

# KATALOG

WYDANIE NR 47 | 2022



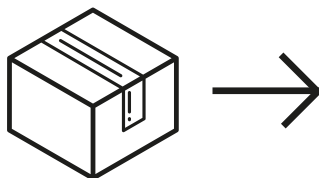
## W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

### Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:  
**stalgast.com**

### Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



## Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą  
katalogu:

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

mail:  
[stalgast@stalgast.com](mailto:stalgast@stalgast.com)



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:  
801 40 50 63\*



w internecie:

na stronie:  
[stalgast.com](http://stalgast.com)

w Salonach Partnerskich  
i Punktach Sprzedaży Stalgast:

wszystkie lokalizacje dostępne na:  
[stalgast.com](http://stalgast.com)

\* opłata jak za zwykłe połączenie



## Szanowni Państwo,

Początek roku 2022 zapowiadał się zupełnie inaczej. Po dwóch długich latach z pandemią, wszyscy powoli zaczynaliśmy wierzyć, że sytuacja zacznie się stabilizować. Wszystko zmieniła jednak wojna w Ukrainie – znów znaleźliśmy się w obliczu **wielkich wyzwań**. Nową codziennością stało się niesienie pomocy zwykłym ludziom, którzy zostali zmuszeni do ucieczki przed wojną. Zespół Stalgastu, podobnie jak Wy i wiele polskich firm, angażuje się w **pomoc naszym sąsiadom i przyjacielom**.

Staramy się pomagać w tych obszarach, które są nam bliskie:

- We współpracy z samorządami oraz odpowiadając na indywidualne zgłoszenia, **przekazujemy sprzęt i akcesoria gastronomiczne** placówkom goszczącym uchodźców i uchodźczynie;
- **Doposażamy w urządzenia i akcesoria gastronomiczne punkty**, które z wielkim sercem przygotowują dla nich ciepłe posiłki;
- **Zatrudniamy** obywateli Ukrainy w fabryce Stalgast w Radomiu oraz w warszawskim biurze.

Niezależnie od tego, czym zaskakuje nas rzeczywistość, jesteśmy w tym razem z Wami. Wszyscy stawiamy czoła trudnościom, jakie pojawiają się na rynku: inflacji czy problemom z dostępnością komponentów i produktów. Dlatego też chcielibyśmy Państwu podziękować za wyrozumiałość i zaufanie, jakim nas obdarzacie, to dzięki nim możemy dalej zapewniać Wam produkty, i wyposażać kuchnie w całej Polsce. **Dziękujemy, że jesteście z nami!**

To już **47 wydanie katalogu Stalgast**, które przekazujemy w Państwa ręce. W odpowiedzi na Wasze potrzeby rozwijamy i unowocześniamy ofertę produktową. Do nowej oferty pieców konwekcyjno-parowych, wprowadzonych w 2021 roku, dołączyliśmy w tej edycji **260 nowości**. Wśród nich znajdziecie m.in.: szeroką ofertę chłodnictwa, wyciskarki elektryczne i blendery Santos, wagi magazynowe legalizowane, lampy grzewcze na gaz, pralkę EcoBubble™ i suszarkę marki Samsung, garnki, patelnie, tace, pojemniki stalowe oraz wiele innych akcesoriów gastronomicznych. Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą, którą znajdziecie na str. 5

Zapraszamy Państwa do kontaktu z naszymi dystrybutorami. Szczególnie zachęcamy do odwiedzania Salonów Partnerskich Stalgast, w których będziecie mogli zapoznać się nie tylko z nowościami, ale również z pełną ofertą firmy Stalgast.

Z wyrazami szacunku,  
Zarząd Stalgast sp. z o.o.

*Kotecki*  
Michał Kotecki

*Mkotecki*  
Maciej Kotecki

[stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet](https://stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet)

# OUTLET

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII



NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

## NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:













































Garnki stalowe Comfort Line .....	53	Szkoło - Linia Amorfi .....	209
Rondle stalowe Comfort Line .....	53	Filizanka do herbaty ze spodkiem .....	210
Rondle stalowe do sosów Comfort Line .....	53	Karafki do wina/wody - Linia Amphora .....	214
Pokrywki stalowe Comfort Line .....	53	Dzbanek - Linia Niagara .....	214
Wkład do makaronu .....	53	Koszyki uniwersalne z polipropylenu, czarny .....	220
Patelnie stalowe .....	58	Pojemniki stalowe GN Comfort .....	224-225
Patelnie stalowe do paelli .....	58	Pojemniki stalowe z uchwytami GN Comfort .....	226
Patelnia stalowa Wok .....	59	Pojemniki stalowe, perforowane, GN Comfort .....	227
Patelnie do naleśników, do indukcji Comfort Plus .....	61	Pojemniki stalowe, nieprzywierające GN .....	227
Patelnie nieprzywierające do indukcji Comfort Plus .....	61	Tace poliestrowe, granitowe .....	284
Patelnie Wok do indukcji Comfort Plus .....	61	Tace laminowane .....	284
Patelnie nieprzywierające do naleśników Comfort .....	62	Lampa grzewcza na gaz .....	300
Patelnie nieprzywierające Comfort .....	62	Blender barowy Santos .....	304
Patelnie nieprzywierające Comfort Graphite .....	62	Blender barowy Santos Compact .....	304
Wiadro z tworzywa 10 l .....	68	Blender z osłoną wyciszającą Santos .....	305
Dozownik do sosów z pompką - GN 1/4 .....	82	Blender kuchenny Santos .....	305
Wagi magazynowe, legalizowane Ohaus .....	93	Wyciskarka elektryczna do cytrusów Santos .....	316-317
Nóż do pieczenia Sanelli Premana .....	98	Automatyczny dozownik do lodu kruszonego .....	318
Nóż do filetowania Sanelli .....	98	Kruszarka elektryczna do lodu Santos .....	319
Nóż do filetowania Sanelli Skin .....	100	Płyta grillowa Gredil .....	417
Nóż do oddzielania kości Sanelli .....	100	Szafy chłodnicze i mroźnicze na kótkach .....	479
Etui na noże Stalgast .....	113	Stoły chłodnicze .....	483-485
Zestawy noży Sanelli .....	114	Stół chłodniczy sałatkowy .....	489
Ostrzałka elektryczna do noży .....	116	Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą .....	489
Nożyczki gastronomiczne Sanelli .....	117	Stoły chłodnicze do pizzy z nadstawą szklaną .....	491
Noż do krojenia plasterów Sanelli .....	117	Stół chłodniczy do pizzy .....	491
Obieraczka do warzyw Sanelli .....	117	Witryny chłodnicze, nastawne z szybą .....	493
Porcelana dla dzieci - Zestaw Przedszkolny II .....	143	Stół chłodniczy do pizzy na kótkach .....	494
Szkoło - Linia Nova .....	209	Pralka EcoBubble™ Samsung .....	530
Szkoło - Linia Doro .....	209	Suszarka bębnowa Samsung .....	530

**Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:**

**[stalgaſt.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe](http://stalgaſt.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe)**



## OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

	zasilanie elektryczne		stal nierdzewna		wykonane z silikonu
	zasilanie gazowe		stal nierdzewna 18/0		wykonane z drewna
	podgrzewanie grzałką elektryczną		stal nierdzewna 18/10		powlekanie miedzią
	podgrzewanie paliwem		można piętrować		pokryte teflonem
	można stosować do indukcji		maksymalna temperatura		powłoka ceramiczna
	nie można stosować do indukcji		rekomendowane do Sous Vide		szkło hartowane
	można używać na kuchniach elektrycznych		wykonane z polistyrenu		kryształ
	można używać na kuchniach gazowych		wykonane z aluminium		szkło cechowane
	można używać w kuchenkach mikrofalowych		wykonane ze stali chromowanej		moc urządzenia
	można myć w zmywarkach		wykonane ze spienionego polipropylenu		do samodzielnego montażu
	nie można myć w zmywarkach		wykonane z poliwęglanu		maksymalne obciążenie
	polecany do pieców konwekcyjnych		wykonane z polietylenu		używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
	polecany do ekspresów do kawy		wykonane z polipropylenu		oświetlenie LED
	pojemność komory		wykonane z nylonu		BPA free
			biomaster Antibacterial		produkt ekologiczny/ energooszczędny

**Nr kat.** numer katalogowy

**Lp.** liczba porządkowa

**Ø** średnica

**W** szerokość

**D** głębokość

**H** wysokość

**L** długość

**V** pojemność

**T** temperatura

**N** prędkość obrotowa

**S** wydajność

**K** ilość sztuk w kartonie

**M** waga

**P** moc

**U** zasilanie



urządzenie chłodnicze



urządzenie mroźnicze



lub



oraz



układ statyczny



układ dynamiczny



do blach cukierniczych/piekarniczych



do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac  
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



HACCP zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia  
w ciągu 24 h\*

10-51

**URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE**

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne ..... 14-23  
 Grille ..... 24-27  
 Frytownice ..... 28  
 Podgrzewacz do frytek ..... 29  
 Patelnie ..... 30-31  
 Wok ..... 32  
 Bemary ..... 33  
 Makaroniarki ..... 34-35  
 Elementy neutralne ..... 36  
 Podstawy i akcesoria ..... 37  
 Kotły warzelne ..... 38  
 Urządzenia uzupełniające linii 700 ..... 39-51  
 Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne ..... 40-43  
 Kuchnie wolnostojące ..... 44-47  
 Płyty grillowe wolnostojące ..... 48  
 Frytownica wolnostojąca ..... 49  
 Patelnia elektryczna ..... 50  
 Wielofunkcyjny piec konwekcyjny ..... 51



52-65

**NACZYNNIA KUCHENNE**

Garnki Comfort Line ..... 53  
 Garnki Gredil ..... 54  
 Garnki Premium, Garnek z kranem ..... 55-57  
 Podstawa pod garnki ..... 57  
 Akcesoria uzupełniające ..... 56-57  
 Patelnie ..... 58-64  
 Patelnia WOK ..... 59  
 Patelnie z powłoką nieprzywierającą ..... 61-64  
 Patelnie Comfort ..... 61-62  
 Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw ..... 65



66-94

**PRZYBORY KUCHENNE**

Wiadra ..... 67-68  
 Wirówka do sałaty ..... 68  
 Miski, wanny ..... 68-69  
 Sitka, cedzaki, wanny przeceadzakowe ..... 70-71  
 Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania ..... 72-75  
 Łopatki, różgi ..... 76-77  
 Ubijak do ziemniaków ..... 77  
 Szufelki, dzbanki, miarki, tarki ..... 78-80  
 Ekspozytory ..... 81-82  
 Dozowniki, stojaki do sosów ..... 82  
 Pęsety, szczypcy, otwieracze ..... 83-84  
 Noże i przybory dekoracyjne ..... 85-87  
 Urządzenie do obierania i krojenia jabłek ..... 88  
 Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria ..... 90  
 Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kielbasy ..... 89  
 Wagi ..... 91-93  
 Termometry ..... 94



95-124

**NOŻE I DESKI**

Noże i zestawy noży kuchennych ..... 96-114  
 Deski do krojenia, deski HACCP ..... 118-122  
 Tasaki, tłuczki do mięsa ..... 99, 102, 107, 124  
 Nożyce kuchenne ..... 117  
 Ostrzałki i stalki ..... 115-116  
 Sterylizator UV do noży ..... 115  
 Kłoc masarski ..... 123  
 Listwy magnetyczne ..... 111



125-222

**AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA**

Sztuczce ..... 126-142  
 Porcelana dla dzieci ..... 142-143  
 Szkło ..... 188-215  
 Porcelana i zastawa stołowa Opal glass ..... 142-187  
 Sztuczce do steków i pizzy ..... 141  
 Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw ..... 219  
 Zestawy do przypraw ..... 216-217  
 Koszki do pieczywa ..... 220-221  
 Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu ..... 222



223-261

**PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI**

Pojemniki GN ..... 224-241  
 Regał ociekowy na pojemniki GN ..... 261  
 Termosy transportowe i pojemniki termooizolacyjne ..... 244-247, 250-252  
 Wózki transportowe i kelnerskie ..... 258-259  
 Regaly ze stali chromowanej ..... 260  
 Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności ..... 242-243  
 Pakowarki i akcesoria do pakowarek ..... 254-257  
 Torby do pizzy ..... 248  
 Torby termiczne - Lunchboxy ..... 249  
 Zgrzewarka do tacek ..... 253



262-295

**ZASTAWA BUFETOWA**

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy ..... 264-269  
 Warniki, zaparzacze, kociołki do zup ..... 271-275  
 Dzbanki, termosy stołowe ..... 277-279  
 Tace ..... 282-286  
 Lampy grzewcze do potraw ..... 263  
 Półmiski ..... 282  
 Naczynia do finger food ..... 290-295  
 Płyty do finger food z lupką ..... 289  
 Kolumny bufetowe ..... 288  
 Urządzenie do schładzania napojów, granitor ..... 281



296-302

**CATERING**

Lampy grzewcze elektryczne ..... 297-299  
 Wiszące lampy grzewcze ..... 298  
 Stolik barowy ..... 299  
 Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ..... 300  
 Meble cateringowe ..... 301  
 Pokrowce na meble cateringowe ..... 302  
 Stupek hotelowy ..... 302



303-326

**WYPOSAŻENIE BAROWE**

Blendery kielichowe ..... 304-306  
 Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu ..... 319-323  
 Wyciskarka do cytrusów ..... 314, 316-318  
 Shaker, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie ..... 308-309  
 Miarki, tyżeczki barmańskie ..... 309-310  
 Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska ..... 311-312  
 Chłodnictwo barowe ..... 325-326  
 Syfony do wody, dyspenser barmański, przewodnice do kieliszków ..... 313-314  
 Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych ..... 316-318





## 327-337 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe.....	328-331
Lodówka na mleko do kawy.....	333
Termometr do mleka.....	335
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy.....	331-332
Stół pod ekspres.....	334
Szkoło do kawiarni.....	336-337
Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw.....	335
Chemia do ekspresów.....	333
Szczotki do czyszczenia ekspresów.....	333

## 338-358 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboże i syfony.....	339-343
Maszyny do bitej śmietany.....	344
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów.....	345-347
Worki, końcówki do wyciskania.....	348-349
Patery do tortów i owoców.....	354-355
Papier do pieczenia, mata do wypieków.....	351
Urządzenie do gorącej czekolady.....	352
Miesiarki planetarne.....	357-358
Pałnik, foremki do crème brûlée.....	356
Noże cukiernicze.....	353

## 359-379 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piecze do pizzy.....	361-369
Miksery spiralne.....	362-363
Blachy, siatki do pizzy.....	374
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców.....	373
Torby, pojemniki termoizolacyjne.....	374-375
Stoły chłodnicze.....	376-379
Łopaty, łopatkę do pizzy.....	372-373
Talerze do pizzy.....	374
Rękawice piekarskie.....	375

## 380-412 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszyny do mielenia mięsa.....	386-387
Kotletniarki i akcesoria.....	385-386
Nadziwiarki i krajalnice do kiełbas.....	388-389
Krajalnice do wędlin i serów.....	382-384
Obieraczka do ziemniaków.....	381
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....	391-401
Cuttery i miksery ręczne.....	402-412
Sokowirówki.....	390

## 413-442 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille.....	414-415, 419, 422
Frytownice.....	416, 420, 423
Gofrownice, naleśnikarki.....	418, 421, 426
Płyty grillowe.....	417, 420, 425
Gyrosoy, noże do gyrosov i akcesoria.....	431-435
Kuchenki mikrofalowe, wityrna grzewcza.....	436-439
Rożen do kurczaków.....	416, 424
Rożen do kurczaków.....	430
Bemary nastawne.....	421
Tostery, opiekacze kwarcowe, piec konwekcyjne, salamander.....	417, 427-429
Kuchenna indukcyjna.....	439-440
Krykulator Sous Vide i akcesoria.....	441-442

## 443-475 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piec GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook.....	450
Piec GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook.....	451-452
Piec GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN.....	453
Akcesoria do pieców gastronomicznych.....	454-455
Piec PIEKARNICZE - FM.....	460-461
Piec PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400.....	462
Akcesoria do pieców piekarniczych.....	464-465
Piec ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook.....	469
Piec ODPIEKOWE - FM RX.....	470-471
Akcesoria do pieców odpiekowych.....	471-472
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM.....	472-474

## 476-512 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze i mroźnicze. 478-480, 494, 498-499	
Stoły chłodnicze sałatkowe, nastawy chłodnicze.....	487-489, 492-493
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem.....	481-486, 494
Stoły chłodnicze do pizzy.....	490-491, 495
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.....	496-497, 500-504
Chłodnictwo w standardzie 600x400.....	494-495
Stoły, szafy, witryny barowe.....	506-509
Zamrażarki skrzyniowe.....	510
Schładzarka szokowa.....	511
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych.....	512

## 513-528 MEBLE



Stoły przysienne.....	521, 525
Szafki, szafy, półki.....	521-522, 527
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki.....	518-520, 525-526
Regały magazynowe.....	527
Okap przysięny DriveVent Economic.....	528

## 529-546 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung.....	530
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze.....	539-540
Pojemniki na odpady.....	536-538
Obuwie gastronomiczne.....	534
Odzież robocza.....	531-534
Chemia.....	545-546
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły.....	541-542
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych.....	535, 543
Szafki BHP.....	535

## 547-572 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzone.....	548-556
Kosze do zmywarek.....	557-559
Zmiękczacze do wody.....	560-563
Umywalki bezdotykowe.....	565
Kolumna wodna do linii 700.....	572
Napełniacze i baterie.....	566-572
Rozdrabniacze odpadów organicznych.....	564-565
Ociekacz na talerze.....	560



# CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

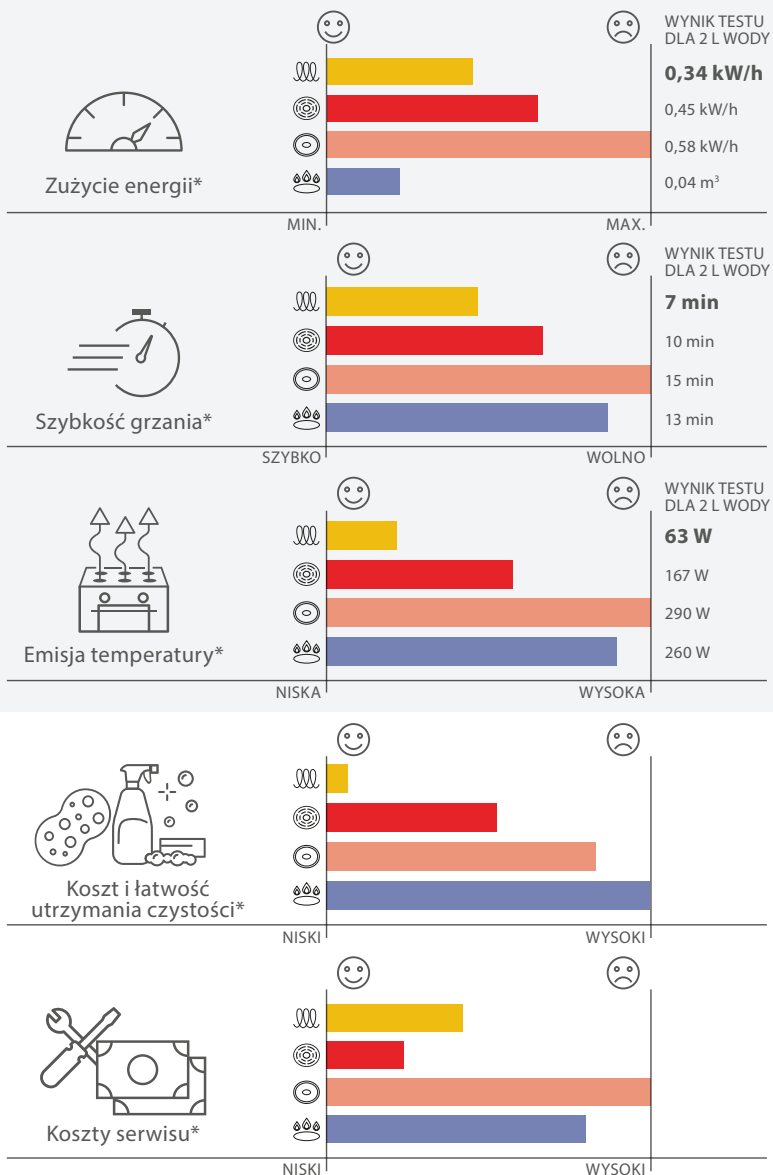
## LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne.....	14-23
Grille .....	24-27
Frytownice .....	28
Podgrzewacz do frytek .....	29
Patelnie .....	30-31
Wok .....	32
Bemary .....	33
Makaroniarki .....	34-35
Elementy neutralne.....	36
Podstawy i akcesoria.....	37
Kotły warzelne.....	38

## URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne.....	40-43
Kuchnie wolnostojące .....	44-47
Płyty grillowe wolnostojące.....	48
Frytownica wolnostojąca .....	49
Patelnia elektryczna .....	50
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny .....	51

# Porównanie technologii grzania



\* Wynik testu dla zagotowania 2 litrów wody na jednym polu grzewczym.



2 lata gwarancji\*

Przeszkłone  
drzwi piekarnika



Ergonomiczny  
uchwyt drzwi



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki  
w urządzeniach  
gazowych



Konstrukcja  
zapewniająca  
komfort użytkowania



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

## ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb Klienta i Inwestora

- Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne zapewniają użytkownikom komfortową i bezpieczną obsługę
- Precyzyjny system łączenia zapewnia swobodę konfiguracji elementów w układzie liniowym i wyspowym
- Nowoczesny design stanowi doskonałe rozwiązanie dla lokali z kuchniami otwartymi i półotwartymi
- Komponenty od światowych liderów: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń
- Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii



Intuicyjny system sterowania



- czytelne i trwałe oznakowanie funkcji i parametrów pracy, wykonane metodą grawerunku laserowego
- odpowiednio pochylony panel zapewniający ergonomię pracy

# KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię gazu lub energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

finalista konkursu



2018

## KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przesłone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności\***
- oświetlenie komory piekarnika\*
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statyczny	<b>11300,00</b>
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	<b>11300,00</b>
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	<b>11300,00</b>
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	<b>11300,00</b>
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	<b>11300,00</b>
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	<b>11300,00</b>
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	<b>11710,00</b>
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	<b>11710,00</b>
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	<b>11710,00</b>
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	<b>11710,00</b>
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	<b>11710,00</b>
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	<b>11710,00</b>
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	<b>11410,00</b>
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	<b>11410,00</b>
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	<b>11410,00</b>
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	<b>11410,00</b>
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	<b>11410,00</b>
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	<b>11410,00</b>
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	<b>130,00</b>
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	<b>170,00</b>
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	<b>56,80</b>
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	<b>190,00</b>

## KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności\***
- oświetlenie komory piekarnika\*
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności\*



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	13230,00
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	13230,00
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	13230,00
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	13230,00
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12760,00
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12760,00
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12760,00
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12760,00
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	12940,00
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	12940,00
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	12940,00
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	12940,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	130,00
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	170,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	56,80
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	190,00

# KUCHNIE GAZOWE ECO



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW, 5kW
- redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- dostępna także w wersji gazowej G27 i G31
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- piekarnik z funkcją kontroli wilgotności
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5 + 2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	7780,00
9713630	4-palniki (2x3,5 + 2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	7780,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	7780,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	7780,00



## KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfłowywe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności\*



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	9260,00
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9260,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	9260,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9260,00

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wymiowana, pojemna misa podpalnika



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	<b>3690,00</b>
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	<b>3690,00</b>
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	<b>3690,00</b>
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	<b>3690,00</b>
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	<b>6030,00</b>
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	<b>6030,00</b>
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	<b>6030,00</b>
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	<b>6030,00</b>
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	<b>6030,00</b>
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	<b>6030,00</b>
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	<b>8430,00</b>
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	<b>8430,00</b>
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	<b>8430,00</b>
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	<b>8430,00</b>
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	<b>56,80</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	<b>330,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	<b>390,00</b>
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	<b>470,00</b>
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>190,00</b>

Nakładka redukcyjna zalecana do palników 3,5kW i 5kW



## KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **pola indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki

Wyświetlacz



Ceramiczne  
płyty  
indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	<b>13880,00</b>
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	<b>22890,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>330,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>390,00</b>

# KUCHNIE INFRARED

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

## KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **poła grzewcze typu HiLight**
- poła grzewcze o średnicy: 225 mm; 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

 Intuicyjny  
 panel  
 sterowania

 Ceramiczne  
 płyty grzewcze


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	<b>4040,00</b>
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	<b>7490,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>330,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>390,00</b>

# KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX

PRODUKT POLSKI  
Stalgast Polonya

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	9610,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	9840,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	130,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	170,00

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępne z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	<b>12120,00</b>
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	<b>12420,00</b>
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	<b>130,00</b>
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	<b>170,00</b>

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki

Ergonomiczny panel sterowania



Łagodne krzewędzie



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	<b>2870,00</b>
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	<b>4040,00</b>
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	<b>6910,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>330,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>390,00</b>
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	<b>470,00</b>

# GRILLE

INOX

PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

## PŁYTA GRILLOWA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	6670,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	6670,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	6500,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	6500,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	10190,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	10190,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	10190,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	10190,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	10190,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	10190,00

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



## PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (9731000)**
- **pokrywa 9731000 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	5450,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	5730,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	7660,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	8320,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	8320,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	2170,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	330,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	390,00





### PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności

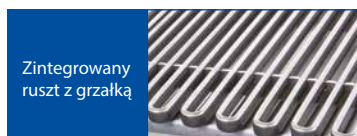
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	<b>8730,00</b>
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	<b>9310,00</b>
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	<b>9010,00</b>

### GRILL WODNY

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,08	400	<b>9310,00</b>
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	<b>15040,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>330,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>390,00</b>

# GRILLE CHROMOWANE

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

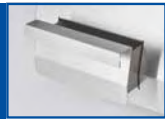
## PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	7660,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	7660,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	7660,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	7660,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	12530,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	12530,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	12530,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	12530,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	12530,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	12530,00

 Szuflada na  
 odpadki i  
 tłuszcz

 Powierzchnia  
 łatwa do  
 czyszczenia


## PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- regulowane stopki


 Płyta gładko-  
 ryflowana

 Ergonomiczny  
 panel  
 sterowania


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6030,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6390,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	8960,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	9660,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	9660,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	2170,00



## GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie: 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	<b>6030,00</b>
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	<b>6030,00</b>
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	<b>6800,00</b>
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	<b>6800,00</b>
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	<b>9950,00</b>
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	<b>9950,00</b>
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	<b>10190,00</b>
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	<b>10190,00</b>
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	<b>680,00</b>
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	<b>1320,00</b>
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	<b>46,30</b>

# FRYTOWNICE

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## FRYTOWNICA GAZOWA

- pojemność komory: do 17 litrów
- palnik z zabezpieczeniem przeciwywyplywowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie: 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- generator iskry zasilany na 230 V
- spust frytury do pojemnika
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę
- dostępna także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nóżki

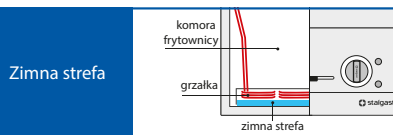
 Pojemnik  
 z filtrem  
 na fryturę

 Wydajny  
 system  
 palników  
 gazowych


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	10300,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	10300,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	15340,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	15340,00

## FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)
- regulowane stopki



Zimna strefa

 Możliwość  
 umieszczenia  
 dwóch koszy  
 w komorze


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	6970,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	7850,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	10940,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	860,00

# PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw
- pojemność: GN1/1
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub z drzwiami
- regulowane stopki



Wydajna  
lampa  
grzewcza



Sitko ociekowe



Ergonomiczny  
panel  
sterowania



Uchwyty  
ułatwiające  
wyjmowanie  
pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	3960,00

# PATELNIIE

INOX

PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## PATELNIIA UCHYLNA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wyptył misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m<sup>2</sup>**
- **pojemność: 58 l\***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu misy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	17560,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	17560,00



### PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m<sup>2</sup>**
- **pojemność: 58 l\***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	V U	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	16020,00

### PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA



- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m<sup>2</sup>**
- **pojemność: 13 litrów\***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki

Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400	5920,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	330,00

## WOK INDUKCYJNY

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	12230,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	330,00

### PATELNIJA WOK

- 037400 stal satynowana, długość uchwytu: 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwytu: 185 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	62,60
037401	400	120	91,80





# BEMARY

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

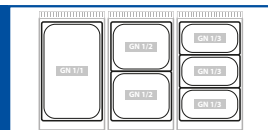
## BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie: 30 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:  
model 9720000 - 306x508x155 mm  
model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	<b>3800,00</b>
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	<b>5450,00</b>
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm						<b>330,00</b>
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm						<b>390,00</b>

# MAKARONIARKI



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	10520,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	10520,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	450,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	610,00



### MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	<b>7980,00</b>
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	<b>450,00</b>
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	<b>610,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	<b>330,00</b>

## ELEMENTY NEUTRALNE

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

### STANOWISKO NEUTRALNE

- szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	1190,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1530,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1920,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1660,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	2150,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	2990,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	330,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	390,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	470,00

# PODSTAWY I AKCESORIA

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego

## PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki



## KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych itp.



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	330,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	390,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	470,00

## NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników: 3,5kW i 5kW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	56,80

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600	950,00
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	1360,00
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	1780,00
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600	1340,00
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	1770,00
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	2160,00
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600	1690,00
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	2540,00
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	3030,00

## DRZWI DO PODSTAW

- drzwi do samodzielnego montażu
- wyposażone w zawiasy i płytki montażowe
- (1) pasują do: 9702200, 9702400
- (2) pasują do: 9702600



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	370,00
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	370,00
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	440,00
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	440,00

## LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700071	Niska krótka	8	589	19	111,60
	9700072	Niska średnia	8	619	19	130,00
	9700073	Niska długa	8	660	19	140,00
2.	9700081	Wysoka krótka	7	589	40	130,00
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	140,00

## NAKŁADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyń WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	190,00

# KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępne modele gazowe i elektryczne
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze znielowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości
- automatyczne uzupełnianie wody (model 9906151 i 9906152)

## KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
<b>9906782</b>	800	700	900	80	92	12,5	G20	<b>22970,00</b>
<b>9906152</b>	900	900	900	150	139	19	G20	<b>33700,00</b>

## KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>9905782</b>	800	700	900	80	82	12	400	<b>21660,00</b>
<b>9905151</b>	900	900	900	150	127	24	400	<b>32160,00</b>

## URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych, o pojemnościach nawet do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu, energii elektrycznej, w tym technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego
- dzięki nowoczesnej technologii produkcji i stosowanym komponentom urządzenia gwarantują wysoką wydajność i długi okres eksploatacji



# TABORETY GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Pladom

## TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik o mocy: 9kW; dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	<b>1940,00</b>
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	<b>1940,00</b>
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	<b>3850,00</b>
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	<b>3850,00</b>
773000	Nakładka redukccyjna na ruszt	300	300	10	-	-	<b>68,60</b>



## TABORET TOP LINE POWER

- zdejmowany ruszt żeliwny
- palnik o mocy: 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyływowym
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o  $\varnothing$  450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	2360,00
773036	567	639	394	11	G30	2360,00

## TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwyływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do garnków do 40 l
- dostępny także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	1130,00
773052	340	340	340	5	G20	1130,00

## TABORETY INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

### TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętki
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	<b>5420,00</b>
773028	600	600	380	8	400	<b>6690,00</b>

## TABORET ELEKTRYCZNY

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### TABORET ELEKTRYCZNY

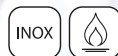
- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	3710,00

## KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyptywowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>5000,00</b>
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>5000,00</b>
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>5000,00</b>
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>5000,00</b>
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>5000,00</b>
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>5000,00</b>
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>6930,00</b>
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>6930,00</b>
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>6930,00</b>
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>6930,00</b>
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>56,80</b>
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>190,00</b>

### NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW

2



## KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfłypowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Zelizne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	<b>5280,00</b>
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	<b>5280,00</b>
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	<b>5280,00</b>
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	<b>5280,00</b>
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	<b>5280,00</b>
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	<b>5280,00</b>
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	<b>5280,00</b>
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	<b>5280,00</b>
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	<b>5280,00</b>
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	<b>5280,00</b>
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	<b>7220,00</b>
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	<b>7220,00</b>
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	<b>7220,00</b>
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	<b>7220,00</b>
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>56,80</b>
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>190,00</b>

## NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwiają pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



## KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3,5 kW
- 9 poziomów mocy regulowanych pokręteł
- system rozpoznawania naczynia
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- wydajny system chłodzenia
- wyświetlacz parametrów pracy
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	10820,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	17620,00

Ceramiczne  
płyty  
indukcyjne



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **tłoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	3740,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	5700,00

## GRILLE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Fladorn

### PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grzewczony laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	<b>4610,00</b>
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	<b>4900,00</b>
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	<b>6450,00</b>
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	<b>7090,00</b>
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	<b>7090,00</b>

 Ergonomiczny  
 panel  
 sterowania




## FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

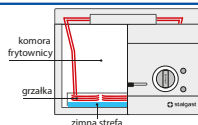
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x350x110 mm)
- regulowane nóżki



Możliwość  
umieszczenia  
dwóch koszy  
w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	<b>5920,00</b>
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	<b>860,00</b>

## PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do gotowania, duszenia i smażenia potraw
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecana dla punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m<sup>2</sup>) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność: 40 l
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	4700,00
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	320,00

## WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaparowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

### WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- **3 tryby pracy:**
  - grzałka górna (funkcja opiekacza)
  - grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
  - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- **intuicyjny panel sterowania**
- **przeszkłone drzwi piekarnika**
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciągłej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki



Podwójna szklona szyba drzwi piekarnika



Uchwyt ze stali nierdzewnej



3 tryby pracy piekarnika



Zestaw do łączenia pieców



Regulowane nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	5010,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	490,00



# NACZYNIA KUCHENNE

Linie profesjonalnych garnków i patelni oraz naczyń żeliwnych do obróbki termicznej oraz serwowania potraw na gorąco.

Garnki Comfort Line .....	53	Patelnia WOK .....	59
Garnki Gredil .....	54	Patelnie z powłoką nieprzywierającą.....	61-64
Garnki Premium, Garnek z kranem .....	55-57	Patelnie Comfort .....	61-62
Podstawa pod garnki .....	57	Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw .....	65
Akcesoria uzupełniające .....	56-57		
Patelnie .....	58-64		

# GARNKI COMFORT LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu "sandwich"
- możliwość dokupienia pokrywy



## GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø	H	V**	Cena netto
	mm	mm	litry	
011161	160	150	2,8	<b>99,00</b>
011201	200	190	5,8	<b>139,00</b>
011241	240	200	8,5	<b>170,00</b>
011281	280	240	14,5	<b>264,00</b>
011321	320	320	25,0	<b>400,00</b>
011361	360	360	36,0	<b>530,00</b>
011401	400	400	47,5	<b>628,00</b>
011451	450	450	71,0	<b>863,00</b>
011501	500	500	95,0	<b>1032,00</b>



## GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø	H	V**	Cena netto
	mm	mm	litry	
012161	160	110	2,0	<b>78,00</b>
012201	200	130	3,8	<b>101,00</b>
012241	240	150	6,0	<b>138,00</b>
012281	280	170	10,0	<b>200,00</b>
012321	320	190	14,5	<b>281,00</b>
012361	360	220	20,5	<b>377,00</b>
012401	400	250	29,5	<b>487,00</b>
012451	450	280	42,5	<b>699,00</b>
012501	500	300	54,5	<b>785,00</b>



## GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø	H	V**	Cena netto
	mm	mm	litry	
013201	200	90	2,5	<b>95,00</b>
013241	240	105	4,3	<b>127,00</b>
013281	280	120	7,0	<b>188,00</b>
013321	320	150	11,0	<b>259,00</b>
013361	360	170	16,0	<b>369,00</b>
013401	400	190	22,0	<b>455,00</b>

## RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø	H	V**	Cena netto
	mm	mm	litry	
015161	160	75	1,5	<b>82,00</b>
015201	200	90	2,5	<b>104,00</b>
015241	240	105	4,3	<b>144,00</b>
015281	280	120	7,0	<b>203,00</b>



## POKRYWKA

Nr kat.	Ø	Cena netto
	mm	
019161	160	<b>22,00</b>
019201	200	<b>31,00</b>
019241	240	<b>41,00</b>
019281	280	<b>55,00</b>
019321	320	<b>76,00</b>
019361	360	<b>91,00</b>
019401	400	<b>107,00</b>
019451	450	<b>131,00</b>
019501	500	<b>160,00</b>

## RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø	H	V**	Cena netto
	mm	mm	litry	
017161	160	60	0,7	<b>90,00</b>
017201	200	60	1,2	<b>111,00</b>
017241	240	70	2,2	<b>138,00</b>



## WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- pasuje do garnków o średnicy min. 360 mm i wysokości min. 220 mm
- cena za sztukę

Nr kat.	Cena netto
020361	<b>132,00</b>



# GARNKI GREDIL



- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu sandwich
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty

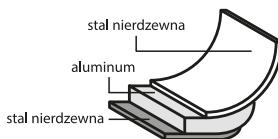


1



2

Dno typu sandwich



## 1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011245	240	200	9	<b>168,00</b>
011285	280	250	15,4	<b>220,00</b>
011325	320	260	20,9	<b>286,00</b>
011345	320	320	25,7	<b>358,00</b>
011365	360	360	36,6	<b>398,00</b>
011405	400	400	50,3	<b>474,00</b>
011455	450	450	71,6	<b>758,00</b>
011505	500	500	98,2	<b>834,00</b>

## 2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	<b>200,00</b>
012325	320	200	16,1	<b>256,00</b>
012365	360	220	22,4	<b>334,00</b>
012405	400	260	32,6	<b>420,00</b>
012455	450	360	57,3	<b>644,00</b>

# GARNKI PREMIUM LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- możliwość dokupienia pokryw
- wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty



5 lat gwarancji\*

Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



## GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	<b>93,20</b>
011202	200	200	6,3	<b>150,00</b>
011242	240	200	9,0	<b>185,00</b>
011282	280	250	15,4	<b>245,00</b>
011322	320	260	20,9	<b>360,00</b>
011342	320	320	25,7	<b>420,00</b>
011362	360	360	36,6	<b>520,00</b>
011402	400	400	50,3	<b>660,00</b>
011452	450	450	71,6	<b>825,00</b>
011502	500	500	98,2	<b>985,00</b>

## GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	<b>93,20</b>
012202	200	140	4,4	<b>130,00</b>
012242	240	160	7,2	<b>165,00</b>
012282	280	180	11,1	<b>205,00</b>
012322	320	200	16,1	<b>320,00</b>
012362	360	220	22,4	<b>390,00</b>
012402	400	300	37,7	<b>545,00</b>
012452	450	360	57,3	<b>715,00</b>
012502	500	320	62,8	<b>775,00</b>

## GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	<b>115,00</b>
013242	240	110	5,0	<b>150,00</b>
013282	280	130	8,0	<b>195,00</b>
013322	320	160	12,9	<b>280,00</b>
013362	360	180	18,3	<b>385,00</b>
013402	400	250	31,4	<b>485,00</b>



**GARNEK WYSOKI**

- bez pokrywki



5 lat gwarancji



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011204	200	200	6,3	<b>115,00</b>
011244	240	200	9,0	<b>160,00</b>
011284	280	250	15,4	<b>220,00</b>
011324	320	260	20,9	<b>330,00</b>
011344	320	320	25,7	<b>355,00</b>
011364	360	360	36,6	<b>480,00</b>
011404	400	400	50,3	<b>550,00</b>
011454	450	450	71,6	<b>740,00</b>
011504	500	500	98,2	<b>860,00</b>

**GARNEK ŚREDNI**

- bez pokrywki



5 lat gwarancji



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012204	200	140	4,4	<b>108,70</b>
012244	240	160	7,2	<b>160,00</b>
012284	280	180	11,1	<b>190,00</b>
012324	320	200	16,1	<b>305,00</b>
012364	360	220	22,4	<b>335,00</b>
012404	400	300	37,7	<b>490,00</b>
012454	450	360	57,3	<b>670,00</b>
012504	500	320	62,8	<b>650,00</b>

**GARNEK NISKI**

- bez pokrywki



5 lat gwarancji



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	<b>115,00</b>
013244	240	110	5,0	<b>145,00</b>
013284	280	130	8,0	<b>160,00</b>
013324	320	160	12,9	<b>240,00</b>
013364	360	180	18,3	<b>330,00</b>
013404	400	250	31,4	<b>455,00</b>

**GARNEK DO DUSZENIA**

- z pokrywką



5 lat gwarancji



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	<b>315,00</b>

**GARNEK DO DUSZENIA**

- bez pokrywki



5 lat gwarancji



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	<b>270,00</b>

**POKRYWKA**



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	<b>25,60</b>
019204	200	<b>30,10</b>
019244	240	<b>40,60</b>
019284	280	<b>49,50</b>
019324	320	<b>72,20</b>
019364	360	<b>88,90</b>
019404	400	<b>100,30</b>
019454	450	<b>130,00</b>
019504	500	<b>140,00</b>

**RONDEL**

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	<b>98,70</b>
015202	200	105	3,3	<b>115,00</b>
015242	240	110	5,0	<b>150,00</b>
015282	280	130	8,0	<b>165,00</b>

**RONDEL**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	<b>81,80</b>
015204	200	105	3,3	<b>80,50</b>
015244	240	110	5,0	<b>109,70</b>
015284	280	130	8,0	<b>160,00</b>

**RONDEL DO SOSÓW**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	<b>69,10</b>
017242	240	75	2,2	<b>102,50</b>



**GARNEK Z KRANEM**

- wielowarstwowe dno typu „sandwich” zapewni dobre przewodzenie ciepła
- solidny kran spustowy
- wzmocniona krawędź górna oraz dodatkowe wzmocnione uchwyty
- pokrywka w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	<b>604,00</b>

**WIESZAK  
NA POKRYWKI**

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	<b>140,00</b>



**GARNEK DO GOTOWANIA RYB**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	<b>155,00</b>



**WKŁADY DO GOTOWANIA**

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 55), 013324 (str. 56)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	<b>400,00</b>



**PODSTAWA POD GARNKI**

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	<b>630,00</b>
010505	500	500	450	<b>670,00</b>
010606	600	600	450	<b>780,00</b>



## PATELNIIE

- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła na całej powierzchni



### PATELNIIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	014201	200	40	<b>97,00</b>
	014241	240	45	<b>122,00</b>
	014281	280	50	<b>180,00</b>
	014321	320	55	<b>231,00</b>
2.	014361	360	60	<b>318,00</b>
	014401	400	60	<b>415,00</b>

INOX



NOWOŚĆ

### PATELNIIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	<b>77,00</b>
014243	240	42	<b>81,30</b>
014283	280	48	<b>102,70</b>
014323	320	52	<b>172,00</b>
014363	360	65	<b>236,00</b>
014403	400	70	<b>272,00</b>

INOX



### PATELNIIA DO PAELLI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014311	360	60	<b>294,00</b>
014411	400	60	<b>384,00</b>

INOX



NOWOŚĆ

## PATELNIĄ WOK

- wielowarstwowe dno

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
016381	380	60	346,00



NOWOŚĆ

## PATELNIĄ WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	62,60
2.	037401	400	120	185	91,80

Mocowanie  
rączki 037400Mocowanie  
rączki 037401

## PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- z powłoką teflonową

Teflon

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	144,00
014284	280	48	182,00
014324	320	52	274,00



## PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	80,00



# PATELNI POWLEKANE TYTANEM



## PATELNI POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	188,00
034280	280	55	218,00
034320	320	55	250,00



## PATELNI POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	214,00
034281	280	55	244,00



## PATELNI NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	58,70
014285	280	55	73,90



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS



- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

Dno patelni



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	113,00
018287	280	30	1,3	136,00
018327	320	35	1,9	158,00

Al



## PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	122,00
018286	280	51	2,4	143,00
018326	320	55	3,5	166,00
018366	360	59	4,8	242,00
018406	400	63	6,3	271,00

Al



## PATELNIĄ WOK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	161,00
018321	320	95	5,3	184,00
018361	360	120	8,5	268,00

Al



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT



- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprzodzenie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	<b>97,00</b>
018304	300	31	1,5	<b>115,00</b>

AI



## PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	<b>75,00</b>
018244	240	47	1,6	<b>97,00</b>
018284	280	51	2,4	<b>112,00</b>
018324	320	53	2,9	<b>131,00</b>
018364	360	59	4,8	<b>185,00</b>
018404	400	63	6,3	<b>224,00</b>

AI



NOWOŚĆ

# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018263	260	29	1,1	<b>97,00</b>
018303	300	31	1,5	<b>117,00</b>

AI



## PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	<b>70,00</b>
018243	240	47	1,6	<b>92,00</b>
018283	280	51	2,4	<b>113,00</b>
018323	320	55	3,5	<b>134,00</b>
018363	360	59	4,8	<b>188,00</b>
018403	400	63	6,4	<b>230,00</b>

AI



NOWOŚĆ

# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



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

3 - warstwowa powłoka teflonowa



## 1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	<b>71,30</b>
035240	240	45	2,0	<b>90,20</b>
035280	280	50	3,0	<b>118,00</b>



## 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	<b>97,60</b>
032300	292/255	17	<b>124,00</b>



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



## 1 PATELNIĄ

- patelnie o średnicy od 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	<b>58,90</b>
035241	240	40	1,2	<b>75,80</b>
035281	280	45	2,0	<b>97,60</b>
035321	320	50	3,0	<b>124,00</b>
035361	360	55	4,0	<b>170,00</b>
035401	400	60	5,0	<b>200,00</b>



## 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	<b>93,80</b>
032301	292 / 255	17	<b>116,00</b>



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- patelnie wykonane z odlew aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu



## PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	<b>118,00</b>
031240	240	40	1,3	<b>142,00</b>
031280	280	45	2,0	<b>162,00</b>
031320	320	50	3,0	<b>182,00</b>
031360	360	50	4,0	<b>220,00</b>
031400	400	55	5,0	<b>314,00</b>



## PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	<b>182,00</b>
036240	240	65	2,6	<b>238,00</b>
036280	280	75	3,8	<b>252,00</b>



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	<b>116,00</b>
032280	280	20	1,1	<b>116,00</b>



## PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	<b>366,00</b>





# NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

## 1 PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	80,80



## 2 PŁYTA GRILLOWĄ

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	136,00



## 3 PÓŁMISEK

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	47,10



## PÓŁMISEK ŻELIWNY

- mini-naczynie wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- wymaga zabiegu konserwacji poprzez natłuszczenie powierzchni olejem jadalnym
- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	79,50



# PRZYBORY KUCZENNE

Najczęściej wykorzystywane przybory kuchenne w codziennej pracy w gastronomii, zapewniające doskonałe wsparcie każdego procesu przygotowania żywności.

Wiadra .....	67-68	Dozowniki, stojaki do sosów .....	82
Wirówka do salaty .....	68	Pęsety, szczypce, otwieracze .....	83-84
Miski, wanny .....	68-69	Noże i przybory dekoracyjne .....	85-87
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe .....	70-71	Urządzenie do obierania i krojenia jabłek .....	88
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania .....	72-75	Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria .....	90
Łopatki, różgi .....	76-77	Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kielbasy .....	89
Ubjak do ziemniaków .....	77	Wagi .....	91-93
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki .....	78-80	Termometry .....	94
Ekspozytory .....	81-82		

# WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

- podziałka wewnątrz wiader: 10, 12, 15 l
- rant: 10 mm



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	<b>182,00</b>
091101	280 / 200	245	10	<b>226,00</b>
091121	290 / 200	270	12	<b>256,00</b>
091151	305 / 200	310	15	<b>275,00</b>

WIADRO  
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	<b>327,00</b>
092121	290 / 202	290	12	<b>290,00</b>
092151	305 / 202	330	15	<b>354,00</b>



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderok 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiaderok 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiaderok 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	<b>84,40</b>
093121	290	<b>84,40</b>
093151	305	<b>115,00</b>

# WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	<b>141,00</b>
091103	293/205	245	10	<b>171,00</b>
091123	295/230	275	12	<b>185,00</b>
091153	300/200	340	15	<b>242,00</b>

WIADRO Z  
PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	<b>174,00</b>
092123	290/200	305	12	<b>209,00</b>
092153	300/200	354	15	<b>223,00</b>



POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiaderok 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiaderok 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiaderok 091153 i 092153

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	<b>54,20</b>
093123	290	<b>63,70</b>
093153	300	<b>73,10</b>

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	588,00



Wymijany kosz



Wężyk odprowadzający wodę



WIADRO

- wykonane z wytrzymałego białego polietylenu
- wytrzymałość termiczna -40°C - 90°C
- wewnątrz podziałka do 10 l
- nie absorbuje zapachów
- bez pokrywy



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	39,00

MISKA

- wyprofilowany rant ułatwiający opróżnianie naczyń
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
086170	144	112	1,2	4,64
086380	328	167	10,0	24,00

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	<b>22,40</b>
082200	200	80	1,6	<b>26,00</b>
082240	240	100	2,7	<b>31,00</b>
082280	280	100	4,0	<b>40,60</b>
082300	300	110	5,0	<b>44,20</b>
082320	320	110	6,0	<b>52,60</b>
082360	360	130	8,0	<b>60,70</b>

MISKA

- stal polerowana  
- średnica  
misek  
mierzona  
razem  
z rantem



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	<b>78,70</b>
082500	500	130	14,0	<b>104,70</b>
082550	550	145	19,0	<b>121,00</b>
082600	600	160	27,0	<b>166,00</b>
082700	700	185	45,0	<b>254,00</b>
082800	800	205	65,0	<b>370,00</b>
082900	900	225	90,0	<b>386,00</b>

MISKA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	<b>3,36</b>
400090	120	53	0,31	6	<b>5,72</b>
400091	140	63	0,55	6	<b>7,90</b>
400095	172	76	1,20	6	<b>11,80</b>
400092	200	87	1,60	6	<b>16,00</b>
400093	230	101	2,50	6	<b>17,70</b>
400094	262	113	3,70	6	<b>22,30</b>

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	<b>11,19</b>
082201	200	70	1,2	<b>12,80</b>
082221	220	80	1,6	<b>14,70</b>
082251	250	90	2,3	<b>20,80</b>
082281	280	95	3,0	<b>30,80</b>
082311	310	105	5,0	<b>39,00</b>
082341	340	115	6,0	<b>47,00</b>
082371	375	120	8,0	<b>73,80</b>

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	<b>36,60</b>
081200	200	98	2,5	<b>66,00</b>
081250	250	120	5,0	<b>111,90</b>
081300	300	140	8,0	<b>153,00</b>
081360	360	170	14,0	<b>186,00</b>
081380	380	180	16,0	<b>219,00</b>

WANNA

- stal satynowana  
- z uchwytnymi

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	<b>305,00</b>
083450	450	200	21,0	<b>386,00</b>
083500	500	220	28,0	<b>513,00</b>

SITKO



INOX

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	<b>24,10</b>
076150	150	150	<b>26,30</b>
076180	180	170	<b>32,40</b>
076200	200	180	<b>33,90</b>

FOREMKA DO TERIN

- kształt foremek:



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	<b>134,00</b>
098020	400	50	40	0,4	<b>126,00</b>
098030	400	50	35	0,5	<b>138,00</b>

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ



INOX

Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	<b>214,00</b>
075240	240	180	<b>257,00</b>

SITKO STOŻKOWE



INOX

Perforacja  
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	<b>57,80</b>
075241	240	210	<b>78,30</b>

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	<b>48,80</b>
073250	250	75	<b>53,80</b>
073300	310	75	<b>75,70</b>

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

- 4 różne średnice oczek około:  
0,75 x 0,75 mm  
1 x 1 mm  
2 x 2 mm  
3 x 3 mm

INOX



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	<b>98,40</b>

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	308,00
077260	260	260	348,00

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	103,50
074350	350	430	137,00

CEDZAK



CEDZAK

- z uchwytyami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	220	100	21,10
071240	240	100	22,80

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	164,00
071410	375 / 175	185	117,00

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana



WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	143,00
072323	320	170	179,00
072363	360	190	233,00
072403	400	220	299,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	580,00
072502	500 / 330	260	688,00

# PRZYBORY KUCZENNE MONOBLOK

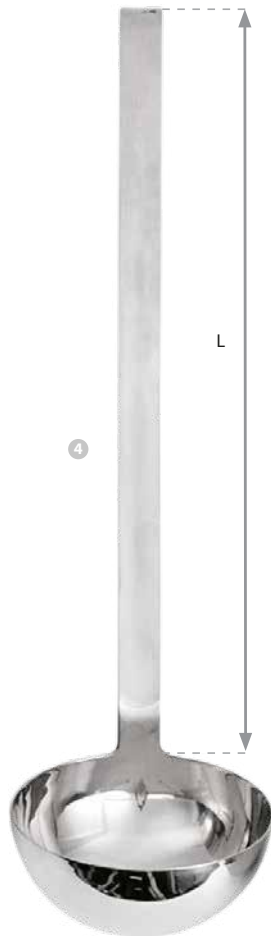
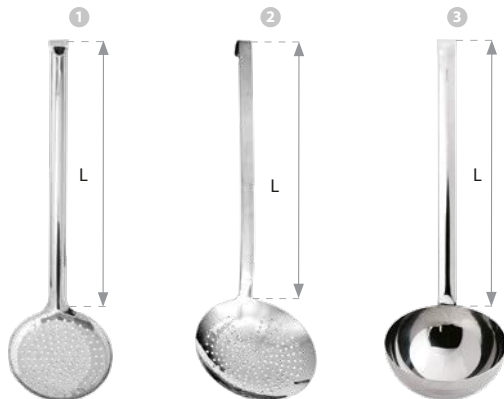


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



## 1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	<b>32,70</b>
324121	120	360	<b>42,80</b>
324141	140	385	<b>50,50</b>
324161	160	415	<b>65,60</b>
324201	200	480	<b>93,90</b>

## 2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	<b>37,70</b>
324120	120	360	<b>44,20</b>
324140	140	380	<b>48,90</b>
324160	160	415	<b>69,70</b>

## 3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	<b>25,80</b>
323081	80	295	0,12	<b>31,50</b>
323101	100	340	0,25	<b>41,00</b>
323121	120	365	0,40	<b>47,70</b>
323141	145	395	0,75	<b>70,10</b>
323161	165	430	1,20	<b>90,60</b>
323201	200	480	2,00	<b>158,00</b>

## 4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	<b>28,10</b>
323082	80	345	0,13	<b>34,10</b>
323092	90	362	0,20	<b>35,00</b>
323102	100	380	0,25	<b>37,50</b>
323122	120	420	0,45	<b>54,60</b>
323142	140	440	0,67	<b>59,90</b>
323162	160	474	1,00	<b>82,80</b>
323182	180	500	1,50	<b>125,00</b>





## PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	<b>44,80</b>
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	<b>30,00</b>
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	<b>30,00</b>
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	<b>30,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	<b>29,70</b>
6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	<b>30,00</b>
7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	<b>30,00</b>
8.	320080	Łopatka do przewracania	400	-	<b>30,00</b>

## PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatka do ryb	340	<b>107,90</b>
2.	311500	Widelec do przewracania	500	<b>138,00</b>
3.	311100	łyżka do serwowania	460	<b>50,10</b>

## PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	<b>25,00</b>
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	<b>23,10</b>
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	<b>23,10</b>
4.	321040	Chochla	70	280	<b>23,80</b>
	321050	Chochla	85	310	<b>25,30</b>
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	<b>27,20</b>
6.	321070	Łopatką do przewracania	-	320	<b>26,30</b>
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	<b>23,80</b>
8.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	<b>21,50</b>
9.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	<b>21,50</b>
10.	321120	Radelko proste	57	190	<b>20,80</b>
11.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	<b>34,60</b>

# PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX  
18/10

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty: 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	<b>27,90</b>
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	<b>29,20</b>
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	<b>33,10</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	<b>27,90</b>
5.	420052	Chochla	310	0,08	<b>38,60</b>

# PRZYBORY DO SERWOWANIA



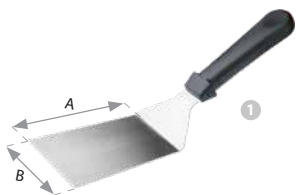
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	325120	Szczypce	250	<b>27,80</b>
	325130	Szczypce	320	<b>28,60</b>
2.	325030	łyżka perforowana	350	<b>28,60</b>
3.	325040	łyżka do serwowania	350	<b>30,90</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	<b>30,90</b>
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	<b>28,60</b>
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	350	-	<b>30,20</b>

# ŁOPATKI



**1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- rączka z tworzywa
- A = 115 mm, B = 90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	<b>32,70</b>

**2 ŁOPATKA KĄTOWA**

- rączka z tworzywa
- A = 200 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	<b>23,30</b>

**3 ŁOPATKA KĄTOWA**

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	<b>50,40</b>

**4 ŁOPATKA KĄTOWA**

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	<b>58,10</b>

**5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- antypoślizgowa rączka
- A = 90 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	<b>161,00</b>

**6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	<b>202,00</b>

**7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- antypoślizgowa rączka
- A = 135 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	<b>136,00</b>

**8 ŁOPATKA KĄTOWA**

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	<b>34,50</b>

**11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ**

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	<b>18,80</b>

**9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	<b>22,50</b>

**10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	<b>35,90</b>



1



Rękojeść  
z tworzywa



2



3



4



5



6



7



115 mm

**1 RÓZGA STAŁOWA**

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	<b>25,80</b>
313350	350	<b>33,40</b>
313450	450	<b>35,70</b>
313550	550	<b>35,70</b>

**2 RÓZGA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	<b>20,40</b>
313400	400	<b>26,00</b>
313500	500	<b>31,60</b>
313600	600	<b>30,60</b>

**3 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	<b>123,00</b>
310200	200	450	<b>188,00</b>

**4 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	<b>39,30</b>
310201	200	590	<b>46,80</b>
310241	240	570	<b>75,30</b>

**5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	<b>83,20</b>
314460	460	<b>87,30</b>
314610	610	<b>106,20</b>

**6 MIESZADŁO**

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	<b>100,40</b>
314100	1000	<b>112,00</b>
314125	1250	<b>139,00</b>

**7 MIESZADŁO DO KOTŁA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1370	<b>217,00</b>

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	15,80
304072	0,47	20,20
304073	0,68	39,20

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	46,30
304033	0,150	61,90
304060	0,450	66,70
304101	0,650	89,10

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	17,20
305100	1,0	43,00
305200	2,0	56,50

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	97,00

TARKA DO PRZYPAW



Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	35,10

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	29,10
301151	150	43,00

ŁYŻKA MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:  
1/4 łyżeczki (1,25 ml)  
1/2 łyżeczki (2,5 ml)  
1 łyżeczka (5 ml)  
1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	21,20

KUBEK MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:  
1/4 kubka (60 ml)  
1/3 kubka (80 ml)  
1/2 kubka (125 ml)  
1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	30,70

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



PP



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	7,97
506103	1,00	18,20
506203	2,00	24,30
506303	3,00	31,90
506503	5,00	52,10

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	37,10
506102	1,0	62,30
506202	2,0	115,00

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

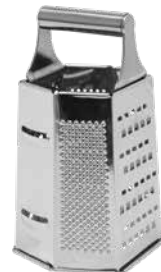
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	64,20

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	30,20

1



1 DZWONEK RECEPCYJNY  
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	15,30



3

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	40,50
099103	600	53,30
099104	900	92,30
099105	1200	119,00

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	22,60

SZUFELKA DO FRYTEK

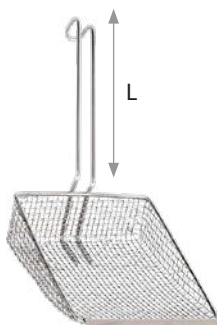
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	78,30

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	86,70

SZPIKULEC  
DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	23,90



## EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max. 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max. 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max. 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815200	510	230	230	<b>232,00</b>
2.	815250	730	230	230	<b>285,00</b>
3.	815240	840	300	275	<b>355,00</b>

### PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	<b>470,00</b>



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ



- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	<b>99,00</b>
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>101,10</b>
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>93,60</b>

**NOWOŚĆ**

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351	Red	55	210	0,35	<b>4,18</b>
065352	Yellow	55	210	0,35	<b>4,18</b>
065353	White	55	210	0,35	<b>4,39</b>
065721	Red	70	240	0,70	<b>6,29</b>
065722	Yellow	70	240	0,70	<b>6,29</b>
065723	White	70	240	0,70	<b>6,29</b>

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek”, dokładnie dozuujący sosy
- system fifo zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę produktu
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065002	60	208	0,470	<b>13,80</b>
065004	75	208	0,710	<b>16,20</b>
065005	87	208	0,950	<b>18,40</b>



EKSPOZYTORY

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	348050	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	<b>66,10</b>
2.	065100	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	3x75	265	110	120	<b>97,30</b>
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	<b>139,00</b>
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	<b>105,20</b>



SZCZYPCE  
CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	17,10
423283	280	16,20

SZCZYPCE  
DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	20,90

SZCZYPCE  
GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	13,50
423284	280	16,20

SZCZYPCE  
DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	17,20

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	15,80

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	12,60
422301	300	13,90
422401	400	22,20

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	27,30
422302	300	29,30
422402	400	30,20

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	19,60

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	9,69

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	15,50
422303	300	16,90

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
425110	czarna	230	13,70
425130	czarna	300	14,70
425410	przezroczysty	230	12,30
425430	przezroczysty	300	13,90

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



AI



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	36,20

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena netto
334011	45,20

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akuloniu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	36,80

KRAJACZ DO JAJ

- 2 ostrza
- możliwość krojenia w ćwiartki i plastry (~ 5 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
332071	120	95	40	38,40

PORCJONER DO RYZU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	184,00

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	13,50

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	9,23

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	10,02

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	12,80
422311	300	23,80

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	13,50

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	17,50

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	8,30

# NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



**1** NOŻ DEKORACYJNY,  
KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	19,20

**2** NOŻ DEKORACYJNY  
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	22,80

**3** NOŻ DEKORACYJNY  
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	25,00

**4** NOŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	19,20

**5** NOŻ DEKORACYJNY,  
KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	17,90

**6** WYDRAŻACZ DO  
POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	20,30

**7** WYDRAŻACZ DO KULEK,  
PODWOJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	29,30

**8** NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334112	170	16,50

**9** NOŻ DO OBIERANIA  
CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	20,30

**10** WYDRAŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	19,20
334115	20	210	19,20

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
  - obieraczka do warzyw
  - nóż dekoracyjny do masła
  - 2x nóż dekoracyjny do kulek: 15 mm i 22 mm
  - nóż dekoracyjny do cytrusów
  - nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy
  - wydrążacz do jabłek

INOX



Nr kat.	Cena netto
334406	183,00

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	15,30

Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	8,25

Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	8,25

## ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne „U”, „V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - nóż karbowany
  - obierak płaski
  - inne narzędzia do carvingu

Nr kat.	Cena netto
333002	165,00



## ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 80 elementów
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne „U”, „V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - wycinarki o różnych kształtach
  - temperówkę do warzyw
  - obieraczkę
  - noże karbowane
  - inne narzędzia do carvingu



Nr kat.	Cena netto
333001	360,00

# OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami
- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	367,00
2.	300000	Kółko	25	-	52,30
3.	300010	Nóż	-	40	25,50

## URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przysawką do blatu stołu

AI



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	65,00



## URZĄDZENIA DO RĘCZNEGO SZATKOWANIA WARZYW

- oferta urządzeń do krojenia i szatkowania warzyw w plastry, słupki, kostkę oraz cząstki
- idealne do małych i średnich lokali gastronomicznych



### SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia:
  - plastry: od 0,5 do 9 mm
  - słupki julienne: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna, antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	165,00

### KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plasterów: 18 mm, ilość noży: 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	430,00

### SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- urządzenie do krojenia w cząstki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 częściowe ostrze
- ergonomiczny uchwyt roboczy
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	<b>333016</b>	Szatkwonica	203	203	457	2,0	<b>379,00</b>
2.	<b>333316</b>	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	<b>92,20</b>
3.	<b>333116</b>	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	<b>84,90</b>
4.	<b>333216</b>	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	<b>143,00</b>



AI



### SZATKOWNICA DO WARZYW (PLASTRY)

- urządzenie do krojenia w plasty warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333315 - ostrze ząbkowane: 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	<b>333315</b>	Szatkwonica	254	483	762	8,0	<b>884,00</b>
2.	<b>333115</b>	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	<b>160,00</b>

AI

### SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek: 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	<b>333014</b>	Szatkwonica	215	225	515	3,2	<b>388,00</b>
2.	<b>333314</b>	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	<b>97,30</b>
3.	<b>333114</b>	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	<b>97,30</b>
4.	<b>333214</b>	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	<b>105,40</b>

AI



### TIMER, MINUTNIK CZASOWY

- możliwość postawienia, zawieszenia i przypięcia na metalowych powierzchniach
- czytelny wyświetlacz cyfrowy o wymiarach 45x19 mm
- możliwość ustawienia godzin, minut i sekund
- zasilanie na baterię AAA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>620899</b>	89	38	69	<b>50,70</b>

## WAGI POMOCNICZE

- przeznaczone do pracy na kuchni jako urządzenia pomocnicze lub kontrolne
- ciekłokrystaliczny wyświetlacz
- wielokrotne tarowanie
- możliwość pracy bez zasilania
- zabezpieczenie przed przeciążeniem



### WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g, lb, oz, ozt, dwt
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp.), cukierni (np. ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>290,00</b>
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	<b>230,00</b>

### PORT RS232 Z KABLEM DO PODŁĄCZENIA KASY FISKALNEJ/KOMPUTERA/POS

- port komunikuje wagi 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)

Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	<b>160,00</b>



### WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 3 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomica
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	<b>830,00</b>
730060	260	270	122	3,2	6	1	<b>870,00</b>
730150	260	270	122	3,2	15	2	<b>870,00</b>
730301	260	270	122	3,2	30	5	<b>870,00</b>



### Waga legalizowana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	Waga	260	270	122	3,2	3	1	<b>1090,00</b>
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	<b>1090,00</b>
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	<b>1090,00</b>
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	<b>1090,00</b>
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	<b>160,00</b>

### WAGA POMOCNICZA

- waga wodoodporna - IP68 - umożliwia bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku
- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 50 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 0,5 s
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomicą
- obudowa ze stali nierdzewnej



Waga wodoodporna

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	3,9	3	0,5	1660,00
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	1630,00
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	1660,00
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	1710,00
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	160,00

## WAGI KALKULACYJNE

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisanie kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane



### WAGA KALKULACYJNA

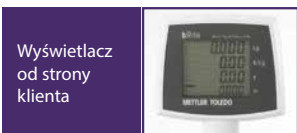
- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	1280,00

### WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) lub opcjonalnie zasilanie akumulatorowe
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU (kody szybkiego dostępu)
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



Wyświetlacz od strony klienta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731153	351	391	424	3,8	15	5	1670,00

# WAGI SKLEPOWE

- zastosowanie w gastronomii, handlu, przemyśle i aptekach
- 4 regulowane nóżki
- wagi legalizowane
- obudowa ABS



## WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru: około 1 s
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	<b>1150,00</b>
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	<b>1150,00</b>
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	<b>1150,00</b>

# WAGI MAGAZYNOWE

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- wagi legalizowane



## 1 WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenie kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732031	305	472	572	355 305	12	30	10	230	<b>1910,00</b>
732061	550	668	920	550 420	24	60	20	230	<b>2380,00</b>
732151	550	668	920	550 420	24	150	50	230	<b>2380,00</b>
732351	600	675	920	650 500	32	300	100	230	<b>2680,00</b>

## 2 WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenie, ważenie kontrolne, liczenie sztuk, sumowanie
- ruchomy wyświetlacz LCD
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732032	305	489	542	355 305	10,9	30	10	230	<b>1970,00</b>
732062	420	686	896	550 420	17,5	60	20	230	<b>2399,00</b>
732152	420	686	896	550 420	17,5	150	50	230	<b>2699,00</b>
732352	500	785	896	650 500	27,6	300	100	230	<b>2999,00</b>

**NOWOŚĆ**



TERMOMETR LODÓWKOWY

- zakres temperatury:  $-40 \div 40^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszanie



Nr kat. Cena netto  
620110 14,50

TERMOMETR SONDA

- zakres temperatury:  $0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat. Ø L Cena netto  
620510 50 160 17,40

TERMOMETR DO MLEKA

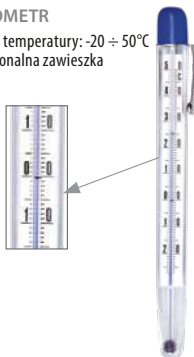
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury:  $0 \div 100^{\circ}\text{C}$



Nr kat. Ø L Cena netto  
620610 43 110 18,70

TERMOMETR

- zakres temperatury:  $-20 \div 50^{\circ}\text{C}$
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat. Cena netto  
620210 14,90

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- zakres temperatury:  $-50 \div 280^{\circ}\text{C}$
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat. Cena netto  
620010 70,40

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatury:  $-50 \div 300^{\circ}\text{C} / -58 \div 572^{\circ}\text{F}$
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat. W mm D mm H mm Cena netto  
620011 52 21 160 92,50

TERMO-HIGROMETR

- zakres temperatury:  $0 \div 50^{\circ}\text{C}$
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat. Cena netto  
620310 86,20

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury:  $0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy: 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat. W mm D mm H mm Cena netto  
620412 73 22 126 129,00

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

- zakres temperatury:  $-50 \div 380^{\circ}\text{C}$
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 199,- netto

Nr kat. Cena netto  
620711 215,00



# NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

Noże i zestawy noży kuchennych .....	96-114	Ostrzałki i stalki.....	115-116
Deski do krojenia, deski HACCP .....	118-122	Steryliizator UV do noży.....	115
Tasaki, tłuczki do mięsa .....	99, 102, 107, 124	Kłoc masarski.....	123
Nożyce kuchenne.....	117	Listwy magnetyczne .....	111



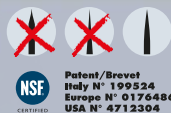
## NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony) oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej o twardości 54-56 HRC



kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główny głęboko osadzony w rękojeści



ostrze wykonane z węglowo-chromowo-molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X60CrMoV14 i twardości 54 - 56 HRC

okładzina rękojeści z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkami antybakteryjnego czynnika Biomaster



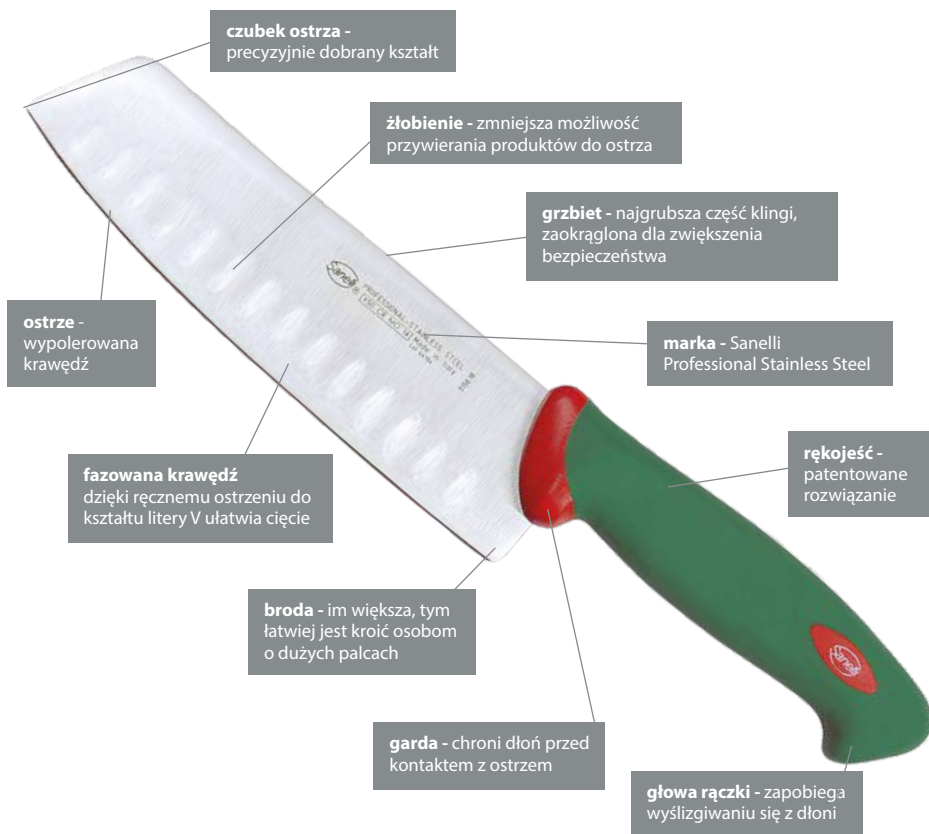


## DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

- Wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- Ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- Ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- Wyjątkowe rękojeści wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe



Rączki z Santoprenu produkowane są z wykorzystaniem trwałego materiału antybakteryjnego Biomaster; dodatek jonów srebra stanowiących integralną część tworzywa hamuje wzrost drobnoustrojów przez cały okres eksploatacji noży, eliminując z nich 99,71 % najbardziej zjadliwych bakterii: gronkowca złocistego opornego na metycylinę (MRSA) i pałeczki okrężnicy (łac. *Escherichia coli*)





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218200	Nóż kuchenny	200	163,00
	218250	Nóż kuchenny	255	159,00
	218300	Nóż kuchenny	300	202,00
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	169,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	192,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	109,90
	219320	Nóż do chleba	315	140,00
4.	220320	Nóż do wędlin	315	145,00
	220370	Nóż do wędlin i kebaba	370	175,00
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	120,00
6.	210626	Nóż do pieczenia	260	141,00

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	204160	Nóż do filetowania miętki	160	93,00
	204220	Nóż do filetowania miętki	220	124,00
8.	226090	Nóż do ostrzyg	90	94,30
9.	201180	Nóż masarski	180	144,00
	201220	Nóż masarski	230	145,00
10.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	111,00
11.	203180	Nóż do nacinania	180	109,90
12.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	116,00
13.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	123,00
14.	205280	Nóż do łososia	275	114,00
15.	225330	Nóż do ryb	330	202,00

**NOWOŚĆ**


**ZESTAW NOŻY**

- zestaw zawiera noże walcowane:  
218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec  
zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm

**Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	215120	Noż do pomidorów	115	<b>68,20</b>
2.	214100	Noż do obierania	100	<b>55,20</b>
3.	216060	Noż do jarzyn	60	<b>50,40</b>
4.	226180	Noż japoński	180	<b>148,00</b>
5.	226161	Noż japoński Santoku	160	<b>102,80</b>
6.	229180	Noż do twardego sera	180	<b>98,10</b>
7.	270260	Łopatką do przewracania	260	<b>202,00</b>
8.	270150	Łopatką do przewracania	150	<b>161,00</b>
9.	264170	Łopatką do przewracania perforowana	170	<b>136,00</b>
10.	213160	Tłasek	160	<b>249,00</b>
11.	212220	Stalka	220	<b>178,00</b>
	212300	Stalka	300	<b>230,00</b>
12.	231360	Noż do sera z dwiema rączkami	360	<b>392,00</b>
13.	200005	Zestaw noży	-	<b>481,00</b>


**NOWOŚĆ**

# NOŻE SANELLI

- linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC
- wysoka jakość cięcia
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

# Sanelli

MADE IN ITALY



Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	286212	Noż kuchenny	210	104,80
	286252	Noż kuchenny	255	122,00
2.	286182	Noż uniwersalny	180	82,40
	286222	Noż uniwersalny	230	100,30
3.	286220	Noż do filetowania gietki	220	72,00
4.	286150	Noż do oddzielania kości zagięty	150	67,00
5.	286160	Noż do oddzielania kości wąski	160	68,00
6.	286243	Noż do pieczenia	230	72,80

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	286242	Noż do chleba	235	71,80
8.	286102	Noż do obierania	95	30,80
	287110	Noż do obierania	110	19,70
9.	287111	Noż do obierania	110	19,70
10.	287112	Noż do pomidorów	120	23,40
11.	287120	Noż uniwersalny	120	21,70
12.	286062	Noż do jarzyn	60	28,20
	287070	Noż do jarzyn	70	19,30

## NOŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	13,80

## WIDELEC



Nr kat.	L mm*	Cena netto
287132	120	58,00

## NOŻE KUTE STALGAST ELITE



- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów

INOX



twierdź głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali klasy X50CrMoV15

krawędź ostrza  
utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona  
okładziny SteriShield™



Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	290200	Nóż kuchenny	200	<b>158,00</b>
	290250	Nóż kuchenny	250	<b>163,00</b>
2.	290201	Nóż kuchenny karbowany	200	<b>153,00</b>
3.	291230	Nóż kuchenny	230	<b>129,00</b>
4.	291150	Nóż do trybowania	150	<b>110,40</b>
5.	293115	Nóż do pomidorów	115	<b>82,20</b>
6.	293090	Nóż do obierania	90	<b>72,30</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	293065	Nóż do jarzyn	65	<b>67,90</b>
8.	294230	Nóż do chleba	210	<b>132,00</b>
9.	296180	Tasak	180	<b>175,00</b>
10.	295180	Nóż Santoku	180	<b>163,00</b>
11.	292150	Widelec "prosty"	150	<b>104,90</b>
12.	212257	Stalka diamentowa	255	<b>61,80</b>

# NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- wykonane ze stali kutej
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali

nity ozdobne przytwierdzają rękojeść do trzpienia



krawędź ostrza  
łatwość i szybkość ostrzenia

bezpieczna rękojeść  
ochrona i komfort pracy



Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218209	Noż kuchenny	200	51,40
	218259	Noż kuchenny	255	88,80
	218309	Noż kuchenny	300	83,30
2.	219209	Noż do chleba	200	42,90
3.	203139	Noż do mięsa	130	28,80
	203209	Noż do mięsa	200	45,60
4.	209159	Noż do filetowania	155	40,90
	204189	Noż do filetowania	180	35,30

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	23,30
6.	214109	Noż do obierania	100	24,30
7.	216089	Noż do jarzyn	80	26,60
8.	211189	Widelec	180	54,50
9.	212259	Stalka	250	28,70

# NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



1



6



2



7



3



8



4



9



5

Pełna oferta zestawów noży na str. 112-114

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218208	Nóż kuchenny	210	29,50
	218258	Nóż kuchenny	240	41,30
2.	210208	Nóż do pieczenia	200	20,30
3.	219208	Nóż do chleba	195	24,30
4.	209148	Nóż do oddzielania kości	150	18,90
5.	214108	Nóż do obierania	100	18,80
	214138	Nóż do obierania	115	14,80

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	216088	Nóż do jarzyn	75	18,90
7.	211158	Widelce	150	22,70
8.	227259	Nożyce do drobiu	250	39,40
9.	212259	Stalka	250	28,70
	212309	Stalka	300	26,10



## NOŻ JAPOŃSKI SASHIMI

- doskonale zaprojektowany od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces produkcji składa się z 50 etapów
- kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzuje się twardością 54-56 HRC
- do ich wykonania wykorzystuje się wysokiej jakości stop niemieckiej stali chirurgicznej o strukturze martenzytycznej
- krawędź tnąca klingi jest jednostronnie ostrzona zgodnie z japońską tradycją



Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	115,00



## NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

## 1 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283261	Red	260	74,20
283262	Green	260	74,20
283263	Brown	260	74,20
283264	Blue	260	74,20
283265	Yellow	260	74,20
283266	White	260	74,20



## 2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251	Red	250	53,40
283252	Green	250	53,40



## 3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201	Red	200	51,90
283202	Green	200	51,90
283203	Brown	200	51,90



## 4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283231	Red	230	43,30





5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181		180	45,10
283182		180	45,10
283183		180	45,10
283184		180	43,00
283185		180	45,10
283186		180	45,10



6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	47,50
284182		180	38,50
284183		180	47,50
284184		180	45,20
284185		180	45,20



7 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	45,50



8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091		90	20,00
283092		90	21,00
283094		90	20,00



9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142		100	22,70



10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	17,00



11 NÓŻYCZKI DO ZIOŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	41,70

11



### 1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101		200	53,60



### 2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111		150	37,30
283114		150	35,50
283115		150	35,50



### 3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zaگیty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121		150	37,30



### 4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191		180	95,00



### 5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304		300	51,00



### 6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314		310	85,10



### 1 NOŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251		250	<b>56,80</b>



### 2 NOŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311		250	<b>51,00</b>



### 3 NOŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256		250	<b>40,60</b>
283306		300	<b>45,50</b>



### 4 NOŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366		360	<b>186,00</b>

### 5 NOŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156		150	<b>26,70</b>



# NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

- kolorowy uchwyt



HACCP

INOX



System  
oznaczania  
HACCP:



SUROWE  
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB  
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE  
WĘDLINY

## 1 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151		160	<b>19,00</b>
281152		160	<b>19,00</b>
281153		160	<b>18,20</b>
281154		160	<b>19,00</b>
281155		160	<b>18,10</b>
281156		160	<b>19,00</b>



## 2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	<b>23,00</b>
281212		220	<b>23,00</b>
281213		220	<b>23,00</b>
281214		220	<b>23,00</b>
281215		220	<b>23,00</b>
281216		220	<b>23,00</b>



## 3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	<b>29,60</b>
281252		250	<b>29,60</b>
281253		250	<b>29,60</b>
281254		250	<b>29,60</b>
281255		250	<b>29,60</b>
281256		250	<b>29,60</b>





## 4 NÓŻ UNIwersalny

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284205		200	24,70
284303		300	23,50



## 5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	16,50
282154		160	13,90



## 6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	10,06
285082		90	10,06
285083		90	9,21



## 7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	16,40



## 8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	17,90



## 9 NÓŻ DO BULEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	8,17





## POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
201000	515	230	80	119,00

### LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248308	2	330	30,30
2.	248458	5	450	36,20
3.	248608	6	625	44,40



### LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	69,10



### LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	26,40
249558	550	36,50



# PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

## ZESTAW SANNELLI Z LISTWĄ

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249558	Listwa magnetyczna	550	<b>36,50</b>
2.	218200	Nóż kuchenny	200	<b>163,00</b>
3.	264170	Lopatka do przewracania perforowana	170	<b>136,00</b>
4.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	<b>124,00</b>
5.	201220	Nóż masarski	230	<b>145,00</b>
6.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	<b>123,00</b>
7.	214100	Nóż do obierania	100	<b>55,20</b>

## ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212257	Stalka diamentowa	255	<b>61,80</b>
2.	292150	Widelec "prosty"	150	<b>104,90</b>
3.	295180	Nóż Santoku	180	<b>163,00</b>
4.	290200	Nóż kuchenny	200	<b>158,00</b>
5.	294230	Nóż do chleba	210	<b>132,00</b>
6.	291230	Nóż kuchenny	230	<b>129,00</b>
7.	291150	Nóż do trybowania	150	<b>110,40</b>
8.	293115	Nóż do pomidorów	115	<b>82,20</b>
9.	293090	Nóż do obierania	90	<b>72,30</b>
10.	293065	Nóż do jarzyn	65	<b>67,90</b>
11.	201000	Pokrowiec	-	<b>119,00</b>



**ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ**

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249338	Listwa magnetyczna	330	26,40
2.	212309	Stalka	300	26,10
3.	218208	Noż kuchenny	210	29,50
4.	210208	Noż do pieczenia	200	20,30
5.	211158	Widelec	150	22,70
6.	214108	Noż do obierania	100	18,80

**ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM**

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC


**ETUI NA NOŻE STALGAST**

- wykonane z nieprzemakalnego materiału
- zapinane na rzep
- 6 przegród na noże
- wymiar WxD: 125x410 mm (po rozłożeniu 615x350 mm)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212259	Stalka	250	28,70
2.	211189	Widelec	180	54,50
3.	218209	Noż kuchenny	200	51,40
4.	219209	Noż do chleba	200	42,90
5.	203209	Noż do mięsa	200	45,60
6.	209159	Noż do filetowania	155	40,90
7.	200019	Etui na noże	-	95,00

**NOWOŚĆ**

## ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane:  
218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz  
pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach  
(WxD): 460x160 mm



NOWOŚĆ

Nr kat.	Cena netto
200005	481,00

## ZESTAW NOŻY DO RYB

- zestaw zawiera 3 noże walcowane, akcesoria oraz pokrowiec zapinany na klamrę (nóż do filetowania L 220 mm, nóż do filetowania L 180 mm, nóż ząbkowany L 100 mm, pęseta do ości L 135mm, nożyce do ryb z ząbkowanym ostrzem L 200mm)
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu w kolorze niebieskim zgodnie ze standardem HACCP
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC



NOWOŚĆ

Nr kat.	Cena netto
200015	380,00

### STERYLIZATOR UV DO NOŻY

- drzwi z przyciemnianego szkła akrylowego
- pojemność do 12 noży
- wyjmowany stelaż na noże
- czas naświetlenia UV do 90 minut
- drzwi zamykane na kluczyk
- zabezpieczenie uniemożliwiające włączenie lampy przy otwartych drzwiach

Kontrolka gotowości i pracy, pokrętko do ustawiania czasu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
200001	450	100	645	9	0,01	230	975,00

## STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	178,00
	212300	Stalka Sanelli	300	230,00
2.	212259	Stalka	250	28,70
	212309	Stalka	300	26,10
3.	212257	Stalka diamentowa	255	61,80
4.	283231	Stalka	230	43,30

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węgla graficznego



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	46,30

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węgla wapnia, druga ceramiczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	48,90

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- wyposażona w antypoślizgową przysawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	62,90



**NOWOŚĆ**

**MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY**

- przeznaczona do ostrzenia noży i nożyczek
- do ostrzenia noży gładkich
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- 2 prowadnice umożliwiające ostrzenie prawej lub lewej strony noża



Szufladka na opilki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	395,00

**MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY**

- przeznaczona do ostrzenia noży, w tym noży ze stali węglowej oraz nożyczek
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- posiada łatwo wymiennalną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opilki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242500	320	110	130	3000	0,11	230	990,00

**MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY**

- maks. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opilki



Szufladka na opilki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	795,00

# NOŻYCE

INOX



1



4



2



5



3



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	26,70
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	169,00
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	39,40
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	46,00
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	41,70
6.	227210	Nożyczki gastronomiczne	210	129,00

**NOWOŚĆ**

## NÓŻ DO KROJENIA PLASTRÓW

- mandolina do krojenia trufli

**NOWOŚĆ**

Nr kat.	L mm	Cena netto
334020	200	97,00



Sanelli

INOX

# OBIERACZKI



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	21,70
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	15,30
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	15,30
2.	334100	Obieraczka do warzyw	50	100	19,00
3.	334006	Obieraczka	35	155	17,30
4.	334110	Obieraczka	33	185	18,70

**NOWOŚĆ**

Ostrze model 334120



# DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



HACCP



System oznaczenia HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



## ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	162,40
341320	GN1/2 z wycięciem	150,40
341530	GN1/1 z wycięciem	325,90

## DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	Red	450	300	13	32,60
341452	Green	450	300	13	32,60
341453	Yellow	450	300	13	32,60
341454	Blue	450	300	13	32,60
341455	White	450	300	13	32,60
341456	Brown	450	300	13	32,60

## STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek







INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	80,40







Deski z wycięciem

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2  
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321		325	265	12	<b>30,10</b>
341322		325	265	12	<b>30,10</b>
341323		325	265	12	<b>30,10</b>
341324		325	265	12	<b>30,10</b>
341325		325	265	12	<b>30,10</b>
341326		325	265	12	<b>30,10</b>



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1  
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531		530	325	15	<b>66,20</b>
341532		530	325	15	<b>66,20</b>
341533		530	325	15	<b>66,20</b>
341534		530	325	15	<b>66,20</b>
341535		530	325	15	<b>66,20</b>
341536		530	325	15	<b>66,20</b>



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400  
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	<b>97,40</b>
341632		600	400	18	<b>97,40</b>
341633		600	400	18	<b>97,40</b>
341634		600	400	18	<b>97,40</b>
341635		600	400	18	<b>97,40</b>
341636		600	400	18	<b>97,40</b>



# DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych



PRODUKT POLSKI  
Stalgast, Radom



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>341457</b>	Deska gładka	450	300	13	<b>32,60</b>
2.	<b>341327</b>	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	<b>30,10</b>
	<b>341537</b>	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	<b>66,20</b>
	<b>341637</b>	Deska z wycięciem	600	400	18	<b>97,40</b>



1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka





## DESKA DO KROJENIA



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340250	250	150	10	14,80
340300	300	220	10	29,30
340350	350	250	20	71,00
340440	440	290	20	105,90
340500	500	340	20	138,00
340600	600	390	20	199,00

Antypoślizgowe nożki



### DESKA DO KROJENIA

- polecana do zastosowania na zapleczu kuchennym oraz barze
- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- idealne rozwiązanie dla gładkich blatów
- wyposażona w praktyczny wieszak
- odporność do temp. + 90° C



pp



Antypoślizgowa powłoka na krawędziach deski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	19,60
340351	350	250	10	39,10



## DESKA DO KROJENIA



- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	342250	300	250	20	<b>51,80</b>
2.	342400	400	300	20	<b>61,30</b>
3.	342500	500	300	20	<b>76,90</b>
4.	344400	400	300	40	<b>154,00</b>
	344500	500	350	40	<b>214,00</b>
	344600	600	350	40	<b>256,00</b>

### DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego  
o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	<b>109,00</b>





## KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684516, 684416, 684511, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>684516</b>	400	500	850	<b>1230,00</b>
	<b>684416</b>	400	400	850	<b>1122,00</b>
	<b>684511</b>	400	500	800	<b>1170,00</b>
	<b>684411</b>	400	400	800	<b>1061,00</b>
2.	<b>684515</b>	400	500	150	<b>847,00</b>
	<b>684415</b>	400	400	150	<b>677,00</b>
	<b>684510</b>	400	500	100	<b>669,00</b>
	<b>684410</b>	400	400	100	<b>558,00</b>

## KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z polietylenu
- wymiary płyty kłoca (WxDxH): 500x400x50 mm
- podstawa ze stali nierdzewnej

PE

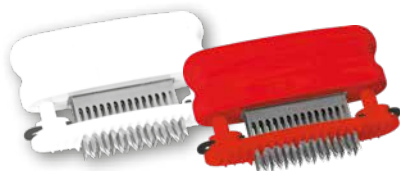


Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>680541</b>	500	400	860	<b>896,00</b>

**SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA**

- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiażdżone
- możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514		45	145	45	103	55,20
247510		45	145	45	103	55,20

**TŁUCZEK SZEFA KUCHNI**

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	137,00

**RĘKAWICA STALOWA**

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001		M	495,00
240004		L	495,00

**TŁUCZEK DO MIĘSA**

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	93,00

**TŁUCZEK DO MIĘSA**

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	34,50

**TŁUCZEK DO MIĘSA**

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu
- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	36,20



## AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Nowoczesne linie szkła oraz sztucce zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji, polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

Sztucce.....	126-142	Młynki do przypraw .....	219
Porcelana dla dzieci.....	142-143	Zestawy do przypraw.....	216-217
Szkło .....	188-215	Koszyki do pieczywa,.....	220-221
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass. .	142-187	Stojak na kartę menu, kosz stołowy,	
Sztucce do steków i pizzy .....	141	kociołek do gulaszu.....	222
Moździerz z tłuczkiem .....	219		

## SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	Łyżka stolowa	178	12	1,32
2.	354150	Widelec stolowy	197	12	1,32
3.	354180	Nóż stolowy	208	12	2,21
4.	354110	Łyzeczka do herbaty	138	12	0,71



# SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX  
18/0




Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	łyżka stolowa	175	12	1,25
2.	354050	Widelec stolowy	180	12	1,34
3.	354080	Nóż stolowy	210	12	2,46
4.	354010	łyżeczka do herbaty	135	12	1,01



## SZTUĆCE BISTRO

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	
1.	355061	Łyżka stolowa	176	12	1,19	
2.	355051	Widelec stolowy	176	12	1,19	
3.	355081	Nóż stolowy	205	12	3,05	
4.	355011	Łyzeczka do herbaty	132	12	1,01	



# SZTUĆCE KONESER

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355160	łyżka stolowa	188	12	<b>2,87</b>
2.	355150	Widelec stolowy	188	12	<b>2,87</b>
3.	355180	Nóż stolowy	205	12	<b>3,21</b>
4.	355110	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>2,05</b>



## SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	Łyżka stolowa	195	12	<b>1,88</b>
2.	353051	Widelec stolowy	190	12	<b>1,73</b>
3.	353081	Nóż stolowy	210	12	<b>2,81</b>
4.	353010	Łyzeczka do herbaty	135	12	<b>1,08</b>



# SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

 INOX  
18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351061	łyżka stolowa	187	12	<b>3,14</b>
2.	351051	Widelec stolowy	190	12	<b>2,99</b>
3.	351081	Nóż stolowy	205	12	<b>3,14</b>
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>2,19</b>



## SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357060	łyżka stolowa	190	12	3,45
2.	357050	Widelec stolowy	195	12	3,45
3.	357080	Nóż stolowy	230	12	4,06
4.	357010	łyżeczka do herbaty	140	12	2,52
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	2,66
6.	357140	łyżeczka do kawy	100	12	2,16



# SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357460	łyżka stolowa	197	12	<b>3,16</b>
2.	357450	Widelec stolowy	201	12	<b>3,16</b>
3.	357480	Nóż stolowy	225	12	<b>5,36</b>
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	<b>2,41</b>



# SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350260	łyżka stołowa	189	12	3,62
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	3,62
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	7,43
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	2,77
5.	350240	Łopatka do tortu	220	1	2,41
6.	350270	łyżka wazowa	305	1	7,89



# SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355760	łyżka stołowa	185	12	<b>3,31</b>
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	<b>3,31</b>
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	<b>7,74</b>
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	<b>2,36</b>
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	12	<b>2,20</b>
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	12	<b>2,36</b>



## SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	356660	łyżka stołowa	206	12	3,89
2.	356650	Widelec stołowy	206	12	3,89
3.	356680	Nóż stołowy	225	12	6,06
4.	356610	łyżeczka do herbaty	143	12	2,63
5.	356620	Widelec deserowy	185	12	3,72
6.	356640	łyżeczka do kawy	116	12	2,49





# SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX  
18/0



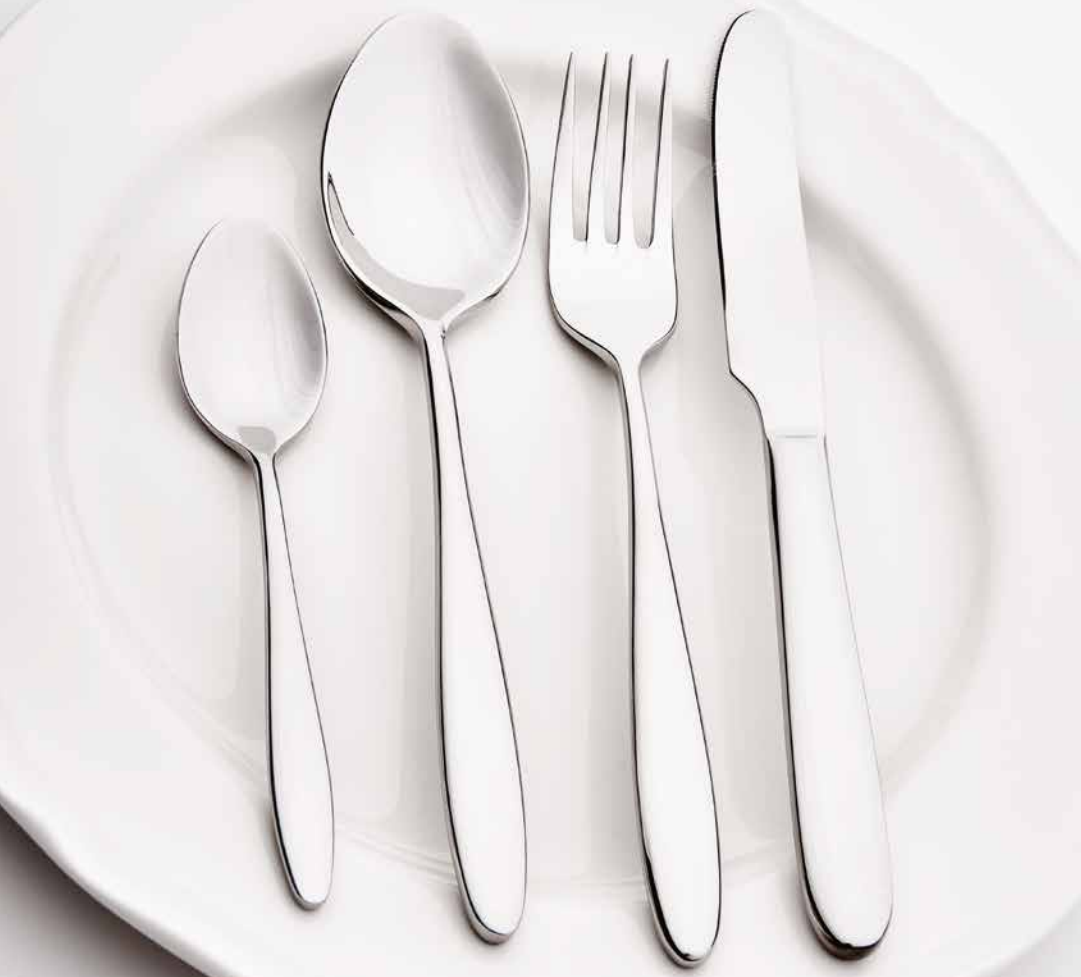
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350660	łyżka stołowa	206	12	<b>4,47</b>
2.	350650	Widelec stołowy	206	12	<b>4,47</b>
3.	350680	Nóż stołowy	240	12	<b>7,74</b>
4.	350610	łyżeczka do herbaty	140	12	<b>2,93</b>



## SZTUĆCE TAMBRE

INOX  
18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355660	łyżka stolowa	200	12	5,06
2.	355650	Widelec stolowy	200	12	4,90
3.	355680	Nóż stolowy	218	12	6,80
4.	355610	łyżeczka do herbaty	147	12	3,48
5.	355640	Łopatka do tortu	220	1	4,91
6.	355670	łyżka wazowa	305	1	15,40



# SZTUĆCE RESTAURACYJNE

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420

INOX  
18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351060	łyżka stołowa	195	12	8,46
2.	351050	widelec stołowy	192	12	8,15
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	10,02
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	4,70
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	4,06
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	4,40



## SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX  
18/0






Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350560	łyżka stołowa	198	12	7,51
2.	350550	widelec stołowy	218	12	9,04
3.	350580	noż stołowy	229	12	8,65
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	5,23



# SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

## NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

- noże z rękojścią wykonaną z trwałego tworzywa sztucznego lub drewna
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- modele z rękojścią z tworzywa można myć w zmywarkach

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298110	Nóż do steków i pizzy		110	1	14,50
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	19,10
2.	298115	Nóż do steków i pizzy		115	1	26,10
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	27,70
3.	298121	Nóż do steków Jumbo		120	1	15,30



## WIDELEC DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298101	95	1	9,62



## TALERZE DO PIZZY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	26,70
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	32,90
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	10,69
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	29,60

 LUBIANA



 Bormioli



 Fortina



# SZTUĆCE DLA DZIECI

INOX  
18/0

- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- rozmiary dostosowane dla małych dzieci
- cena za sztukę



## SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- nóż 358180 wykonany bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>358160</b>	Łyżka stołowa	153	12	<b>3,41</b>
2.	<b>358150</b>	Widelczyk stołowy	152	12	<b>3,34</b>
3.	<b>358180</b>	Nóż stołowy	171	12	<b>5,23</b>
4.	<b>358110</b>	Łyzeczka do deserów	135	12	<b>2,94</b>

## SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>358061</b>	Łyżka stołowa	168	12	<b>3,14</b>
2.	<b>358051</b>	Widelczyk stołowy	172	12	<b>3,29</b>
3.	<b>358081</b>	Nóż stołowy	182	12	<b>5,13</b>
4.	<b>358011</b>	Łyzeczka do deserów	133	12	<b>2,51</b>

## PORCELANA DLA DZIECI

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>395950</b>	Talerz płytki	160	-	-	6	<b>18,30</b>
2.	<b>395951</b>	Talerz płytki	210	-	-	6	<b>22,00</b>
	<b>395954</b>	Talerz płytki	240	-	-	6	<b>25,60</b>
3.	<b>395952</b>	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	<b>22,00</b>
4.	<b>395955</b>	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	<b>25,60</b>
5.	<b>395953</b>	Kubek	78	100	0,25	6	<b>20,20</b>

**PORCELANA DLA DZIECI**

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395944	Kubek	80	82	0,27	6	28,70
2.	395945	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	29,40
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	32,10
3.	395947	Talerz płytki	165	-	-	6	21,40
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	27,50
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	36,70



## ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	5,11
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	6,21
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	5,99



# GRANGUSTO



- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



## TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	388627	330	240	25	12	16,40
2.	388628	217	163	19	12	8,26
3.	388629	280	210	22	12	10,91

## SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	12,10



## TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	14,60

## TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	16,30

## TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	13,00



## TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	17,80

## TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	16,20

## TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	14,90



## AROMATECA

- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- klasyczne proste wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388791	Filiżanka	109	74	0,22	12	8,06
2.	388780	Spodek	145	17	-	6	6,36



FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388781	Filiżanka	83	54	0,08	12	6,13
2.	388770	Spodek	122	15	-	6	5,78



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	7,89



KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	5,78



MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388625	87	54	0,18	12	7,37

## ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



## Linia Ebro

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	<b>4,94</b>
388652	255	22	6	<b>6,25</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	<b>6,08</b>

### 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	<b>8,39</b>

### 4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	<b>8,39</b>

### 5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	<b>17,90</b>

### 6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm
- podana cena za komplet (6 szt. spodków + 6 szt. filiżanek)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	<b>80,20</b>

## Linia Toledo

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	<b>5,00</b>
388602	250	23	6	<b>5,95</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	<b>6,00</b>

### 3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	<b>8,10</b>

### 4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	<b>8,71</b>
388605	Spodek	145	18	-	6	<b>3,43</b>

### 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	<b>9,08</b>

### 6 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	<b>9,38</b>
388613	300	27	220	6	<b>17,90</b>

### 7 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	388608	81	107	0,32	6	<b>8,83</b>
8.	388610	74	90	0,25	24	<b>8,39</b>

### 9 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	<b>10,69</b>

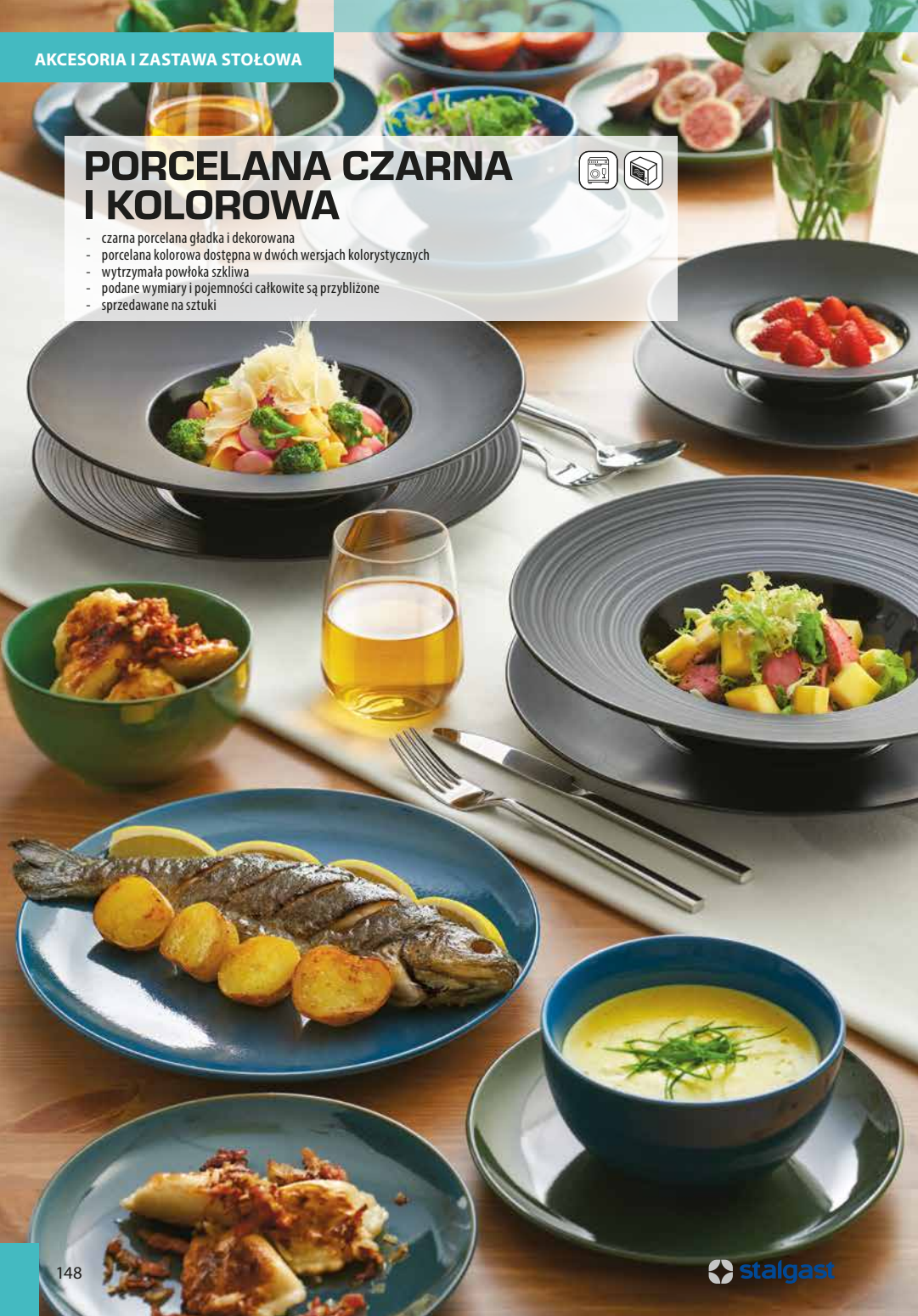
## AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



## PORCELANA CZARNA I KOLOROWA



- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



## Czarna porcelana

## 1 TALERZ PŁYTKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	1	<b>41,00</b>
396102	305	35	1	<b>60,70</b>

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	<b>41,10</b>
396104	305	65	0,45	1	<b>77,90</b>

## 3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	<b>54,60</b>
396112	305	40	1	<b>85,50</b>

## 4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	<b>66,90</b>
396114	305	70	0,50	1	<b>100,00</b>

## Kolorowa porcelana

## 1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	<b>10,74</b>

## 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	<b>10,74</b>

## 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	<b>11,90</b>

## 4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	<b>20,90</b>

## 5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	<b>11,90</b>

## 6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	<b>20,50</b>



## PORCELANA LUBIANA



PRODUKT POLSKI



- 3 linie porcelany w kolorze czystej bieli dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

### AFRODYTA

str. 151-152



### WERSAL

str. 153-154



### KASZUB / HEL

str. 155-157



# AFRODYTA

 LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





## Afrodyta

### 1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	80,40

### 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	8,03
390011	185	55	0,70	6	9,49
390012	230	65	1,40	6	24,70

### 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	14,80
390018	170	20	6	9,82
390019	190	20	6	10,10
390020	210	20	6	10,60
390021	260	20	6	21,30
390022	270	20	6	21,30

### 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	12,70
390014	Spodek	170	-	-	6	6,29

### 5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	11,90

### 6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	17,90

### 7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	9,45

### 8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	14,50

### 9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10	9. 390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	6,87
11	390013	Spodek	135	-	-	6	5,26
10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	8,90
	390015	Spodek	160	-	-	6	5,45
11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	9,49
	390015	Spodek	160	-	-	6	5,45

### 12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	32,10
390008	330	230	25	6	40,80



# WERSAL

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szklista
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie

 LUBIANA





1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	8,76
390420	170	15	6	8,99
390421	190	20	6	9,63
390422	210	20	6	10,00
390423	240	25	6	11,60
390424	265	25	6	13,20
390425	270	25	6	19,40

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	10,90

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	10,10

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	8,31
390427	185	55	0,60	12	8,88

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390401	Bulionówka	125	70	0,30	6	11,60
390417	Spodek	160	-	-	6	5,53
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	13,10
390417	Spodek	160	-	-	6	5,53

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	25,20

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	15,40

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	23,20

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	32,30

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	37,40

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	7,91

13 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	8,16
15.	390416	Spodek	120	-	-	12	4,80
14.	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	9,08
	390415	Spodek	145	-	-	6	5,20
15.	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	11,40
	390417	Spodek	160	-	-	6	5,53

16 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	390102	65	35	0,06	12	4,28
17.	390101	80	40	0,10	12	4,87

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	29,20
390412	320	235	30	6	38,90

## KASZUB / HEL

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmacnione krawędzie

 LUBIANA





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	7,05
390216	230	60	1,0	6	17,70

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	18,50

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	17,90
390232	290	50	1,3	6	22,90

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	111,10

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	5,85
390234	170	20	6	5,85
390235	190	20	6	7,11
390236	210	25	6	7,79
390237	245	25	6	9,41
390238	265	35	6	14,70

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	8,76
390229	240	40	0,8	6	9,63

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	9,86
	390221	Spodek	160	-	-	6	5,20
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	7,81
	390227	Spodek	160	-	-	6	5,20

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	19,80
390218	145	60	0,22	6	21,50

10 PÓŁMISEK OWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	16,10
11.	390224	280	195	35	6	23,90

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	18,30
390226	240	140	35	6	19,40



## Kaszub / Hel

## 1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	15,90

## 2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	30,10

## 3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	29,80

## 4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	5,93

## 5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	12,50

## 6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390211	65	65	0,10	6	5,83
7.	390212	85	95	0,25	6	7,77
8.	390213	90	125	0,40	6	10,10

## 9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390209	90	100	0,35	6	6,46
10.	390210	95	130	0,60	6	8,37

## 11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	7,20
	390219	Spodek	120	-	-	12	4,41
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	7,52
	390220	Spodek	155	-	-	6	5,01
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	7,52
	390222	Spodek	145	-	-	6	5,01



## PORCELANA STALGAST



PRODUKT POLSKI



- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz 2 linie porcelany w kolorze czystej bieli dekorowanych niebieskim paskiem dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

### APULIA

str. 159-167



### PRATO

str. 168-171



### TARANTO

str. 172-173



### LIGURIA

str. 174-177



### BISTRO

str. 180-181



### KONESER

str. 182-183



# APULIA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w siedmiu liniach
- posiada wzmocnione krawędzie





## Apulia A

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	<b>6,90</b>
395301	190	15	6	<b>7,61</b>
395302	210	15	6	<b>10,13</b>
395303	270	20	6	<b>17,50</b>
395320	320	25	6	<b>25,60</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	<b>14,40</b>

### 3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	<b>87,20</b>

### 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	<b>11,70</b>
395340	Spodek	160	-	-	6	<b>6,25</b>

### 5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	<b>10,94</b>
395340	Spodek	160	-	-	6	<b>6,25</b>

### 6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	<b>7,22</b>
395318	160	70	0,90	6	<b>9,69</b>
395319	230	83	2,20	6	<b>25,80</b>

### 7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	<b>10,02</b>
395313	240	174	22	6	<b>16,00</b>
395314	310	220	27	6	<b>28,30</b>
395315	360	265	34	6	<b>30,60</b>

### 8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	<b>25,60</b>





## Apulia A

### 1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	23,20

### 2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	19,30

### 3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	18,30

### 4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	14,80

### 5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	10,69

### 6 FILIZANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395330	Filizanka	70	45	0,10	6	4,14
7.	395341	Spodek	110	-	-	6	3,53
7.	395351	Filizanka	80	60	0,21	6	8,63
	395342	Spodek	145	-	-	6	5,71
8.	395352	Filizanka	100	60	0,28	6	8,92
	395340	Spodek	160	-	-	6	6,25

### 9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	80	100	0,28	6	16,00

### 10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	3,53

### 11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	3,15

### 12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	395328	Solniczka	60	6	4,89
13.	395329	Pieprzniczka	60	6	4,78

### 14 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	395333	58	30	0,046	6	3,71
15.	395335	70	20	0,032	6	3,13
16.	395332	55	18	0,013	6	3,30





## Apulia B

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	19,20
394118	210	210	20	6	20,80
394119	250	250	25	6	28,10
394120	270	270	25	6	32,10

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	24,50

### 3 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394135	180	150	50	6	22,00

### 4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	14,20
394110	130	130	45	0,37	6	15,70
394100	170	170	55	0,75	6	20,30
394111	230	230	67	1,80	6	53,90

### 5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	21,10
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	13,00

### 6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	16,30

### 7 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	22,50
394134	290	230	25	6	29,00

### 8 TACA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	394113	230	115	10	6	16,50
9.	394114	250	150	15	6	15,90

Apulia B

1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	16,30

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	10,54

3 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	394153	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	15,00
5.	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	11,70
4.	394154	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	14,10
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	11,70
5.	394155	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	14,70
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	13,00



Apulia C

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395915	325	200	4,5	1	144,00

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395900	220	177	20	6	20,20
395901	290	230	30	6	28,10

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395902	210	50	0,7	6	20,20





## Apulia D

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	<b>9,15</b>
395201	260	20	6	<b>16,70</b>
395211	320	32	6	<b>22,00</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	<b>13,80</b>

### 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	<b>6,00</b>
395213	170	50	0,50	6	<b>9,76</b>
395214	230	65	1,10	6	<b>21,60</b>

### 4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	<b>90,40</b>

### 5 DZBANEK/SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	395216	Sosjerka	215	80	0,37	6	<b>19,80</b>
6.	395206	Dzbanek	115	90	0,22	6	<b>12,80</b>

### 7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	<b>16,00</b>

### 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	<b>7,77</b>
395241	Spodek	135	-	-	6	<b>4,51</b>

### 9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	<b>9,46</b>

### 10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	<b>13,20</b>
395210	330	230	27	6	<b>27,00</b>

### 11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	<b>22,00</b>



## Apulia E

## 1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	79,10

## 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	6,19
394019	190	85	1,50	6	9,32
394020	210	95	1,80	6	15,70

## 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	7,73
394001	190	20	6	8,48
394002	210	20	6	10,41
394024	240	20	6	13,50
394003	270	20	6	16,80
394017	320	25	6	25,60

## 4 TALERZ GŁĘBOKI

- 394006 polecany do makaronu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	394004	225	35	0,3	6	13,20
5.	394005	230	40	0,7	6	15,20
6.	394006	270	55	1,2	6	30,50

 7 BULIONÓWKA 

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	9,47
394040	Spodek	150	-	-	6	5,50

## 8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	17,80
394015	310	220	25	6	30,60
394016	360	265	30	6	38,90

## 9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	25,60



## Apulia E

### 1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
394011	125	85	0,22	6	11,90

### 2 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	20,40

### 3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	14,90

### 4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	8,59
394042	Spodek	145	-	-	6	5,32

### 5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	11,70



## Apulia F

### 1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	44,90

### 2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	16,00

### 3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	12,20
395604	140	143	0,59	6	23,90

### 4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	7,89
395641	Spodek	160	-	-	6	8,00

### 5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr <sup>*</sup>	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	4,78
395640	Spodek	115	-	-	6	4,01



## Zestaw uzupełniający Apulia

## 1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394403	320	85	1	56,30

## 2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394405	265	200	45	1	36,60
394406	360	250	45	1	57,60

## 3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394404	330	30	3	0,26	1	91,10

## 4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	17,70

## 5 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	394400	190	100	35	0,32	6	22,30
6.	394401	210	110	25	0,2	6	21,60

## 7 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394407	360	250	25	1	61,20

## 8 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	17,20

## 9 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	11,50

## 10 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394411	55	60	6	7,56

## 11 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	394409	80	40	0,14	6	6,96
12.	394408	60	45	0,14	6	7,56



## PRATO

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w dwóch liniach
- posiada wzmacnione krawędzie







## Prato A

## 1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395012	330	200	4	1	90,40

## 2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	8,48
395001	210	27	6	10,65
395002	265	25	6	16,70
395023	320	30	6	22,10

## 3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	15,20

## 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	12,00
395040	Spodek	160	-	-	6	7,21

## 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	9,69
395016	230	65	1,20	6	20,50

## 6 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	12,80

## 7 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	17,50
395020	280	205	30	6	23,80
395021	320	230	30	6	28,20
395022	355	273	30	6	37,50

## 8 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	22,10





## Prato A

### 1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	litry*	szt.	
1.	395010	230	225	1,37	1	44,80

### 2 WAZON

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395025	40	140	0,23	6	17,80

### 3 SOSJERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395024	225	70	0,38	6	18,80

### 4 DZBANEK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395008	105	100	0,26	6	11,50

### 5 CUKIERNICA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395009	140	95	0,27	6	16,00

### 6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø	H	V	K	Cena netto
			mm	mm	litry*	szt.	
6.	395052	Filiżanka	75	82	0,21	6	8,92
	395042	Spodek	150	-	-	6	6,05
7.	395051	Filiżanka	93	56	0,22	6	7,83
	395042	Spodek	150	-	-	6	6,05



## Prato B

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	<b>8,09</b>
395701	250	25	6	<b>16,70</b>

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	<b>12,90</b>

## 3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	<b>79,10</b>

## 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	<b>9,00</b>
395740	Spodek	150	-	-	6	<b>5,09</b>

## 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	<b>9,46</b>

## 6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395752	Filiżanka	80	73	0,20	6	<b>7,44</b>
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	<b>8,02</b>
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	<b>5,09</b>

## 8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	<b>14,30</b>



## TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395400	170	22	6	11,60
395401	190	22	6	14,20
395402	210	25	6	14,60
395403	265	25	6	23,10
395428	320	35	6	44,10

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	23,10

3 BULIONÓWKA

4 - sprzedawana bez spodka

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	395458	Bulionówka	110	60	0,36	6	21,00
4.	395457	Bulionówka	97	58	0,27	6	21,00

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	12,90
395444	Spodek	150	-	-	6	10,34

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	17,20

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	15,50

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	44,10



## LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w sześciu liniach



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	<b>25,10</b>
395802	250	250	25	6	<b>35,20</b>
395803	270	270	25	6	<b>16,10</b>

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	<b>22,30</b>

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	<b>24,00</b>

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	<b>11,06</b>

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	<b>22,10</b>

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	<b>17,50</b>

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395833	Bulionówka	110	65	65	0,37	6	<b>24,60</b>	
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	<b>14,60</b>

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	<b>5,34</b>
9.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	<b>14,20</b>
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	<b>13,50</b>

10 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	<b>3,87</b>





## Liguria C

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	10,47
394201	210	15	6	17,80
394202	270	20	6	26,10
394205	320	23	6	39,80

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	22,50

### 3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	33,40

### 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	21,70
394240	Spodek	180	-	-	6	12,90

### 5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	11,90
394242	Spodek	145	-	-	6	9,04

### 6 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	39,80





## Liguria D

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395100	230	20	6	6	<b>18,80</b>
395101	290	20	6	6	<b>26,20</b>
395113	320	30	6	6	<b>36,50</b>

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	<b>26,60</b>

## 3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	<b>118,00</b>

## 4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	<b>14,60</b>
395116	230	70	1,40	6	<b>35,00</b>
395117	250	95	2,60	6	<b>30,20</b>

## FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	<b>17,90</b>
395141	Spodek	160	-	-	6	<b>14,30</b>

## 6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395111	310	217	25	6	<b>22,90</b>

## 7 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	<b>36,50</b>





## Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

### 1 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394404	330	-	30	3 x 0,26	1	91,10

### 2 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
2.	394401	210	110	25	0,2	6	21,60
3.	394400	190	100	35	0,32	6	22,30

### 4 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	16,50

### 5 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	16,30

### 6 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	17,70

### 7 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	14,20
394110	130	130	45	0,37	6	15,70

### 8 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	11,50

### 9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	17,20

### 10 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	395332	55	18	0,013	6	3,30
12.	395333	58	30	0,046	6	3,71
13.	394408	60	45	0,14	6	7,56
14.	395335	70	20	0,032	6	3,13
14.	394409	80	40	0,14	6	6,96



## PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie





1



3



2



4



5



6



7



9



8

## Bistro

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	13,20
395981	260	27	6	19,80

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	15,90

## 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	8,23
395990	160	70	0,75	6	12,50

## 4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	10,74

## 5 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	20,00

## 6 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	16,10

## 7 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	11,07
395988	Spodek	150	-	-	6	7,35

## 8 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395992	Solniczka	80	6	9,33
10.	395993	Pieprzniczka	80	6	9,33

## 10 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	53,90



10

## PORCELANA KONESER

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



## Koneser

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6	<b>9,93</b>
395961	210	15	6	<b>13,10</b>
395962	270	20	6	<b>21,20</b>
395979	240	20	6	<b>17,50</b>

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	<b>17,60</b>

## 3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	<b>115,00</b>

## 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	<b>14,30</b>
395976	Spodek	160	-	-	6	<b>8,25</b>

## 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	<b>9,88</b>
395968	160	70	0,90	6	<b>13,10</b>

## 6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	<b>12,50</b>

## 7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	<b>21,80</b>

## 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	<b>10,51</b>
395978	Spodek	145	-	-	6	<b>6,66</b>

## 9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395970	Solniczka	60	6	<b>7,74</b>
10.	395971	Pieprzniczka	60	6	<b>7,74</b>

## 11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	<b>5,24</b>

## 12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	<b>4,51</b>

## 13 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	<b>21,80</b>
395966	310	220	27	6	<b>35,00</b>



## PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę





### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	<b>5,20</b>
388102	180	22	6	<b>7,15</b>
388103	200	23	6	<b>8,43</b>
388104	230	23	6	<b>11,50</b>
388105	240	23	4	<b>12,60</b>
388106	250	25	4	<b>12,80</b>
388107	260	25	4	<b>13,50</b>
388108	280	33	3	<b>20,60</b>
388109	310	30	3	<b>25,80</b>

### 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	<b>4,14</b>
388153	170	43	0,350	5	<b>7,89</b>
388154	220	40	0,500	6	<b>6,47</b>

### 3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	<b>3,51</b>
388123	200	40	0,210	6	<b>9,82</b>
388124	230	40	0,300	4	<b>13,80</b>
388125	250	45	0,350	4	<b>20,60</b>
388126	305	45	0,550	3	<b>15,40</b>

### 4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	<b>4,76</b>

### 5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	<b>4,76</b>

### 6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	388234	75	28	0,065	12	<b>4,60</b>
7.	388233	50	18	0,020	24	<b>3,08</b>

### 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	<b>7,78</b>
388240	Spodek	145	20	-	12	<b>4,61</b>

### 9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	<b>7,78</b>
388238	Spodek	140	20	-	12	<b>3,77</b>

### 10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	<b>4,76</b>
388236	Spodek	120	18	-	12	<b>2,63</b>

### 11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	<b>9,34</b>
388166	Spodek	140	20	-	12	<b>5,12</b>
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	<b>12,70</b>
388168	Spodek	140	25	-	12	<b>6,63</b>

### 12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	4	<b>10,57</b>
388146	350	250	25	4	<b>16,10</b>
388147	400	290	30	2	<b>19,30</b>





1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	<b>80,10</b>

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	<b>3,44</b>

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	<b>19,40</b>

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388219	200	45	0,650	6	<b>6,48</b>

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	<b>5,11</b>
388212	180	21	6	<b>5,65</b>
388213	200	26	6	<b>7,48</b>
388214	230	26	4	<b>12,00</b>
388215	250	29	4	<b>16,70</b>
388216	300	35	4	<b>32,00</b>
388217	360	35	3	<b>20,30</b>
388218	410	42	3	<b>34,40</b>

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	<b>6,49</b>

7 KUBEK 

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	<b>8,47</b>

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	<b>18,00</b>
388184	170	120	0,640	2	<b>26,20</b>

9 FILIZANKA 

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filizanka	85	55	0,200	12	<b>7,06</b>
388194	Spodek	155	24	-	12	<b>3,85</b>
388195	Filizanka	95	60	0,250	12	<b>9,39</b>
388196	Spodek	160	24	-	12	<b>5,54</b>

10 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	<b>11,40</b>

11 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388241	310	240	30	4	<b>8,91</b>
388243	410	290	29	3	<b>19,80</b>
388244	470	330	34	3	<b>29,70</b>

### 1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388135	120	120	70	0,400	6	<b>5,45</b>
388136	150	150	65	0,550	4	<b>8,33</b>
388137	200	200	90	1,700	4	<b>13,20</b>

### 2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	<b>47,50</b>

### 3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	<b>8,47</b>

### 4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	<b>8,31</b>
388176	115	110	0,290	6	<b>13,60</b>
388177	130	125	0,450	6	<b>11,70</b>

### 5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
388133	175	175	20	6	6	<b>6,44</b>
388134	235	235	25	4	4	<b>15,40</b>

### 6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	<b>9,96</b>
388172	230	95	135	0,500	6	<b>30,90</b>

### 7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	<b>9,64</b>

### 8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	<b>46,50</b>

### 9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	<b>9,82</b>
388157	145	65	0,550	12	<b>12,70</b>

### 10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	388254	80	80	20	-	24	<b>2,60</b>
11.	388253	75	75	50	0,125	24	<b>4,45</b>

### 12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	<b>3,70</b>
388186	80	35	0,100	24	<b>3,51</b>
388187	90	40	0,130	12	<b>4,70</b>
388188	100	50	0,300	12	<b>6,24</b>
388189	135	53	0,480	12	<b>3,61</b>

### 13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	<b>43,30</b>



## SZKŁO BORMIOLI ROCCO



- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

### SZKŁANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400611	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	<b>2,31</b>
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	<b>3,73</b>
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	<b>3,90</b>
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	<b>4,65</b>
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	<b>4,42</b>
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	<b>5,01</b>

**SZKLANKA DO PIWA IRISH**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	<b>7,52</b>

**SZKLANKA DO PIWA NONIX**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	<b>6,46</b>

**KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI**


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400506	87	174	0,420	6	<b>11,70</b>
2.	400507	87	194	0,500	6	<b>12,60</b>

**SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400526	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	<b>5,25</b>
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	<b>9,13</b>
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	<b>9,67</b>

**SZKLANKA STONE**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400528	Szklanka niska	89	107	0,390	6	<b>11,50</b>
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	<b>14,70</b>

**SZKLANKA LONGUE**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400631	Szklanka niska	81	82	0,390	6	<b>8,13</b>
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	<b>10,91</b>

**SZKLANKA WIND**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400635	Szklanka niska	75	95	0,300	6	<b>9,28</b>
2.	400636	Szklanka niska	80	101	0,350	6	<b>9,56</b>
3.	400637	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	<b>11,80</b>

## SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cięsze obreże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



CRYSTAL  
GLASS



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	10,71
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	10,71
3.	400567	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	14,10
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	8,23
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	63,70

## SZKŁO CECHOWANE



- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	400542	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	<b>3,45</b>
2.	400543	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	<b>3,89</b>
3.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	<b>7,29</b>
4.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	<b>5,41</b>

# SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

## BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	2,81
400582	73	155	0,400	12	5,75



## SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	5,43
400592	90	136	0,500	12	5,31



## SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400575	83	71	0,125	6	9,56
400576	83	84	0,200	6	10,52
400577	98	100	0,350	6	11,04

## KUBEK SŁOIK



## KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

## ZAKRĘTKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	5,96



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	11,40



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,87
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,56





BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	<b>6,74</b>
400572	253	0,500	12	<b>8,78</b>



## PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	<b>7,56</b>
2.	400596	116	125	0,300	6	<b>11,80</b>
3.	400597	130	90	0,375	12	<b>8,25</b>



1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400621	104	94	0,260	6	<b>6,70</b>
2.	400623	125	180	0,300	6	<b>18,90</b>

## SZKŁO TERMICZNE



- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przezroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

### FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	<b>37,80</b>
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	<b>42,50</b>
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	<b>47,80</b>

### KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	<b>50,60</b>
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	<b>37,80</b>
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	<b>42,50</b>

## SZKŁO PASABAHCÉ

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

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



### KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	<b>5,09</b>
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	<b>6,38</b>
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	<b>6,97</b>
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	<b>6,58</b>
5.	400112	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	<b>4,63</b>
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	<b>5,92</b>
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	<b>5,87</b>
8.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	<b>5,55</b>



### KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400023</b>	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	<b>5,46</b>
2.	<b>400021</b>	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	<b>6,37</b>
3.	<b>400020</b>	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	<b>7,16</b>
4.	<b>400022</b>	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	<b>5,99</b>

### KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400160</b>	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	<b>9,02</b>
2.	<b>400161</b>	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	<b>10,28</b>
3.	<b>400163</b>	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	<b>9,08</b>
4.	<b>400162</b>	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	<b>8,50</b>

**KIELISZKI SAXON**

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400150</b>	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	<b>3,78</b>
2.	<b>400151</b>	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	<b>3,78</b>
3.	<b>400153</b>	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	<b>3,85</b>


**SZKLANKI I KIELISZKI AMBER**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400371</b>	Szklanka	81	102	0,350	12	<b>4,01</b>
2.	<b>400372</b>	Szklanka	94	120	0,570	6	<b>4,39</b>
3.	<b>400377</b>	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	<b>4,99</b>

**SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA**

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400250</b>	Szklanka niska	67	110	0,425	6	<b>6,67</b>
2.	<b>400252</b>	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	<b>10,64</b>
3.	<b>400253</b>	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	<b>10,12</b>
4.	<b>400254</b>	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	<b>9,43</b>

**KIELISZKI PRIMETIME**

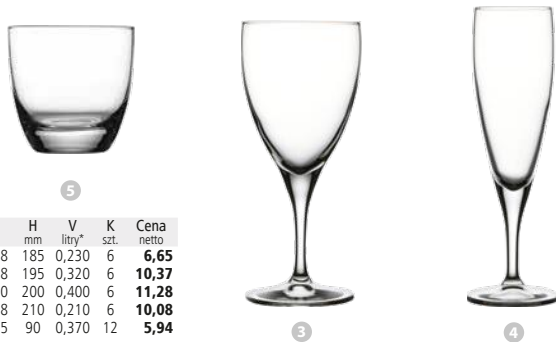
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400045</b>	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	<b>8,50</b>
2.	<b>400046</b>	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	<b>8,83</b>
3.	<b>400047</b>	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	<b>10,82</b>
4.	<b>400041</b>	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	<b>10,46</b>
5.	<b>400042</b>	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	<b>9,46</b>
6.	<b>400043</b>	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	<b>9,16</b>

**KIELISZKI LYRIC**

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400331</b>	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	<b>6,65</b>
2.	<b>400332</b>	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	<b>10,37</b>
3.	<b>400333</b>	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	<b>11,28</b>
4.	<b>400334</b>	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	<b>10,08</b>
5.	<b>400335</b>	Szklanka	93-55	90	0,370	12	<b>5,94</b>

## KIELISZKI ENOTECA


**Paşabahçe**  
 PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	<b>12,90</b>
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	<b>13,20</b>
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	<b>12,10</b>
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	<b>12,80</b>
5.	400144	Kieliszek do szampa	52-70	225	0,170	6	<b>10,72</b>
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	<b>15,80</b>
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	<b>15,10</b>

### KIELISZKI RISUS

- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400164	Kieliszek do białego wina	95	183	0,390	12	<b>4,32</b>
2.	400165	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	<b>4,62</b>
3.	400166	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	<b>5,27</b>

# SZKŁO LINIA TIMELESS

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	<b>6,06</b>
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	<b>7,73</b>
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	<b>14,10</b>
4.	400323	Kieliszek do szampa	110-82	157	0,255	12	<b>10,13</b>
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	<b>10,61</b>
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	<b>14,00</b>
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	<b>14,70</b>
8.	400337	Kieliszek do szampa	64	225	0,175	4	<b>8,33</b>
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	<b>8,51</b>
10.	400340	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	<b>12,10</b>
11.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	<b>9,43</b>
12.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	<b>10,92</b>
13.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	<b>9,99</b>
14.	400344	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	<b>12,20</b>
15.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	<b>11,50</b>
16.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	<b>13,00</b>
17.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	<b>15,60</b>





SZKŁO TIMELESS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	<b>18,70</b>
2.	400343	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	<b>10,81</b>
3.	400342	Dzbanek	134	217	1,440	1	<b>37,10</b>

SZKLANKI HIGHNESS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400364	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	<b>8,58</b>
2.	400363	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	<b>10,96</b>
3.	400362	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	<b>9,24</b>



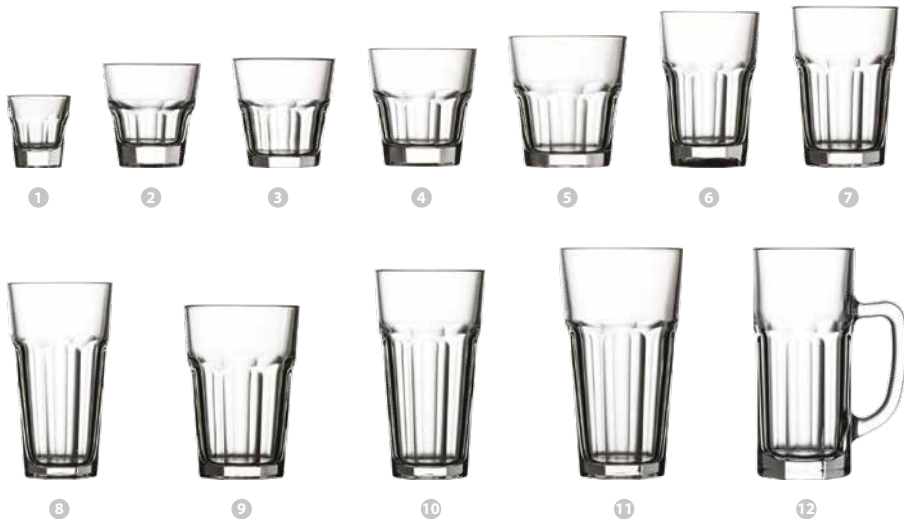
SZKLANKI PLEASURE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400365	Szklanka niska	82	107	0,350	12	<b>6,03</b>
2.	400366	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	<b>6,19</b>

## SZKŁO LINIA CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbane 400009 niehartowane)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K sat.	Cena netto
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	2,64
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	3,59
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	4,18
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	4,14
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	4,78
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	4,72
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	5,03
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	4,87
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	5,72
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	7,18
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	8,24
12.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	15,00
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	24,00
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	29,90

SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	<b>5,03</b>
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	<b>5,93</b>
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	<b>6,48</b>
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	<b>3,53</b>
5.	400216	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	<b>5,59</b>
6.	400217	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	<b>5,87</b>
7.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	<b>7,03</b>

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	<b>4,23</b>
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	<b>4,72</b>



SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	<b>3,42</b>
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	<b>3,63</b>
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	<b>4,80</b>
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	<b>4,30</b>
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	<b>6,11</b>
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	<b>4,21</b>
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	<b>4,97</b>
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	<b>5,00</b>



SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400065</b>	Szklanka niska	69	80	0,185	12	<b>3,77</b>
2.	<b>400068</b>	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	<b>3,71</b>
3.	<b>400064</b>	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	<b>2,56</b>

SZKLANKI CENTRA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400130</b>	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	<b>3,66</b>
2.	<b>400132</b>	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	<b>7,12</b>
3.	<b>400133</b>	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	<b>3,82</b>
4.	<b>400134</b>	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	<b>6,09</b>
5.	<b>400135</b>	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	<b>6,94</b>

SZKLANKI IMPERIAL



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400024</b>	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	<b>4,72</b>

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	<b>3,62</b>
2.	400180	50-35	59	0,030	12	<b>3,40</b>
3.	400181	50-35	60	0,040	12	<b>3,84</b>
4.	400183	52-34	88	0,060	12	<b>3,61</b>
5.	400235	46	66	0,060	12	<b>6,54</b>



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	<b>10,30</b>
2.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	<b>8,47</b>
3.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	<b>7,31</b>
4.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	<b>6,49</b>
5.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	<b>8,09</b>
6.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	<b>8,29</b>



KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400229	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	<b>10,97</b>
2.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	<b>11,40</b>
3.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	<b>11,80</b>

SZKLANKA TIN CAN



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400231	73	88	0,280	12	<b>6,24</b>
2.	400232	77	98	0,350	12	<b>5,94</b>
3.	400233	79	123	0,490	12	<b>7,35</b>

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400224	Szklanka niska	85	73	0,210	12	<b>10,56</b>
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	<b>11,70</b>
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	<b>12,80</b>
4.	400234	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	<b>11,17</b>
5.	400235	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	<b>6,54</b>
6.	400236	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	<b>12,60</b>
7.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	<b>19,60</b>

SZKLANKI PARMA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400107	75-51	128	0,270	12	<b>5,17</b>
2.	400108	88-61	147	0,410	12	<b>6,48</b>
3.	400111	102	166	0,665	48	<b>5,62</b>

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	<b>4,57</b>
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	<b>5,06</b>
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	<b>5,44</b>

KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	<b>7,50</b>
2.	400353	78	103	0,330	24	<b>7,40</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	<b>7,01</b>



SZKLANKI  
GRANDE SUNRAY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400265	Szklanka niska	90	98	0,290	12	<b>7,45</b>
2.	400266	Szklanka niska	98	105	0,390	12	<b>7,91</b>
3.	400267	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	<b>7,60</b>
4.	400268	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	<b>8,23</b>

SZKŁO LINIA DIONY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400271	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	<b>10,81</b>
2.	400272	Kieliszek do białego wina	85	169	0,230	12	<b>10,47</b>
3.	400273	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	<b>10,81</b>
4.	400274	Szklanka do wody	78	104	0,265	12	<b>5,16</b>
5.	400275	Szklanka do whisky/wody	90	94	0,320	12	<b>5,32</b>
6.	400276	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	<b>6,62</b>

SZKLANKI LEAFY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400287	Szklanka do whisky	90	85	0,300	6	<b>10,97</b>
2.	400288	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	<b>12,00</b>
3.	400289	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	<b>13,00</b>



SZKLANKI NOVA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400380	Szklanka niska	66	81	0,135	6	<b>3,66</b>
2.	400381	Szklanka niska	81	86	0,315	6	<b>4,66</b>
3.	400382	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	<b>5,21</b>

**NOWOŚĆ**



SZKLANKI AMORF



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400386	Szklanka niska	84	86	0,340	4	<b>7,90</b>
2.	400387	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	<b>8,90</b>

**NOWOŚĆ**



SZKLANKI DORO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400383	Szklanka niska	68	99	0,200	6	<b>1,99</b>
2.	400384	Szklanka wysoka	66	132	0,260	6	<b>2,99</b>

**NOWOŚĆ**



FILIŻANKA CAPPUCCINO /ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	<b>9,90</b>
400257	64	57	0,09	6	<b>6,78</b>

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	<b>10,06</b>



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	<b>5,55</b>

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	<b>8,50</b>
400196	84-75	162	0,360	6	<b>8,72</b>
400197	91-75	175	0,455	6	<b>11,30</b>

FILIŻANKA DO HERBATY ZE SPODKIEM

- średnica spodka: 106 mm

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400385	83	54	0,200	6	<b>9,99</b>

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	<b>4,83</b>
2.	400194	85-60	68	0,185	6	<b>9,99</b>
3.	400098	76-49	110	0,240	12	<b>5,71</b>
4.	400099	82-55	149	0,380	12	<b>8,31</b>

# PUCHARKI



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	<b>6,03</b>
2.	400307	92-68	97	0,25	6	<b>7,88</b>
3.	400096	114-72	105	0,29	6	<b>9,71</b>
4.	400097	102-68	142	0,27	6	<b>9,74</b>
5.	400080	116-70	118	0,16	6	<b>7,12</b>
	400258	116-70	133	0,17	6	<b>7,57</b>
6.	400343	98-70	103	0,25	12	<b>10,81</b>

## SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	<b>8,41</b>
400085	94	0,170	12	<b>14,60</b>

## POPIELNICZKA



1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	<b>5,68</b>
2.	400113	72	37	24	<b>4,42</b>

## FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	<b>4,25</b>

## SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400201</b>	79-69	160	0,570	48	<b>7,01</b>

## SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400039</b>	80-58	180	0,320	12	<b>3,23</b>
2.	<b>400390</b>	80	210	0,55	12	<b>7,78</b>
3.	<b>400136</b>	77	197	0,480	12	<b>7,58</b>
4.	<b>400137</b>	81,5	211	0,598	12	<b>5,45</b>
5.	<b>400190</b>	70-62	210	0,410	6	<b>8,27</b>
	<b>400191</b>	75-70	220	0,510	6	<b>8,39</b>
	<b>400192</b>	80-73	235	0,660	6	<b>8,96</b>



1



2



3



4



5

**KUFLE DO PIWA**

**1**

**2**

**3**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400104</b>	77-70	134	0,385	12	<b>10,26</b>
2.	<b>400105</b>	85-97	136	0,500	12	<b>11,70</b>
3.	<b>400106</b>	92-103	154	0,655	12	<b>13,20</b>

**SZKLANKA DO PIWA**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400119</b>	72	120,5	0,285	48	<b>4,35</b>
2.	<b>400109</b>	88	154	0,570	48	<b>6,68</b>


**1**

**2**
**POKAL DO PIWA**

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400189</b>	70	142	0,390	12	<b>7,72</b>
2.	<b>400168</b>	67	202	0,410	6	<b>5,17</b>
3.	<b>400187</b>	67	188	0,380	6	<b>7,45</b>
4.	<b>400188</b>	75	210	0,570	6	<b>5,42</b>



**DZBANEK**

- do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400178</b>	62-48	120	0,25	12	<b>6,76</b>
	<b>400177</b>	78-60	153	0,50	6	<b>9,63</b>
	<b>400008</b>	97-72	201	1,00	6	<b>11,80</b>
	<b>400175</b>	112-86	240	1,85	6	<b>19,40</b>
2.	<b>400176</b>	114-90	234	1,45	6	<b>20,80</b>



**DZBANEK**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	<b>400169</b>	104	227	1,50	6	<b>20,20</b>
4.	<b>400378</b>	120	248	2,50	1	<b>20,00</b>

**NOWOŚĆ**



**MISKA**

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>400083</b>	60	27	0,03	24	<b>3,36</b>
2.	<b>400090</b>	120	53	0,31	6	<b>5,72</b>
3.	<b>400091</b>	140	63	0,55	6	<b>7,90</b>
4.	<b>400095</b>	172	76	1,20	6	<b>11,80</b>
5.	<b>400092</b>	200	87	1,60	6	<b>16,00</b>
6.	<b>400093</b>	230	101	2,50	6	<b>17,70</b>
7.	<b>400094</b>	262	113	3,70	6	<b>22,30</b>

**KARAFKA DO WINA/WODY**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400206</b>	51-63	172	0,25	12	<b>8,49</b>
<b>400207</b>	64-80	203	0,50	6	<b>10,06</b>
<b>400208</b>	79-94	249	1,00	6	<b>16,70</b>

**KARAFKA DO WINA**

- typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400174</b>	60-67	176	0,25	12	<b>6,14</b>
<b>400173</b>	76-87	213	0,50	6	<b>7,64</b>
<b>400172</b>	93-107	262	1,00	6	<b>9,73</b>

**KARAFKA DO WINA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400248</b>	65	172	0,35	1	<b>7,12</b>
<b>400238</b>	81	230	0,50	1	<b>9,59</b>
<b>400239</b>	100	203	1,18	1	<b>13,20</b>

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

2 - cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	<b>5,37</b>
400082	120	24	<b>3,55</b>



3 CUKIERNICA

- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	<b>7,76</b>

1 DZBANEK NA OLIWĘ

2 - cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	<b>8,86</b>
2.	400279	157	0,260	12	<b>8,63</b>



3 BUTELKA DO OLIWY I OCTU

- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu  
- metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	400291	17	60	60	290	0,500	12	<b>14,30</b>

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	<b>3,50</b>

SOSJERKA

- wykonana ze szkła  
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	<b>8,41</b>
400085	94	0,170	12	<b>14,60</b>



SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	<b>15,80</b>
369250	0,25	<b>20,20</b>
369450	0,45	<b>27,90</b>

# ZESTAWY DO PRZYPRAW



**1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	33,40

**2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM**

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	36,50

**5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW**

Nr kat.	Produkt	Cena netto
362901	Solniczka/pieprzniczka	7,14

**3 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	42,50

**4 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	37,20







**1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	17,90

**2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM**

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	25,30

**3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH**

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	27,40

**4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	43,20

**5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	23,10

**6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawę z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	21,30

**7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	45,20

**8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU**

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	27,70

## SERWETNIKI



1



2



3

Cr



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	19,00
2.	364100	-	-	80	27,90
3.	364204	195	195	190	41,40
4.	364111	-	-	75	22,20

## PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3

### 1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	21,70



1

### 2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	11,22

### 3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	3,92

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto
362411	200	62,50



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
362412	200	70,10
362413	300	108,50



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	60,80
362402	300	99,90

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	362421	„Królowa”	■	200	76,80
2.	362422	„Król”	■	200	76,80

MOŻDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wewnątrz oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	77,40



**NOWOŚĆ**



**KOSZYK UNIERSALNY**

- do koszyka 361611 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 287



PP

**KOSZYK DO PIECZYWA**

- wzmocniony drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361611	GN 1/1	530	325	65	<b>91,00</b>
	361612	GN 1/2	325	265	65	<b>54,00</b>
	361613	GN 1/3	325	175	65	<b>42,00</b>
	361614	GN 1/4	265	160	65	<b>36,00</b>
	361616	GN 1/6	175	160	65	<b>29,50</b>
	361623	GN 2/3	325	355	65	<b>68,00</b>
2.	361617	owalny	185	135	70	<b>21,00</b>
	361619	owalny	240	125	70	<b>23,00</b>

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	361201	GN 1/1	530	325	80	<b>95,40</b>
	361202	GN 1/2	325	265	80	<b>62,30</b>
	361203	GN 1/3	325	175	80	<b>49,70</b>
	361204	GN 1/4	265	160	80	<b>41,90</b>
	361206	GN 1/6	175	160	80	<b>29,40</b>
	361205	GN 2/3	325	355	80	<b>76,20</b>
4.	361301	GN 1/1	530	325	80	<b>102,60</b>
	361302	GN 1/2	325	265	80	<b>62,50</b>

**DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI**

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	<b>109,00</b>



KOSZ DO PIECZYWA  
Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	419001	GN 1/1	-	530	325	197,00
2.	419202	okrągły	395	-	-	152,00



KOSZYK DO PIECZYWA

- do koszyka 361530 można stosować  
pokrywę Roll-Top 419000 str. 287



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	361242	owalny	-	232	178	50	11,20
4.	361230	owalny	-	230	150	65	9,73
	361371	owalny	-	375	150	70	15,20
5.	361241	okrągły	240	-	-	50	10,95
6.	361530	GN 1/1	-	530	325	70	84,20
7.	361380	owalny	-	380	270	90	64,30
8.	361235	owalny	-	235	150	70	25,20



KOSZYK  
NA SZTUFCĘ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	30,40



KOSZYK DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	360230	-	250	180	45	30,90
	360300	-	300	240	50	37,60
2.	360251	250	-	250	55	24,90



WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochłę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	120,00
2.	365011	Chochla	80	330	-	0,09	31,20
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	61,30

# KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	149,00
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	24,90

1 CUKIERNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
364010	85	95	78	0,3	29,00

2 KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	38,80



1



2



3

3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	10,60



4

4 TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	486025	Rezerwacja	120	43	37	8,26
5.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	7,15



5



# PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN .....224-241  
 Regał ociekowy na pojemniki GN ..... 261  
 Termosy transportowe  
 i pojemniki termoizolacyjne ...244-247, 250-252  
 Wózki transportowe i kelnerskie .....258-259  
 Regały ze stali chromowanej.....260

Pojemniki transportowe  
 i do przechowywania żywności .....242-243  
 Pakowarki i akcesoria do pakowarek .....254-257  
 Torby do pizzy ..... 248  
 Torby termiczne - Lunchboxy ..... 249  
 Zgrzewarka do tacek..... 253

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117027	650	530	20	4,4	115,00
117047	650	530	40	9,0	125,00
117067	650	530	65	18,0	146,00
117107	650	530	100	30,0	166,00
117157	650	530	150	42,0	242,00
117207	650	530	200	58,0	321,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	53,00
111047	530	325	40	5,0	65,00
111067	530	325	65	8,0	69,00
111107	530	325	100	14,0	85,00
111157	530	325	150	19,0	119,00
111207	530	325	200	26,0	145,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115027	325	354	20	1,5	44,00
115047	325	354	40	3,5	50,00
115067	325	354	65	5,5	62,00
115107	325	354	100	8,0	75,00
115157	325	354	150	12,0	108,00
115207	325	354	200	18,0	132,00

POJEMNIK GN 1/2



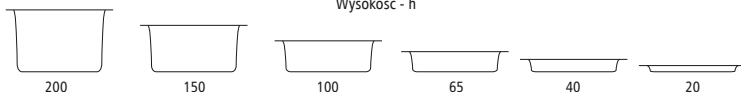
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112027	325	265	20	1,2	30,00
112047	325	265	40	2,0	36,00
112067	325	265	65	3,5	46,00
112107	325	265	100	6,0	56,00
112157	325	265	150	8,5	73,00
112207	325	265	200	11,5	91,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113027	325	176	20	0,7	25,00
113047	325	176	40	1,5	33,00
113067	325	176	65	2,5	37,00
113107	325	176	100	3,7	49,00
113157	325	176	150	5,7	77,00
113207	325	176	200	7,3	90,00

Wysokość - h







POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114027	265	162	20	0,4	<b>19,00</b>
114047	265	162	40	1,0	<b>28,00</b>
114067	265	162	65	1,7	<b>33,00</b>
114107	265	162	100	2,8	<b>40,00</b>
114157	265	162	150	3,6	<b>64,00</b>
114207	265	162	200	5,0	<b>78,00</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116067	176	162	65	1,0	<b>23,50</b>
116107	176	162	100	1,6	<b>29,00</b>
116157	176	162	150	2,0	<b>51,50</b>
116207	176	162	200	2,8	<b>100,00</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	<b>20,00</b>
119107	176	108	100	0,8	<b>33,00</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Nr kat.	Opis	Cena netto
117007	GN 2/1	<b>108,00</b>	113007	GN 1/3	<b>29,00</b>
111007	GN 1/1	<b>59,00</b>	114007	GN 1/4	<b>23,00</b>
115007	GN 2/3	<b>50,00</b>	116007	GN 1/6	<b>20,00</b>
112007	GN 1/2	<b>36,00</b>	119007	GN 1/9	<b>15,00</b>

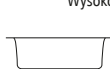
Wysokość - h



200



150



100



65



40



20

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, COMFORT



- polecane do barów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 231

POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 1/2



POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131107	530	325	100	14,0	<b>119,00</b>
131157	530	325	150	19,0	<b>163,00</b>
131207	530	325	200	26,0	<b>196,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132107	325	265	100	6,0	<b>90,00</b>
132157	325	265	150	8,5	<b>108,00</b>
132207	325	265	200	11,5	<b>130,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133107	325	176	100	3,7	<b>82,00</b>
133157	325	176	150	5,7	<b>113,00</b>
133207	325	176	200	7,3	<b>128,00</b>

POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



POKRYWA GN Z WYCIECIEM NA UCHWYT

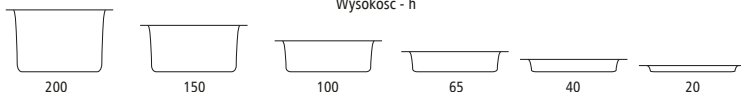


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134157	265	162	150	3,6	<b>99,00</b>
134207	265	162	200	5,0	<b>114,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136107	176	162	100	1,6	<b>59,00</b>
136207	176	162	200	2,8	<b>117,00</b>

Nr kat.	Opis	Cena netto
131007	GN 1/1	<b>60,00</b>
132007	GN 1/2	<b>44,00</b>
133007	GN 1/3	<b>39,50</b>
134007	GN 1/4	<b>34,00</b>
136007	GN 1/6	<b>26,00</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 231



POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121027	530	325	20	2,5	<b>93,00</b>
121047	530	325	40	5,0	<b>105,00</b>
121067	530	325	65	8,0	<b>119,00</b>
121107	530	325	100	14,0	<b>142,00</b>
121157	530	325	150	19,0	<b>204,00</b>
121207	530	325	200	26,0	<b>255,00</b>



POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	<b>95,00</b>
191041	530	325	40	5,0	<b>107,00</b>
191061	530	325	65	8,0	<b>119,00</b>



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 231



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



POKRYWA GN



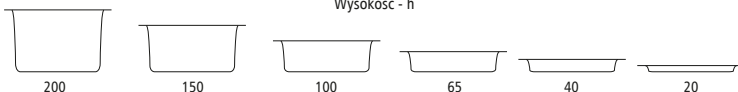
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	<b>90,50</b>
111042	530	325	40	5,0	<b>102,40</b>
111062	530	325	65	8,8	<b>104,00</b>
111102	530	325	100	13,7	<b>150,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	<b>142,00</b>
171040	530	325	40	5,5	<b>152,00</b>
171060	530	325	65	9,0	<b>183,00</b>

Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	<b>103,60</b>



Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	<b>120,00</b>
117040	650	530	40	9,0	<b>120,00</b>
117060	650	530	65	18,0	<b>160,00</b>
117100	650	530	100	30,0	<b>185,00</b>
117150	650	530	150	42,0	<b>205,00</b>
117200	650	530	200	58,0	<b>325,00</b>

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	<b>52,90</b>
111040	530	325	40	5,0	<b>57,90</b>
111060	530	325	65	8,0	<b>64,20</b>
111100	530	325	100	14,0	<b>79,20</b>
111150	530	325	150	19,0	<b>125,00</b>
111200	530	325	200	26,0	<b>135,00</b>

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	<b>48,40</b>
115040	325	354	40	3,5	<b>50,90</b>
115060	325	354	65	5,5	<b>50,90</b>
115100	325	354	100	8,0	<b>70,50</b>
115150	325	354	150	12,0	<b>97,40</b>
115200	325	354	200	18,0	<b>135,00</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	<b>30,00</b>
112040	325	265	40	2,0	<b>34,50</b>
112060	325	265	65	3,5	<b>38,90</b>
112100	325	265	100	6,0	<b>46,80</b>
112150	325	265	150	8,5	<b>77,80</b>
112200	325	265	200	11,5	<b>95,60</b>

POJEMNIK GN 2/4



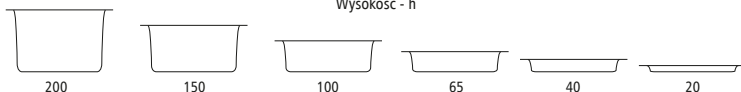
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	<b>47,30</b>
118060	162	530	65	3,50	<b>48,40</b>
118100	162	530	100	5,50	<b>55,90</b>
118150	162	530	150	8,50	<b>82,20</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	<b>25,90</b>
113040	325	176	40	1,5	<b>29,90</b>
113060	325	176	65	2,5	<b>33,90</b>
113100	325	176	100	3,7	<b>41,30</b>
113150	325	176	150	5,7	<b>59,50</b>
113200	325	176	200	7,3	<b>68,10</b>

Wysokość - h



POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	<b>19,30</b>
114040	265	162	40	1,0	<b>26,20</b>
114060	265	162	65	1,7	<b>30,70</b>
114100	265	162	100	2,8	<b>34,80</b>
114150	265	162	150	3,6	<b>52,00</b>
114200	265	162	200	5,0	<b>68,20</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	<b>22,60</b>
116100	176	162	100	1,6	<b>27,80</b>
116150	176	162	150	2,0	<b>39,70</b>
116200	176	162	200	2,8	<b>55,20</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	<b>17,10</b>
119100	176	108	100	0,8	<b>25,80</b>
119150	176	108	150	1,4	<b>34,60</b>

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	<b>28,30</b>

POKRYWA GN



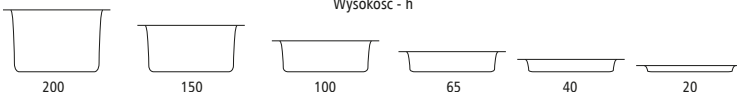
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	<b>135,00</b>
111000	GN 1/1	<b>51,30</b>
115000	GN 2/3	<b>46,80</b>
112000	GN 1/2	<b>32,60</b>
118000	GN 2/4	<b>30,40</b>
113000	GN 1/3	<b>25,00</b>
114000	GN 1/4	<b>21,80</b>
116000	GN 1/6	<b>16,70</b>
119000	GN 1/9	<b>12,90</b>

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	<b>161,00</b>
115014	GN 2/3	<b>138,00</b>
112014	GN 1/2	<b>120,00</b>
113014	GN 1/3	<b>86,80</b>
114014	GN 1/4	<b>82,10</b>
116014	GN 1/6	<b>71,90</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 231

POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	91,80
131154	530	325	150	19,0	98,20
131204	530	325	200	26,0	99,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135204	325	354	200	18,0	98,20

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	57,20
132154	325	265	150	8,5	65,20
132204	325	265	200	11,5	79,40

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	49,70
133154	325	176	150	5,7	54,10
133204	325	176	200	7,3	68,60

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134154	265	162	150	3,6	57,80
134204	265	162	200	5,0	73,70

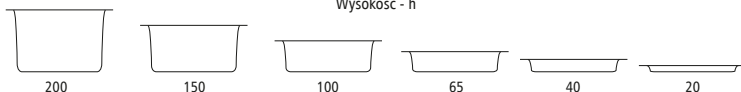
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	32,50
136204	176	162	200	2,8	54,90

## POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	44,20
132000	GN 1/2	31,90
133000	GN 1/3	22,60
134000	GN 1/4	22,80



Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	<b>64,80</b>
121044	530	325	40	5,0	<b>70,60</b>
121064	530	325	65	8,0	<b>77,50</b>
121104	530	325	100	14,0	<b>88,10</b>
121154	530	325	150	19,0	<b>144,00</b>
121204	530	325	200	26,0	<b>168,00</b>

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	<b>66,90</b>
125104	325	354	100	8,0	<b>86,80</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	<b>46,30</b>
122104	325	265	100	6,0	<b>59,20</b>
122154	325	265	150	8,5	<b>106,40</b>

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, barmach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	<b>12,80</b>
100531	530	<b>15,10</b>

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	<b>155,00</b>
107061	650	530	65	18,0	<b>175,00</b>

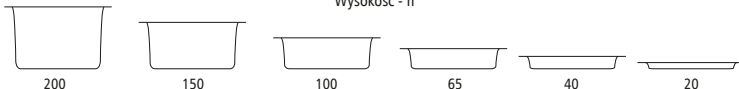
POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	<b>82,90</b>
101041	530	325	40	5,0	<b>96,70</b>
101061	530	325	65	8,0	<b>107,50</b>

POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	<b>63,90</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC



- listwy wspornikowe patrz str. 231



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	<b>29,70</b>
111046	530	325	40	5,0	<b>34,70</b>
111066	530	325	65	8,0	<b>36,60</b>
111106	530	325	100	14,0	<b>46,50</b>
111156	530	325	150	19,0	<b>73,10</b>
112206	530	325	200	26,0	<b>86,40</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	<b>16,40</b>
112046	325	265	40	2,0	<b>20,00</b>
112066	325	265	65	3,5	<b>21,50</b>
112106	325	265	100	6,0	<b>31,50</b>
112156	325	265	150	8,5	<b>43,30</b>
112206	325	265	200	11,5	<b>56,40</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	<b>20,00</b>
113106	325	176	100	3,7	<b>30,80</b>
113156	325	176	150	5,7	<b>38,20</b>
113206	325	176	200	7,3	<b>53,10</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	<b>18,40</b>
114106	265	162	100	2,8	<b>24,90</b>
114156	265	162	150	3,6	<b>36,70</b>
114206	265	162	200	5,0	<b>45,10</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	<b>15,00</b>
116106	176	162	100	1,6	<b>21,50</b>
116156	176	162	150	2,0	<b>31,50</b>
116206	176	162	200	2,8	<b>41,70</b>

POJEMNIK GN 1/9



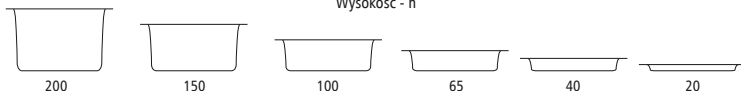
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	<b>13,30</b>
119106	176	108	100	0,8	<b>18,40</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	<b>33,20</b>
112006	GN 1/2	<b>18,40</b>
113006	GN 1/3	<b>15,00</b>
114006	GN 1/4	<b>13,30</b>
116006	GN 1/6	<b>11,80</b>
119006	GN 1/9	<b>9,96</b>

Wysokość - h





# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bieżakach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	<b>63,60</b>
141101	530	325	100	13,3	<b>76,50</b>
141151	530	325	150	20,0	<b>89,60</b>
141201	530	325	200	26,4	<b>119,00</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	<b>32,40</b>
142101	325	265	100	6,1	<b>40,20</b>
142151	325	265	150	9,0	<b>54,30</b>
142201	325	265	200	11,9	<b>58,20</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	<b>28,90</b>
143151	325	175	150	5,5	<b>40,20</b>
143201	325	175	200	7,1	<b>50,70</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	<b>26,00</b>
144151	265	164	150	3,8	<b>29,10</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	<b>20,60</b>
146151	176	162	150	2,3	<b>24,60</b>
146201	176	162	200	2,8	<b>29,10</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	<b>15,10</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	<b>45,90</b>
142001	GN 1/2	<b>27,30</b>
143001	GN 1/3	<b>18,20</b>
144001	GN 1/4	<b>15,10</b>
146001	GN 1/6	<b>14,00</b>
149001	GN 1/9	<b>10,26</b>

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



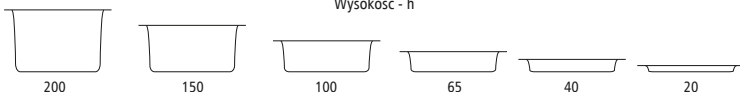
Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	<b>27,80</b>
142018	GN 1/2	<b>16,20</b>

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	<b>39,50</b>
142014	GN 1/2	<b>21,90</b>
143014	GN 1/3	<b>16,80</b>
144014	GN 1/4	<b>14,00</b>
146014	GN 1/6	<b>11,60</b>
149014	GN 1/9	<b>7,65</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	<b>69,80</b>
151101	530	325	100	13,3	<b>85,70</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	<b>31,90</b>
152101	325	265	100	6,1	<b>35,30</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	<b>25,30</b>
153101	325	175	100	3,8	<b>27,80</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	<b>19,80</b>
154101	265	164	100	2,6	<b>22,70</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	<b>14,80</b>
156101	176	162	100	1,6	<b>19,20</b>

POJEMNIK GN 1/9



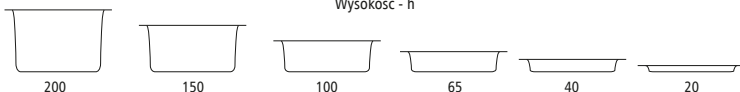
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	<b>15,10</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	<b>29,90</b>
153001	GN 1/3	<b>11,90</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161062	530	325	65	8,0	29,50
161102	530	325	100	14,0	34,50
161152	530	325	150	19,0	39,80
161202	530	325	200	26,0	50,60

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	15,30
162102	325	265	100	6,0	18,60
162152	325	265	150	8,5	22,60
162202	325	265	200	11,5	26,60

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	14,70
163102	325	176	100	3,7	17,50
163152	325	176	150	5,7	20,00
163202	325	176	200	7,3	21,90

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	10,01
164102	265	162	100	2,8	12,30
164152	265	162	150	3,6	18,60

POJEMNIK GN 1/6



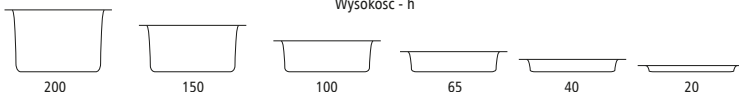
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	9,20
166102	176	162	100	1,6	10,83
166152	176	162	150	2,0	16,10

POKRYWA GN



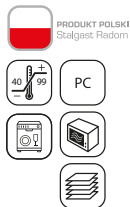
Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	18,60
162002	GN 1/2	10,18
163002	GN 1/3	7,86
164002	GN 1/4	7,06
166002	GN 1/6	5,75

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 1/2



POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	<b>50,80</b>
141102	530	325	100	14,0	<b>63,30</b>
141152	530	325	150	19,0	<b>75,60</b>
141202	530	325	200	26,0	<b>98,70</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	<b>27,70</b>
142102	325	265	100	6,0	<b>32,00</b>
142152	325	265	150	8,5	<b>44,30</b>
142202	325	265	200	11,5	<b>49,20</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	<b>22,10</b>
143102	325	176	100	3,7	<b>26,20</b>
143152	325	176	150	5,7	<b>35,90</b>
143202	325	176	200	7,3	<b>41,10</b>

POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	<b>17,90</b>
144102	265	162	100	2,8	<b>20,40</b>
144152	265	162	150	3,6	<b>25,40</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	<b>11,50</b>
146102	176	162	100	1,6	<b>16,40</b>
146152	176	162	150	2,0	<b>20,40</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	<b>10,68</b>
149102	176	108	100	0,8	<b>12,30</b>

POKRYWA GN

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE

OOCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN

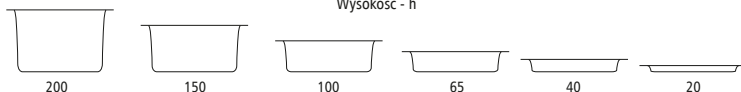


Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	<b>36,80</b>
142002	GN 1/2	<b>22,60</b>
143002	GN 1/3	<b>15,00</b>
144002	GN 1/4	<b>13,00</b>
146002	GN 1/6	<b>10,68</b>
149002	GN 1/9	<b>8,20</b>

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	<b>33,40</b>
142011	GN 1/2	<b>21,00</b>
143011	GN 1/3	<b>13,50</b>
144011	GN 1/4	<b>10,64</b>
146011	GN 1/6	<b>8,54</b>

Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	<b>42,80</b>
142019	GN 1/2	<b>21,00</b>
143019	GN 1/3	<b>12,60</b>
144019	GN 1/4	<b>10,95</b>
146019	GN 1/6	<b>6,75</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	47,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	22,20
182102	325	265	100	6,0	31,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	16,50
183102	325	176	100	3,7	20,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	15,10
184102	265	164	100	2,8	17,90

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	11,03
186102	176	162	100	1,6	11,40
186152	176	162	150	2,0	18,10

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	28,70
182002	GN 1/2	16,50
183002	GN 1/3	12,30
184002	GN 1/4	10,34
186002	GN 1/6	8,04

POKRYWKA GN SZCZELNA

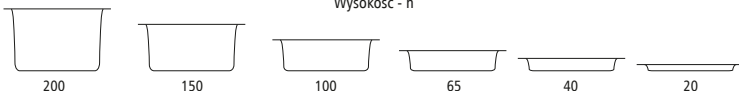
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	33,40
142011	GN 1/2	21,00
143011	GN 1/3	13,50
144011	GN 1/4	10,64
146011	GN 1/6	8,54



Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	<b>59,20</b>
151102	530	325	100	14,0	<b>79,90</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	<b>28,80</b>
152102	325	265	100	6,0	<b>32,60</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	<b>22,60</b>
153102	325	176	100	3,7	<b>26,20</b>
153152	325	176	150	5,7	<b>38,60</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	<b>16,70</b>
154102	265	164	100	2,8	<b>21,20</b>
154152	265	164	150	3,6	<b>17,10</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	<b>14,20</b>
156102	176	162	100	1,6	<b>16,40</b>
156152	176	162	150	2,0	<b>22,90</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	<b>24,80</b>
152002	GN 1/2	<b>12,80</b>
153002	GN 1/3	<b>11,16</b>
156002	GN 1/6	<b>10,68</b>

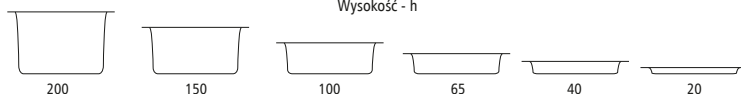
POKRYWA GN SZCZELNA

PE

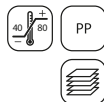


Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	<b>33,40</b>
142011	GN 1/2	<b>21,00</b>
143011	GN 1/3	<b>13,50</b>
144011	GN 1/4	<b>10,64</b>
146011	GN 1/6	<b>8,54</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

**POJEMNIK GN 1/1**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	<b>46,60</b>
161101	530	325	100	13,3	<b>48,30</b>
161151	530	325	150	20,0	<b>53,50</b>
161201	530	325	200	26,4	<b>64,60</b>

**POJEMNIK GN 1/2**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	<b>24,10</b>
162101	325	265	100	6,1	<b>25,80</b>
162151	325	265	150	9,0	<b>30,20</b>
162201	325	265	200	11,9	<b>31,30</b>

**POJEMNIK GN 1/3**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	<b>25,80</b>
163151	325	175	150	5,5	<b>27,70</b>
163201	325	175	200	7,1	<b>32,90</b>

**POJEMNIK GN 1/4**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	<b>20,70</b>
164151	265	164	150	3,8	<b>25,80</b>

**POJEMNIK GN 1/6**

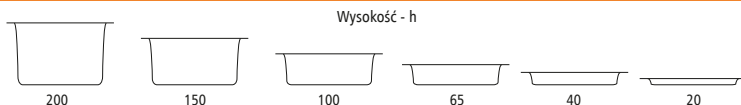

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	<b>13,90</b>
166101	176	162	100	1,6	<b>18,30</b>
166151	176	162	150	2,3	<b>20,70</b>
166201	176	162	200	2,8	<b>22,60</b>

**POJEMNIK GN 1/9**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	<b>11,30</b>
169101	176	108	100	0,9	<b>13,30</b>

**POKRYWA ZATRZASKOWA GN**

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	<b>21,90</b>
162014	GN 1/2	<b>12,40</b>
163014	GN 1/3	<b>9,67</b>
164014	GN 1/4	<b>8,35</b>
166014	GN 1/6	<b>6,84</b>
169014	GN 1/9	<b>6,84</b>





## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w beczkach i piecach



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	<b>116,00</b>
161205	530	325	200	28,0	<b>135,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	<b>104,00</b>
165205	325	354	200	19,0	<b>118,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	<b>76,10</b>
162155	325	265	150	10,0	<b>89,70</b>
162205	325	265	200	12,5	<b>104,00</b>

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	<b>52,80</b>
163155	325	176	150	6,0	<b>63,50</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	<b>38,70</b>
164155	265	162	150	4,3	<b>38,70</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	<b>33,50</b>
166155	176	162	150	2,6	<b>34,10</b>





POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry netto	Cena
169065	176	108	65	0,6	21,50
169105	176	108	100	1,0	23,30
169155	176	108	150	1,5	32,10

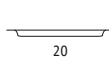
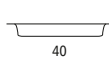
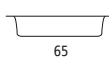
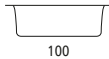
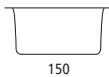
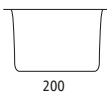
Etykieta



System  
ColorClip



Wysokość - h



POJEMNIK

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067101	125	122	1,0	<b>12,20</b>
067102	180	105	2,0	<b>27,00</b>
067104	180	212	4,0	<b>34,40</b>
067106	220	195	6,0	<b>45,40</b>
067110	310	210	10,0	<b>59,10</b>
067120	310	375	20,0	<b>77,50</b>



POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	<b>10,53</b>
067192	Pokrywa	180	<b>15,70</b>
067193	Pokrywa	220	<b>24,00</b>
067194	Pokrywa	310	<b>34,40</b>

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelną przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	062531	biały	710	440	270	53	<b>200,00</b>
	062761	biały	710	440	380	79	<b>249,00</b>
2.	062532	czarny	710	440	270	53	<b>200,00</b>
	062762	czarny	710	440	380	79	<b>249,00</b>

POJEMNIK FIFO

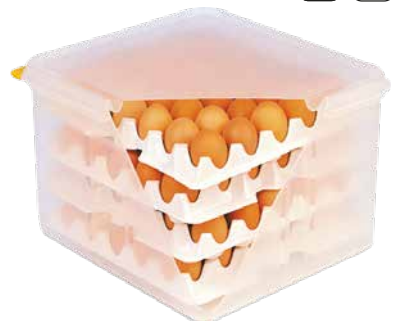
- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładownicza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	<b>106,90</b>
064101	415	340	200	16,0	<b>84,00</b>
064102	395	200	200	7,0	<b>57,30</b>

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	<b>170,00</b>

# TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu w kolorze zielonym
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych,
- poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

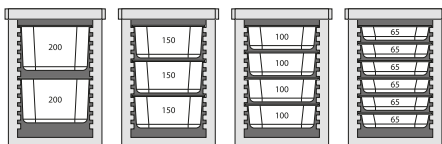


Zawór odpowietrzający



## TERMOS

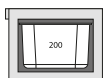
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 258
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	1230,00

## TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	838,00

# POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

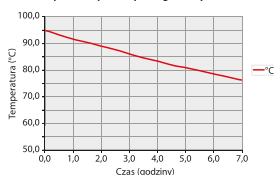


- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

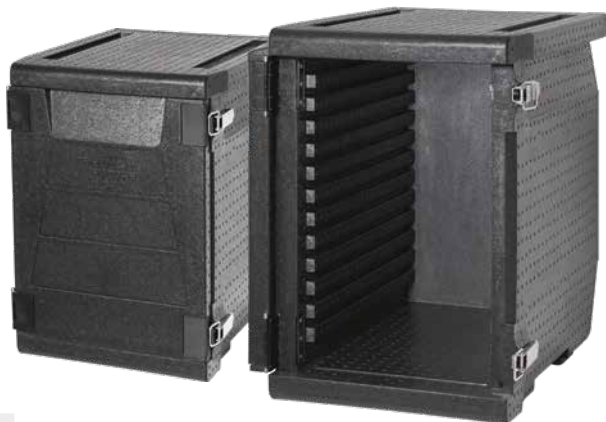
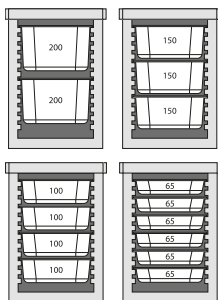
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 12 godz. wynosi 65°C



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	1270,00

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	■	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	101,90

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	<b>204,00</b>
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	<b>214,00</b>
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	<b>170,00</b>
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	<b>314,00</b>

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201	■	675	400	290	37	<b>316,00</b>
058251	■	675	400	335	45	<b>356,00</b>

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	191,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY  
NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	236,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	236,00
056303	685	485	360	80	290,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY  
DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	163,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	213,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	82,40

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	84,60



# TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

- przeznaczone do transportu żywności, lunch box'ów
- posiadają bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- rdzeń termoizolacyjny wykonany z pianki poliuretanowej o grubości 20 mm
- pokrycie zewnętrzne wykonane z tkaniny powlekanej zewnętrznie PVC
- pokrycie wewnętrzne wykonane całkowicie z wodoszczelnej tkaniny PCW
- usztywnienie wykonane z płyt z polipropylenu kanalikowego
- torby otwierane od góry z zamknięciem magnetycznym



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	563106	6 opakowań	490	310	310	420	260	240	<b>351,00</b>
2.	563112	12 opakowań	720	310	400	650	250	320	<b>441,00</b>

# TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrząsków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna  
pokrywa  
z silikonową  
uszczelką  
odporną  
na ścieranie



Sześć  
zatrząsków  
trzymających  
pokrywę



Ergonomiczne  
uchwyty  
transportowe



Podwójne  
ścianki  
i pokrywa  
izolowane  
specjalną  
pianką  
utrzymują  
ciepło  
do 8 godzin



Termosy  
do napojów  
z kranem





TERMOS

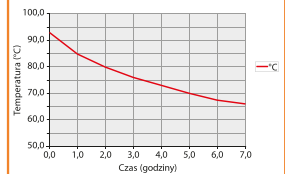
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	<b>578,00</b>
051154	330	295	15	<b>676,00</b>
051204	330	365	20	<b>739,00</b>
051254	330	440	25	<b>790,00</b>
051304	330	475	30	<b>900,00</b>
051354	330	585	35	<b>840,00</b>
051504	480	400	50	<b>1102,00</b>



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:

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

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	<b>634,00</b>
052154	330	295	15	<b>681,00</b>
052204	330	365	20	<b>826,00</b>
052254	330	585	25	<b>826,00</b>



# TERMOSY STALOWE BASIC LINE



- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



## TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	<b>485,00</b>
051151	330	270	15	<b>603,00</b>
051201	330	365	20	<b>629,00</b>
051251	330	390	25	<b>795,00</b>
051301	330	450	30	<b>792,00</b>
051351	330	560	35	<b>822,00</b>

## ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

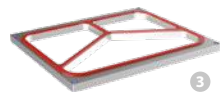
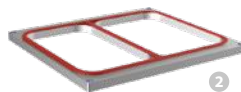
### ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający związaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

### MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

### W zestawie matryca jednokomorowa



Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691935	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	3400,00
2.	691936	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	340,00
3.	691937	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	340,00

# PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 257
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Możliwość pakowania płynów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	2960,00

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	4340,00

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy zgrzewającej 300 mm w modelu 691314
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691313	330	480	356	280x393x50	1	230	<b>4880,00</b>
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	<b>5270,00</b>



### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	<b>4570,00</b>



### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy zgrzewającej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	<b>12620,00</b>
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	<b>9660,00</b>



# PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

## PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schowek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- obudowa wykonana z tworzywa ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691315	390	150	80	0,14	230	730,00



## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	1900,00

## PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	1370,00



## PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	1660,00





### KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	<b>74,80</b>

### STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	<b>199,00</b>

### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	<b>59,60</b>
691922	200	300	do 120	100	<b>94,40</b>
691923	250	350	do 120	100	<b>140,00</b>



### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	<b>26,60</b>
691915	200	300	-18 do 99	100	<b>37,60</b>
691916	250	350	-18 do 99	100	<b>47,10</b>



### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	<b>36,00</b>
691908	200	300	-18 do 99	100	<b>61,60</b>
691909	250	350	-18 do 99	100	<b>91,40</b>



### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszania w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	<b>48,70</b>
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	<b>72,60</b>
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	<b>87,30</b>



WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	<b>405,00</b>

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	<b>983,00</b>

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:  
662111 14 x pojemnik GN 1/1  
662211 14 x pojemnik GN 2/1  
662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



INOX

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	662111	380	550	1735	<b>804,00</b>
	662211	590	670	1735	<b>1240,00</b>
2.	662461	470	620	1735	<b>1061,00</b>

# WÓZKI KELNERSKIE



- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

## WÓZEK KELNERSKI ECO



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	391,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	509,00

## WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	455,00
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	535,00

## WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	457,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	529,00

## WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrajne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	423,00



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	414,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	607,00
680093	900	450	1800	687,00
680092	910	455	1800	702,00
680123	1200	450	1800	763,00
680122	1220	455	1800	876,00
680152	1525	455	1800	1052,00
681062	610	610	1800	695,00
681093	908	610	1800	907,00
681123	1213	610	1800	1092,00
681092	910	610	1800	842,00
681102	1060	610	1800	1003,00
681122	1220	610	1800	1058,00
681152	1525	610	1800	1260,00
681182	1825	610	1800	1440,00

Mocowanie półek z regulowaną wysokością



**REGAŁ OCIEKOWY  
NA POJEMNIKI GN**

- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej



Dwa poziomy  
wyprofilowanych  
półek



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	625,00

**REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1**

- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Możliwość  
umieszczenia  
pojemników GN  
na poprzeczkach regału



Możliwość  
mycia półek  
w zmywarce



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	1280,00



# ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....264-269  
 Warniki, zaparzacze, kociołki do zup ..... 271-275  
 Dzbanki, termosy stołowe ..... 277-279  
 Tace .....282-286  
 Lamy grzewcze do potraw .....263

Półmiski .....282  
 Naczynia do finger food .....290-295  
 Płyty do finger food z łupka .....289  
 Kolumny bufetowe .....288  
 Urządzenie do schładzania napojów, granitor ...281

# LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW



## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	515,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	605,00

## ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	25,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	325,00
692601		173	0,25	230	325,00
692602		173	0,25	230	325,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	390,00
692611		290	0,25	230	390,00
692612		290	0,25	230	390,00

## PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

## LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

### PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	196,00
431750	420	320	7,5	256,00



### PODGRZEWACZ GN 1/1

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	187,00

### PODGRZEWACZ GN 1/1

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	174,00







#### PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie  
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	497,00

#### PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
433240	660	335	400	2 x 4	608,00



## LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

#### PODGRZEWACZ ROLL-TOP

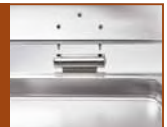
- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie  
grzałki



Pokrywa  
uchylina z  
możliwością  
demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	604,00
437042	GN1/2	370	350	345	396,00

## PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGLY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437021	470	530	530	6,3	513,00



## PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm



Mocowanie grzałki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	608,00

## PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	752,00



## PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



**SUNNEX®**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	595,00

# LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

## PODGRZEWACZ OKRĄGLY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437020	460	520	450	6,8	616,00



## PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437030	630	520	450	9	750,00



## PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437010	670	520	450	9	731,00



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

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

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	805,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	905,00



PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
438010	630	500	270	970,00

## PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszek zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	5,98

Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



## ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	4,92
2.	430003	Żel w butelce	1,0	15,20
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	69,90



## POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	23,50



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



SUNNEX®

Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	225,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	285,00
430400	230	200	0,40	230	160,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	195,00
430700	250	200	0,70	230	330,00

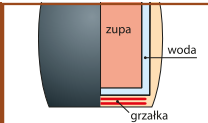
# KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C



Równomierne  
grzanie poprzez  
płaszcz wodny



Pojemnik na  
zupę wykonany  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432105	340	370	8,5	0,4	230	325,00



## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	320,00



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

Panel sterowania



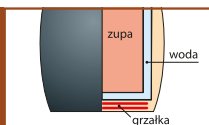
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	465,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	150,00

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	305,00

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	745,00



**WARNIK**

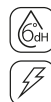
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751087</b>	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	<b>365,00</b>
	<b>751205</b>	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	<b>430,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>74,10</b>

**WARNIK GREDIL**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

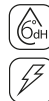


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751105</b>	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	<b>315,00</b>
	<b>751185</b>	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	<b>365,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>74,10</b>

**WARNIK**

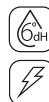
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751102</b>	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	<b>395,00</b>
	<b>751192</b>	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	<b>515,00</b>
2.	<b>383300</b>	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>74,10</b>



**WARNIK DWUŚCIANKOWY**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

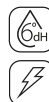


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751106</b>	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	<b>360,00</b>
	<b>751186</b>	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	<b>425,00</b>
2.	<b>383300</b>	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>74,10</b>

**WARNIK DWUŚCIANKOWY**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>751209</b>	241	480	9	2,4	230	<b>680,00</b>
<b>751220</b>	288	602	18	2,4	230	<b>915,00</b>



## ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>752060</b>	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	<b>500,00</b>
	<b>752120</b>	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	<b>695,00</b>
	<b>752150</b>	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	<b>750,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>74,10</b>

## ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>753060</b>	241	480	6	1,5	230	<b>675,00</b>
<b>753150</b>	288	602	16	1,5	230	<b>970,00</b>

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Podświetlany  
włącznik



Obrót 360°



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	175,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty 2,7 mm



INOX  
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	27,90
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	29,20
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	33,10
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	27,90
5.	420052	Chochla	310	0,08	38,60



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Poland



STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486021	Kawa	100	43	37	8,10
2.	486022	Herbata	100	43	37	8,10
3.	486025	Rezerwacja	120	43	37	8,26
4.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	7,15

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	10,60

## TERMOS CATERINGOWY

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

Zakręcana  
pokrywa  
z uchwytem  
do przeno-  
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	Termos	230	410	9,5	241,00
	385140	Termos	230	560	14,0	332,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	29,20



## TERMOS STOŁOWY

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



## TERMOS STOŁOWY

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



Otwierana  
pokrywa  
z blokadą  
przycisku  
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383190	Termos	-	320	1,9	101,90
	383250	Termos	-	360	2,5	109,50
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	29,20

Otwierana  
pokrywa  
z blokadą  
przycisku  
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	157,00
	383500	Termos	-	430	5,0	190,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	29,20



TERMOS STOŁOWY

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

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	<b>55,10</b>
382200	2,0	<b>58,40</b>



TERMOS STOŁOWY

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

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382101	210	1,0	<b>56,60</b>
382151	245	1,5	<b>66,70</b>
382201	285	2,0	<b>74,20</b>



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	<b>149,00</b>
386150	250	1,50	<b>159,00</b>
386200	295	2,00	<b>165,00</b>

INOX



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	<b>26,50</b>
373101	1,0	<b>39,60</b>
373151	1,5	<b>51,70</b>
373201	1,9	<b>70,40</b>



DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	<b>14,40</b>
374020	75	0,25	<b>27,40</b>



DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	<b>30,80</b>
372060	0,60	<b>39,20</b>
372100	1,00	<b>48,30</b>
372150	1,50	<b>81,30</b>
372200	2,00	<b>89,20</b>



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	89,80



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	32,90

DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	50,30



DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	20,20
2.	400178	62-48	120	0,25	12	6,76
	400177	78-60	153	0,50	6	9,63
	400008	97-72	201	1,00	6	11,80
	400175	112-86	240	1,85	6	19,40
3.	400176	114-90	234	1,45	6	20,80
4.	400378	120	248	2,50	1	20,00



NOWOŚĆ



## DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	358,00

## DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	440,00

## DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	658,00

## DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	343,00



## URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	3700,00



## GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynnik chłodzący: R290
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	8900,00



## EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
477003	230	180	415	3x1	259,00

PÓLMISEK

- rant 3 mm

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	17,80
401302	302	202	21,90
401352	348	233	24,70
401402	392	262	37,40
401452	448	300	45,10
401502	498	346	56,20
401552	545	380	68,80
401602	599	413	84,40



TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	45,10
407411	410	20	50,90



PÓLMISEK POD TALERZ

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	62,40

**SUNNEX**



TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	41,40
406280	300	235	25	46,30
406310	325	250	25	43,90
406340	355	275	25	61,30
406400	420	295	25	76,70
406460	580	365	25	102,60
406550	580	365	25	167,00



POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	71,70

# TACE KELNERSKIE



## TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach;
- okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	412350	355	-	-	25	<b>21,50</b>
	412400	405	-	-	25	<b>30,40</b>
2.	415510	-	510	635	25	<b>96,80</b>
	415600	-	600	735	25	<b>129,00</b>
3.	411450	-	405	305	-	<b>37,10</b>
	411500	-	460	360	-	<b>54,40</b>
	411560	-	510	380	-	<b>75,80</b>
	411650	-	650	450	-	<b>92,90</b>



## TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzoszowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	410360	360	-	-	35	<b>59,30</b>
2.	414000	-	530	325	-	<b>62,00</b>
3.	414010	-	530	325	-	<b>92,90</b>
4.	414020	-	530	325	-	<b>48,00</b>
5.	410450	-	450	340	-	<b>45,00</b>
	410500	-	500	360	-	<b>58,50</b>
	410550	-	550	400	-	<b>66,80</b>
	410600	-	600	450	-	<b>84,60</b>

## TACE

NOWOŚĆ

## TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413370	530	370	17	46,00
2.	413460	460	360	20	38,00
3.	413530	530	325	17	45,00



## TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
4.	414331	330	15	36,00
5.	414332	330	15	36,00
6.	414333	330	15	36,00



## TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	414371	530	370	15	56,00
8.	414372	530	370	15	56,00
9.	414373	530	370	15	56,00



## TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
10.	414531	530	325	15	53,00
11.	414532	530	325	15	53,00
12.	414533	530	325	15	53,00



## TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413020	477	337	15	36,50
2.	413001	530	325	-	47,70
3.	413010	530	325	-	110,20



## TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	38,20
2.	413033	456	356	-	25,40
3.	413032	415	305	-	20,20

## TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytemi



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	22,60

# TACE FAST FOOD



- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251	Red	250	350	9,91
413252	Green	250	350	9,91
413253	Black	250	350	9,91
413254	Light Blue	250	350	9,91
413255	Dark Blue	250	350	9,91
413256	Brown	250	350	9,91

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	Red	300	400	11,29
413302	Green	300	400	11,29
413303	Black	300	400	11,29
413304	Light Blue	300	400	11,29
413305	Dark Blue	300	400	11,29
413306	Brown	300	400	11,29

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	Red	350	450	16,90
413352	Green	350	450	16,90
413353	Black	350	450	16,90
413354	Light Blue	350	450	16,90
413355	Dark Blue	350	450	16,90
413356	Brown	350	450	16,90

## STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr

Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	216,00

## POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1 /2 linii BASIC



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419006</b>	336	280	145	<b>120,00</b>

## WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>160,00</b>
<b>419100</b>	Witryna chłodnicza	530	325	240	<b>401,00</b>
<b>419112</b>	Wkład chłodzący	235	119	31	<b>29,00</b>

## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>160,00</b>
<b>414000</b>	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	<b>62,00</b>
<b>414020</b>	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	<b>48,00</b>
<b>413001</b>	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	<b>47,70</b>

## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	<b>160,00</b>
<b>435090</b>	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	<b>595,00</b>

## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>160,00</b>
<b>111060</b>	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	<b>64,20</b>

## KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.

### PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	<b>14,20</b>
399102	200	100	5	<b>8,32</b>
399103	300	300	5	<b>27,30</b>
399104	300	200	5	<b>16,90</b>

### PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	<b>64,20</b>
816800	500	250	8	<b>109,10</b>
816810	800	250	8	<b>146,00</b>



### KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	■	Wysoka	150	150	570	<b>310,00</b>
2.	815621	■	Niska	150	150	355	<b>211,00</b>
3.	815600	■	Wysoka	150	150	570	<b>495,00</b>
	815620	■	Niska	150	150	355	<b>327,00</b>



# PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

## PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	<b>54,50</b>
399112	GN 1/2	325	265	5	1	<b>30,80</b>
399113	GN 1/3	325	175	5	1	<b>21,90</b>
399114	GN 1/4	265	160	5	1	<b>17,90</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	<b>14,20</b>
399103	300	300	5	1	<b>27,30</b>
399117	100	100	5	4	<b>15,10</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	<b>63,60</b>
399119	300	5	1	<b>23,20</b>
399120	330	5	1	<b>26,10</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytyami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	<b>50,60</b>
399122	GN 1/2	325	265	5	1	<b>28,70</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	<b>8,32</b>
399104	300	200	5	1	<b>16,90</b>
399115	400	250	5	1	<b>28,70</b>
399116	400	120	5	1	<b>15,80</b>

## PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	399430	Podstawa	420	320	55	<b>64,80</b>
2.	399431	Płyta	400	300	7	<b>23,70</b>

## NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	<b>16,30</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	<b>14,20</b>
394110	130	130	45	0,37	6	<b>15,70</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	<b>6,96</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	<b>7,56</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	<b>3,30</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	<b>3,13</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	<b>3,71</b>

## 1 DIP

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
395526	55 mm	30 mm	0,05 ltry szt.	6	3,87

## 2 SALATERKA FALA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394414	165 mm	55 mm	0,30 ltry szt.	6	17,70

## 3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394404	330 mm	30 mm	3x0,26 ltry szt.	1	91,10

## 4 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394416	190 mm	25 mm	0,095 ltry szt.	6	17,20

## 5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394400	193 mm	100 mm	35 mm	6	0,32 ltry szt.	22,30

## 6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394401	210 mm	110 mm	25 mm	0,2 ltry szt.	6	21,60

## 7 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
394113	230 mm	115 mm	10 mm	6	16,50

## 8 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394412	75 mm	40 mm	0,09 ltry szt.	6	11,50

# MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD




- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



3



5



7



2



4



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	400282	Miseczka finger food	96	-	6	3,90
2.	400283	Miseczka finger food	110	-	6	3,90
3.	400284	Miseczka finger food	96	-	6	3,38

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity*	K szt.	Cena netto
4.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	2,58
5.	400285	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	4,63
6.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	4,57
7.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	8,51

# NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP  
- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546042	67	30	0,06	4,83
2.	546043	72	48	0,12	6,34

MINI DIP  
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	5,66
2.	546045	72	48	0,12	6,50

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	20,50

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	37,40

MINI WIADERKO  
- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	16,90
546034	95	95	0,400	19,60
546035	120	120	0,900	28,70

KUBEK NA FRYTKI  
- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	14,30
2.	546025	88	85	0,41	20,10

STOJAK  
NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	14,90



PAPIER DO FRYTEK



STOJAK  
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043  
(sprzedawany oddzielnie)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	15,40



Nr kat	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
319010	420	270	500	175,00



## KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>546052</b>	80	-	-	65	<b>21,10</b>
2.	<b>546051</b>	-	100	80	70	<b>23,10</b>
3.	<b>546054</b>	-	100	100	70	<b>20,20</b>

1



2



3



## KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>546061</b>	100	80	70	<b>27,30</b>
2.	<b>546064</b>	100	100	70	<b>23,10</b>

1



2



## KOSZYK FINGER FOOD

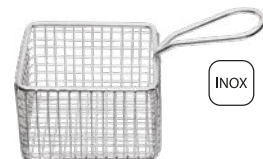
- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>546002</b>	80	-	-	80	<b>19,80</b>
2.	<b>546014</b>	-	95	95	60	<b>23,40</b>
3.	<b>546004</b>	-	100	90	60	<b>31,90</b>
4.	<b>546005</b>	-	105	90	60	<b>39,30</b>

1



2



INOX

3



4



## MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546058</b>	145	95	45	0,48	<b>38,00</b>

## MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546007</b>	130	130	50	0,8	<b>29,80</b>

## MINI PATELNIĄ FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	23,80

## MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	27,20
2.	546010	110	60	0,38	49,20

## MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	19,60

## MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	15,30

## ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	8,10

## ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:  
203x203xx220 mm  
177x177x160 mm  
160x152x110 mm
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena netto
546008	172,00

## KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	15,10

## KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	11,40



# CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampy grzewcze elektryczne.....	297-299
Wiszące lampy grzewcze .....	298
Stolik barowy.....	299
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp .....	300

Mebel cateringowy .....	301
Pokrowce na meble cateringowe .....	302
Słupki hotelowy .....	302



# LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

## PARASOL GRZEWCZY

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m<sup>2</sup>
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	1030,00

## WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



## 1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
692310	mm	mm	kg	kW	V	720,00

## 2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
692311	mm	mm	kg	kW	V	550,00

## 3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
692312	mm	mm	kg	kW	V	585,00

## LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



## 1 LAMPY GRZEWCZE

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	525,00

## 2 LAMPY GRZEWCZE

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	1070,00

## 1 LAMPY GRZEWCZE

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692334	400	1800	9,3	1,5	230	1270,00

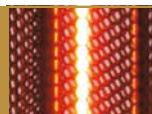
## 2 STOLIKI GRZEWCZE

- stół barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	1185,00



Specjalna powłoka ochronna



# LAMPY GRZEWCZE GAZOWE



## LAMPY GRZEWCZE

- regulacja temperatury
- w komplecie przewód gazowy oraz reduktor
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr kat. 693230

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	693235		460	1340	10	G30	<b>1410,00</b>
2.	692236	stalowy	460	1340	10	G30	<b>1530,00</b>
3.	693230		-	-	-	-	<b>180,00</b>



## LAMPY GRZEWCZE PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
4.	693210	520	-	2270	13	G30	<b>2115,00</b>
5.	693211	-	2270	-	-	-	<b>125,00</b>

## LAMPY GRZEWCZE

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętkiem umieszczonym poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozprzodacza ciepło oraz zabezpiecza palnik
- miejsce na butle z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
6.	693225	460	-	2210	13	G30	<b>970,00</b>
7.	693226	-	2210	-	-	-	<b>100,00</b>



# MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



## 1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	273,00

## 2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	400,00

## 3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	366,00

## 4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	465	530	900	5,88	151,00

## 5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1820	250	435	10,6	295,00

## 6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	293,00

# POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	<b>950160</b>	Pokrowiec na stół 950141	biały	<b>53,10</b>
	<b>950163</b>	Pokrowiec na stół 950141	czarny	<b>53,10</b>
2.	<b>950164</b>	Pokrowiec na stół 950131	biały	<b>63,00</b>
	<b>950167</b>	Pokrowiec na stół 950131	czarny	<b>65,40</b>
3.	<b>950172</b>	Pokrowiec na stół 950112	biały	<b>43,20</b>
	<b>950175</b>	Pokrowiec na stół 950112	czarny	<b>42,80</b>
4.	<b>950176</b>	Pokrowiec na stół 950118	biały	<b>54,90</b>
	<b>950179</b>	Pokrowiec na stół 950118	czarny	<b>54,90</b>
5.	<b>950168</b>	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	<b>34,00</b>
	<b>950171</b>	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	<b>35,40</b>



## 1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>689010</b>	310	965	2	<b>249,00</b>

## 2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>689011</b>	320	900	2	<b>233,00</b>

## 3 SŁUPEK HOTELOWY

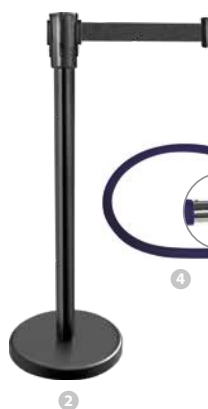
- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>689001</b>	310	910	<b>208,00</b>

## 4 SZNUK DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>689002</b>	■	1500	<b>52,00</b>
<b>689003</b>	■	1500	<b>52,00</b>





# WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery kielichowe .....	304-306	Miarki, łyżeczki barmańskie .....	309-310
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu .....	319-323	Chłodziwo barowe .....	325-326
Wyciskarka do cytrusów .....	314, 316-318	Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków .....	313-314
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie .....	308-309	Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych .....	316-318
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska .....	311-312		

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka



**DZBANEK DO BLENDERA**

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N ob/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	<b>2060,00</b>
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	<b>760,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowania koktajli mlecznych, mrożonych i innych napojów
- opatentowany, dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce



**DZBANEK DO BLENDERA**

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	2,4	1,05	230	<b>5910,00</b>
484611	Dzbanek	-	-	-	2,4	-	-	<b>1130,00</b>



**BLENDER BAROWY**

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany, dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce


**DZBANEK DO BLENDERA**

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	2,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	<b>8770,00</b>
484621	Dzbanek	-	-	-	2,4	-	-	-	-	<b>1130,00</b>

**BLENDER KUCHENNY**

- udządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)


**DZBANEK DO BLENDERA**

- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	<b>6070,00</b>
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	<b>1160,00</b>
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	<b>2310,00</b>
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	<b>1210,00</b>
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	<b>2540,00</b>

## BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484110	235	275	540	2	1,5	230	3790,00

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	475971	niebieski	65	12	<b>1,48</b>
2.	475972	żółty	65	12	<b>1,48</b>
3.	475973	pomarańczowy	65	12	<b>1,48</b>
4.	475975	czarny	65	12	<b>1,48</b>
5.	475977	zielony	65	12	<b>1,48</b>

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475970	85	12	<b>1,41</b>
2.	475980	103	1	<b>8,17</b>

WYCISKACZ DO  
PLASTERKÓW  
CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	<b>7,28</b>

WYCISKACZ DO  
CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	<b>62,00</b>

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	<b>20,70</b>

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	<b>36,20</b>



1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	472092	200	20,30
2.	472090	130	15,10

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	14,40

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	472999	120	22,20
5.	472140	110	10,40

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	24,60

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	24,60

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	11,19

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	8,91

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	<b>21,10</b>
2.	476003	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	<b>27,40</b>
3.	476000	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	<b>23,80</b>
4.	476001	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	<b>38,90</b>



SHAKER DO KOKTAJLI  
- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476050	0,5	<b>64,70</b>
	476070	0,7	<b>64,40</b>
2.	476051	0,5	<b>37,40</b>
	476071	0,7	<b>50,40</b>



KUBEK STALOWY DO  
SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	472014	305	0,53	<b>15,60</b>



MIARKA DWUSTRONNA  
- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	<b>14,10</b>
474301	0,020-0,040	<b>17,10</b>
474302	0,025-0,050	<b>15,60</b>

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	<b>16,20</b>

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	<b>28,70</b>

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	19,60
340351	350	250	10	39,10

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	17,50
2.	472011	285	1	13,50
3.	472012	202	12	2,76
4.	472020	210	1	16,50
5.	472013	280	1	8,91
6.	476004	310	1	9,83



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	16,40

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub optukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	473900	590	80	16	41,00
2.	473910	450	300	10	67,30

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	37,40

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	47,70

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	107,00

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	73,30

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	54,90



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU  
- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	140,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY  
DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	53,30



1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	183,00



2

2 PODSTAWA DO WIADERKA 3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	195,00



3

4

4 WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	61,90

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	50,10



**SYFON ISI SODA SIPHON**

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	<b>301,00</b>

**SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC**

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	<b>327,00</b>

**NABOJE DO SYFONÓW DO WODY**

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO<sub>2</sub>
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	<b>21,80</b>

**SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE**

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	<b>178,00</b>

**SYFON DO WODY SODOWEJ**

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020



INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	291,00

**NABOJE DO SYFONU DO WODY**

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO<sub>2</sub>
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	20,50



**POJEMNIK NA BUTELKI**

- ścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	120,00

**WYCISKARKA DO CYTRUSÓW**

- sito na owoce  $\varnothing=120$  mm



**PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW**

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów

Cr

**DYSPENSER BARMAŃSKI**

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	33,70
478030	295	255	355	70	48,80
478050	480	450	355	70	77,20

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811	Red	90	330	1,0	16,40
473812	Blue	90	330	1,0	16,40
473813	Green	90	330	1,0	16,40
473814	Yellow	90	330	1,0	15,70
473815	Brown	90	330	1,0	15,70

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	260,00

**AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA**

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N ob/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	<b>6800,00</b>
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	<b>7825,00</b>
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	<b>9340,00</b>

## WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki  
wyciskające  
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	2070,00



NOWOŚĆ

## WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki  
wyciskające  
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	2240,00



NOWOŚĆ

## WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki  
wyciskające  
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	3190,00



NOWOŚĆ

**WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW**

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Sitko -  
element  
roboczy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	<b>3260,00</b>


**WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS**

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Filtr ze stali  
nierdzewnej  
z otworami  
o  $\phi=0,3$  mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	<b>22310,00</b>



### WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr./min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	1860,00

Pojemnik,  
docisk  
i wyciskacz  
wykonane  
ze stali  
nierdzewnej



### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- miska i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa miski
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki  
wyciskające  
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	820,00



### DOZOWNIK DO LÓDU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	22990,00





KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

**S**SANTOS®

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	6030,00

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	178,00



KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór  
kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	1270,00



# KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe brytki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy ASI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**  
[stalga.com](http://stalga.com)

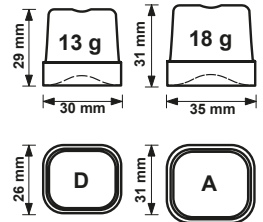
Nr kat.	Wydajność kg/24h (–kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	11710,00



# KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



Wzór kostki



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**

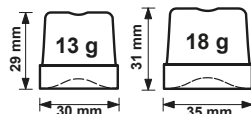


Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4100,00</b>
2.	872213	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4500,00</b>
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>5540,00</b>
4.	872331	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	<b>6350,00</b>
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	<b>6540,00</b>
5.	872461	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	<b>6890,00</b>
6.	872651	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	<b>9030,00</b>
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	<b>9550,00</b>
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	<b>10150,00</b>

# KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**



4

do 47 kg/24h



6

do 95 kg/24h



7

130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872212	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4130,00</b>
2.	872214	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4500,00</b>
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>5540,00</b>
4.	872332	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	<b>6350,00</b>
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	<b>6540,00</b>
5.	872462	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	<b>6890,00</b>
6.	872652	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	<b>9030,00</b>
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	<b>9460,00</b>
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	<b>9580,00</b>
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	<b>13410,00</b>
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	<b>14200,00</b>

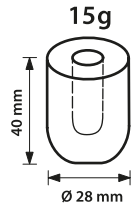


**KOSTKARKA**

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



do 26 kg/24h

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	<b>3510,00</b>
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	<b>3780,00</b>

## ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**



Wzór łuski



1

do 95 kg/24h

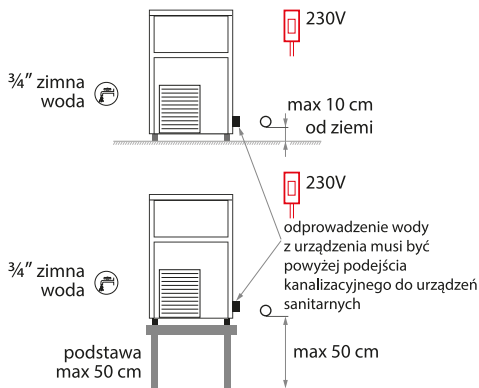


2

do 155 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	873901	Powietrzem	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	<b>12580,00</b>
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	<b>12580,00</b>
2.	873151	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	<b>13500,00</b>

# STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



# PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

## ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	563
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	563



Nr kat.	Nr strony
822998	563

## TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	563

## FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	560
822829	
822831	

## LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	560

## WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



882161 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	<b>882151</b>	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	<b>2510,00</b>
2.	<b>882160</b>	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	<b>3990,00</b>
3.	<b>882161</b>	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	<b>3990,00</b>

## STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>882180</b>	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	<b>8420,00</b>
<b>882181</b>	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	C	1386	<b>10750,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



882171 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	<b>882170</b>	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	<b>5930,00</b>
2.	<b>882171</b>	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	<b>9250,00</b>
3.	<b>882172</b>	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	<b>8420,00</b>

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>880180</b>	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	<b>6010,00</b>



# WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe .....	328-331	Szkló do kawiarni .....	336-337
Lodówka na mleko do kawy .....	333	Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw .....	335
Termometr do mleka .....	335	Chemia do ekspresów .....	333
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy .....	331-332	Szczotki do czyszczenia ekspresów .....	333
Stół pod ekspres .....	334		



## EKSPRESY DO KAWY



- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 547-549

### EKSPRES 2-GRUPOWY, CREM, EX3

- elektroniczny wyświetlacz z kontrolą temperatury bojlera i licznikiem kaw
- automatyczne czyszczenie
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spieniania mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- wydajność (espresso/1h) ~ 480 kaw
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w bojlerze 0,8 - 1,2 bar
- system parzenia „take-away”
- oświetlenie dla wygodnej pracy Baristy
- wysokość do grupy H ~ 124/84 mm



CREM®

EX3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486220	770	575	465	11,5	60	3,1	230	21500,00



**EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, ONYX**

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486120</b>	720	585	520	11,5	67	3,35	230	<b>16500,00</b>


**EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, MINI ONYX**

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486125</b>	490	585	520	6	47	2,8	230	<b>15280,00</b>


**EKSPRES 3 GRUPOWY, CREM, ONYX**

- elektroniczny wyświetlacz z licznikiem kaw i wyświetlaniem temperatury bojlera, intuicyjny panele sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- wysokość do grupy H ~ 75 mm
- podłączenie do wody: gwint wewnętrzny 3/8”

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486130</b>	1000	585	520	17,5	95	6,35	400	<b>19525,00</b>



**EKSPRES 1 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486200</b>	460	590	530	6	2,8	230	<b>9440,00</b>

**EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYŃKIEM**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486400</b>	460	590	630	6	2,8	230	<b>11395,00</b>

**EKSPRES 2 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486100</b>	650	530	480	11,5	2,5	230	<b>10650,00</b>

**EKSPRES 2 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486300</b>	460	590	530	6	2,8	230	<b>11640,00</b>

**EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY**

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpiecia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	<b>9595,00</b>

**ZAPARZACZ PRZELEWOWY**

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752286	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	<b>765,00</b>
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	<b>48,00</b>

# MŁYNKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka



## 1 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1760,00

## 2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	2250,00

## 3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	2920,00

## 4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS
- łatwy do utrzymania w czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486504	170	340	410	0,5	0,27	230	3320,00



**PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA**

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	23,80

**ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW**

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów przelewowych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	26,20

**ODKAMIENIACZ**

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piecze konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	22,30
648050	5	79,10
648100	10	141,00



**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	49,00



**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA**

- uniwersalna szczotka do czyszczenia wężyków i ekspresów

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486721	6	165	11,00

**ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY**

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	8,1	0-4	21	0,06	230	1360,00

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	3340,00

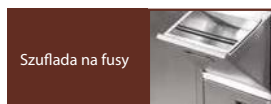
STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY\*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	4480,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

**DZBANEK**

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	<b>30,80</b>
372060	0,60	<b>39,20</b>
372100	1,00	<b>48,30</b>
372150	1,50	<b>81,30</b>
372200	2,00	<b>89,20</b>

**MINI NACZYNIĘ NA MLEKO**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	<b>15,30</b>

**TAMPER**



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	<b>100,00</b>

**WAGA POMOCNICZA**

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączenie
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g, lb, oz, oz, dwt)
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp), cukierni (np:ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>290,00</b>
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	<b>230,00</b>

**TERMOMETR DO MLEKA**

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	<b>18,70</b>

**WYBIJAK DO FUSÓW**

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	<b>72,00</b>

**DISPENSER DO PRZYPRAW**



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	<b>27,70</b>
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	<b>32,80</b>
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	<b>29,30</b>

**SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY**

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486017	245	345	90	<b>320,00</b>



# SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 147-187

## SZKŁANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400194, 400195, 400385
- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	4,83
2.	400194	85-60	68	0,185	6	9,99
3.	400098	76-49	110	0,240	12	5,71
4.	400099	82-55	149	0,380	12	8,31
5.	400385	83	54	0,200	6	9,99



5



9



6



7



8

### 6 SZKŁANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	10,06

### 8 SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	3,59

### 7 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	9,90
400257	64	57	0,09	6	6,78

### 9 SZKŁANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	8,50
400196	84-75	162	0,360	6	8,72
400197	91-75	175	0,455	6	11,30

### KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	15,10



### KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	11,40







# FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	37,80
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	42,50
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	47,80



1



2



3

## KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	50,60
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	37,80
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	42,50

Próżnia ścianek



## KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	7,50
2.	400353	78	103	0,330	24	7,40



1



2



# WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....	339-343	Papier do pieczenia, mata do wypieków.....	351
Maszyny do bitej śmietany .....	344	Urządzenie do gorącej czekolady .....	352
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów.....	345-347	Miesiarki planetarne .....	357-358
Worki, końcówki do wyciskania .....	348-349	Palnik, foremki do crème brûlée.....	356
Patery do tortów i owoców .....	354-355	Noże cukiernicze.....	353

# SYFONY



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabożów firmy ISI; używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji



## SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboże ISI Nitro nr kat. 500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	599,00
500026	Naboże Nitro	16	-	51,60



### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	354,00
500101	1,0	423,00



### SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	435,00
500210	1,0	581,00



### SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional



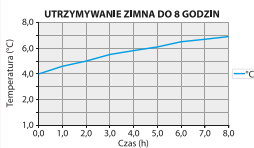
3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	553,00



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 95°C




**SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP**

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona na podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	967,00



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:  
 - temp. początkowa produktów 4°C  
 - temp. otoczenia 24°C


**SYFON DO BITEJ ŚMIETANY**

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje: Professional



Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
500125	Dessert Whip Mini	0,25	197,00
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	203,00

## AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1

2

3



6



7



5

### 1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat. Cena netto  
500001 29,60

### 2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat. Cena netto  
500002 28,70

### 3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat. Cena netto  
500006 79,80

### 4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat. Cena netto  
500007 98,80

### 5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat. Cena netto  
500011 97,60

### 6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat. Cena netto  
500009 159,00

# NABOJE DO SYFONÓW



- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N<sub>2</sub>O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	<b>17,60</b>
500016	Naboje Professional	24	<b>43,20</b>
500017	Naboje Professional	50	<b>89,10</b>

## NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	<b>51,60</b>

## SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	<b>341,00</b>
500350	1,0	<b>408,00</b>

## NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N<sub>2</sub>O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	<b>16,00</b>
500030	24	<b>37,80</b>
500040	50	<b>78,00</b>



MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY

- wymiomy pojemnik na ciecz 2,0 l dla zwiększenia higieny
- zarówno płynna, jak i bita śmietana są odpowiednio chłodzone
- zdolność produkcyjna: 100 litrów na godzinę
- wydajny układ chłodzenia
- polecany do małej i średniej gastronomii

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875200	255	565	470	2	27,2	0,52	230	11555,00



FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW



- obudowa jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- automatyczna blokada silnika mieszadła, gdy siła stanie się nadmierna, a następnie uruchomienie cyklu przechowywania
- mieszadło wykonane jest ze stali nierdzewnej z wymiowymi nożami w celu zapewnienia higieny i trwałości urządzenia
- podniesienie pokrywki powoduje automatyczne zatrzymanie mieszadła
- wydajność: 1 kg (1,5 l) w czasie: ~ 20-30 min, 2 kg (3 l): ~ 60 min.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875300	450	320	315	2,5	22	0,28	230	8075,00

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- posiada stałą, metalową misę oraz misę wyciąganą, w których przygotowujesz nawet 1,7 l lodów, sorbetów, granity czy mrożonego jogurtu
- mocny silnik mieszający
- wydajny system chłodzenia
- wydajność: 1 kg (1,5l) w czasie ~ 20-30 min
- w zestawie: wymiomywaną miską, łopatką do lodów i miarka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875310	265	385	225	1,7	11,6	0,165	230	1920,00





# KUWETY DO LODÓW

INOX



## KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535012	Kuweta	200	250	7,3	<b>176,00</b>
2.	535023	Pokrywa	-	-	-	<b>232,00</b>

## KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	<b>60,40</b>
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	<b>62,00</b>
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	<b>22,60</b>
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	<b>18,70</b>



## KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535014	360	165	120	5	<b>60,60</b>
2.	535017	360	250	80	5	<b>66,60</b>



**SZPATUŁA DO LODÓW**

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przezroczysty	260	<b>24,80</b>
533261		260	<b>27,90</b>

**STOJAK NA WAFLE DO LODÓW**

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	<b>91,20</b>

**PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW**

- umożliwiają sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	<b>1265,00</b>



Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



# PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



**1 PORCJONER DO LODÓW**  
- wykonany z aluminium



**2 PORCJONER DO LODÓW**  
- wykonany ze stali nierdzewnej



**3 PORCJONER DO LODÓW**  
- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej  
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	<b>146,00</b>
530400	1/40, porcja ~17 g	<b>141,00</b>

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	<b>166,00</b>
531360	1/36, porcja ~19 g	<b>166,00</b>
531400	1/40, porcja ~17 g	<b>166,00</b>

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	<b>174,00</b>
532360	1/36, porcja ~19 g	<b>174,00</b>
532400	1/40, porcja ~17 g	<b>174,00</b>



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



# PUCHARKI DO LODÓW



- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	<b>7,56</b>
2.	400596	116	125	0,300	6	<b>11,80</b>
3.	400597	130	90	0,375	12	<b>8,25</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	<b>6,70</b>
5.	400623	125	180	0,300	6	<b>18,90</b>



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	<b>6,03</b>
2.	400307	92-68	97	0,25	6	<b>7,88</b>
3.	400096	114-72	105	0,29	6	<b>9,71</b>
4.	400097	102-68	142	0,27	6	<b>9,74</b>
5.	400080	116-70	118	0,16	6	<b>7,12</b>
	400258	116-70	133	0,17	6	<b>7,57</b>
6.	400343	98-70	103	0,25	12	<b>10,81</b>



ŁYŻECZKA DO LODÓW



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	1,07

PUCHAREK DO LODÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	14,00



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE



1



2



3



4



5



6



7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	3,44
515030	3	3,44
515040	4	3,44
515050	5	3,44
515060	6	3,44
515070	7	3,44
515080	8	3,44
515100	10	4,13
515110	11	4,13
515120	12	4,13
515130	13	4,13
515140	14	4,13
515150	15	4,13
515180	18	9,16

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	3,44
514040	4	3,44
514060	6	3,44
514080	8	3,44
514100	10	3,44

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	9,16
516060	6	9,16

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	2,74

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	2,74
517021	10	2	2,74

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	2,74
517031	16	2,0	2,74

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

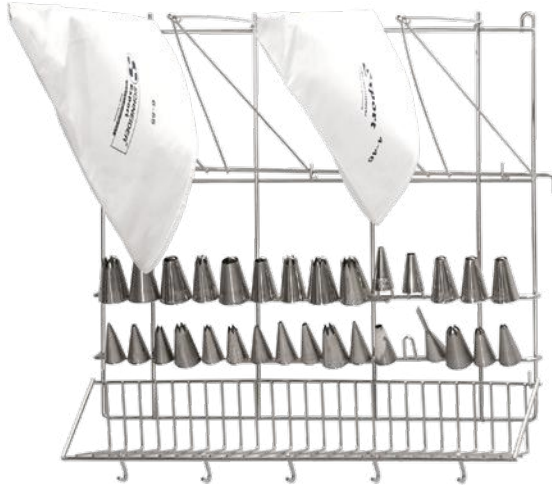
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	7,32

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH  
- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	69,00

# WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
510000	510	520	195,00

## WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	13,60
511302	300	16,30
511352	350	17,80
511402	400	21,90
511452	450	23,20
511532	530	28,80

## WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K mm	Cena netto
510010	300	100	73,20
510011	460	100	100,80

ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	14,60

ROLKA TNĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	14,10

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	110,80

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	501125	125	97	3,91
2.	501155	155	107	3,91
3.	501160	160	103	4,21
4.	501195	195	127	4,21

FORMA DO MODELOWANIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	16,30

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	19,00
528035	100	45	22,70
528036	120	45	25,20

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	525252	250	17,90
	525362	360	33,50
	525402	400	32,50
2.	525253	250	21,50
	525363	360	33,60
	525403	400	34,90

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	16,80
522080	50	280	23,10

UBIJAŁK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	19,00
313301	300	19,70
313401	400	24,30

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	10,36
523080	80	29,30

**KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA**

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	37,30



**WAŁEK**

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



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	304,00

**MATA DO WYPIEKÓW**

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	65,30
521640	585	385	68,10

**PAPIER DO PIECZENIA**

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	521325	biały	325	530	-	-25 + 230	500	149,00
2.	521400	biały	400	600	-	-25 + 230	500	200,00
3.	521380	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	67,10





**ZNACZNIK ROZSTAWNY**  
- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	221,00
527170	7 noży	305,00



**ZNACZNIK ROZSTAWNY**  
- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	271,00
527270	7 noży	180,00



**PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW**

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	174,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	26,40

**PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW**

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~Ø=9mm
- Ø=210 mm zew.
- Ø=190 mm wew.

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	510020	1,8	279,00



**URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY**

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N ob/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	2115,00



NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	117,00
2.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	133,00
3.	253352	Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	350	74,60
4.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	40,30
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	47,40
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	50,30
5.	263260	Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	250	47,40

ŁOPATKA KĄTOWA

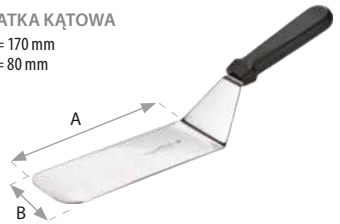
- A = 100 mm
- B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	50,40

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	58,10

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	33,20

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



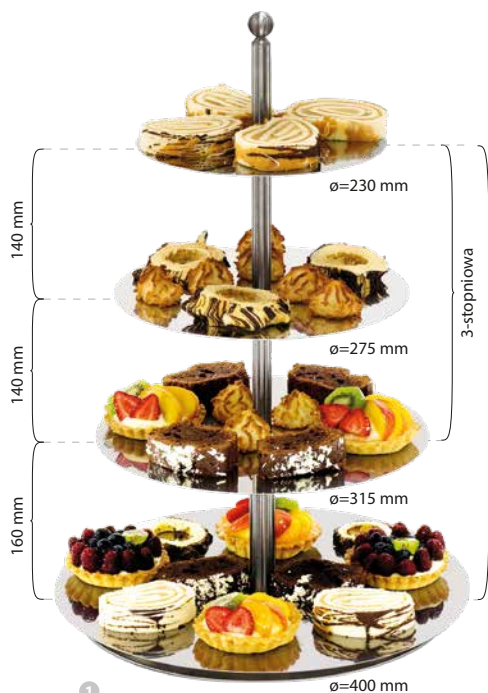
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	21,20

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	18,80

# PATERY DO TORTÓW



1

- 1 PATERA DO TORTU**
- wielostopniowa (patrz tabelka)
  - talerze płaskie
  - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

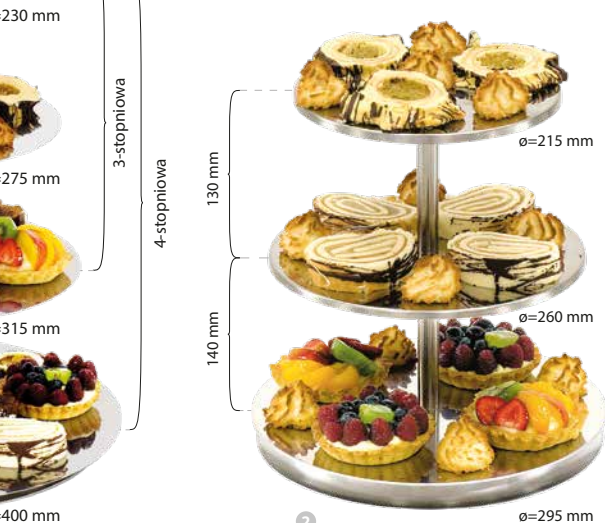
Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	497,00
542040	4-stopniowa	600	653,00

- 2 PATERA DO TORTU**
- 3-stopniowa
  - talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	275,00

- 3 PATERA DO TORTU**
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	123,00



2

- 4 PATERA DO TORTU**
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545009	250	80	134,00
545010	300	65	163,00

- 5 ŁOPATKA DO TORTU**

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	31,60



3



4



5



## PATERY I KOSZE NA OWOCY

### MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1	23,60
2.	545017	102	1	21,10
3.	545018	187	1	21,60



### PATERA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	52,30



### PATERA NA CIASTKA I OWOCY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	45,10



### PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ

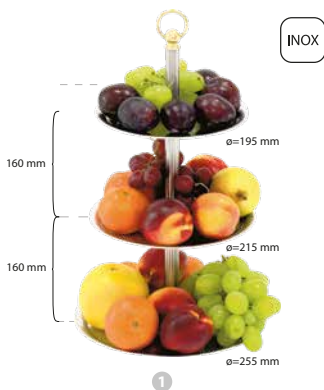
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	53,90



### PATERA Z KŁOSZEM - pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	79,80





1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	268,00



2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	314,00



3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	194,00

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	165,00
544037	360	90	~ 15	175,00

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	4,25



PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min. 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	111,80
2.	500700	153	74	179	0,045	133,00

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki  
w komplecie



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	2800,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	3440,00

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	5200,00

Zestaw  
3 końcówek  
w komplecie



### MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wymiowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Nr kat.	Ø	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	<b>4900,00</b>



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	785211	Końcówka do ucierania ciast lekkich	<b>190,00</b>
2.	785213	Końcówka do ubijania piany	<b>250,00</b>
3.	785214	Dzieża	<b>380,00</b>



### MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wymiowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo

Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	<b>7270,00</b>



Zestaw  
3 końcówek  
w komplecie





# WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy .....	361-369	Torby, pojemniki termoizolacyjne .....	374-375
Mikszery spiralne .....	362-363	Stoły chłodnicze .....	376-379
Blachy, siatki do pizzy .....	374	Łopaty, łopatki do pizzy .....	372-373
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców .....	373	Talerze do pizzy .....	374
		Rękawice piekarskie .....	375



## PODSTAWY DO PIECÓW

### PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781000	Podstawa do pieca 781010, 781020	1064	840	1005	<b>1340,00</b>
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	<b>1190,00</b>
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	<b>1190,00</b>
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	<b>1190,00</b>
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	<b>1190,00</b>
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	<b>1190,00</b>
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	<b>1190,00</b>
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	<b>1190,00</b>
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	<b>1190,00</b>
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	<b>1190,00</b>
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	<b>1190,00</b>
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	<b>1190,00</b>
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	<b>1190,00</b>
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	<b>660,00</b>



## PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

### PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500 °C
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	<b>2895,00</b>	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	<b>5280,00</b>	

## PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalga.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalga.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

### PIEC DO PIZZY GREDIL

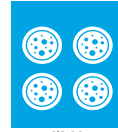
- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

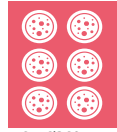
**GREDIL**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	3850,00	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	5620,00	


**UKŁAD KOMORY PIECA:**


4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

**PIEC DO PIZZY X-LINE**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4970,00	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	8280,00	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9865,00	

# PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

## UKŁAD KOMORY PIECA:



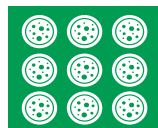
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

## PIEC DO PIZZY E-LINE

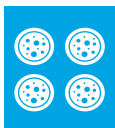
- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**

[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



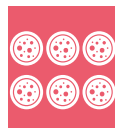
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	<b>5330,00</b>	4x
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	<b>10165,00</b>	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	<b>11110,00</b>	6x
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	<b>7475,00</b>	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	<b>13265,00</b>	6x
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	<b>9980,00</b>	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	<b>16155,00</b>	9x


**UKŁAD KOMORY PIECA:**


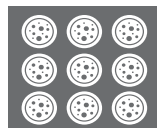
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

**PIEC DO PIZZY F-LINE**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	6605,00	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	10735,00	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	15250,00	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	19540,00	

# PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

## UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



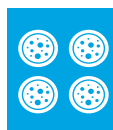
6 x Ø320mm

## PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C
- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4375,00	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6455,00	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7800,00	


**UKŁAD KOMORY PIECA:**


4 x Ø360mm

**PIEC DO PIZZY S-LINE**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 450°C
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali ocynkowej
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej


**PRODUKT POLSKI**  
 Stalgast Radom


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	3605,00	
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	6180,00	

## PIECE DO PIZZY PROFESJONAL GAS STRONG

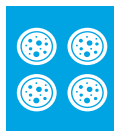
- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

### PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	11580,00	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	14600,00	

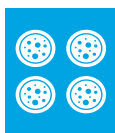


# PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

## UKŁAD KOMORY PIECA:



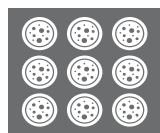
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

## PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	8090,00	
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	13780,00	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	16890,00	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	11010,00	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	19670,00	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	24250,00	

### WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkownica znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	5310,00

### MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	4800,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	6150,00


**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786102</b>	300	550	620	48	0,37	230	<b>4850,00</b>
<b>786202</b>	400	700	680	82	0,90	230	<b>6080,00</b>
<b>786302</b>	450	740	730	90	1,10	230	<b>6960,00</b>

**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
- prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
- prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**

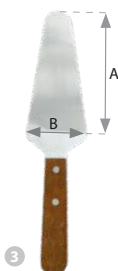
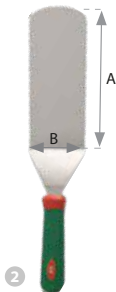
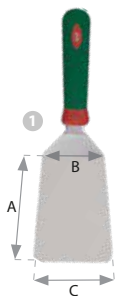
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786402</b>	400	700	700	94	0,55	400	<b>10250,00</b>
<b>786502</b>	450	740	750	127	1,10	400	<b>11660,00</b>


**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786400</b>	400	700	700	100	0,9	230	<b>7840,00</b>
<b>786500</b>	450	740	750	128	1,3	230	<b>10250,00</b>



**1 ŁOPATKA DO PIZZY**

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	161,00

**2 ŁOPATKA DO PIZZY**

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	202,00

**3 ŁOPATKA DO PIZZY**

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	24,60

**4 RADEŁKO DO PIZZY**

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	17,80

**5 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	54,90
564052	260	300	450	81,90
564102	260	300	1000	106,10

**6 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	121,00
564040	350	350	1100	166,00

**ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	184,00



**ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	198,00



**SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW**

- uchwyt aluminiowy  
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	250,00



**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW**

- włosie wykonane z mosiądzu  
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	420,00



**POJEMNIK NA CIASTO**

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	563407	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	64,00
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	65,30
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	36,00
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	42,50
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	28,40

**6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY**

- dedykowany do pojemników 600x400



Nr kat.	Cena netto
563409	284,00

# TALERZE DO PIZZY



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	<b>26,70</b>
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	<b>32,90</b>
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	<b>10,69</b>
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	<b>29,60</b>



LUBIANA



Bormioli Rocco



Flabina

## BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560181	180	25	<b>12,60</b>
560201	200	25	<b>14,10</b>
560221	220	25	<b>13,90</b>
560241	240	25	<b>15,90</b>
560261	260	25	<b>16,50</b>
560281	280	25	<b>16,50</b>
560301	300	25	<b>20,00</b>
560321	320	25	<b>22,20</b>
560361	360	25	<b>25,50</b>
560401	400	25	<b>34,90</b>
560451	450	40	<b>48,00</b>
560501	500	40	<b>52,60</b>

## SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena netto
562231	200	230	<b>15,60</b>
562281	250	280	<b>17,20</b>
562311	280	300	<b>20,30</b>
562330	310	330	<b>21,90</b>
562361	350	380	<b>26,60</b>
562400	380	400	<b>31,20</b>
562460	430	460	<b>31,20</b>
562500	480	500	<b>43,80</b>
562600	570	600	<b>70,40</b>

## TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



## TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	<b>84,60</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	<b>82,40</b>

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	213,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	163,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	160,00

RĘKAWICE LATEKSWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	66,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	139,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	50,90

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	144,00

**STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ**

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylekowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- 2 półki GN
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	4930,00

**STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ**

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylekowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 3 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	7000,00



**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY**

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- grubość izolacji ~35mm
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	4450,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ**

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- komora w standardzie GN 1/1
- 3 ruszty z prowadnicami w komplecie
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasuje nadstawka chłodnicza nr kat. 834630
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	834630	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	4	4	4	3130,00
2.	833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	6890,00



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



Ergonomiczne uchwyty



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	4250,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice nr kat. 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 512



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	10240,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400**

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541
- nr kat.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	13610,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400**

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę nr kat. 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	14560,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400**

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	16200,00



# OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa.....	386-387	Obieraczka do ziemniaków.....	381
Kotłociarki i akcesoria.....	385-386	Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....	391-401
Nadziewarki i krajalnice do kielbas.....	388-389	Cuttery i miksery ręczne.....	402-412
Krajalnice do wędlin i serów.....	382-384	Sokowirówki.....	390

# OBIERACZKA

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

nowy design

ulepszona konstrukcja  
urządzenia

1



2



3

Nowa odpowiednio  
pochylona konstrukcja  
panelu sterowania  
zapewnia komfort  
i bezpieczeństwo  
użytkownika



Tarcza ścierna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789061	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	<b>5600,00</b>
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	<b>7060,00</b>
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	<b>850,00</b>



### KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	4730,00

### KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	6680,00

## KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzylepającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	<b>8160,00</b>

## KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>2460,00</b>
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	<b>2230,00</b>

## KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>2190,00</b>



### PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	8840,00



### KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	5670,00

### PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatacia
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721581	2220,00



### KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwa montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	4290,00

### WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721571	780,00



### MASZYNE DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	1630,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	<b>3700,00</b>
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	<b>4360,00</b>

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	721124	517	328	410	220	0,80	230	<b>2490,00</b>
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230	<b>3580,00</b>

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku



Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	<b>53,90</b>
	721020	-	721221, 721224	<b>93,40</b>
2.	721011	2,5	721121, 721124, 721129	<b>140,00</b>
	721012	3	721121, 721124, 721129	<b>120,00</b>
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	<b>120,00</b>
	721014	6	721121, 721124, 721129	<b>120,00</b>
	721015	8	721121, 721124, 721129	<b>120,00</b>
	721016	10	721121, 721124, 721129	<b>120,00</b>
	721021	2	721221, 721224	<b>160,00</b>
	721022	3	721221, 721224	<b>160,00</b>
	721023	4,5	721221, 721224	<b>150,00</b>
	721024	6	721221, 721224	<b>150,00</b>
	721025	8	721221, 721224	<b>160,00</b>
	721026	10	721221, 721224	<b>160,00</b>

## NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

### NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	1000,00
2.	721307	320	330	830	7	12	1110,00
3.	721310	400	360	640	10	12	1470,00

## KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

### KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kielbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	430,00



### KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kielbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	760,00



**AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA**

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiającą ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



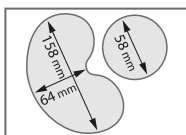
Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	S l/h	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	0,7	120	230	<b>6800,00</b>
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	<b>7825,00</b>
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	<b>9340,00</b>

# SZATKOWNICA DO WARZEWY CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, słupek 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 400-401
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Obróbka aż do **200 kg**  
warzyw na godzinę

Otwór  
wsadowy  
104 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



GRATIS  
Zestaw 4 tarcz  
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



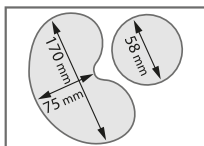
tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	<b>3220,00</b>
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>995,00</b>

# SZATKOWNICA DO WARZEWY CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401



Otwór  
wsadowy  
139 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



Obróbka aż do **500 kg**  
warzyw na godzinę

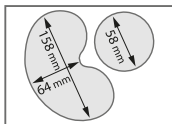


Zestaw  
do wyrobu  
tłuczonych  
ziemniaków  
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	5610,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5785,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1270,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00





**SZATKOWNICA DO WARZYW  
CL30 BISTRO I CL40**

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	<b>4915,00</b>
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	<b>4035,00</b>
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>995,00</b>

**SZATKOWNICA DO WARZYW CL52**

- polecana do garnażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

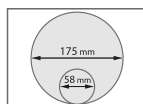
Otwór wsadowy 238 cm<sup>2</sup> w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm



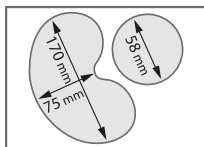
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	<b>9685,00</b>
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	<b>9685,00</b>
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	<b>10650,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2580,00</b>

# SZATKOWNICA DO WARZEW CL50 GOURMET

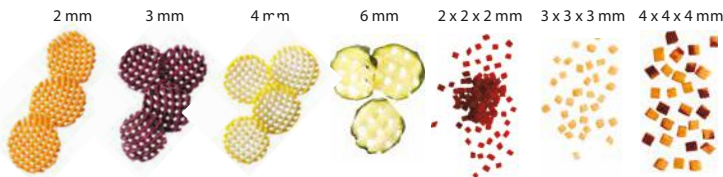
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostki oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 400-401



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę



7 nowych rodzajów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obrj/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	<b>8930,00</b>

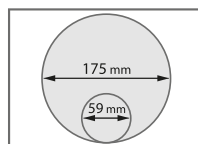
# SZATKOWNICA DO WARZYZW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylindrycznym  
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg**  
warzyw na godzinę



1

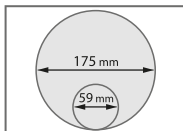


2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	<b>16865,00</b>
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	<b>16865,00</b>
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	<b>22700,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2580,00</b>

# SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnictwa owocowo-warzywnych, garnażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 400-401



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm<sup>2</sup> z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	<b>34530,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2580,00</b>

# ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cutra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 30 porcji

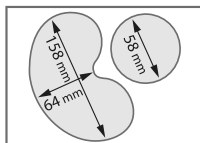
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	<b>4305,00</b>
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>995,00</b>

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cutra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



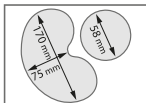
Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	<b>9480,00</b>
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	<b>9480,00</b>
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>995,00</b>

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:  
od 30 do 300 porcji

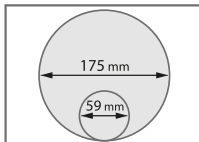


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	12265,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup> w którym  
zmieści się do 15  
pomidorów lub  
główka kapusty



Otwór wsadowy  
Ø 59 mm



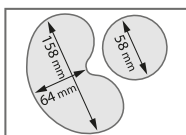
Ilość porcji:  
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	14505,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00

# ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 400-401



Otwór w  
104 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



Robot  
wielofunkcyjny  
R301 Ultra  
(712301) posiada  
pojemnik cuttra  
ze stali  
nierdzewnej



Wiele  
sposobów  
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	<b>5065,00</b>
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	<b>6225,00</b>
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>995,00</b>

## TARCZA PLASTRY

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	<b>375,00</b>
714112	2 mm	<b>375,00</b>
714113	3 mm	<b>375,00</b>
714114	4 mm	<b>375,00</b>
714115	5 mm	<b>375,00</b>
714118	6 mm	<b>375,00</b>
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	<b>1500,00</b>

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

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	<b>200,00</b>
714012	2 mm	<b>200,00</b>
714013	3 mm	<b>200,00</b>
714014	4 mm	<b>200,00</b>
714015	5 mm	<b>200,00</b>
714016	6 mm	<b>200,00</b>



## TARCZA WIÓRKI

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

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	<b>200,00</b>
714022	2 mm	<b>200,00</b>
714023	3 mm	<b>200,00</b>
714026	6 mm	<b>200,00</b>
714029	9 mm	<b>200,00</b>
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	<b>245,00</b>

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	<b>375,00</b>
714122	2 mm	<b>375,00</b>
714123	3 mm	<b>375,00</b>
714124	4 mm	<b>375,00</b>
714125	5 mm	<b>375,00</b>
714127	7 mm	<b>375,00</b>
714131	Parmezan	<b>375,00</b>
714170	Marchew	<b>675,00</b>
714171	Chrzan	<b>605,00</b>
714132	Ziemniaki	<b>605,00</b>

## TARCZA PLASTRY FALISTE

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	<b>565,00</b>
714193	3 mm	<b>565,00</b>
714195	5 mm	<b>565,00</b>

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

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	<b>200,00</b>



## ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	<b>770,00</b>

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	<b>1035,00</b>
714169	10 x 10 mm	<b>1035,00</b>
714160	10 x 16 mm	<b>1035,00</b>





## TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	575,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1075,00
714142	2 x 2 mm	575,00
714145	2 x 4 mm	575,00
714147	2 x 6 mm	575,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	575,00
714143	3 x 3 mm	575,00
714144	4 x 4 mm	575,00
714146	6 x 6 mm	575,00
714148	8 x 8 mm	575,00

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

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	250,00
714043	2 x 4 mm	250,00
714045	2 x 6 mm	250,00
714044	4 x 4 mm	250,00
714046	6 x 6 mm	250,00



## ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	885,00
714059	10 x 10 x 10 mm	885,00
714050	12 x 12 x 12 mm	885,00

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

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	980,00
714157	8 x 8 x 8 mm	885,00
714159	10 x 10 x 10 mm	885,00
714151	14 x 14 x 14 mm	885,00
714153	14 x 14 x 10 mm	885,00
714154	20 x 20 x 20 mm	885,00
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1450,00
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	375,00

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	700,00

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	595,00
714103	3 mm	595,00
714104	4 mm	610,00

## TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



## AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	375,00
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	145,00



# BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie na prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



## Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:  
1 porcja 0,2kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:  
od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu

Przygotowanie żywności o modyfikowanej konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obi/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	<b>5855,00</b>
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	<b>6350,00</b>
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	<b>7785,00</b>
4.	712055	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	<b>11030,00</b>

# ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

## Możliwe zastosowania:

### EMULGOWANIE



### MIELENIE



### WYRABIANIE



### SIEKANIE



### UTRZYMANIE TEMPERATURY



### MIKSOWANIE



### MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	12450,00





## CUTTER-WILK R2

robot coupe®  
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawieszin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



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

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	4465,00

# CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej








Ilość porcji:  
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	7550,00

# CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatacia ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 |  | Ilość porcji:<br>od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu  |
| 2 |  | Ilość porcji:<br>od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu |
| 3 |  | Ilość porcji:<br>od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu   |
| 4 |  | Ilość porcji:<br>od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu   |
| 5 |  | Ilość porcji:<br>od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu     |

W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Timer z  
sygnalizacją  
zakończonego  
czasu pracy  
w modelach:  
712050, 712051,  
712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	<b>9820,00</b>
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	<b>9820,00</b>
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	<b>11220,00</b>
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	<b>16255,00</b>
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	<b>20900,00</b>
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	<b>25000,00</b>

# MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i mięs owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzonych emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	1035,00

# WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**

## GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



**Mini MP**  
NAJLEPSZE  
DO PRZYGOTOWYWANIA  
NIEWIELKICH PORCJI



**CMP**  
NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI  
(DO 45 LITRÓW)



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





**GAMA MINI**

- Mini MP



**711161**  
Mini MP 160 V.V.

**71**  
**220 W**

**711191**  
Mini MP 190 V.V.

**101**  
**250 W**

**711241**  
Mini MP 240 V.V.

**121**  
**270 W**

**GAMA ŚREDNIA**

- CMP



**711251**  
CMP 250 V.V.

**151**  
**310 W**

**711300**  
CMP 300 V.V.

**301**  
**350 W**

**711351**  
CMP 350 V.V.

**451**  
**400 W**

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

**GAMA SZEROKA**

- MP



**711350**  
MP 350 Ultra

**501**  
**440 W**

**711355**  
MP 350 V.V Ultra

**501**  
**440 W**

**711450**  
MP 450 Ultra

**1001**  
**500 W**

**711455**  
MP 450 V.V Ultra

**1001**  
**500 W**

**711550**  
MP 550 Ultra

**2001**  
**750 W**

**711600**  
MP 600 Ultra

**3001**  
**850 W**

**711800**  
MP 800 Turbo

**4001**  
**1000 W**

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	<b>1190,00</b>
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>1470,00</b>
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>1745,00</b>
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>2205,00</b>
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>2485,00</b>
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	<b>770,00</b>

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

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

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	<b>1820,00</b>
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	<b>1965,00</b>
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	<b>2125,00</b>

### MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	<b>2555,00</b>
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	<b>2720,00</b>
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	<b>3615,00</b>
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	<b>3875,00</b>
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	<b>2015,00</b>

### MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	<b>2540,00</b>
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	<b>2820,00</b>
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	<b>2300,00</b>
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	<b>2570,00</b>
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	<b>3815,00</b>
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	<b>4710,00</b>
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	<b>5640,00</b>

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.    Cena  
netto  
**711995 360,00**



MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:  
model 710200 – 10000/17000 obr/min  
model 710350 – 18000/22000 obr/min

**bamix**® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
<b>710200</b>	180	0,20	220-240	<b>1580,00</b>
<b>710350</b>	280	0,35	220-240	<b>2380,00</b>



# OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille .....	414-415, 419, 422	Rożen do kurczaków .....	430
Frytownice .....	416, 420, 423	Bemary nastawne .....	421
Gofrownice, naleśnikarki .....	418, 421, 426	Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander .....	417, 427-429
Płyty grillowe .....	417, 420, 425	Kuchenka indukcyjna .....	439-440
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria .....	431-435	Cyrkulator Sous Vide i akcesoria .....	441-442
Kuchenki mikrofalowe, witra na grzewcza .....	436-439		
Rolkowy podgrzewacz do parówek .....	416, 424		

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	4110,00

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta  
ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920110	331	458	176	10	1,6	230	4360,00

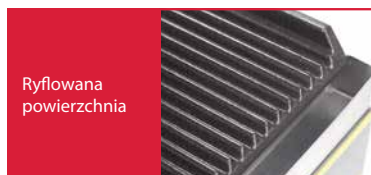


# KONTAKT GRILLE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



1



Ryflowana powierzchnia



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>742010</b>	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	<b>680,00</b>
2.	<b>742030</b>	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	<b>850,00</b>
3.	<b>742020</b>	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	<b>1340,00</b>

# FRYTOWNICE



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>746035</b>	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	<b>395,00</b>
2.	<b>746050</b>	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	<b>450,00</b>
3.	<b>746070</b>	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	<b>755,00</b>
4.	<b>746100</b>	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	<b>815,00</b>

## ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770100</b>	11	550	475	175	1,1	230	<b>900,00</b>



**OPIEKACZ**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>743000</b>	640	320	300	15	2,0	230	<b>825,00</b>



**SALAMANDER**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

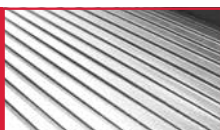


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>744020</b>	450	480	530	38	2,8	230	<b>2330,00</b>
<b>744000</b>	600	480	530	48	4,0	400	<b>2640,00</b>

**PŁYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>745120</b>	1/2 Gładka   1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	<b>985,00</b>
<b>745123</b>	2/3 Gładka   1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	<b>599,00</b>
<b>745121</b>	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	<b>825,00</b>

**NOWOŚĆ**

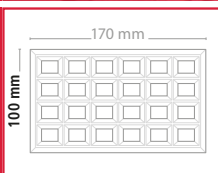
### GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



### SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	<b>925,00</b>

### NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772281	450	450	240	15	3,0	230	<b>760,00</b>

# KONTAKT GRILLE



**caterina**

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętkiem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	920,00



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	1145,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1660,00

Ryflowana powierzchnia



## FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746042	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	610,00
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	650,00
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	700,00
2.	746043	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	1120,00
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	1240,00
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	1240,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	950,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1750,00

## PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- wyłącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



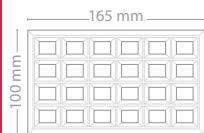
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	2100,00

### GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlew aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	1140,00



### NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	772284	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	1180,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	46,20

### BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna  
wersja  
z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0÷85	1,2	230	540,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	675,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	710,00

# KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**

## KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	3510,00

## KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	2560,00

## KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	4200,00

# FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury

## FRYTOWNICA

- pojedyncza



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	<b>1200,00</b>
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	<b>2190,00</b>
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	<b>2570,00</b>

## FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	<b>2450,00</b>
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	<b>3590,00</b>

### ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	<b>3430,00</b>
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	<b>4440,00</b>
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	<b>5090,00</b>



### URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	<b>2280,00</b>

### PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolnkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	<b>2880,00</b>



**PŁYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	<b>2810,00</b>

**PŁYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G250)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):  
777173 - 400 x 400 mm  
777174 - 600 x 400 mm

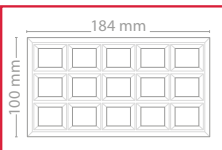


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	<b>2050,00</b>
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	<b>3390,00</b>

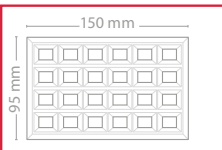
### GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:  
brussels - kwadraty 3x5,  
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra  
Brussels  
model 777220



Wymiary gofra  
Liege  
model 777221



### SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	<b>3830,00</b>
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	<b>3920,00</b>

### NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	<b>2070,00</b>



### NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wyciekowi
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	<b>2080,00</b>



**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:  
777101 – 150 tostów / h  
777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki  
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):  
777101 - 350x240 mm  
777102 - (2) 350x240 mm


**1**
**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777101</b>	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	<b>1290,00</b>
2.	<b>777102</b>	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	<b>1960,00</b>

**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777107</b>	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	<b>3440,00</b>

**PIECYK KONWEKCYJNY**

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777271</b>	595	610	590	0-300	36	3,0	230	<b>5090,00</b>

**PIEC KONWEKCYJNY**

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
  - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
  - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
  - 777264; 320x325x265 mm
  - 777265; 410x360x250 mm
  - 777266; 410x360x250 mm



1



2

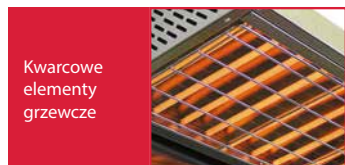


3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777264</b>	460	550	355	max 250	20	1,5	230	<b>3130,00</b>
2.	<b>777265</b>	550	550	355	max 250	21	2,4	230	<b>3200,00</b>
3.	<b>777266</b>	550	550	355	max 250	22	2,6	230	<b>3680,00</b>

**SALAMANDER**

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777351</b>	600	510	550	44	3,0	230	<b>9070,00</b>

TOSTER

- pojemność:  
model nr kat. 779040 - 4 tosty  
model nr kat. 779060 - 6 tosty
- regulacja czasu piekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm



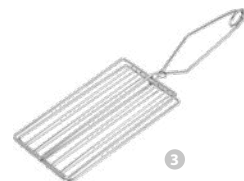
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>779040</b>	300	225	215	1,8	230	<b>620,00</b>
2.	<b>779060</b>	430	225	215	2,5	230	<b>785,00</b>

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):  
779131 - 360x210x95 mm  
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:  
779131 - 4 grzałki  
779161 - 6 grzałek



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>779131</b>	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	<b>820,00</b>
2.	<b>779161</b>	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	<b>1040,00</b>
3.	<b>779198</b>	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	<b>23,50</b>



### TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:  
1 strona - do klasycznego gotowania,  
2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	3330,00

### ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczenia, golonki itp.
- 3 bagnetny niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m<sup>3</sup>/h
- oświetlenie komory
- wymiowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	10630,00

**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki  
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:  
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


**1**

**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777370</b>	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	<b>5190,00</b>
2.	<b>777371</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	<b>5490,00</b>

**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki  
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:  
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	<b>777373</b>	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	<b>6120,00</b>
2.	<b>777374</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	<b>6590,00</b>

### GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	<b>4140,00</b>
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	<b>4140,00</b>
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	<b>4430,00</b>
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	<b>4430,00</b>
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	<b>4620,00</b>
777541	GD4/5	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	<b>4620,00</b>
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	<b>6800,00</b>
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	<b>7030,00</b>

### GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	<b>5240,00</b>
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	<b>5660,00</b>



**GYROS GAZOWY**

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	<b>6410,00</b>
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	<b>6770,00</b>



# AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

**MIECZ DO GYROSA**

- miecz na mięso do gyroasa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	<b>170,00</b>

**ZAWLECZKA DO MIECZA**

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	<b>5,77</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak do sztycy gyroasa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	<b>140,00</b>

**NAPĘD DO GYROSA**

- napęd do gyrosov Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	<b>740,00</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyroasa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyroasa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	<b>420,00</b>

**UCHWYT DOLNY MIECZA**

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem


**1**

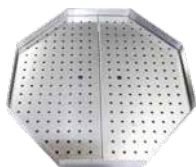
**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	<b>109,90</b>
2.	777589	górnym	<b>109,90</b>

### WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekawa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	550,00



### TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	130,00



### SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgarniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	210,00



### NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	3440,00
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	4280,00
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	4750,00

### OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	260,00



### KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1750,00





**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA**

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:  
nóż 100 mm,  
ostrzałka do  
noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>774901</b>	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>870,00</b>

**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA**

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>774905</b>	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>520,00</b>

**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYZU**

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie  
2 miarki, łyżka  
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>771101</b>	470	420	350	6	10,2	1,95	230	<b>915,00</b>



**SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	1135,00

**WITRYNA GRZEWCZA**

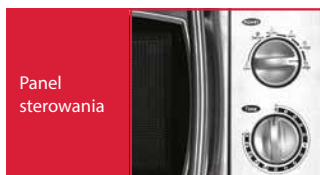
- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymiomy pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30/ +90	1,10	230	2920,00

### KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm



Panel sterowania



Talerz obrotowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	845,00

### KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	2060,00

## KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

KOMORA  
26l1050  
W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	<b>1980,00</b>

## KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofal
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost

KOMORA  
26l1100  
W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	<b>1940,00</b>

## KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s - umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm

KOMORA  
26l1500  
W1850  
W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	<b>3660,00</b>
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	<b>4540,00</b>



2 lata gwarancji\*

**SAMSUNG****OBROBKA TERMICZNA****KUCHENKA MIKROFALOWA**

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED

1500  
WKOMORA  
[26l]

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	<b>4150,00</b>

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED

KOMORA  
[26l]1850  
W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	<b>5040,00</b>

**KUCHENKA INDUKCYJNA**

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętkiem
- zakres temperatur 60°C - 240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	<b>365,00</b>

# KUCHENKA INDUKCYJNA

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń  $\varnothing$  120 -  $\varnothing$  320 mm



## Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



## Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  - 1/10/20 dla trybu moc lub
  - 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	1150,00

Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Filtr przeciwłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej





## TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jedności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 254-257

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l

Regulowany uchwyt mocujący



1200 W

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	935,00

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



1500 W

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1390,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	98,70
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	49,20

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwi równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych



caterina



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	<b>2330,00</b>

### STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

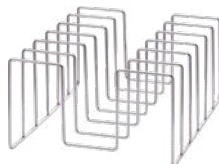
- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	<b>199,00</b>

### STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



Nr kat.	Cena netto
691252	<b>177,00</b>

### SZCZYPCE UNIWERSALNE

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	<b>27,30</b>
422302	300	<b>29,30</b>
422402	400	<b>30,20</b>

### KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępując pokrywę pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	<b>74,80</b>



*Classic*  
Cook

*Smart*  
Cook

*Shop*  
Cook

**FM STG**

**FM STB**

**FM RX**

# PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook .....	450	Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400 .....	462
Piece GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook .....	451-452	Akcesoria do pieców piekarniczych .....	464-465
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN .....	453	Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook .....	469
Akcesoria do pieców gastronomicznych .....	454-455	Piece ODPIEKOWE - FM RX .....	470-471
Piece PIEKARNICZE - FM .....	460-461	Akcesoria do pieców odpiekowych .....	471-472
		Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM .....	472-474

# ZESPÓŁ TRENERÓW I DORADCÓW KULINARNYCH

**ADAM  
MARCINIAK**



**PIOTR  
KOSMAŁA**



**MACIEJ  
BIAŁAS**



**PAWEŁ  
MŁYNNARCZYK**



*“Prowadzimy  
sesje szkoleniowe  
i warsztaty  
z najnowszych technik  
kulinarnych dla dystrybutorów  
oraz klientów HoReCa”*

Wyślij zgłoszenie na adres:  
**[szkolenia@stalgaast.com](mailto:szkolenia@stalgaast.com)**

**BERNARD  
MALINOWSKI**



# WSPARCIE DLA KLIENTÓW



Rocznie prowadzimy **kilkaset** pokazów, prezentacji i działań marketingowych, wspierających sprzedaż.

Przygotowujemy materiały promocyjne dla klientów, filmy instruktażowe, materiały drukowane.

Prowadzimy aktywne dyskusje na forach branżowych, udzielamy bieżących informacji produktowych naszym klientom.





18  
MODELI

Piecy konwekcyjno-parowe

**GASTRONOMICZNE**

## Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



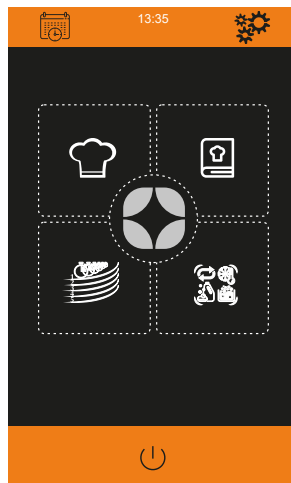
## Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej



## Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



# Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**



## MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



## STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



## FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.



## CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominu przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



## DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



## MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



## VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wewnątrz potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



## 120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



## KSIAŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

## HACCP

### REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



### PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



### REGENERACJA / PODRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



### GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w cukiernictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



### PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala oszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.





### FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



### MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysnic.**



### ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



### MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



### MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



### SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



# Piece Stalgast ClassicCook



GN 1/1



Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>10800,00</b>	<b>15700,00</b>	<b>21840,00</b>



GN 1/1



Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>31530,00</b>	<b>34710,00</b>

# Piece Stalgast SmartCook



Nr kat.	9100044	9100047	9100051
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>22810,00</b>	<b>30765,00</b>	<b>38385,00</b>



Nr kat.	9100048	9100052
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>48755,00</b>	<b>52590,00</b>

# Piece Stalgast SmartCook



## GN 2/1



Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>40910,00</b>	<b>47705,00</b>



## GN 2/1



Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>53780,00</b>	<b>58010,00</b>

# Piece FM STG 20 GN

Nr kat.	<b>9100565</b>
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>61640,00</b>

Nr kat.	<b>9100566</b>
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>76920,00</b>

Nr kat.	<b>9100567</b>
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>97660,00</b>

Nr kat.	<b>9100572</b>
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>90150,00</b>



GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie



GN 1/1



9100566

Wózek w komplecie



GN 1/1



9100567

Wózek w komplecie



GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

# Akcesoria do pieców GASTRONOMICZNYCH

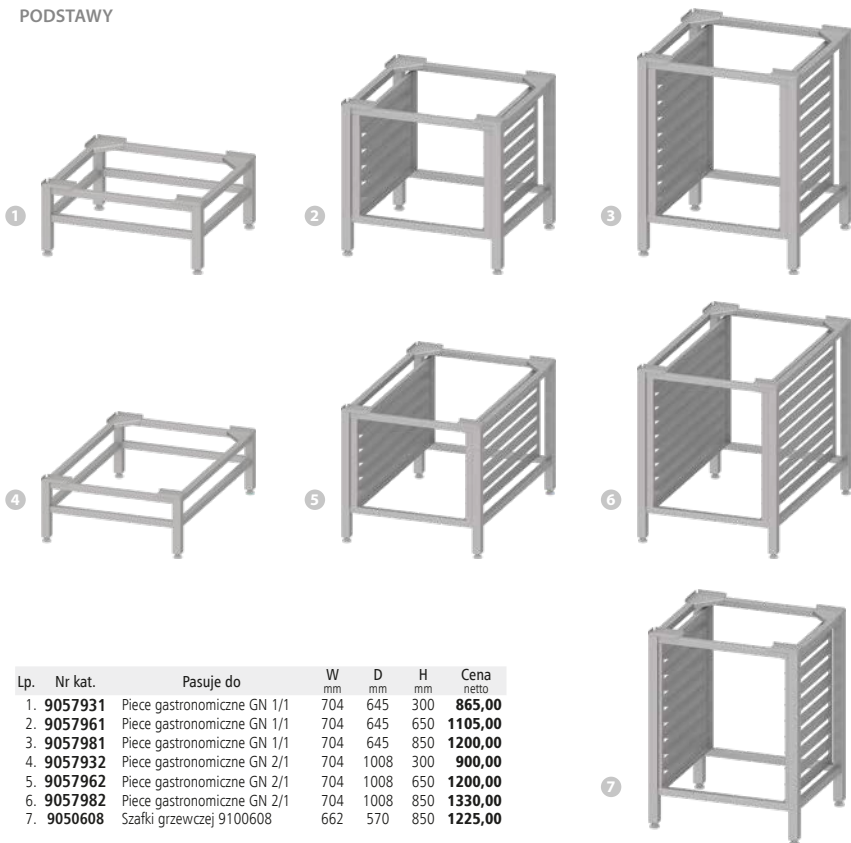
## SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	<b>9100608</b>
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>10820,00</b>



GN 1/1

## PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9057931</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	<b>865,00</b>
2.	<b>9057961</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	<b>1105,00</b>
3.	<b>9057981</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	<b>1200,00</b>
4.	<b>9057932</b>	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	<b>900,00</b>
5.	<b>9057962</b>	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	<b>1200,00</b>
6.	<b>9057982</b>	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	<b>1330,00</b>
7.	<b>9050608</b>	Szafka grzewczej 9100608	662	570	850	<b>1225,00</b>

OKAP

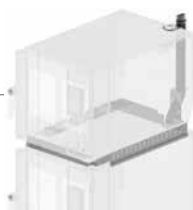
- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensar pary
- króciec wylotu spalin  $\varnothing$  120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Pieczę gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	9300,00
9100582	Pieczę 9100565 i 9100566	880	1025	345	10530,00
9100583	Pieczę 9100053 i 9100055	790	1270	345	10635,00
9100627	Pieczę 9100572	880	1285	345	11230,00
9100704	2 pieczę gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	9920,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieczę konwekcyjno-parowego	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	910,00
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieczę konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensar pary	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	700,00
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieczę konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	2045,00
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieczę konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	Pieczę konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	920,00
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieczę konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensar pary	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1160,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Pieczę gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	2045,00

SONDA

- polecana do pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	1049,00
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	771,00
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	781,00



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieczę Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	152,00



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Pieczę 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	9135,00
9100348	Pieczę 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	11625,00





# 14 MODELI



Piece konwekcyjno-parowe  
**PIEKARNICZE**

## Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piec w wersji elektrycznej lub gazowej





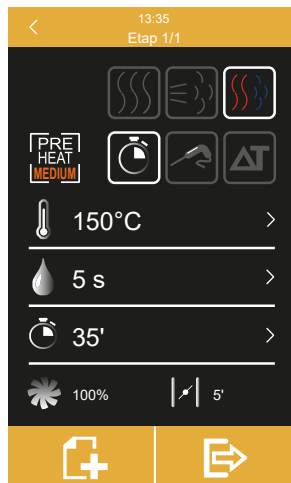
## Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



## Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo -cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja kominia
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatykne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



# Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



## MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



## STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



## FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.



## CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominu przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



## DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



## MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



## 99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



## KSIAŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

## HACCP

### REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



### PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



### REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



### GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



### PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



### FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



### MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.



### ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



### MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



### MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skracza to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



# Piece FM



## 600x400



Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>18120,00</b>	<b>19115,00</b>	<b>24655,00</b>



## 600x400



Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>35355,00</b>	<b>38445,00</b>

## Piec FM



600x400



Nr kat.	9120490	9120492	9120496
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm	885 x 1020 x 835 mm	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	92 kg	110 kg	155 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,65 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>26770,00</b>	<b>28095,00</b>	<b>41145,00</b>



600x400



Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>46030,00</b>	<b>52820,00</b>

# Piece FM STB 16 600x400



Nr kat.	<b>9120499</b>
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>58415,00</b>



**Wózek w komplecie**



**Wózek w komplecie**

Nr kat.	<b>9120500</b>
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>70485,00</b>

Nr kat.	<b>9120501</b>
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>96540,00</b>



**Wózek w komplecie**

# MODUŁOWOŚĆ



Okap  
9120515

Piec  
konwekcyjno-parowy  
9120492

Zestaw modułowy  
połączeniowy  
9120632

Piec statyczny  
9120580 lub 9120581

Garownik,  
Komora wzrostowa  
9120626

Zestaw instalacyjny  
9120711

# Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

## PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jez. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (górze, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii
- model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem



Sterowanie dotykowe - ekran 5"



Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>17235,00</b>	<b>19240,00</b>

## GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>7720,00</b>



## PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9051203</b>	Piece piekarnicze	802	745	300	<b>865,00</b>
2.	<b>9051206</b>	Piece piekarnicze	802	745	650	<b>1135,00</b>
3.	<b>9051208</b>	Piece piekarnicze	802	745	850	<b>1255,00</b>



**OKAP**

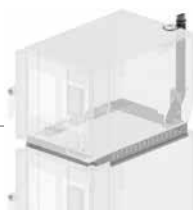
- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensar pary
- króciec wylotu spalin  $\varnothing$  120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Pieczę piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	<b>9835,00</b>
9120515	Pieczę piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne	880	1105	345	<b>9835,00</b>
9120705	Pieczę statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	<b>10010,00</b>



**ZESTAW INSTALACYJNY**

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>910,00</b>
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensar pary	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>700,00</b>
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieczę konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>2045,00</b>
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieczę konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	Pieczę konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	<b>920,00</b>
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieczę konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensar pary	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>1160,00</b>
9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieczę statycznych 9120580 i 9120581	<b>3240,00</b>



**ZESTAW DO PIĘTROWANIA**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Pieczę piekarnicze, elektryczne	880	935	80	<b>2060,00</b>
9120632	Pieczę piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	<b>3485,00</b>

**REDUKTOR CIŚNIENIA WODY**

- polecany do pieczę piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
9100018	<b>152,00</b>

**WÓZEK**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieczę 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	<b>9135,00</b>





**12**  
**MODELI**




Piece konwekcyjne

**ODPIEKOWE**







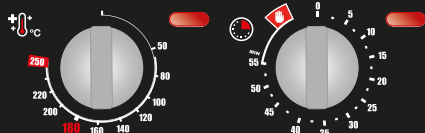
### Sterowanie manualne

	 <b>912057</b>	 <b>912058</b>	 <b>912059</b>
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	








### Sterowanie elektroniczne

	 <b>912060</b>	 <b>912061</b>
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓





## Sterowanie manualne

					
	<b>912522</b>	<b>912527</b>	<b>912528</b>	<b>912529</b>	<b>912541</b>
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓	✓	✓
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



## Sterowanie elektroniczne

		
	<b>912544</b>	<b>912545</b>
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

# Piece Stalgast ShopCook

## Sterowanie manualne



Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>3065,00</b>	<b>4105,00</b>	<b>8970,00</b>

## Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>7000,00</b>	<b>10585,00</b>

# Piece FM RX

## Sterowanie manualne



Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba pótek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>3470,00</b>	<b>6425,00</b>	<b>7055,00</b>

## Sterowanie manualne



Nr kat.	912529	912541
Liczba pótek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>7240,00</b>	<b>8970,00</b>

# Piece FM RX

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>7000,00</b>	<b>10585,00</b>

## Akcesoria do pieców ODPIEKOWYCH

### GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400 / GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>4895,00</b>



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	905123	Pieczę odpiekowie 430x340	572	514	850	1135,00
2.	905126	Pieczę odpiekowie 600x400	802	630	850	1255,00

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW SHOPCOOK/RX



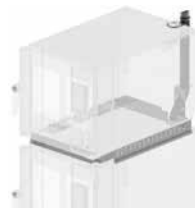
Nr kat.	Cena netto
912781	620,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensator pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 pieczę odpiekowie 600x400	820	850	275	5530,00
912706	2 pieczę odpiekowie 600x400	820	850	275	6055,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Pieczę odpiekowie 430x340	590	675	40	1655,00
912556	Pieczę odpiekowie 600x400	820	800	40	1655,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Pieczę odpiekowie - podłączenie z 1 pieczę	720	85	450	1590,00
912553	Pieczę odpiekowie - podłączenie z 2 pieczę	580	120	180	2830,00

## Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	74,00



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	64,00



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	67,00





BLACHA GRILLOWA  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	680,00



BLACHA DO JAJEK  
I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	455,00



RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,  
WARZYWI I RYB GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	625,00



BLACHA WYPIEKOWA  
EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	385,00



RUSZT  
DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	660,00



GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	102,40
111062	530	325	65	8,8	104,00

INOX



BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA  
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	142,00



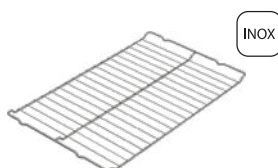
BLACHA EMALIOWANA  
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	82,90



BLACHA EMALIOWANA PEŁNA  
DO PIECZENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	96,70



INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

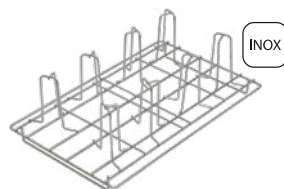
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	96,60



INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ  
- oferta GN str. 220-225

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	130,00



INOX

RUSZT DO PIECZENIA  
KURCZAKÓW

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	180,00



Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	<b>82,30</b>
911102	600	400	<b>110,00</b>

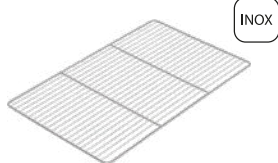


Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	<b>73,90</b>



INOX

**RUSZT**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	<b>140,00</b>



Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha lita z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	<b>160,00</b>



Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm,

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	<b>150,00</b>



**ZESTAW PRYSZNICZA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	<b>320,00</b>

**PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY**



Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	<b>79,00</b>
647106	10	<b>153,00</b>

**REKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	<b>160,00</b>

**PŁYN MYJĄCY**



Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	<b>164,00</b>
647205	20	<b>317,00</b>

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ**

- zakres temperatury 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	<b>129,00</b>



# REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

[stalgastr.com/rejestracja](http://stalgastr.com/rejestracja)





# CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze 478-480, 494, 498-499  
Stoły chłodnicze sałatkowe,  
nadstawy chłodnicze .....487-489, 492-493  
Stoły chłodnicze, mroźnicze,  
stoły chłodnicze ze zlewem ..... 481-486, 494  
Stoły chłodnicze do pizzy.....490-491, 495

Witryny chłodnicze i mroźnicze,  
witryny ekspozycyjne. ....496-497, 500-504  
Chłodnictwo w standardzie 600x400 .....494-495  
Stoły, szafy, witryny barowe .....506-509  
Zamrażarki skrzyniowe .....510  
Schładzarka szokowa .....511  
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych .....512

## OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukiernicznych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne

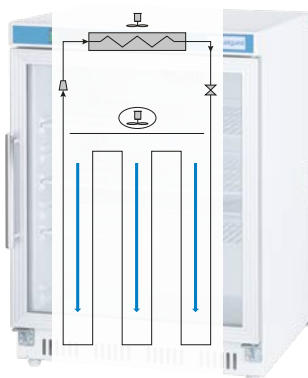


Drzwi suwane

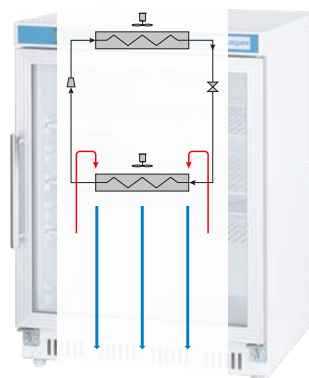
## RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

**Statyczny** (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

**Dynamiczny** (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



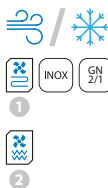
schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm



## SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

### 840620 i 840621

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

### 840590

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>840590</b>	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	<b>6200,00</b>
2.	<b>840620</b>	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	<b>6700,00</b>
	<b>840621</b>	740	830	2000	-18 / -22	0,60	230	D	2632	589	444	4	<b>7900,00</b>

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA  
NA KÓŁKACH

- przednie kółka wyposażone w hamulec
- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 20 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830590	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	<b>6470,00</b>
2.	830620	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	<b>6990,00</b>
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	<b>8190,00</b>

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	<b>10499,00</b>
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	<b>11850,00</b>

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA  
NA KÓŁKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- przednie kółka wyposażone w hamulec - nr kat. 830130



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	<b>11049,00</b>
2.	830145	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	<b>12420,00</b>



SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	11500,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	6960,00
880701	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	6960,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	9410,00
881401	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	10660,00



# STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443

## STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnicie



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841026	chłodniczy	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	6400,00
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	9300,00

## STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnicie



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841036	chłodniczy	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	7900,00
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	10860,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	7450,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842029	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	3880,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842039	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	5750,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831026	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	6650,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831036	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	8200,00

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
831126	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	7500,00



STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	7760,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	4030,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	5960,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	7700,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 1 półka GN1/1 montowana w komorze
- maksymalna głębokość pojemnika w szufladzie 100 mm
- grubość izolacji 35 mm
- filtr przeciwpyłkowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832042	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	6170,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- zlew 400x400x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	9810,00

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 841051, 841052



Nr kat.	Cena netto
841000	2660,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpłynkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	11480,00

# STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników

## STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	<b>3750,00</b>

## STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842139	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	<b>6420,00</b>



STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842328	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	4620,00



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	5250,00



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842232	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	6450,00



### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1
- deska do krojenia z polietylenu



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	3900,00

### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 (model 832222)
- 3 półki GN1/1 (model 832232)
- deska do krojenia z polietylenu



Lp.	Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	5490,00
2.	832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	6700,00

### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	4810,00

# NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŻNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (możność półek do 60 kg)
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	4250,00



## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (możność półek do 60 kg)
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843032	6x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	10240,00

**STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY  
Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ**

- 2 półki GN
- dedykowane prowadnice 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>833027</b>	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	<b>4930,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY  
Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ**

- 3 półki GN
- dedykowane prowadnice 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>833037</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	<b>7000,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY**

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat.841445
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice nr kat.841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>833029</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	<b>4450,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844540</b>	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>2590,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844641</b>	6 x GN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>2690,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844541</b>	7 x GN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>3320,00</b>
<b>844741</b>	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>3400,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844840</b>	8 x GN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	<b>2990,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834430</b>	4x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>3050,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834540</b>	5x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2690,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834630</b>	6x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>3130,00</b>
<b>834641</b>	6x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2790,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834840</b>	8x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>3090,00</b>



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodemujące się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przyłgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 przewodnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>840810</b>	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	<b>8810,00</b>
<b>840811</b>	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	<b>10340,00</b>



STÓŁ MROŻNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpływkowy
- 7 poziomów na przewodnic (cena nie zawiera przewodnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie - nr kat. 841041
- 3 półki z uchwytami w komplecie - nr kat. 841040
- regulowane nóżki (+45 mm)



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>841041</b>	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	<b>7490,00</b>
2.	<b>841040</b>	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	<b>10550,00</b>



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1
- dodatkowa półka - nr kat.841445
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane przewodnic nr kat.841443



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>833031</b>	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	<b>6890,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	13610,00

### STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	14560,00

### STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	16200,00

# SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



## WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	B	643	<b>6860,00</b>
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	<b>9620,00</b>



## WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	<b>10450,00</b>
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	<b>15510,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	7090,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	5540,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	B	584	3430,00





### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880601 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880600</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>6500,00</b>
<b>880601</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>7550,00</b>



### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880401 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880400</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>5040,00</b>
<b>880401</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>5980,00</b>



### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880173</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>3180,00</b>
<b>880174</b>	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	<b>3370,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880602</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>7060,00</b>
<b>880603</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>7490,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880603 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880405</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>5690,00</b>
<b>880406</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>6500,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880175</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>3700,00</b>
<b>880176</b>	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	<b>4410,00</b>

# WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKŁONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



## WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	13780,00



## WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	C	2702	4	10240,00

### WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	Srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	10870,00

### WITRYNA CHŁODNICZA

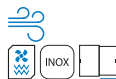
- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	5540,00

### WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	C	1806	7070,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	4140,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	4710,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	2640,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok netto	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	4210,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok netto	Cena netto
1.	852170	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2210,00
2.	852171	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2290,00
3.	852172	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2210,00
4.	852173	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2340,00
5.	852174	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2340,00
6.	852175	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2340,00

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 338-358 oraz na [stalgastr.com](http://stalgastr.com)





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	4710,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	4160,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	852103		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	3160,00
2.	852104		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	3160,00
3.	852105		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	3290,00

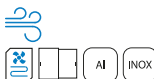


# WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5990,00

# STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie kroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi



## STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>882180</b>	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	<b>8420,00</b>



## STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>882181</b>	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	C	1385	<b>10750,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	2510,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	3990,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	3990,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	<b>5930,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	<b>9250,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	<b>8420,00</b>

## WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podziewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie



### WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880180	595	525	875	-10/-15	0,28	230	100	<b>6010,00</b>



Wyposażenie BAROWE znajdziesz  
na stronach 303-326 oraz na [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



# ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



## ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	<b>883101</b>	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	<b>1940,00</b>
2.	<b>883201</b>	950	620	845	-18	0,120	230	190	2	<b>2550,00</b>
3.	<b>883301</b>	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	<b>3100,00</b>
4.	<b>883401</b>	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	<b>3940,00</b>
5.	<b>883501</b>	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	<b>5320,00</b>

# SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piec Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

**SCHŁADZARKA SZOKOWA** tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw

- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut



## SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	<b>11010,00</b>
849053	750	750	890	5	1,43	230	<b>12600,00</b>
849073	750	750	1260	7	1,49	230	<b>15160,00</b>
849103	750	750	1260	10	1,49	230	<b>16470,00</b>

# AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

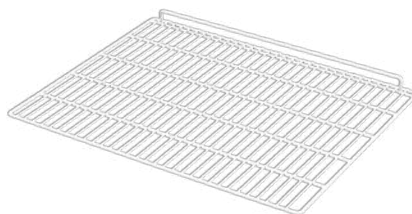
## PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	<b>129,00</b>
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	<b>119,00</b>
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	<b>129,00</b>

## PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
840151	Półka do modelu 882151	410	320	<b>49,00</b>
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	<b>92,00</b>
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	<b>92,00</b>
840653	Półka do modeli 882171	400	360	<b>140,00</b>
840654	Półka do modeli 882172	400	335	<b>71,50</b>
840655	Półka do modeli 882180, 882181	430	395	<b>150,00</b>
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	<b>86,00</b>
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	<b>140,00</b>

## PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	<b>70,80</b>

## PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	<b>32,60</b>





# MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne ..... 521, 525  
Szafki, szafy, półki ..... 521-522, 527  
Stoły ze zlewem i basenem,  
umywalki ..... 518-520, 525-526

Regały magazynowe ..... 527  
Okap przyścienny DriveVent Economic ..... 528

## Mebłe według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

# 801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



**wyceny w 24h**



**doradztwo konstrukcyjne**



**rozwiązania technologiczne  
dopasowane do indywidualnych  
potrