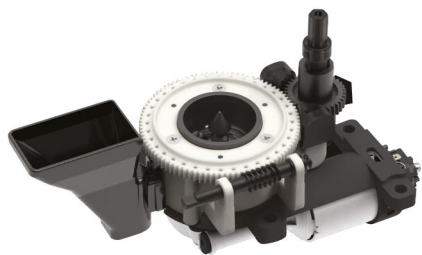
tacka ociekowa 1l oraz możliwość podpięcia do odpływu, co eliminuje konieczność opróżniania tacki



RQK2B

pojemnik na wodę 2 lub 8l, z możliwością podpięcia do zewnętrznego zasilania wody





DOSKONALE ZMIELONA KAWA

Płaskie żarna mielące ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm

Szybko odprowadzają ciepło, zapobiegając ponownemu podgrzaniu fusów kawy

9-stopniowa regulacja grubości mielenia

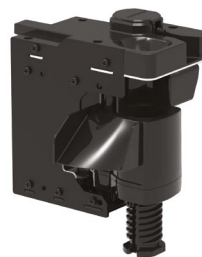
Żywotność 75 000 cykli mielenia, żywotność żaren 500 kg

WYJĄTKOWY SMAK

14-gramowy moduł zaparzania doskonale wydobywa esencję i smak ze świeżo zmielonych ziaren kawy

Opcjonalnie dostępny moduł o pojemności komory zaparzania 20g

Łatwy, jednoetapowy demontaż w celu wyczyszczenia



IDEALNA MLECZNA PIANKA

System spieniania mleka zapewnia doskonale spienione mleko o temperaturze 60°C lub wyższej

Niezależna regulacja objętości pianki w napoju

Czasowe automatyczne czyszczenie układu mlecznego

Konstrukcja zatrzaskowa umożliwia szybki demontaż w celu umycia

WYGODA UŻYTKOWANIA

Ekspres posiada w zestawie zestaw zsypowy na fusy, co eliminuje częste opróżnianie pojemnika z krążków kawowych!

Podłączenie do wody i do odpływu, sprawiają, że ekspres idealnie nadaje się do punktów samoobsługowych





RQK2 RQK8

IDEALNY DO BIURA, HOTELI CZY RESTAURACJI



RQK8S

DO 100 WŁASNYCH SPERSONALIZOWANYCH RECEPTUR



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

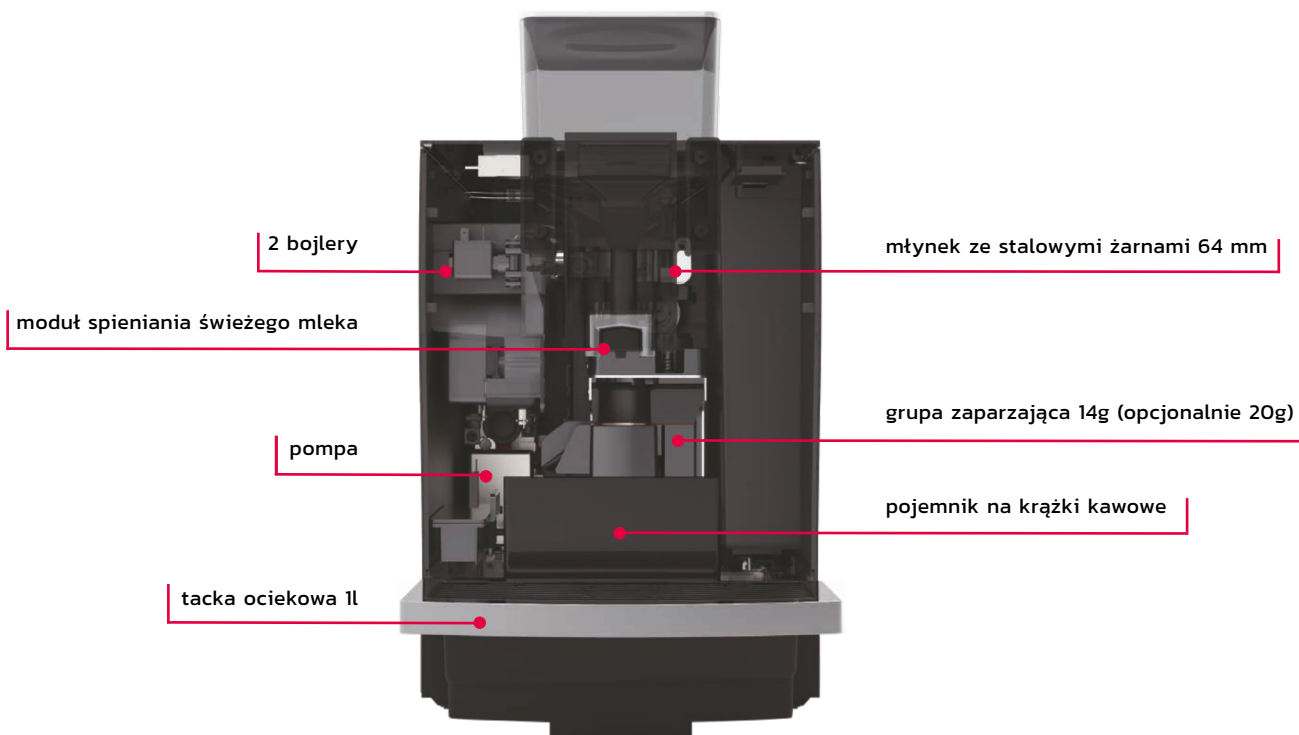
KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

RQK2 RQK8

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY



automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie



7-calowy ekran dotykowy wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem



płaskie żarna ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm



ciśnienie zaparzania kawy max 19 bar



regulacja grubości mielenia kawy



Możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji, zmiany ustawień interfejsu, języka oprogramowania, wgrywania własnych zdjęć oraz filmów

RQK2 RQK8

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY



RQK8S



RQK2B

PARAMETRY TECHNICZNE	RQK2B	RQK2S	RQK8B	RQK8S
WYMIARY [mm]	300x540x490	300x540x490	414x540x490	414x540x490
WAGA [kg]	17	17	17	17
ZASILANIE	230V	230V	230V	230V
MOC [kW]	1,7	1,7	1,7	1,7
KOLOR	czarny	srebrny	czarny	srebrny
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA WODĘ [l]	2	2	8	8
WYDAJNOŚĆ [ilość kaw/dzień]	100	100	100	100
WYŚWIETLACZ DOTYKOWY	7"	7"	7"	7"
ILOŚĆ ZAPROGRAMOWANYCH NAPOJÓW	10	10	10	10
ILOŚĆ PROGRAMÓW DO ZAPISANIA	100	100	100	100
ILOŚĆ MŁYŃKÓW DO KAWY	1	1	1	1
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA KAWĘ [kg]	1,2	1,2	1,2	1,2
POJEMNOŚĆ TACKI OCIEKOWEJ [l]	1	1	1	1
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA KRĄŻKI KAWOWE [szt]	40	40	40	40
REGULACJA WYSOKOŚCI WYLEWKI [mm]	90-170	90-170	90-170	90-170
GRUPA ZAPARZAJĄCA 14g	●	●	●	●
GRUPA ZAPARZAJĄCA 20g	○	○	○	○
MODUŁ PŁATNICZY MDB	○	○	○	○
ZESTAW ZSYPOWY NA FUSY Z KAWY	●	●	●	●
PODŁĄCZENIE DO WODY I ODPLYWU	●	●	●	●
WĘŻYK DO ŚWIEŻEGO MLEKA	●	●	●	●
AUTOMATYCZNY PROGRAM CZYSZCZENIA	●	●	●	●
WEJŚCIA USB	2	2	2	2
POŁĄCZENIE WI-FI	●	●	●	●
CENA	9 300 zł	9 300 zł	9 300 zł	9 300 zł

○ – opcja ● – standard

RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY



- Doskonałe espresso, cappuccino, latte macchiato, a teraz także gorąca czekolada – ekspres automatyczny do kawy RQK33 PRO wydobywa z kawy najgłębsze i najbardziej wyrafinowane smaki oraz aromaty. Nowy model RQK33 PRO to synonim profesjonalizmu i wszechstronności, idealny do lokali, restauracji i hoteli!
- Dzięki dwóm pojemnikom na składniki instant, możesz cieszyć się nie tylko wysmienitą kawą, ale także pyszną gorącą czekoladą, wszystko za jednym naciśnięciem przycisku
- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorąca czekolada, gorąca, czekolada mleczna, mokka, gorące spienione mleko, gorąca woda oraz kawy podwójne: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji
- Ekspres daje szerokie spektrum możliwości ustawień własnych receptur, np. Cappuccino z kawą bezkofeinową i Cappuccino z kawą 100% Arabica, kawy z mlekiem, mlekiem sojowym, czy mlekiem w proszku - dany program można przypisać pod wybrany pojemnik z kawą lub zbiornik ze składnikiem instant
- Dwa pojemniki na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg każdy, pozwalają na zastosowanie dwóch rodzajów kaw
- Dwa pojemniki instant z jednym mikserem o pojemności 2+1,5l na czekoladę i mleko w proszku
- Zalecana dzienna produkcja to 200 kaw dziennie, dzięki czemu ekspres idealnie sprawdzi się na stacji benzynowej, hotelu, sali bankietowej, restauracji czy barach, czyli w miejscach gdzie najbardziej zależy nam na wykonaniu szybkiej i wysmienitej kawy
- Możliwość zapisania do 100 dodatkowych własnych unikatowych receptur z bardzo szerokim spektrum modyfikacji parametrów
- **Możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji:** wielkość kawy w ml, moc kawy, długość zaparzania, siła ścisiku krążków kawowych, długość wstępnego zaparzania, ilość pianki mlecznej, ilość spienionego mleka, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, pojemność wody we wstępnym zaparzeniu, czas wydawania mleka, regulacja objętości pianki w napoju
- **Wyposażony w duży dotykowy 10,1-calowy wyświetlacz** o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach. Wzbogacony o trójkolorowe oświetlenie ambientowe wzdłuż krawędzi ekranu. Napoje w menu są przedstawione graficznie, co maksymalnie ułatwia

obsługę ekspresu. Na wyświetlaczu możemy ustawić dowolną ilość kaw, które będą dostępne za jednym dotknięciem

- **System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury**
- Dwa młynki z płaskimi żarnami ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali (regulowane pokrętkiem)
- Bardzo cicha praca młynków w porównaniu z innymi modelami dostępnymi na rynku
- Wylewka o wysokości 165 mm z składaną podstawką pozwala na wygodne zaparzanie kawy w filiżankach oraz w wysokich szklankach
- Ekspres idealnie nadaje się do parzenia zielonej herbaty lub innych herbat
- Pojemnik na fusy z czujnikiem pomieści do 40 krążków kawowych z możliwością zastosowania zestawu zsypowego, gdzie krążki kawowe trafiają prosto do pojemnika umieszczonego w szafce pod ekspresem, eliminując częste opróżnianie pojemnika na fusy - idealne zastosowanie dla lokali o dużym ruchu!
- Tacka ociekowa o pojemności 0,6l
- **Możliwość podpięcia ekspresu bezpośrednio do przyłącza wody oraz odpływu, dzięki czemu nie musimy co chwilę uzupełniać zbiornika na wodę**
- **Funkcja telemetrii** w ekspresie pozwala sprawdzać wykonane procesy konserwacyjne w ekspresie i efektywnie zaplanować jego przeglądy techniczne
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie. Animacje instruktażowe i automatyczne powiadomienia, ułatwiają utrzymanie urządzenia w idealnym stanie
- **Wyjmowana grupa zaparzająca 7-14 g** umożliwia regularnie czyszczenie, co znacznie wpływa na dłuższą żywotność urządzenia i jego mniejszą awaryjność
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na wgrywanie swoich filmów, logo, zdjęć
- Możliwość podpięcia do zewnętrznej lodówki na mleko – świeże mleko jest pobierane za pomocą wężyka
- Oddzielna wylewka symultaniczna wody

RQK33 PRO

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

2 zbiorniki instant 2 l + 1,5 l

2 pojemniki na kawę ziarnistą 1 kg

gniazdo MDB pod moduł płatniczy

ekran dotykowy 10,1", 2 gniazda USB, Wi-Fi

Wylewka o wysokości 165 mm

pojemnik na fusy z możliwością zastosowania zestawu zsypowego

podstawa na filiżanki

tacka ociekowa 0,6l oraz możliwość podpięcia do odpływu, co eliminuje konieczność opróżniania tacki

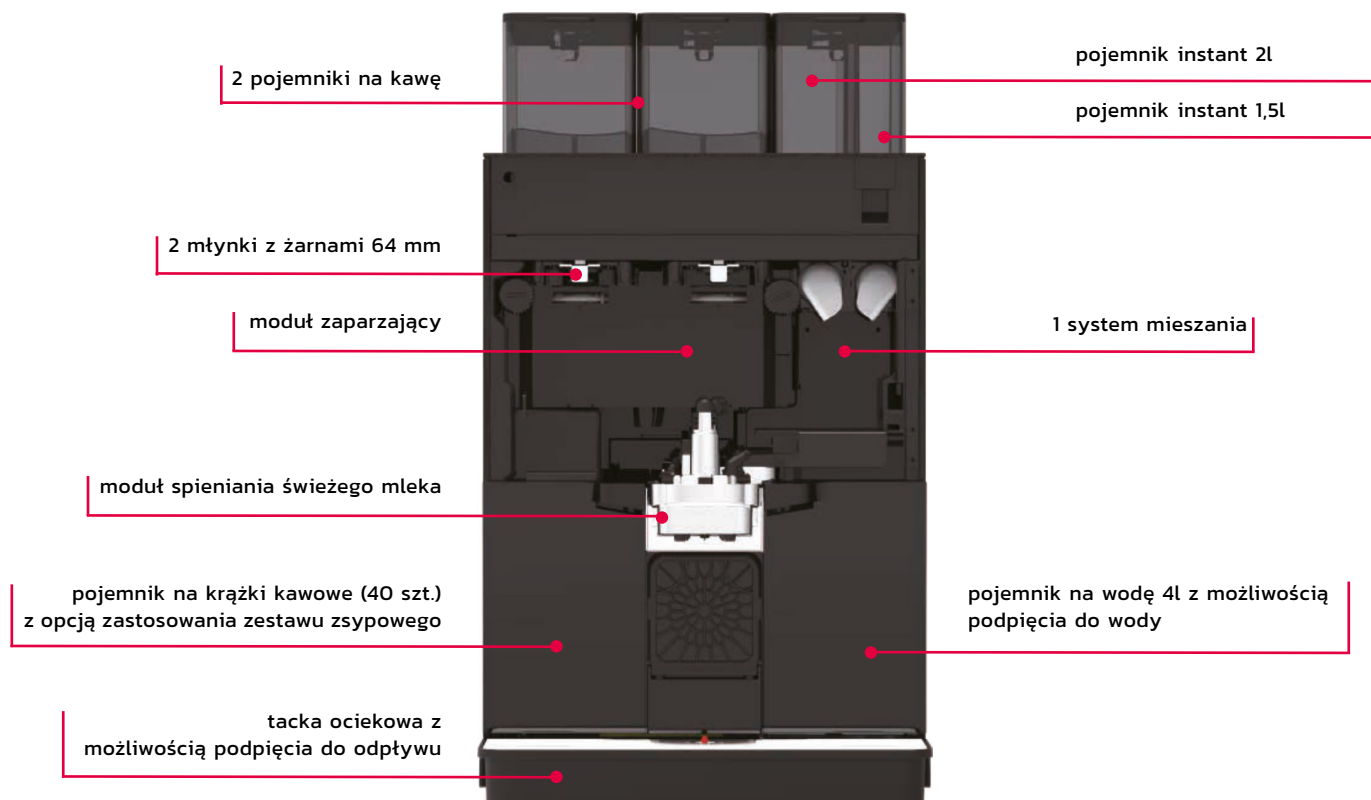
pojemnik na wodę 4l, z możliwością podpięcia do zewnętrznego zasilania wody

oddzielna wylewka wody



RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY



PODWÓJNY BOJLER ORAZ POMPA

Ekspres RQK33 PRO oferuje podwójny bojler i pompę, zapewniając szybkie parzenie kawy oraz podgrzewanie mleka. Ta konfiguracja utrzymuje stabilną temperaturę dla optymalnej ekstrakcji smaku, jednocześnie zwiększając wydajność ekspresu - idealne rozwiązanie dla dużych biur, stacji benzynowych, czy restauracji



automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie



ciśnienie zaparzania kawy max 19 bar



10,1-calowy ekran dotykowy wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem



regulacja grubości mielenia kawy oraz dozowania ilości składników instant, np. czekolady w proszku



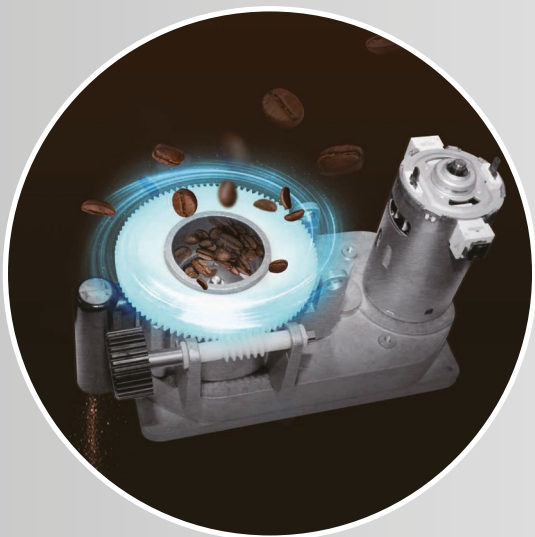
2 młynki do kawy z płaskimi żarnami ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm



możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji, zmiany ustawień interfejsu, języka oprogramowania, wgrywania własnych zdjęć oraz filmów

RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY



DOSKONAŁA JAKOŚĆ MIELENIA

Opatentowana technologia

Dwa płaskie młynki żarnowe 64 mm, ze specjalnie wykonanej stali, o wysokiej wytrzymałości

Żywotność młynka: 62 500 cykli mielenia (żywotność żaren 500 kg)

Prosta regulacja stopnia zmielenia kawy – 9 stopni do wyboru

PROFESJONALNY SYSTEM ZAPARZANIA

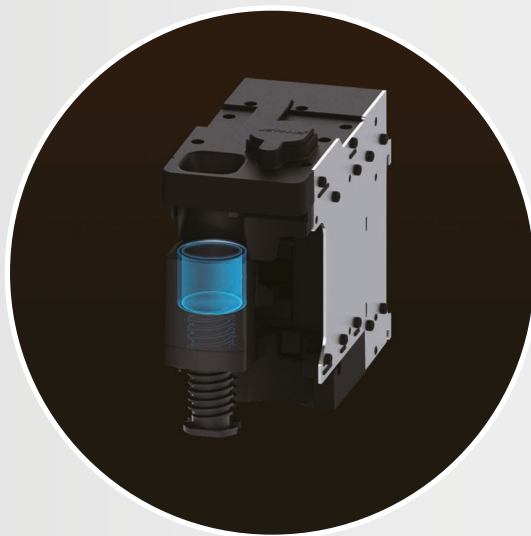
Wymowany moduł zaparzacza

Odłączana komora zaparzania, łatwa do dostępnego czyszczenia

Funkcja wstępnego zaparzania

Pojemność zaparzacza 14 gr

Funkcja automatycznej dekompresji do usuwania pozostałości kawy



SZYBKI SYSTEM MIESZANIA

Odłączana komora mieszania, łatwa do czyszczenia i konserwacji

Prędkość mieszania do 20 000 obr/min, wystarczająca do szybkiego rozpuszczenia składników instant

Regulowana prędkość mieszania dla różnych receptur (pianka mleczna wymaga wysokiej prędkości, kawa rozpuszczalna i napoje herbaciane wymagają niskiej prędkości)

MODUŁ SPIENIANIA MLEKA

Produkuje gorące mleko/spienione mleko o temperaturze 60°C lub wyższej

Niezależna regulacja objętości pianki w napoju

Czasowe automatyczne czyszczenie układu mlecznego

Konstrukcja zatraskowa umożliwia szybki demontaż w celu wyczyszczenia



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

INNOWACYJNY SYSTEM HYDRAULICZNY

Moc grzewcza 2,7 kW, gwarantuje stałą temperaturę wody

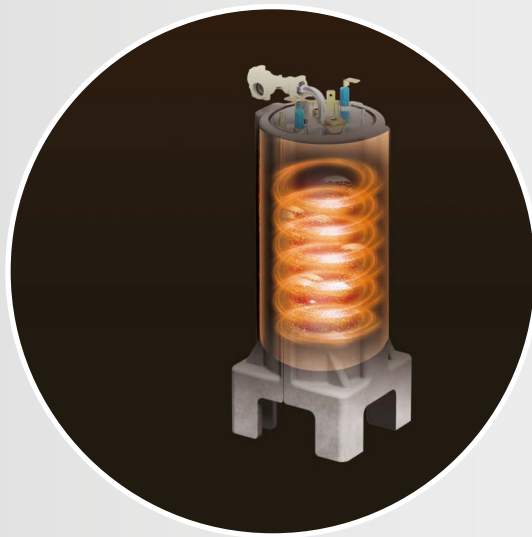
Bojler wysokociśnieniowy Backerths szwedzkiej produkcji
o pojemności 700 ml ze stali nierdzewnej,
tolerancja maks. 25 barów

Profesjonalny wyłącznik bezpieczeństwa EMERSON

STB do kontroli temperatury

Czujnik temperatury/ciśnienia z monitorowaniem w czasie
rzeczywistym OMRON

Wysokociśnieniowa pompa elektromagnetyczna włoskiej
produkcji zapewnia ciśnienie ekstrakcji



INTUICYJNY INTERFEJS



Duży dotykowy 10,1-calowy wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach

Wzbogacony o trójkolorowe oświetlenie ambientowe wzdłuż krawędzi ekranu

Napoje w menu dostępne za jednym dotknięciem

Ekspres posiada wstępnie zaprogramowanych 15 napojów, w tym na bazie czekolady w proszku

Możliwość rozszerzenia menu według własnych preferencji do 100 programów

Program można przypisać pod wybrany pojemnik z kawą lub zbiornik ze składnikiem instant, by otrzymać np. kawę z mlekiem, kawę z mlekiem sojowym, czy mlekiem w proszku

RQK33 PRO

IDEALNY DO HOTELI, STACJI BENZYNOWYCH, DUŻYCH BIUR



PARAMETRY TECHNICZNE

RQK33 PRO

WYMIARY [mm]	350x620x560
WAGA [kg]	35
ZASILANIE	230V
MOC [kW]	2,7
KOLOR	czarny
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA WODĘ [l]	4
WYDAJNOŚĆ [ilość kaw/dzień]	200
WYŚWIETLACZ DOTYKOWY	10,1"
ILOŚĆ ZAPROGRAMOWANYCH NAPOJÓW	15
ILOŚĆ PROGRAMÓW DO ZAPISANIA	100
ILOŚĆ MŁYNKÓW DO KAWY	2
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA KAWĘ [kg]	2x 1
ILOŚĆ ZBIORNIKÓW INSTANT	2
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKÓW INSTANT [l]	2 + 1,5
POJEMNOŚĆ TACKI OCIEKOWEJ [l]	0,6
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA KRĄŻKI KAWOWE [szt]	40
WYSOKOŚĆ WYLEWKI [mm]	165
GRUPA ZAPARZAJĄCA 14g	●
MODUŁ PŁATNICZY MDB	○
ZESTAW ZSYPOWY NA FUSY Z KAWY	●
PODŁĄCZENIE DO WODY I ODPLYWU	●
AUTOMATYCZNY PROGRAM CZYSZCZENIA	●
WEJŚCIA USB	2
POŁĄCZENIE WI-FI	●
CENA	22 400 zł

○ – opcja

● – standard

- Precyzyjna regulacja mielenia za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- Wyposażony w stalowe żarna o średnicy 60 mm
- Odporny na wibracje, zamykany dozownik na mieloną kawę zintegrowany z obudową młynka
- Ergonomiczny uchwyt dozowania kawy ze zbiornika
- Obudowa młynka wykonana jest z odpornego na zarysowania, wytrzymałego tworzywa
- Możliwość dozowania pojedynczej dawki od 5g do 10g
- System wentylacji
- Pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia tworzywa, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90°C
- Model Marfil może być wyposażony w automatyczny start/stop co dwie filiżanki (w zależności od napełnienia dozownika) – za dopłatą
- Tranquilo II i Marfil: dozownik mielonej kawy wyposażony w uszczelkę (zapewnia doskonałe przyleganie łyżki ekspresu podczas dozowania porcji kawy). Dźwignia dozownika kawy zmielonej: przesuwana prawo/lewo
- Elektroniczny panel sterowania w modelu Tron
- Model Tron wyposażony w licznik doz
- Pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału,
- Systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy



Tranquilo II



Marfil



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Pojemność dozownika na kawę zmieloną [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
Tranquilo II	170x340x410	0,5	0,3	1300-1600	0,27	230	6	1 520,-
Marfil	210x380x600	2	0,6	1300-1600	0,36	230	9	1 710,-
Tranquilo	170x340x410	0,5	-	1300-1600	0,27	230	6	1 480,-
Tron	170x340x410	1	-	1300-1600	0,28	230	9	1 990,-



Tranquilo



Tron



MŁYŃKI DO KAWY

- Profesjonalny automatyczny młynek do kawy włoskiej produkcji
- Możliwość automatycznego lub manualnego zaprogramowania dozy pojedynczej, podwójnej oraz za pomocą panelu elektronicznego
- Płaskie żarna o średnicy **63 mm**
- Sugerowana wydajność dzienna to 3,5 kg kawy, co czyni młynek idealnym dla kawiarni i palarni o małym i średnim ruchu
- Łatwa konfiguracja ustawień dzięki intuicyjnemu interfejsowi
- Interfejs dostępny w siedmiu językach
- Widełki z antypoślizgowym gumowym zakończeniem
- Precyzyjna mikrometryczna regulacja grubości mielenia, którą można dostosować do różnych metod parzenia kawy
- Licznik zmielonych doz
- Cicha praca
- Idealnie nadaje się do mielenia kawy do espresso, kawy mokka, do parzenia kawy za pomocą dripu V60 i innych metod wykorzystujących filtry
- Obudowa wykonana z aluminium
- Klawiatura dotykowa w modelu RQM80T
- Ciągłe dozowanie świeżo zmielonej kawy za pomocą przycisku w modelu RQM80D
- Praktyczna klamra przytrzymująca torebkę z kawą, ułatwiająca pakowanie zmielonej kawy w modelu RQM80D



RQM80E



RQM80T



RQM80D

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQM80E	175x290x560	1	1400 -1600	0,48	230	11,5	3 630,-
RQM80T	175x290x560	1,2	1400 -1600	0,48	230	11	3 460,-
RQM80D	175x290x560	1,2	1400 -1600	0,48	230	10,5	2 950,-

- Profesjonalny automatyczny młynek do kawy włoskiej produkcji, który gwarantuje doskonałą jakość mielenia kawy
- Intuicyjny interfejs umożliwia łatwą obsługę i programowanie
- Płaskie żarna o średnicy **83 mm**
- Sugerowana wydajność dzienna to 8 kg kawy, co czyni młynek idealnym dla kawiarni i palarni o dużym ruchu
- Możliwość automatycznego lub manualnego zaprogramowania dozy pojedynczej, podwójnej oraz potrójnej
- Licznik zmielonych doz
- Precyzyjna mikrometryczna regulacja grubości mielenia, którą można dostosować do różnych metod parzenia kawy
- Interfejs dostępny w siedmiu językach
- Krótkie widełki z antypoślizgowymi gumowymi zakończeniami zwiększającymi stabilność podczas pracy
- Idealny dla baristów poszukujących pełnej kontroli nad procesem mielenia
- Pokrętko regulacyjne zapewnia płynność w dostosowywaniu parametrów do różnych metod parzenia kawy
- Cicha praca
- Idealnie nadaje się do mielenia kawy do espresso, kawy mokka, do parzenia kawy za pomocą dripu V60 i innych metod wykorzystujących filtry
- Obudowa wykonana z polerowanego aluminium



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQMT48E	220x310x570	1,2	1400 -1600	0,48	230	14,5	5 410,-

ODBIJAKI

- Odbijak do odbijania kawy z kolby
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej (model KMM) lub z wytrzymałego tworzywa sztucznego (modele KBS/B)
- Można myć w zmywarce
- Gruby pręt pokryty wytrzymałym tworzywem niweluje hałas przy opróżnianiu kolby, ale też chroni ją przed uszkodzeniem

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
KBS/B	ø100x120	118,-
KMM	140x185x120	434,-



TAMPER



HEBBF58

Model	Wymiary zew. [mm]	Waga [kg]	Cena
HEBBF58	śr. 58x90	0,35	156,-

PĘDZLE DO CZYSZCZENIA

- Model CBUM służy do czyszczenia kolby, model CBB służy do czyszczenia grupy
- Drewniany uchwyt, malowany na czarno
- Naturalne włosie



CBUM



CBB

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
CBB	śr. 40	20,-
CBUM	38,1x230	32,-

MATY TAMPINGOWE

- Pozwala na stabilne umieszczenie tampera do ubijania kawy
- Wykonana z wysokiej jakości gumy
- Posiada wgłębienie na tamper
- Chroni blat przed uszkodzeniami zabrudzeniami



TMS



TML

Model	Cena
TML	63,-
TMS	36,-

CHEMIA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- Tabletki czyszczące do ekspresów automatycznych i kolbowych włoskiej produkcji
- Rozpuszczone w wodzie mogą służyć za detergent do namaczania poszczególnych elementów ekspresu takich jak: grupa zaparzająca, filtry
- Ilość sztuk w opakowaniu [szt]: 60
- Gramatura tabletki [g]: 2,5



Model	Cena
CC60	84,-



- Proszek do czyszczenia grup, filtrów, uchwytów do filtrów, osadów z kawy na naczyniach

Model	Pojemność [kg]	Cena
CC09	0,9	55,-



Model	Cena
ASCOR Express	57,-

- Dedykowany do czyszczenia spieniaczy do mleka w ekspresach automatycznych oraz kolbowych
- Wbudowany pojemnik z miarką ułatwiający dozowanie produktu
- Pojemność 1l

URZĄDZENIE DO CZYSZCZENIA KOLB

- Profesjonalne włoskie elektryczne urządzenie do automatycznego czyszczenia kolb z krążków kawowych
- Idealnie sprawdzi się w średnich i dużych kawiarniach, pozwala bariście zaoszczędzić czas i automatycznie wyczyścić kolbę w **zaledwie kilka sekund**
- Dzięki urządzeniu barista może pominąć etap „odbijania” kolby, hałasu jaki to wywołuje, a także nie ryzykując uszkodzenia uszczelki portafiltera
- Urządzenie posiada wyjmowaną tubę, pełniącą rolę pojemnika na fusy, przeznaczoną do bezpośredniego montażu w blacie
- Tuba (w modelu RQ20-2) pomieści aż 2 kg fusów kawowych, czyli ponad dwa razy więcej niż standardowy odbijak do fusów
- W przypadku zapełnienia fusami całej tuby, urządzenie informuje nas za pomocą powiadomienia dźwiękowego o potrzebie opróżnienia pojemnika
- Proces czyszczenia kolby rozpoczyna się automatycznie przy użyciu **optycznego czujnika** znajdującego się z boku górnej części urządzenia
- Aby usunąć krążki kawowe z portafiltera, wystarczy przyłożyć kolbę do szczotki czyszczącej i gotowe!
- Szczotka czyszcząca wykonana jest z **gumy spożywczej**, wytrzymałej i odpornej na uszkodzenia, przeznaczonej do kontaktu z żywnością
- W zestawie wraz z urządzeniem dwie szczotki do czyszczenia kolb z sitkami o średnicy 53 i 58 mm
- **Cicha praca silnika napędowego**
- Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Proste w obsłudze i konserwacji
- Pędzel do czyszczenia urządzenia w zestawie



RQ20-2

Model	Wymiary zew. [mm]	Wew. średnica otworu tuby [mm]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ20-3	187x187x234	-	200	0,03	230	4	3 490,-
RQ20-2	187x187x690	122	200	0,03	230	4	3 700,-

LÓDÓWKA NA MLEKO

- Lodówka na mleko do ekspresu automatycznego
- Elektroniczne dotykowe sterowanie
- Idealnie nadaje się do schładzania i przechowywania mleka w kartonach
- Czarna obudowa ze szklanym czarnym frontem
- Lodówka mieści 4 kartony mleka po 1 l każdy



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Czynnik chłodniczy	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQM90	220x455x457	150x180x270	R600a	230	14	2 670,-





WYPOSAŻENIE LODZIARNI

MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH	216
MIESZANKI DO LODÓW WŁOSKICH	219
DYSTRYBUTORY DO LODÓW NA TUBY	220
GELATO POZETTI	220
POZETTI DV	222
DYSTRYBUTORY DO LODÓW NA KUWETY	223
GRANITORY	224
SCHŁADZACZE DO NAPOJÓW	224

- Maszyna do lodów włoskich z dotykowym panelem sterowania idealnie nadaje się do produkcji kremowych lodów włoskich o różnej konsystencji
- Za pomocą **dotykowego panelu sterowania z dużym 7 calowym ekranem LCD** łatwo ustawisz temperaturę i konsystencję mieszanki lodowej
- Maszyna do lodów dzięki kompaktowym rozmiarom idealnie sprawdzi się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń
- **Nocny tryb pracy** umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Możliwość stworzenia wysokiej jakości kremowych lodów włoskich
- **Możliwość spersonalizowania ustawień m.in. konsystencji lodów**

- Wbudowana profesjonalna **pompa napowietrzająca mieszankę**
- Urządzenie posiada praktyczną tackę ociekową
- Wstępne chłodzenie mieszanki przyspiesza produkcję lodów
- **Świder metalowy z wymiennymi skrobakami**
- Maszyna do lodów posiada **funkcję mycia**, ułatwiającą czyszczenie
- Obudowa, tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane są z solidnego tworzywa
- Czujnik poziomu masy w zbiorniku
- **Zbiornik na mieszankę wyposażony w mieszałło**
- **Licznik wydanych porcji**
- Funkcja falownika częstotliwości
- Pokrętła wykonane ze stali nierdzewnej
- **Bardzo dobry system chłodzenia z 3 wentylatorami**



RQ16ERLWF

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ16ERLWF	210x654x740	6	16	TAK	TAK	1,25	230	48	13 000,-

RQ16ERLWF

7 calowy ekran dotykowy

nocne chłodzenie

pompa napowietrzająca mieszankę

dobrze wentylowany silnik

metalowy świder ze skrobakami

mocny i niezawodny silnik

zbiornik na mieszankę ze stali nierdzewnej z mieszałdem

licznik wydanych porcji



- **Elektroniczny, prosty w użytkowaniu panel sterowania** z możliwością personalizacji ustawień
- **3 smaki + mix**
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- **Wstępne chłodzenie mieszanki** przyspiesza produkcję lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- **Licznik wydanych porcji**
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, proste w czyszczeniu
- Regulowany czas czuwania
- **System autodiagnostyki** wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra
- Rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej, świdry wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- Ulepszone pierścienie uszczelniające oraz cylindry
- Chłodzenie powietrzne
- Kompresor renomowanej firmy Embraco
- Funkcja mycia
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz ze stali malowanej proszkowo
- Do wyboru wersja nastawna oraz wolnostojąca
- Tryb chłodzenia nocnego w modelu RQBJ289S
- Pompa napowietrzająca mieszankę w modelach RQ208C, RQBJP289S, RQBJ289S



RQ208C-B



RQ208C-P



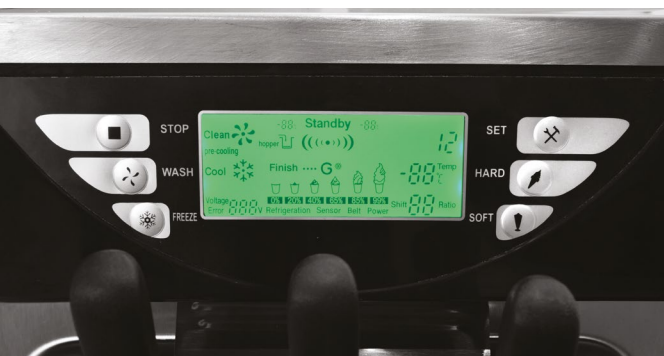
RQBJ188S-B



RQBJ188S-P

RQBJ289S
RQBJP289

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQBJ188S	540x715x860	2x6	20-25	NIE	NIE	1,85	230	90	9 170,-
RQ208C	540x715x1340	2x6	20-25	NIE	TAK	2,05	230	100	12 380,-
RQBJP289S	540x715x860	2x6	20-25	NIE	TAK	1,85	230	90	12 450,-
RQBJ289S	540x715x860	2x6	20-25	TAK	TAK	2,17	230	100	12 620,-



- Maszyna przeznaczona do produkcji lodów włoskich
- 3 smaki (2 +mix)
- **Wbudowana pompa napowietrzająca** mieszkankę lodową zwiększa produktywność urządzenia
- **Nocne chłodzenie** umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- Elektroniczny, prosty w obsłudze panel sterowania
- **Funkcja wstępnego chłodzenia**
- Możliwość spersonalizowania ustawień
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów – **12 poziomów twardości lodów**
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Regulowany czas czuwania
- **System autodiagnostyki wskazujący** m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamrożenie cylindra
- **System myjący**
- Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa
- Bardzo dobra izolacja termiczna
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Obudowa, uchwyty dozujące oraz zbiorniki na mieszkankę lodową wykonane są ze stali nierdzewnej
- **Zbiornik na mieszkankę lodową z mieszadłem**
- Rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej, świdry wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- Czynnik chłodniczy R290



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ418CM	540x780x1560	2x8	40-46	TAK	TAK	2,17	230	140	20 580,-

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

Sprawdź aktualną ofertę naszych maszyn do lodów włoskich!



ZESKANUJ KOD QR



MASZyny DO LODÓW WŁOSKICH

- Maszyna do lodów włoskich o nowoczesnym designie
- 3 smaki (2 +mix)
- Duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 30-38 l/h
- **Wbudowana pompa napowietrzająca** mieszankę lodową w modelu RQ369C zwiększa produktywność urządzenia
- **Nocne chłodzenie** umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- **Dotykowy, prosty w obsłudze 7-calowy panel sterowania**
- Możliwość spersonalizowania ustawień
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- **Licznik wydanych porcji**
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Regulowany czas czuwania
- **System autodiagnostyki** wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra
- Funkcja mycia
- Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Obudowa oraz zbiorniki na mieszankę lodową wykonane są ze stali nierdzewnej
- Czynnik chłodniczy R290



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ369C	540x665x1385	2x8	30-38	TAK	TAK	2,85	230	130	16 420,-
RQ369NC	540x665x1385	2x8	30-38	TAK	NIE	2,85	230	130	16 100,-

MIESZANKI DO LODÓW WŁOSKICH

- Mieszanka w proszku do przygotowania lodów włoskich, doskonała do stosowania zarówno w maszynach o napowietrzaniu mechanicznym (pompami) jak i grawitacyjnym.
- Wysoki stopień napowietrzenia przez maszynę: grawitacyjnie nawet 25%, mechanicznie (pompami) nawet 100%
- Wysoka jakość produktu
- Brak konieczności dodawania mleka przy sporządzaniu masy lodowej (mleko w składzie produktu)
- Znakomita powtarzalność wyrobu gotowego = usatysfakcjonowani, powracający konsumenci
- Opakowanie jednostkowe: 2 kg,
- Opakowanie zbiorcze: karton 10 kg.
- Receptura:
 - 2 kg Lody włoskie
 - 4 L wody
- Sposób użycia: Wszystkie składniki mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji (przy zastosowaniu różgi). Odstawić na 15 minut. Ponownie intensywnie przemieszać różgą i wlać do zbiornika maszyny do lodów.
- Zapas masy lodowej (nie zadozowanej do maszyny) można przechowywać w urządzeniu chłodniczym w temperaturze od 0°C do 5°C nie dłużej niż 24 h. Przed zadozowaniem ujednolodzić przechowywaną wcześniej masę poprzez intensywne mieszanie różgą.

NEVERLAND
—X—



Model	Smak	Waga [kg]	Cena*
MLWC	czekoladowy	2	98,-
MLWS	śmietankowy	2	82,-
MLWWS	waniliowo-śmietankowy	2	83,-

*Do ceny netto należy doliczyć VAT 8%

GELATO POZETTI

DYSTRYBUTORY DO LODÓW NA TUBY

- Konserwator do lodów typu pozetti przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach o wymiarach $\varnothing 200 \times 250$ mm
- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym nawiewem powietrza, zapewniającym równomierne rozprzowanie temperatury wewnątrz konserwatora
- Regulacja temperatury za pomocą zewnętrznego cyfrowego termostatu, w zakresie od -12 do -18°C
- Agregat chłodniczy wewnętrzny zasilany ekologicznym i energooszczędnym czynnikiem R600a
- Urządzenie może pracować w maksymalnej temperaturze otoczenia $+30^{\circ}\text{C}$ (IV klasa klimatyczna)
- Bardzo prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości
- Tuby nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Konserwator dostępny w różnych wariantach kolorystycznych
- Dobra izolacja termiczna
- Ręczne rozmrażanie



GELATO POZETTI 4 BLUE



GELATO POZETTI 6 PINK

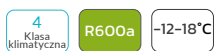


GELATO POZETTI 8 BEIGE



GELATO POZETTI 10 PASTEL BLUE





Model	Kolor	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Ilość tub	Zużycie energii [kWh/rok]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
GELATO POZETTI 4	○	843x670x895	185	4	894	0,115	230	48	7 920,-
GELATO POZETTI 4	🇫🇷 🇮🇹 🇪🇸 🇬🇧	843x670x895	185	4	894	0,115	230	48	8 380,-
GELATO POZETTI 6	○	1063x670x895	256	6	1752	0,14	230	54	10 380,-
GELATO POZETTI 6	🇫🇷 🇮🇹 🇪🇸 🇬🇧	1063x670x895	256	6	1752	0,14	230	54	10 880,-
GELATO POZETTI 8	○	1283x670x895	327	8	1770	0,19	230	57	12 420,-
GELATO POZETTI 8	🇫🇷 🇮🇹 🇪🇸 🇬🇧	1283x670x895	327	8	1770	0,19	230	57	12 980,-
GELATO POZETTI 10	○	1503x670x895	398	10	1807	0,19	230	60	15 440,-
GELATO POZETTI 10	🇫🇷 🇮🇹 🇪🇸 🇬🇧	1503x670x895	398	10	1807	0,19	230	60	16 090,-



Seria POZETTI DV

3
Klasa
klimatyczna

R290

-10~20°C

- Dystrybutor do lodów na tuby z serii Dolce - idealnie komponuje się z witrynami Dolce Visione, co pozwala na wyposażenie lokalu w pełnym zakresie
- Przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach o wymiarach $\varnothing 200 \times 250$ mm
- **Frontowa szyba plexi w zestawie**
- Nadstawa szklana o specjalnie zaprojektowanej konstrukcji ze szkła hartowanego, gwarantującej maksymalną widoczność produktów - bez spoin, czy sitodruku - na specjalne zamówienie, za dopłatą
- **Możliwość przechowywania tub w zapasie**
- Błat oraz pokrywy wykonane z polerowanej stali nierdzewnej
- Łatwy w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem firmy Carel umieszczony od strony obsługi
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wewnętrzny agregat chłodniczy z **ekologicznym czynnikiem chłodniczym R290**

- 3 klasa klimatyczna
- Kosze na tuby wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Nóżki regulowane na wysokości 5-25 mm pozwalają na wy poziomowanie urządzenia
- Izolacja pianką poliuretanową
- Obudowa w kolorze czarnym w standardzie
- Możliwość zamówienia obudowy z płyty laminowanej (kolory Swiss Krono) lub obudowy frezowanej Premium kolory RAL - za dopłatą
- **Dystrybutor został wyposażony w innowacyjny system chłodzenia, który umożliwia zabudowę boczną lub ustawienie w ciąg z innymi urządzeniami.** Ważne jest, aby frontowe otwory wentylacyjne pozostały niezastłonięte przy własnej zabudowie, co zapewnia optymalną wydajność chłodzenia.
- Tuby do osobnego zakupu, nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Możliwość zamówienia pokryw na tuby z izolacją termiczną - za dopłatą



WERSJA Z NADSTAWĄ SZKLANĄ -
ZA DOPŁATĄ

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość tub	Moc [kW]	Czynnik chłodniczy	Zasilanie [V]	Cena
POZETTI DV 6	1060x700x1200	6+4	0,54	R290	230	13 250,-
POZETTI DV 8	1310x700x1200	8+6	0,54	R290	230	15 450,-
POZETTI DV 10	1560x700x1200	10+8	0,54	R290	230	18 860,-



Seria **GELATO VG**

3
Klasa
klimatyczna

R290

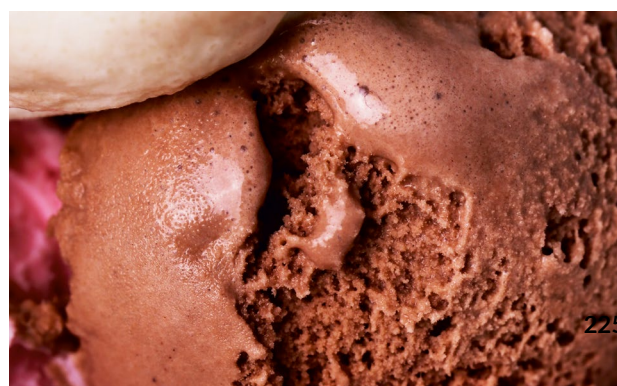
-9~-18°C

- Konserwator do lodów przeznaczony do przechowywania lodów w kuwetach
- Idealnie nadaje się do prezentacji lodów w lodziarniach, cukierniach oraz lokalach gastronomicznych
- Pomieści 7 lub 10 kuwet o wymiarach 360x165x120 mm w zależności od wybranego modelu
- Chłodzenie dynamiczne
- Regulacja temperatury za pomocą zewnętrznego cyfrowego termostatu, w zakresie od -9 do -18°C
- Agregat chłodniczy wewnętrzny zasilany ekologicznym i energooszczędnym czynnikiem R290

- Elementy zewnętrzne szklane z sitodrukiem w kolorze czarnym
- Dobra izolacja termiczna
- Bardzo prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości
- Oświetlenie LED wewnętrzne
- Automatyczne odszranianie
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Szyba zespolona
- Kuwety nie znajdują się w standardowym wyposażeniu



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość kuwet	Zużycie energii [kWh/rok]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
GELATO VG 7	973x778x1161	7	5293	0,85	230	132	17 750,-
GELATO VG 10	1286x778x1161	10	6059	0,95	230	205	20 390,-



Seria **SLUSH**

- Profesjonalna maszyna przeznaczona do przygotowywania sorbetów, slush shake oraz granity
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych
- Proporcja cukru w mieszance musi wynosić od 12% do 17%
- Granitę należy schładzać stopniowo, zaczynając od trybu I, a następnie przełączyć do trybu II
- Energooszczędny tryb pracy nocnej umożliwia przechowywanie produktu w stałej niskiej temperaturze, bez konieczności codziennego zlewania mieszanki
- Mechaniczny tryb odszraniania
- Kompaktowa i prosta w obsłudze
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia
- Wygodny uchwyt dozujący
- Pojemnik wykonany z poliwęglanu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Standardowo tacka ociekowa wyposażona we wskaźnik poziomu wody



SLUSH12.Y



SLUSH24.B



SLUSH36.I

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodnicza [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SLUSH12.B/ SLUSH12.Y	195x530x770	12	R404A / R290	0,49	0,34	230	24,7	7 110,-
SLUSH12.I	195x530x770	12	R404A / R290	0,49	0,34	230	24,7	8 710,-
SLUSH24.B/ SLUSH24.Y	390x530x770	12+12	R404A / R290	0,98	0,49	230	41,1	10 510,-
SLUSH24.I	390x530x770	12+12	R404A / R290	0,98	0,49	230	41,1	10 980,-
SLUSH36.B/ SLUSH36.Y	590x530x770	12+12+12	R404A / wR290	1,4	1,05	230	58,5	13 800,-
SLUSH36.I	590x530x770	12+12+12	R404A / R290	1,4	1,05	230	58,5	14 280,-

*wymiary wraz z tacką ociekową

SCHŁADZACZE DO NAPOJÓW

Seria **MONO** - system powolnego mieszania



20.MB



20.MY



20.MI

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Zakres regulacji temp. [°C]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodzenia [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
20.MB	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	3 950,-
20.MY	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	3 950,-
20.MI	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	4 440,-

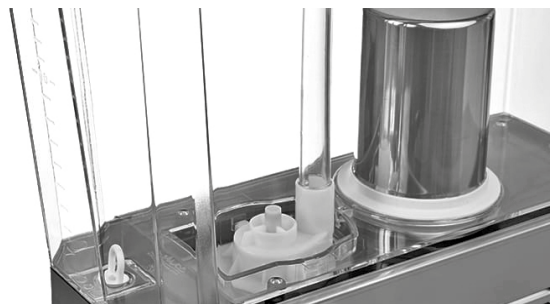
*wymiary wraz z tacką ociekową

- Profesjonalne urządzenie do chłodzenia i wydawania zimnych napojów, soków, ajranu
- Idealnie sprawdzi się w lokalach gastronomicznych o wysokim dziennym zapotrzebowaniu na produkt
- **Idealnie nadaje się do chłodzenia i dozowania płynów z cząstkami, soków, mrożonej kawy, mrożonej herbaty, ect.**
- Nawet do 50% mniejsze zużycie prądu w porównaniu ze zwykłymi dyspenserami, dzięki zastosowaniu dużej podstawy chłodzącej
- Wbudowany termostat pozwala na utrzymanie temperatury na stałym poziomie
- Manualna regulacja temperatury za pomocą pokrętki



System powolnego mieszania z łopatkami mieszającymi – umożliwia mieszanie, chłodzenie i dozowanie napojów z cząsteczkami, mrożonej kawy, mleka, etc.

- Proste i intuicyjne dozowanie płynów
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia, w celu wyczyszczenia
- Pojemnik wykonany z wytrzymałego poliwęglanu przystosowanego do kontaktu z żywnością, wyposażony w wskaźnik poziomu płynu
- Duża pokrywa pojemnika ułatwia szybkie napełnianie dyspensera
- Tacka ociekowa wyposażona jest we wskaźnik poziomu napełnienia



Natryskowy system mieszania - magnetyczny system mieszania umożliwia chłodzenie i dozowanie napojów oraz eliminuje ryzyko przecieku do komory silnika, zapewniając jego całkowitą izolację. System nie jest przeznaczony do płynów z cząstkami stałymi

Seria **MONO SPRAY** – system natryskowego mieszania

- Profesjonalne urządzenie do chłodzenia i wydawania zimnych napojów, soków, ajranu
- Idealnie sprawdzi się w lokalach gastronomicznych o wysokim dziennym zapotrzebowaniu na produkt
- **Natryskowy magnetyczny system mieszania** umożliwia chłodzenie i dozowanie napojów oraz eliminuje ryzyko przecieku do komory silnika, zapewniając jego całkowitą izolację
- Dyspensery z natryskowym systemem mieszania **nie są przeznaczone do płynów z cząstkami stałymi**
- **Nawet do 50% mniejsze zużycie prądu w porównaniu ze zwykłymi dyspenserami**, dzięki zastosowaniu dużej podstawy chłodzącej
- Wbudowany termostat pozwala na utrzymanie temperatury na

- stałym poziomie
- Manualna regulacja temperatury za pomocą pokrętki
- Proste i intuicyjne dozowanie płynów
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia, w celu wyczyszczenia
- Pojemnik wykonany z wytrzymałego poliwęglanu przystosowanego do kontaktu z żywnością, wyposażony w wskaźnik poziomu płynu
- Duża pokrywa pojemnika ułatwia szybkie napełnianie dyspensera
- Tacka ociekowa wyposażona jest we wskaźnik poziomu napełnienia



20.SB



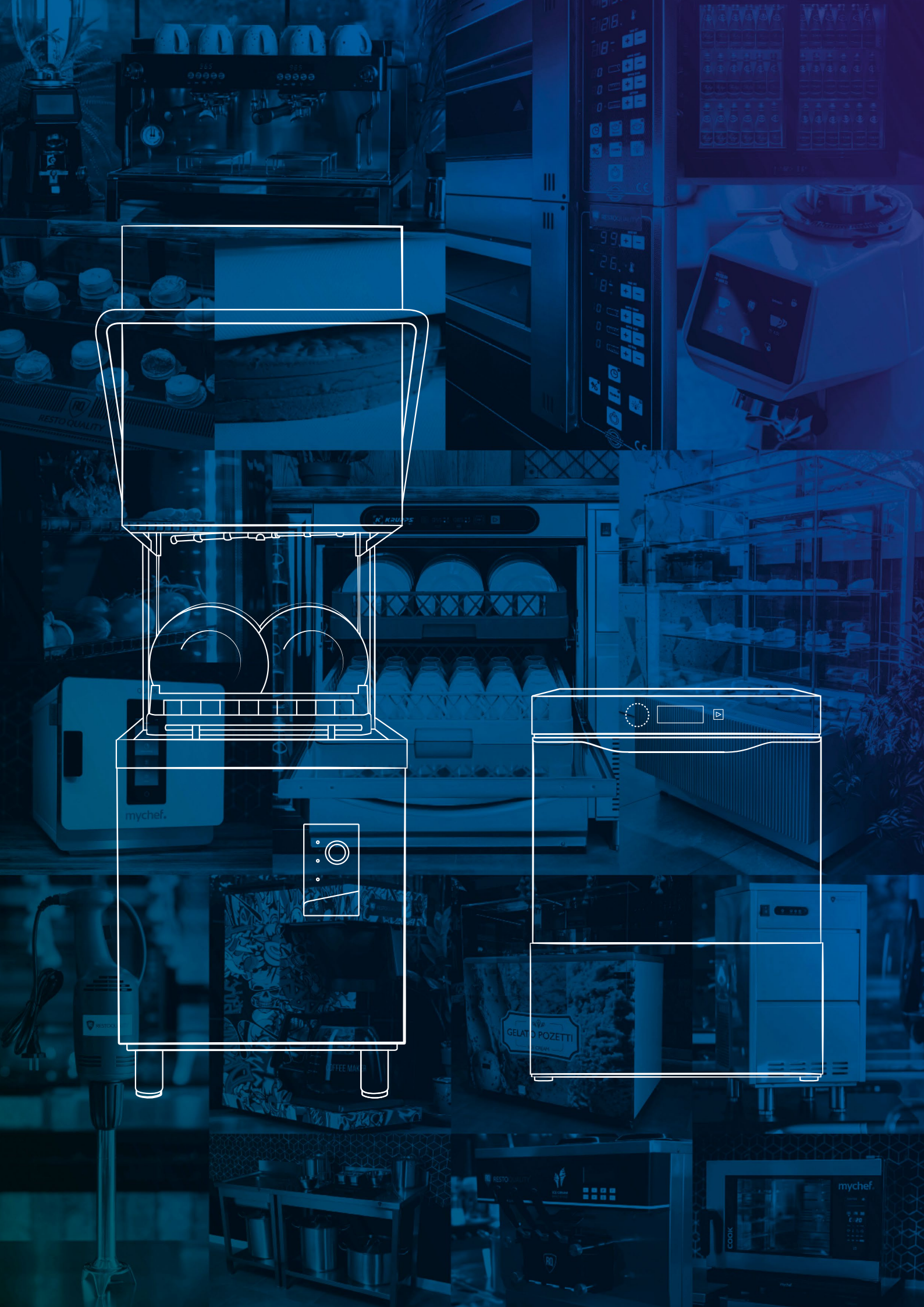
20.SY

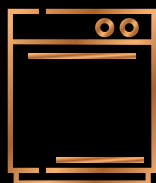


20.SI

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Zakres regulacji temp. [°C]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodzenia [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
20.SB	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	3 810,-
20.SY	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	3 810,-
20.SI	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	4 300,-

*wymiary wraz z tacką ociekową





TECHNOLOGIA ZMYWANIA I HIGIENA

ZMYWARKI UNIWERSALNE RQ	228
ZMYWARKI KAPTUROWE RQ1000	229
ZMYWARKI KAPTUROWE Z ODZYSKIEM CIEPŁA	230
ZMYWARKI KRUPPS	232
ADVANCE LINE	234
KORAL LINE	236
ELITECH LINE	240
ZMYWARKI TUNELOWE	246
ZMIĘKACZACZE I FILTRY DO WODY	247
CHEMIA DO ZMYWAREK	248
POLERKI DO SZKŁA I SZTUĆCÓW	249

Seria **RQ**

- Zmywarka do naczyń z wbudowanymi dozownikami płynu nabyliczającego i myjącego
- Urządzenia wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Posiada intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Wyposażona w termostat kontrolujący odpowiednią temperaturę mycia 60°C oraz wyparzania 85°C
- Zmywarka gotowa do pracy od razu po podłączeniu, dzięki zastosowaniu systemu Plug&Play
- Wydajna pompa myjąca i duża moc grzałek
- 1 cykl mycia 120 sekund lub 2 cykle 90 i 180 sekund w modelach RQ510
- Maksymalna wysokość wsadu 320 mm
- Ergonomiczny i wygodny uchwyt
- Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- Wyjmowane ramiona myjąco-płuczące ułatwiają codzienne czyszczenie zmywarki
- Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody
- Regulowane nóżki
- **Standardowo wyposażona w 2 kosze myjące oraz pojemnik na sztućce**
- W standardzie zmywarka wyposażona jest w dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nabyliczającego
- Wyposażenie opcjonalne: pompa spustowa, filtr ze stali nierdzewnej, ramiona do płukania ze stali nierdzewnej, pompa wspomagająca płukanie, zawór zwrotny
- Możliwość zamówienia podstawy pod zmywarkę z przewodnikami na kosze - PPZ500
- **Kabel zasilający na 230V - 100 zł netto**
- **Kabel zasilający na 400V - 200 zł netto**



RQ350D



RQ400D



RQ510 DD

Model	RQ350D	RQ400D	RQ400DP	RQ500 DD	RQ500 B DD	RQ510 DD	RQ510 B DD
Wymiary zew. [mm]	430x485x665	470x530x725	470x530x725	600x605x830	600x605x830	600x605x830	600x605x830
Maks. wysokość wsadu [mm]	220	270	270	320	320	320	320
Wymiary kosza [mm]	350x350	400x400	400x400	500x500	500x500	500x500	500x500
Wydajność [ilość koszy/h]	30	30	30	30	30	40	40
Pompa spustowa	NIE	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK
Moc pompy myjącej [kW]	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6	0,6	0,6
Czas 1 cyklu mycia [s]	120	120	120	120	120	90/180	90/180
Zużycie wody do płukania [l/cykl]	2	2,2	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6
Pojemność zbiornika [l]	11	15	15	25	25	25	25
Moc grzałki zbiornika [kW]	2	2	2	2,8	2,8	2,8	2,8
Pojemność bojlera [l]	5	5	5	7	7	7	7
Moc grzałki bojlera [kW]	2,4	2,8	2,8	2,8	2,8	5,6	5,6
Moc całkowita [kW]	2,65	3,05	3,05	3,4	3,4	6,2	6,2
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	400	400
Waga [kg]	34	39	39	54	54	60	60
Cena	5 240,-	5 590,-	6 060,-	6 790,-	7 140,-	7 400,-	7 750,-

Seria **RQ1000**

- Profesjonalna zmywarka kapturowa do mycia szkła, talerzy, naczyń, przyborów kuchennych, tac, pojemników GN
- Posiada funkcję wyparzania – spełnia wszystkie wymagane normy sanepidu
- Dwa programy mycia do wyboru: 90 i 180 s
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 60°C, wyparzanie w temperaturze 85°C
- Maksymalna wysokość mytych naczyń to 440 mm
- Zmywarka przystosowana jest do korzystania z uniwersalnych koszy 500x500
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l
- W standardzie znajduje się dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nablyszczającego
- Prosty w obsłudze elektromechaniczny panel sterowania
- Kontrolki informują o gotowości zmywarki do pracy
- Ergonomiczna konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wydajna pompa myjąca
- Filtr z wysokiej jakości materiału kompozytowego
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, ramiona

płuczące wykonane z plastiku

- Nóżki umożliwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Elektrozawór zapobiegający się cofaniu wody
- Wyposażona w termostat bezpieczeństwa
- Kaptur z pojedynczymi ściankami
- Urządzenie powinno być podpięte do zmiękczacza wody (np. RQ4TD), który zapobiega osadzaniu się kamienia oraz zwiększa wydajność płynu myjącego i nablyszczającego nawet o 30%

W zestawie:

- 2x kosze 500x500
- 1x pojemnik na sztućce
- Filtr ze stali nierdzewnej
- Dozownik płynu nablyszczającego
- Dozownik płynu myjącego
- Wąż zasilający 3/4 cala
- Wąż odpływowy

Model	RQ1000 DD	RQ1000B DD
Wymiary zew. [mm]	630x770x1485	630x770x1485
Długość cyklu [s]	90/180	90/180
Wydajność koszy [szt./h]	30/24	30/24
Wysokość wsadu [mm]	440	440
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x500
Moc grzałki zbiornika [kW]	4,5	4,5
Moc grzałki bojlera [kW]	6	6
Moc pompy myjącej [kW]	0,75	0,75
Moc całkowita [kW]	11,25	11,25
Pojemność bojlera [l]	7	7
Pojemność zbiornika [l]	33	33
Zużycie wody podczas cyklu [l]	2,6	2,6
Pompa spustowa	NIE	TAK
Zasilanie [V]	400	400
Waga [kg]	96	96
Cena	12 320,-	12 800,-



Seria **RQX1200**

- Profesjonalna zmywarka kapturowa do mycia szkła, talerzy, naczyń i przyborów kuchennych, tac, pojemników GN
- Posiada funkcję wyparzania – spełnia wszystkie wymagane normy sanepidu
- Trzy programy mycia do wyboru: 90, 120 i 180 s**
- Cykl ciągły do momentu zatrzymania ręcznego
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 60°C, wyparzanie w temperaturze 85°C
- Maksymalna wsad mytych naczyń to 440 mm
- Zmywarka przystosowana jest do korzystania z uniwersalnych koszy 500x500
- Zużycie wody do płukania: 2,6l
- W standardzie znajduje się dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nablyszczającego
- System odzysku ciepła**, wykorzystuje parę wodną do wstępnego podgrzewania wody zasilającej. Dzięki temu innowacyjnemu rozwiązaniu można zaoszczędzić do 30% energii, jednocześnie minimalizując ilość ciepła i pary wydostającej się do pomieszczenia. To nie tylko korzyść dla środowiska, ale także dla komfortu pracy w kuchni oraz poprawia efektywność energetyczną
- Funkcja **Thermostop** gwarantuje, że cykl wyparzania nie rozpocznie się, dopóki woda nie osiągnie odpowiedniej temperatury
- System **SOFT START**, który stopniowo zwiększa ciśnienie wody w trakcie cyklu mycia, co zapobiega tłuczeniu się szkła
- Wyświetlacz elektroniczny temperatury mycia i płukania
- Ergonomiczna konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali

- nierdzewnej
- Wydajna pompa myjąca
- Filtr z wysokiej jakości materiału kompozytowego
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku
- Nóżki umożliwiają właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Elektrozawór zapobiegający się cofaniu wody
- Wypożona w termostat bezpieczeństwa
- Kaptur z podwójnymi ściankami** zapewnia doskonałą izolację termiczną i akustyczną, co zwiększa efektywność energetyczną urządzenia oraz znacząco redukuje hałas, poprawiając komfort pracy w kuchni
- Urządzenie powinno być podpięte do zmiękczacza wody (np. RQ4TD), który zapobiega osadzaniu się kamienia oraz zwiększa wydajność płynu myjącego i nablyszczającego nawet o 30%

W zestawie:

- 2x kosze 500x500
- 1x pojemnik na sztućce
- Filtr ze stali nierdzewnej
- Dozownik płynu nablyszczającego
- Dozownik płynu myjącego
- Wąż zasilający 3/4 cala
- Wąż odpływowy

Model	RQX1200 P DD RC	RQX1200 P B DD RC
Wymiary zew. [mm]	630x770x1485	630x770x1485
Długość cyklu [s]	90/180	90/180
Wydajność koszy [szt./h]	30/24	30/24
Wysokość wsadu [mm]	440	440
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x500
Moc grzałki zbiornika [kW]	4,5	4,5
Moc grzałki bojlera [kW]	6	6
Moc pompy myjącej [kW]	0,75	0,75
Moc całkowita [kW]	11,25	11,25
Pojemność bojlera [l]	7	7
Pojemność zbiornika [l]	33	33
Zużycie wody podczas cyklu [l]	2,6	2,6
Pompa spustowa	NIE	TAK
Zasilanie [V]	400	400
Waga [kg]	96	96
Cena	19 900,-	20 410,-



Seria **RQ102B-HR**

- **Mniejsze zużycie energii** - zapewnia 20% oszczędności energii dzięki odzyskowi energii uzyskanej z pary wodnej powstającej podczas płukania w wysokiej temperaturze
- **Większa wydajność** - minimalizuje powstawanie śladów po kroplach wody, dzięki NOWOCZESNEMU systemowi suszenia
- **Bardziej higieniczny** - uwzględnia zarówno środowisko, jak i zdrowie człowieka dzięki technologii, która redukuje emisję chemikaliów
- **Bardziej ergonomiczny** - oszczędza miejsce, eliminując potrzebę stosowania okapu dzięki systemowi, który minimalizuje uwalnianie pary
- Intuicyjny i ergonomiczny panel sterowania za pomocą przycisków elektromechanicznych
- Standardowe **ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej**
- Wentylatory o stopniu ochrony IP55
- Zmywarka została zaprojektowana w taki sposób, aby umożliwić łatwe czyszczenie, poprzez możliwość demontażu ramion myjących, płuczących oraz filtrów
- **3 programy zmywania**, które można dostosować do konkretnych potrzeb
- Wyposażona w **system bezpieczeństwa**, który automatycznie wyłącza urządzenie po otwarciu kaptura. Zapewnia to ochronę użytkownika przed przypadkowymi urazami i zapobiega nieprawidłowemu działaniu urządzenia
- Wyposażona w termostaty, które monitorują temperaturę w zbiorniku i bojlerze. Zapewnia to bezpieczne i skuteczne działanie urządzenia, kontrolując temperaturę podczas procesu zmywania
- Wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304 Cr-Ni, co zapewnia trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia
- Zmywarka posiada **system przełącznika ciśnienia**, który automatycznie kontroluje poziom wody w zbiorniku. Zapewnia to optymalne wykorzystanie wody i skuteczne zmywanie naczyń
- Funkcja cap-start
- Wbudowana pompa płuczająca
- Dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- System zapobiegający wydostawaniu się pary, gdy pokrywa jest otwierana po zakończeniu zmywania
- W zestawie znajduje się: 1 kosz na szkło, 1 kosz na talerze, 1 kosz na sztućce



Model	RQ102B-HR
Wymiary zew. [mm]	820x750x2012
Długość cyklu [s]	100/150/210
Wydajność koszy [szt./h]	34
Wysokość wsadu [mm]	380
Wymiary kosza [mm]	500x500
Moc grzałki zbiornika [kW]	2,7
Moc grzałki bojlera [kW]	8
Moc całkowita [kW]	8,7
Pojemność bojlera [l]	6
Pojemność zbiornika [l]	29
Zużycie wody podczas cyklu [l]	3,3
Pompa spustowa	TAK
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	129
Cena	22 250,-



Krupps od ponad 50 lat projektuje i buduje profesjonalne zmywarki gastronomiczne. Innowacyjne rozwiązania, niezawodność i rozwinięta technologia to główne atuty urządzeń włoskiego producenta. Szeroka gama urządzeń i rozwiązań technicznych pozwoli dobrać urządzenie pod każde potrzeby Klienta



ADVANCE LINE

KORAL LINE

ELITECH LINE

Panel sterowania	Advance	Uniko	Uniko
Ilość cykli mycia	4	20 (4 szybkiego dostępu)	20 (4 szybkiego dostępu)
System Thermostop	●	●	●
SOFT START	C640 standard C537E i C537TE opcja	K840E standard K540E, K560E opcja	EL55E standard EL50E, EL51E opcja
System Soft Door	C640 standard Opcja w C432, C537E, C537TE	K840E standard Opcja w K209E, K540E, K560E,	Standard w EL55E EL981E, EL985E, EL991E Opcja w EL42E, EL50E, EL51E, EL55E
System filtrowania 3FS	●	●	●
Autodiagnostyka	●	●	●
Przycisk Smart Start	●	●	●
System podwójnego kosza	Opcja w C537E, C537TE	Opcja w K540E, K560E	Opcja w EL50E, EL51E
Zawór zwrotny	●	●	●
Dozownik detergentu	●	●	●
Dozownik nabtyszczacza	●	●	●
Pompa spustowa	○	○	○
Pompa wspomagająca płukanie	○	○	●
Energy Pro Green	-	-	Opcja w EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E
Funkcja Ecoclean*	○	○	○
Funkcja Ecologycare	-	●	●
Wi-Fi iKloud	-	○	○
Zewnętrzny panel ścienny CR100	-	○	○
System ACQUATECH	-	-	●
Bojler ciśnieniowy	-	-	●

*Wymagana pompa spustowa ○ – opcja ● – standard



55^K
LOOKING
FORWARD

	Kosz	Model	Wymiary zew. [mm]	Wsad roboczy		Moc [kW]	Zasilanie [V]
							
ZMYWARKI PODBLATOWE	350x350	● C327	420x485x660	270	-	2,5	230
	400x400	● EL42E	470x535x710	310	-	2,86	230
		● K209E	470x535x710	310	-	2,86	230
	500x500	● C432	470x535x710	310	-	2,86	230
		● EL50E	585x600x815	385	Opcja z koszem na GN1/1	3,12	230
		● EL51E	585x600x815	385	Opcja z koszem na GN1/1	5,92	400
		● K540E	585x600x815	385	Opcja z koszem na GN1/1	3,12	230
		● K560E	585x600x815	385	Opcja z koszem na GN1/1	5,92	400
		● C537E	585x600x815	385	Opcja z koszem na GN1/1	3,12	230
		● C537TE	585x600x815	385	Opcja z koszem na GN1/1	5,92	400
	500x600	● EL55E	585x715x865	405	GN 1/1 60x40	6,52	400
		● K840E	585x715x865	405	GN 1/1 60x40	6,52	400
		● C640	585x715x865	405	GN 1/1 60x40	6,52	400
ZMYWARKI KAPTUROWE ZMYWARKI DO MYCIA GARÓW	500x500	● CH110	620x766x1470/1930	440	GN 1/1	6,74	400
		● EL60E	620x770x1470/1930	440	GN 1/1	6,74	400
		● K1100E	620x770x1470/1930	440	GN 1/1	6,74	400
		● EL60TH	620x770x1552/2012	440	GN 1/1	6,74	400
	500x600	● EL70E	720x770x1470/1930	440	GN 1/1 60x40	6,74	400
		● K1500E	720x770x1470/1930	440	GN 1/1 60x40	6,74	400
	600x670	● EL951E	775x810x1435	470	GN 1/1 60x40	7,40	400
		● EL981E	775x810x1930/2215	850	GN 1/1 60x40 GN 2/1 60x80	7,40	400
	725x850	● EL985E	1000x860x1855/2030	685	GN 1/1 60x40 GN 2/1 60x80	11,2	400
	2x 600x670	● EL991E	1440x860x1980	850	GN 1/1 60x40 GN 2/1 60x80	11,2	400

● ELITECH ● KORAL ● ADVANCE

ŁATWY DOSTĘP DO INSTRUKCJI

Na każdej zmywarce Krupps znajduje się kod QR do instrukcji obsługi!



ENERGY PRO GREEN

Oszczędność energii i zrównoważony rozwój to dwa kluczowe słowa jeżeli chodzi o prowadzenie biznesu.

System Energy Pro Green (EPG) efektywnie wykorzystuje odzyskiwanie ciepła uwalnianego przez gorącą wodę podczas procesu opróżniania wody - zapewnia **do 20% oszczędności w codziennym zużyciu energii**.

EPG jest dostępny w wybranych modelach zmywarek, oferując wszechstronną i ekonomiczną opcję poprawy efektywności energetycznej miejsc pracy.

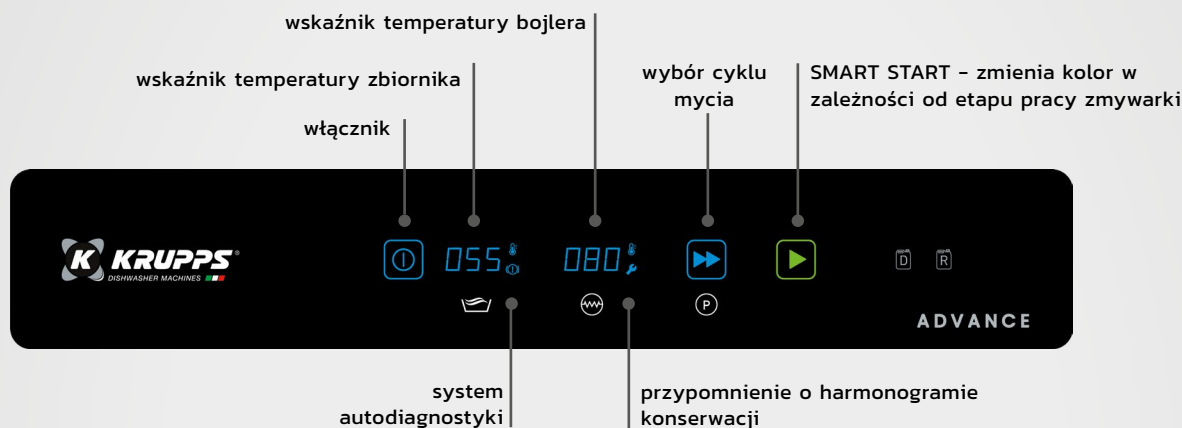


IEC 61316:2019 COMPLIANT



Niezawodność i prosta obsługa to kluczowe cechy zmywarek z serii **Advance Line**. Podstawowa linia zmywarek marki Krupps znajdzie idealnie zastosowanie w każdej restauracji, barze, pubie, szkole czy w innych punktach gastronomicznych. W ofercie linii Advance Line znajdziemy podblatowe zmywarki do szkła i filiżanek z koszem 350x350 jak i zmywarki uniwersalne z koszami 400x400, 500x500 oraz 500x600.

PANEL ADVANCE



4 wstępnie ustawione programy mycia



Automatyczny cykl spustowy (tylko zmywarki z wbudowaną pompą spustową)



System autodiagnostyki



Przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki



Wyświetlacz informuje o temperaturze wody bojlera oraz wanny, a także o wybranym cyklu mycia



System **Thermostop** umożliwia włączenie cyklu mycia, tylko wtedy, gdy temperatura wody osiągnie odpowiednią temperaturę

FUNKCJE:

- Elektroniczny panel sterowania ADVANCE** jest prawdziwym atutem linii ADVANCE, dzięki 4 cyklom mycia i automatycznemu spustowi wody (w modelach z zainstalowaną pompą spustową)
- Wyświetlacz informuje o temperaturze wody bojlera oraz komory, a także o wybranym cyklu mycia
- System Thermostop** – gwarantuje stałą temperaturę wyparzenia i zabezpiecza przed uruchomieniem cyklu wyparzenia z nienagrzaną do odpowiedniej temperatury wodą
- Inteligentny przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki
- System autodiagnostyki, który informuje o wszystkich anomaliach urządzenia
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- System **SOFT START** – minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (dostępny opcjonalnie w modelach C537E i C537TE, w modelu C640 w standardzie)

- System **SOFT DOOR** – system wolnoopadających drzwi dostępny w standardzie w modelu C640 i opcjonalnie dla zmywarek C432, C537E, C537TE
- System podwójnych koszy** – system pozwalający załadowanie dwóch koszy jednocześnie (dostępny opcjonalnie w zmywarkach C537E i C537TE)
- System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych
- Funkcja Ecoclean** – odpowiada za częściową wymianę wody po każdym cyklu mycia, co jest idealnym rozwiązaniem pod względem skuteczności, oszczędności i poszanowania środowiska - dostępna tylko przy zakupie pompy spustowej
- Możliwość mycia pojemników GN1/1 w modelu C640 (w modelach C537E i C537TE wymagany jest specjalny kosz 543300)**
- Odpływ grawitacyjny
- Opcjonalna pompa spustowa pozwala na automatyczną obsługę odpływu
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu

ADVANCE LINE

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE



Model	C327	C432	C537E	C537TE	C640
Wymiary zew. [mm]	420x485x660	470x535x710	585x600x815	585x600x815	585x715x865
Wymiary kosza [mm]	350x350	400x400	500x500	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	90/120/150/180	90/120/150/180	90/120/150/180	90/120/150/180	90/120/150/180
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	30	40	40	40	40
Wysokość wsadu [mm]	270	285	365	365	340
Możliwość mycia pojemników	-	-	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 i 600x400
Moc grzałek zbiornika [kW]	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6
Pojemność zbiornika [l]	13	17	22	22	30
Moc grzałek bojlera [kW]	2,5	2,5	2,5	5,4	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	3,2	3,2	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	0,19	0,26	0,52	0,52	0,9
Moc całkowita [kW]	2,79	2,86	3,12	5,92	6,52 (10,12)
Zasilanie [V]	230	230	230	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Cena	6 320,-	7 760,-	9 460,-	10 110,-	13 540,-

BUDOWA:

- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemonstować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Dwuwarstwowe izolowane drzwi zapewniają doskonałą izolację termiczno-akustyczną
- Drzwi pozwalają na stopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- Wsporniki 20/10 zamontowane w drzwiczkach gwarantują ponadczasową wytrzymałość
- Nowe, ulepszone prowadnice 20/10 które wytrzymają bardzo duże obciążenia
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Dwuwarstwowe ścianki boczne dostępne w zmywarkach C537E, C537TE, (opcjonalnie)

W zestawie C327 i C432

- 2 kosze na szkło 350x350x150 mm
- 1 koszyk na sztućce
- 1 stojak na 12 spodków/małych talerzy

W zestawie C535E i C537TE

- 1 kosz na szkło 500x500x150 mm
- 1 kosz na talerze 500x500x150 mm (wsad 18 talerzy)
- 2 koszyki na sztućce

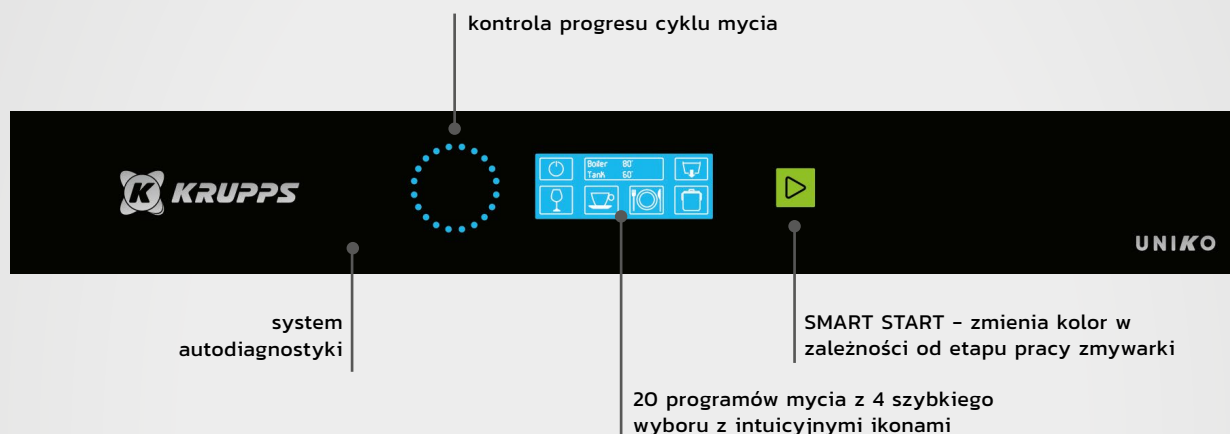
W zestawie C640

- 1 kosz na tace 500x600x100 (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x150 mm
- 1 kosz na talerze 500x600x150 mm (wsad 22 talerzy)
- 2 koszyki na sztućce

Seria KORAL Line wyróżnia się szeroką gamą modeli, które sprawdzają się w każdej sytuacji. Panel dotykowy UNIKO z hartowanego szkła jest wyjątkowo niezawodny i wygodny w użytkowaniu. Wybór cyklu zmywania jest bardzo prosty, a praktyczne komunikaty na wyświetlaczu zwiększają ergonomię użytkownika.

Wśród zmywarek Koral znajdziemy zmywarki uniwersalne z koszem 400x400, 500x500, zmywarki kapturowe, a także do mycia tac i garnków.

PANEL UNIKO



FUNKCJE:

- **Panel dotykowy Uniko** umożliwia użytkownikowi wybór najlepszego cyklu pracy w zależności od rodzaju mytych naczyń i poziomu zabrudzenia. Dzięki prostym ikonom wybór najodpowiedniejszego cyklu jest niezwykle łatwy i intuicyjny
- Dostęp do 20 zapisanych gotowych programów mycia, w tym 4 szybkiego dostępu
- **System Thermostop** – gwarantuje stałą temperaturę wyparzenia i zabezpiecza przed uruchomieniem cyklu wyparzenia z nienagrzaną do odpowiedniej temperatury wodą
- Inteligentny przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki
- System autodiagnostyki, który informuje o wszystkich anomaliach urządzenia oraz informuje o rodzaju usterki. Osobny dla użytkownika i serwisu
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabyliczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- System **SOFT START** - minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (dostępny opcjonalnie w modelach K540E, K560E, w modelu K840E w standardzie)
- **Funkcja Ecologycare** - cykl samooczyszczania na koniec dnia pracy: czyszczy komorę mycia z piany i zanieczyszczeń oraz opróżnia bojler z gorącej wody
- **Funkcja Ecoclean** – odpowiada za częściową wymianę wody po każdym cyklu mycia, co jest idealnym rozwiązaniem pod względem skuteczności, oszczędności i poszanowania środowiska
- **System SOFT DOOR** – system wolnoopadających drzwi dostępny w standardzie w modelu K840 i opcjonalnie w zmywarkach K540E, K560E
- System podwójnych koszy – system pozwalający załadowanie dwóch koszy jednocześnie (dostępny opcjonalnie w zmywarkach K540E, K560E)
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie

zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych

- Wi-Fi i iKloud – możliwość zdalnego sterowania zmywarką (opcja)
- **Możliwość mycia pojemników GN1/1 w modelu K840E (w modelach K540E, K560E wymagany jest specjalny kosz 543300)**
- Odpływ grawitacyjny
- Opcjonalna pompa spustowa pozwala na automatyczną obsługę odpływu i częściową wymianę czystej wody przy każdym cyklu zmywania
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu

BUDOWA:

- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemonstrować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Dwuwarstwowe izolowane drzwi zapewniają doskonałą izolację termiczno-akustyczną
- Drzwi pozwalają na stopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- Wsporniki 20/10 zamontowane w drzwiczkach gwarantują ponadczasową wytrzymałość
- Nowe, ulepszone prowadnice 20/10 które wytrzymują bardzo duże obciążenia
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Nóżki pozwalają na właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Dwuwarstwowe ścianki boczne dostępne w zmywarkach K540E, K560E (opcjonalnie)

KORAL LINE

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE



Model	K209E	K540E	K560E	K840E
Wymiary zew. [mm]	470x535x700	585x600x815	585x600x815	585x715x865
Wymiary kosza [mm]	400x400	500x500	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	75/90/110/130	90/110/120/300	90/110/120/300	90/110/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	48	40	40	40
Wysokość wsadu [mm]	270	385	385	405
Możliwość mycia pojemników	-	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 600x400
Moc grzałek zbiornika [kW]	2,6	2,6	2,6	2,6
Pojemność zbiornika [l]	17	22	22	30
Moc grzałek bojlera [kW]	2,5	2,5	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	3,2	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	0,26	0,52	0,52	1,12
Moc całkowita [kW]	2,86	3,12	5,92 (9,52)	6,52 (10,12)
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2,4	2,4	2,4	2,4
Cena	8 240,-	10 240,-	10 860,-	13 990,-



W zestawie K209E

- 2 kosze na szkło 400x400x150
- 1 koszyk na sztućce
- 1 stojak na 12 spodków/małych talerzy

W zestawie K540E i K560E

- 1 kosz na szkło 500x500x100
- 1 kosz na talerze 500x500x100 (wsad 18 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce

W zestawie K840E

- 1 kosz na tace 500x600x100 (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100
- 1 kosz na talerze 500x600x100 (wsad 22 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce

W zestawie K1100E

- 1 kosz na szkło 500x500x100
- 2 kosze na talerze 500x500x100 (wsad 18 talerzy)

W zestawie K1500E

- 1 kosz na tace 500x600x100 (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100
- 1 kosz na talerze 500x600x100 (wsad 22 talerzy)

KORAL LINE

ZMYWARKI KAPTUROWE



Seria KORAL Line wyróżnia się szeroką gamą modeli, które sprawdzają się w każdej sytuacji. Panel dotykowy UNIKO z hartowanego szkła jest wyjątkowo niezawodny i wygodny w użytkowaniu. Wybór cyklu zmywania jest bardzo prosty, a praktyczne komunikaty na wyświetlaczu zwiększają ergonomię użytkowania.

Wśród zmywarek Koral znajdziemy zmywarki uniwersalne z koszem 400x400, 500x500, zmywarki kapturowe, a także do mycia tac i garnków.

Model	K1100E	K1500E
Wymiary zew. [mm]	620x770x1470/1930	620x770x1470/1930
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	60/90/120/300	60/90/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	60	60
Maks. wysokość szkła [mm]	390	-
Maks. wysokość talerzy [mm]	415	400
Maks. wysokość garnków [mm]	390	395
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1	GN 1/1 600x400
Maks. wysokość koszy na pieczywo [mm]	390	400
Moc grzałek zbiornika [kW]	4,5	4,5
Pojemność zbiornika [l]	37	37
Moc grzałek bojlera [kW]	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	1,34	1,34
Moc całkowita [kW]	6,74 (10,34)	6,74 (10,34)
Zasilanie [V]	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	2
Cena	19 270,-	23 840,-



SYSTEM POTRÓJNEJ FILTRACJI 3FS

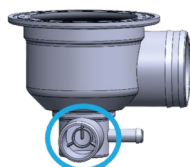
3FS to system z poziomami filtrowania, który zapewnia doskonałe rezultaty zmywania, chroniąc ramiona myjące, obieg myjący i odpływ przed zanieczyszczeniami, które przypadkowo dostały się do zmywarki



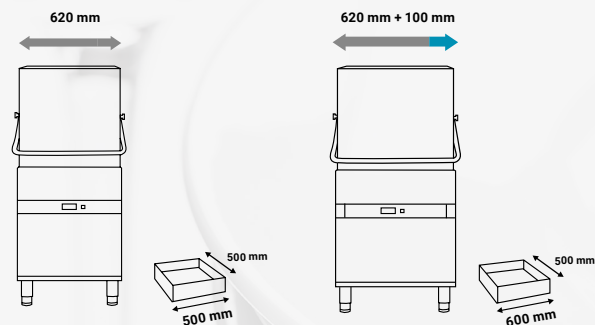
- 1. Filtracja większych zanieczyszczeń**
Zatrzymuje wykałaczki, pestki, potłuczone szkło, ect. Wszystkie nieczystości zbierane są w praktycznym zbiorniku na odpady



- 2. Filtracja wszystkich zanieczyszczeń**
Zapewnia pełne przefiltrowanie, nawet w przypadku braku pierwszego filtra, który jest czasem omyłkowo usuwany przez użytkowników. Wszystkie zanieczyszczenia trafiają do zbiornika na odpady



- 3. Ochrona odpływu**
System 3FS został wyposażony w trzeci filtr odpowiedzialny za ochronę odpływu. Ma za zadanie zapobiegać losowemu przedostaniu się pozostałości do rur odpływowych lub pompy spustowej



Wydajność i zużycie energii przy umyciu 1000 talerzy	K1100E EL60E	K1500E EL70E
Ilość cykli	143	45
Czas całkowity (szacowany) [s]	8,580 (2,4h)	2,700 (45 min.)
Całociowe zużycie wody [l]	357,5	112,5
Zużycie energii [kWh]	35,75	14,4
Zużycie płynu myjącego [gr]	643,5	202,5
Zużycie płynu nabłyszczającego [gr]	120	45,8

OSZCZĘDNOŚĆ

7 350 ZŁ

ROCZNA*

*Przy założeniu mycia 2000 talerzy na tydzień



Ilość talerzy	7	22
---------------	---	----

SYSTEM DWUKOSZOWY DL50

**2x**

WIĘCEJ UMYTYCH NACZYŃ W TYM SAMYM CZASIE

2x

WIĘKSZA OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

2xWIĘKSZA WYDAJNOŚĆ ZMYWARKI:
80 KOSZY/H ZAMIAST 40 KOSZY/HOPTYMALNE WYKORZYSTANIE
KOMORY MYCIA

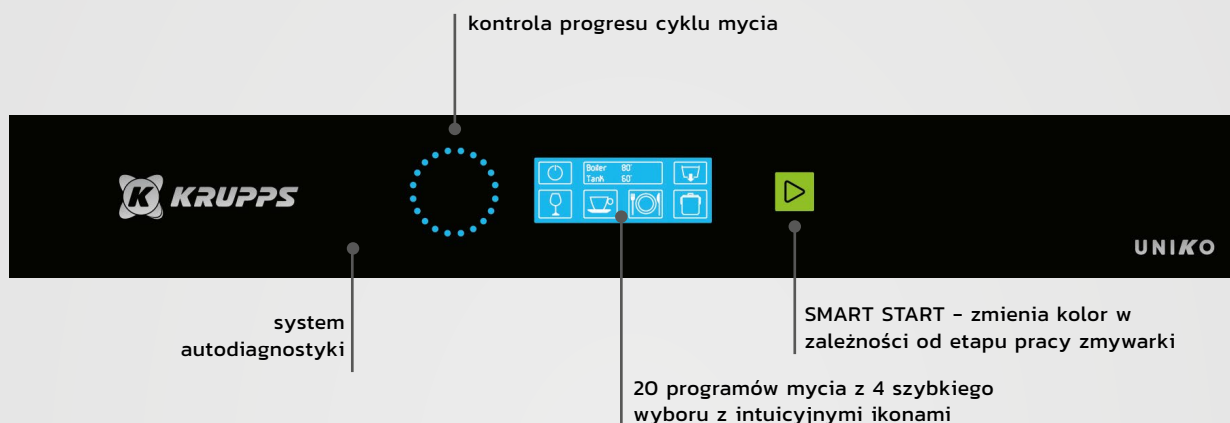
MOŻLIWOŚĆ MYCIA W 2 KOSZACH 500X500 JEDNOCZEŚNIE!

DOSTĘPNY W MODELACH: C537E, C537TE, K540E, K560E, EL50E, EL51E

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE

Zmywarki z linii ELITECH zapewniają maksymalną wydajność dzięki systemowi ACQUATECH, który poprzez bojler atmosferyczny i pompę płuczącą utrzymuje stałą temperaturę, ciśnienie oraz zapewnia optymalne zużycie wody. Elitech jest doskonałym wyborem dla restauracji, barów, pubów, stołówek, domów opieki, cukierni, piekarni czy masarni. Panel dotykowy UNIKO z hartowanego szkła jest wyjątkowo niezawodny i wygodny w użytkowaniu. Wybór cyklu zmywania jest bardzo prosty, a praktyczne komunikaty na wyświetlaczu zwiększają ergonomię użytkowania.

PANEL UNIKO



- **Panel dotykowy Uniko** umożliwia użytkownikowi wybór najlepszego cyklu pracy w zależności od rodzaju mytych naczyń i poziomu zabrudzenia. Dzięki prostym ikonom wybór najodpowiedniejszego cyklu jest niezwykle łatwy i intuicyjny
- Dostęp do 20 zapisanych programów mycia, w tym 4 szybkiego dostępu
- Możliwość personalizacji parametrów mycia, takich jak czas (max. 16 min), temperatura mycia i płukania, a także dozowanie detergentów w każdym programie
- **System ACQUATECH** – utrzymuje stałą temperaturę wyparzenia, optymalne ciśnienie oraz zapewnia zużycie wody
- Bojler atmosferyczny – zapobiega mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą, gwarantując stałą temperaturę wyparzenia
- Osobna pompa płucząca zapewnia optymalne ciśnienie wody, bez względu na ciśnienie wody wodociągowej
- Zbiornik wyrównawczy umożliwia napełnianie bojlera w małych ilościach, dzięki czemu bojler szybciej się nagrzewa
- **System Thermostop** – gwarantuje stałą temperaturę wyparzenia i zabezpiecza przed uruchomieniem cyklu wyparzenia z nienagrzaną do odpowiedniej temperatury wodą
- Inteligentny przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki
- System autodiagnostyki, który informuje o wszystkich anomaliach urządzenia oraz informuje o rodzaju usterki. Osobny dla użytkownika i serwisu
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- System **SOFT START** – minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (dostępny opcjonalnie w modelach EL50E, EL51E, w modelu EL55E w standardzie)
- **Funkcja Ecologycare** – cykl samooczyszczania na koniec dnia pracy: czyści komorę mycia z piany i zanieczyszczeń oraz opróżnia bojler z gorącej wody
- **Funkcja Ecoclean** – odpowiada za częściową wymianę wody po każdym cyklu mycia, co jest idealnym rozwiązaniem pod względem skuteczności, oszczędności i poszanowania środowiska
- **System SOFT DOOR** – system wolnoopadających drzwi dostępny standardowo w EL55E, EL981E, EL985E EL991E oraz opcjonalnie w zmywarkach EL42E, EL50E, EL51E
- **System Energy Pro Green (EPG)** - system odzysku ciepła,

wykorzystujący gorącą wodę z wyparzenia do podgrzania wody w bojlerze. Pozwala na redukcję zużycia energii aż o 20%. Dostępny opcjonalnie za dopłatą w wybranych modelach

- **System podwójnych koszy** – system pozwalający załadowanie dwóch koszy jednocześnie (dostępny opcjonalnie w zmywarkach EL50E, EL51E)
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych
- **Wi-Fi iKloud** – możliwość zdalnego sterowania zmywarką (opcja)
- Odpływ grawitacyjny
- Opcjonalna pompa spustowa pozwala na automatyczną obsługę odpływu i częściową wymianę czystej wody przy każdym cyklu zmywania
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu

BUDOWA

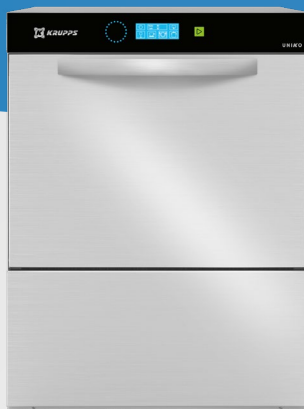
- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemontować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Dwuwarstwowe izolowane drzwi zapewniają doskonałą izolację termiczno-akustyczną
- Drzwi pozwalają na stopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- Wsporniki 20/10 zamontowane w drzwiczkach gwarantują ponadczasową wytrzymałość
- Nowe, ulepszone prowadnice 20/10 które wytrzymują bardzo duże obciążenia
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Nóżki pozwalają na właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Dwuwarstwowe ścianki boczne dostępne w standardzie w modelach EL951E, EL981, EL985E, EL991E, oraz opcjonalnie w zmywarkach EL50E, EL51E
- Model EL985E wyposażony jest w dwie pompy myjące
- Filtry powierzchniowe w standardzie w modelach EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E EL981E, EL985E EL991E

ELITECH LINE

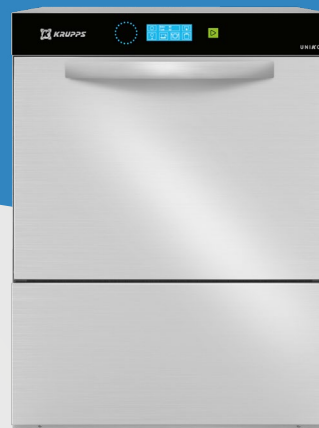
ZMYWARKI GASTRONOMICZNE



EL42E



EL50E
EL51E



EL55E

Model	EL42E	EL50E	EL51E	EL55E
Wymiary zew. [mm]	470x535x710	585x600x815	585x600x815	585x715x865
Wymiary kosza [mm]	400x400	500x500	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	75/90/110/130	90/110/120/300	90/110/120/300	90/110/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	48	40	40	40
Wysokość wsadu [mm]	310	385	385	405
Możliwość mycia pojemników	-	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 600x400
Moc grzałek zbiornika [kW]	2,6	2,6	2,6	2,6
Pojemność zbiornika [l]	17	22	22	30
Moc grzałek bojlera [kW]	2,6	2,5	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	5,6	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	0,26	0,52	0,52	0,9
Moc całkowita [kW]	2,86	3,12	5,92 (9,52)	6,52 (10,12)
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2,4	2,4	2,4	2,4
Cena	10 820,-	12 910,-	13 580,-	16 750,-

W zestawie EL42E:

- 2 kosze na szkło 400x400x150 mm
- 1 koszyk na sztućce
- 1 stojak na 12 spodków/małych talerzy

W zestawie EL50E i EL51E:

- 1 kosz na szkło 500x500x100 mm
- 1 kosz na talerze 500x500x100 mm (wsad 18 talerzy)
- 2 koszyki na sztućce

W zestawie EL55E:

- 1 kosz na talce 500x600x100 mm (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100 mm
- 1 kosz na talerze 500x600x100 mm (wsad 22 talerzy)
- 2 koszyki na sztućce



ELITECH LINE

ZMYWARKI KAPTUROWE



EL60E



EL70E



EL60TH

Model	EL60E	EL60TH	EL70E
Wymiary zew. [mm]	620x770x1470/1930	620x770x1552/2012	720x770x1470/1930
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	60/90/120/300	90/110/120/300	90/110/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	60	60	60
Wysokość wsadu [mm]	440	440	440
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1 600x400
Maks. wysokość koszy na pieczywo [mm]	390	390	400
Moc grzałek zbiornika [kW]	4,5	4,5	4,5
Pojemność zbiornika [l]	37	37	37
Moc grzałek bojlera [kW]	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	1,34	1,34	1,34
Moc całkowita [kW]	6,74 (10,34)	6,74 (10,34)	6,74 (10,34)
Zasilanie [V]	400	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2,4	2,4	2,4
Cena	21 500,-	22 890,-	26 660,-

W zestawie EL60E i EL60TH:

- 1 kosz na szkło 500x500x100 mm
- 2 kosze na talerze 500x500x100 mm (wsad 18 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

W zestawie EL70E:

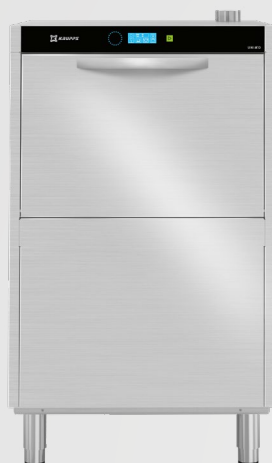
- 1 kosz na tace 500x600x100 mm (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100 mm
- 1 kosz na talerze 500x600x100 mm (wsad 22 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe



EL981E

ELITECH LINE

ZMYWARKI DO TAC I GARNKÓW



EL951E



EL981E



EL985E

Model	EL951E	EL981E	EL985E	EL991E
Wymiary zew. [mm]	775x810x1435	775x810x1930/2215	1000x860x1855/2030	1440x860x2020/2300
Wymiary kosza [mm]	600x670	600x670	725x850	1236x727
Długość cyklu mycia [s]	120/150/240/540	120/150/240/540	120/150/240/540	120/150/240/540
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	30	30	30	30
Wysokość wsadu [mm]	470	850	685	850
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800
Moc grzałek zbiornika [kW]	4,5	4,5	8,1	8,1
Pojemność zbiornika [l]	37	37	100	100
Moc grzałek bojlera [kW]	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)	8,1	8,1
Pojemność bojlera [l]	12	12	13	20
Moc pompy myjącej [kW]	2,0	2,0	2x 2,0	2x 2,0
Moc całkowita [kW]	7,4 (11,0)	7,4 (11,0)	11,2	11,2
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2,4	2,4	2,5	4
Cena	24 290,-	33 180,-	47 970,-	54 190,-

W zestawie EL951E i EL981E:

- 1 kosz ze stali nierdzewnej 600x670x100 mm
- 1 stojak na tace (wsad 5 tac)
- 1 kosz na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

W zestawie EL985E:

- 1 kosz ze stali nierdzewnej 850x725x100 mm
- 1 stojak na tace (wsad 5 tac)
- 1 stojak na tace (wsad 8 tac)
- 1 kosz na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

W zestawie EL991E:

- 2 kosze ze stali nierdzewnej 600x670x100 mm
- 2 stojaki na tace (wsad 5 tac)
- 2 kosze na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECIE

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

EL991E

KOSZ 1263X770

WSAD 850 mm



EL985E

KOSZ 725X850

WSAD 685 mm



EL951E

KOSZ 600X670

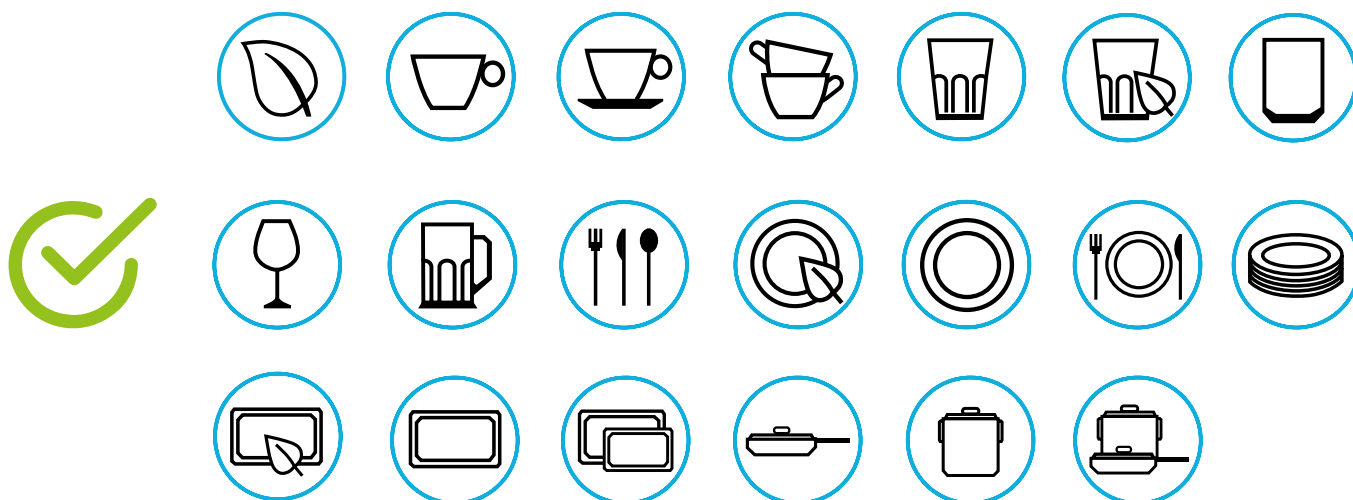
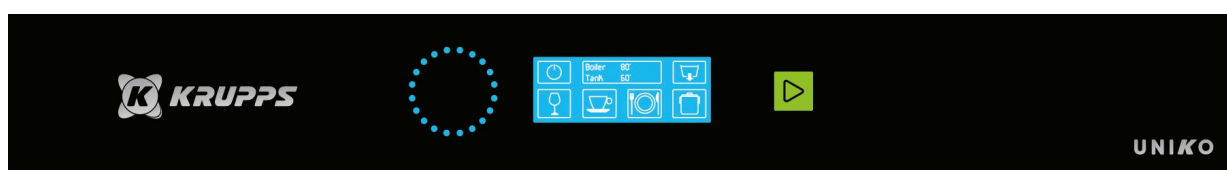
WSAD 470 mm



PANEL UNIKO

Dostosowanie programu mycia nigdy nie było takie proste!

Do 20 gotowych zapisanych programów!



Model	Nazwa	Cena	Advance Line	Koral Line	Elitech Line
SST10	System SOFT START	340,-	C537E i C537TE, standard w modelu C640	K540E, K560E, standard w modelu K840E	EL50E, EL51E, standard w modelu EL55E
PST45/ PST50	System SOFT DOOR	600,-	C432, C537E, C537TE, C640	K209E, K540E, K560E, K840E	EL42E, EL50E, EL51E, EL55E, standard w EL981E, EL985E, EL991E
EPG	System Energy Pro Green	3 670,-	-	-	EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E, EL985E, EL991E
DP45K	Pompa spustowa	880,-	C327, C432, C537E, C537TE	K205E, K209E, K540E, K560E	EL42E, EL50E, EL51E
DP65K	Pompa spustowa	880,-	C640	K840E	EL55E
DP110K	Pompa spustowa	1 130,-	-	K1100E, K1500E, K951E, K981E	EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E
DP991K	Pompa spustowa	1 770,-	-	-	EL985E, EL991E
CA500K	Wewnętrzna pompa podnosząca ciśnienie	1 160,-	C327, C432, C537E, C537TE, C640	K209E, K540E, K560E, K840E, K1100E, K1500E,	-
DL50	System podwójnego załadunku koszy	1 760,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E
KDW543	Dwuwarstwowe ścianki boczne	1 420,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E, standard w modelu EL951E, EL981, EL985E, EL991E
EPF40	Filtr powierzchniowy	980,-	C327, C432	K209E	EL42E
EPF50	Filtr powierzchniowy	1 070,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E
EPF60	Filtr powierzchniowy	1 070,-	C640	K840	EL55E
1201011, 9911010, 9911020	Filtr powierzchniowy	Standard	-	K1000E, K1500E	W standardzie w modelach EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E, EL985E EL991E
3294K	Nóżki ze stali nierdzewnej 5-7	220,-	Do wszystkich modeli	Do wszystkich modeli	Do wszystkich modeli
PZK	Podstawa pod zmywarę	1 100,-	Do wszystkich modeli podblatowych	Do wszystkich modeli podblatowych	Do wszystkich modeli podblatowych
CR100	Panel sterowania zewnętrzny naścienny	1 330,-	-	K1100E, K1500E	EL60E, EL70E

KOSZE DO MYCIA			Advance Line	Koral Line	Elitech Line
543300	Kosz do mycia pojemników GN 1/1 65 mm 500x500x220 mm	1 160,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E
208057	Kosz do mycia kieliszków o max. śr. 100mm 400X400X170	410,-	C432	K209E	EL42E
800057	Kosz do mycia kieliszków o max. śr. 100mm 500X500X170	540,-	C640	K540E, K560E, K840E, K1100E, K1500E	EL50E, EL51E, EL55E, EL60E, EL60TH, EL70E
208055	Kosz na talerze 400x400 do, wsad 9 talerzy	280,-	C432	K209E	EL42E
640200	Kosz do mycia tac 4 przegrody	570,-	C640	K840E, K1100E, K1500E	EL55E, EL60E, EL60TH, EL70E
1160	Stojak na 13 talerzy, wym. 655x240x130 mm	270,-	-	-	EL951E, EL981E, EL985E, EL991E



Zewnętrzny panel sterowania CR100

- Dostępny w zmywarkach z panelem Uniko za dopłatą
- Umożliwia umieszczenie panelu kontrolnego zmywarki w dowolnie wybranym miejscu
- Dzięki otworom w obudowie pilot może zostać przymocowany w dowolnie wybranym miejscu
- Kabel od panelu podłączany jest do panelu kontrolnego
- Szybka instalacja panelu - montaż pod stołem, na ścianie, na boku zmywarki itp.



EVOLUTION LINE

ZMYWARKI TUNELOWE



- Elektroniczny, bardzo prosty w obsłudze panel sterowania
- Zbiornik wyrównawczy umożliwia napełnianie bojlera w małych ilościach, dzięki czemu bojler szybciej się nagrzewa
- Pionowe pompy myjące zapewniają doskonałe ciśnienie i są skuteczne nawet w przypadku uporczywych zabrudzeń
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Moduł mycia wstępnego zajmuje się większymi resztkami, zbierając je w łatwym do opróżnienia filtrze szufladowym
- Moduł suszący wykorzystuje powietrze o niskiej temperaturze do delikatnego traktowania nawet najbardziej wrażliwych naczyń
- Prześwietl zmywarki o wysokości 450 mm pozwala na mycie wysokich naczyń, garnków, tac, blach do ciasta czy koszy
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni

dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych

- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemontować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi zmywarki z przeciwwagą
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Nóżki pozwalają na właściwe wypoziomowanie zmywarki
- W przypadku podłączenia do zimnej wody 10-25°C, wymagany jest moduł odzysku ciepła
- W przypadku podłączenia do wody 26-50°C, wymagany jest dodatkowy bojler EV-B

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [ilość koszy/h]	Moduł mycia wstępnego	Moduł suszący	Odzysk ciepła	Moc [kW]	Cena
● EVO101	1150x770x1615	60/120	-	-	-	22,0 kW (+55 °C) 28,5 kW (+15 °C)*	53 750,-
● EVO111	1150x770x1810	60/120	-	-	●	24,7 kW (+15 °C)	68 790,-
● EVO121	1750x770x1825	60/120	-	●	-	28,5 kW (+55 °C) 35,0 kW (+15 °C)*	72 010,-
● EVO131	1750x770x1825	60/120	-	●	●	31,2 kW (+15 °C)	88 460,-
● EVO201	1700x770x1615	95/150/200	-	-	-	23,6 kW (+55 °C) 30,2 kW (+15 °C)*	80 660,-
● EVO211	1700x770x1810	95/150/200	-	-	●	26,2 kW (+15 °C)	95 700,-
● EVO221	2300x770x1825	95/150/200	-	●	-	30,2 kW (+55 °C) 36,7 kW (+15 °C)*	99 850,-
● EVO231	2300x770x1825	95/150/200	-	●	●	32,7 kW (+15 °C)	114 880,-
● EVO301	1968x770x1615	110/210	●	-	-	29,5 kW (+55 °C) 41,0 kW (+15 °C)*	81 760,-
● EVO311	1968x770x1810	110/210	●	-	●	34,0 kW (+15 °C)	96 380,-
● EVO321	2568x770x1825	110/210	●	●	-	36,0 kW (+55 °C) 47,5 kW (+15 °C)*	100 870,-
● EVO331	2568x770x1825	110/210	●	●	●	40,5 kW (+15 °C)	116 880,-

* W przypadku podłączenia zimnej wody 10-25 °C, wymagany jest moduł odzysku ciepła, dla wody o temp. 26-50°C wymagany jest dodatkowy bojler EV-B9

● – standard



RQ4TD – zmiękczac automatyczny

- Produkt przeznaczony do zmiękczenia wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu
- Przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek lodu, ekspresów itp.
- Proces zmiękczenia wody polega na wymianie jonowej, żywica wyłapuje jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody
- Zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- Regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- Prosta i trwała konstrukcja
- Regeneracja złoża następuje w sposób automatyczny, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg ustawienia
- Umożliwia jednoczesne zmiękczenie wody do kilku urządzeń
- Niewielkie wymiary ułatwiające montaż
- Urządzenie wyposażone jest w diodowy wyświetlacz, dzięki czemu jest łatwe i wygodne w obsłudze



RQ4TD

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Średnica przyłącza	Zużycie soli na regenerację [kg]	Poj. zbiornika na sól [kg]	Natężenie przepływu wody [l]	Zasilanie [V]	Cena
RQ4TD	395x235x465	1050	3/4"	0,7	11	0-15	230	1 380,-

LT8 – zmiękczac manualny

- Produkt przeznaczony do zmiękczenia wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu
- Przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek lodu, ekspresów, itp.
- Zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- Regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- Prosta i trwała konstrukcja
- Regeneracja złoża następuje w sposób ręczny
- Niewielkie wymiary ułatwiające montaż



LT8

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Średnica przyłącza	Zużycie soli na regenerację [kg]	Poj. zbiornika na sól [kg]	Natężenie przepływu wody [l]	Cena
LT8	ø185 x400	1400	3/4"	0,7	8	0-30	416,-

FILTRY DO WODY

- Produkt przeznaczony do filtrowania wody - procesu, który usuwa z wody zanieczyszczenia
- Odpowiedni dla każdego rodzaju ekspresów do kawy
- Wydłuża żywotność urządzeń, chroni bojler przed osadzaniem się kamienia
- Obniżone koszty serwisowania
- Stała jakość wody podczas całej żywotności filtra
- Poprawia jakość wody usuwając z niej związki wapnia i magnezu oraz innych minerałów
- Poprawia walory smakowe wody poprzez usunięcie zanieczyszczeń chemicznych (np. chlor, metale ciężkie, pestycydy, żelazo, mangan)
- Usuwa zanieczyszczenia organiczne powodujące nieprzyjemny smak lub zapach



RQ160

RQ160 DUO

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Średnica przyłącza [cal]	Cena
RQ160	190x130x310	1600	1/2	480,-
RQ160 DUO	310x130x340	3200	1/2	910,-
RQ160 TRIO	420x130x340	4800	1/2	1 290,-



Model	Pojemność [l]	Cena
M5	5	97,-
M10	10	165,-
M20	20	312,-



Model	Pojemność [l]	Cena
N5	5	91,-
N10	10	170,-
N20	20	298,-

M – płyny myjące

- Mocno skoncentrowany środek do mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Doskonale czyści porcelanę, naczynia szklane oraz wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego
- Bardzo dobrze radzi sobie z każdego rodzaju zabrudzeniami
- Nie jest wskazany do mycia naczyń wykonanych z aluminium
- Zalecane stężenie robocze od 0,1 ml do 0,5 ml na 1l wody, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń
- Zawiera wodorotlenek sodu, wersenian czterosodowy

N – płyny nabłyszczające

- Mocno skoncentrowany preparat do płukania oraz nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych
- Odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, porcelany, naczyń wykonanych z tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium
- Zapewnia doskonały połysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardości
- Nie pozostawia smug, zacieków, ani innych osadów na naczyniach
- Zaleca się stosowanie środka wraz z profesjonalnym płynem do mycia naczyń
- Zalecane stężenie robocze od 0,1 ml do 0,4 ml na 1 litr, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń

Profesjonalny płyn myjący Krupps



Model	Pojemność [kg]	Cena
DET LIM	6	160,-

Profesjonalny płyn nabłyszczający Krupps



Model	Pojemność [kg]	Cena
BRILL LIM	5	160,-

Profesjonalny płyn do mycia naczyń aluminiowych Krupps



Model	Pojemność [kg]	Cena
DET ALL	12	400,-

PŁYN DO MYCIA PIECÓW

- Profesjonalny, wysokoalkaliczny płyn do bieżącego i okresowego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Polecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Zwalcza zanieczyszczenia powstałe w czasie gotowania lub pieczenia, w tym tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne, przypalone nieczystości tłuszczowe i smoliste
- Przed rozpoczęciem czyszczenia schłodzić piec do temperatury ok. 50°C
- Nie przeznaczony do mycia aluminium



Model	Pojemność [l]	Cena
KP-10	10	192,-

SÓL TABLETKOWA



Model	Ilość [kg]	Cena
RQ-SALT	25	84,-

Seria **RQ.BPR**

- Maszyna do polerowania naczyń szklanych znajdzie idealne zastosowanie w hotelach, restauracjach, pizzeriach
- Pozwala na oszczędzenie aż 50% czasu i nakładu pracy
- Szczotki polerujące delikatnie usuwają smugi, zacieki oraz nadają połysk szklanej zastawie
- Dmuchawa gorącego powietrza na bieżąco osusza rolki obrotowe, dzięki czemu można polerować szkło bez robienia przerw
- Polerka jest bardzo prosta w obsłudze
- Szczotki polerujące można zdemontować
- Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę
- Łatwa do czyszczenia
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Zmniejsza ilość stłuczonego szkła
- Zwiększa bezpieczeństwo i wydajność pracy
- Nadaje się do każdego rodzaju szkła o średnicy 50-80 mm oraz wysokości do 180 mm



RQ.BPR.002



RQ.BPR.001



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość rolek obrotowych	Wydajność [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.BPR.002	370x325x505	5	300-360	1,5	230	19,5	5 750,-
RQ.BPR.001	595x355x505	8	600-720	2,6	400	27	7 060,-

POLERKI DO SZTUĆCÓW

Seria **RQ.CKP**

- Maszyna do wysuszania, polerowania i odkażania sztućców
- Specjalna 8-watowa lampa UVC do sterylizacji sztućców i granulatu
- Dostępna w wersji nastawnej i wolnostojącej na kółkach
- Włącznik/wyłącznik
- Prosta obsługa
- Lampka kontrolna
- Łatwa do czyszczenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych
- Pozwala zaoszczędzić czas pracy personelu
- Nadaje połysk sztućcom
- Wysoki poziom higieny dzięki zamontowanej lampie UV
- Eliminuje zacieki wodne
- Idealne rozwiązanie dla restauracji czy pizzerii
- Granulat do 1 napełnienia w zestawie
- Możliwość wypożyczenia urządzenia na testy
- **Nowa ulepszona konstrukcja**
- **Możliwość dokupienia granulatu - 29 zł netto/1kg**



RQ.CKP.01



RQ.CKP.02



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wydajność [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.CKP.01	560x590x431	3	3000	0,18	230	42	8 630,-
RQ.CKP.02	660x650x710	5	7000	0,8	230	70	10 940,-

INFORMACJE OGÓLNE

Sprzedaż produktów przedstawionych w katalogu odbywa się za pośrednictwem dystrybutorów na terenie całej Polski. Dane kontaktowe dystrybutorów można znaleźć na naszej stronie internetowej www.restoquality.pl. W razie pytań prosimy o kontakt pod adresem info@restoquality.pl lub telefonicznie pod numerem 12 307 06 72. Nasi partnerzy handlowi posiadają szczegółowe informacje na temat naszych produktów, ich dostaw, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 8% na artykuły spożywcze.

Resto Quality Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach. Resto Quality Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku.

Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają najwyższe standardy bezpieczeństwa i higieny, zgodnie z wymaganiami obowiązujących norm oraz dyrektyw.



REGULAMIN I WARUNKI SPRZEDAŻY



WARUNKI REKLAMACJI ORAZ GWARANCJI

NOTATKI



Innowacyjność



Doświadczenie



Niezawodność

www.restoquality.pl



Resto Quality Sp z o.o.
Zamknięta 10/1.5
30-554 Kraków



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl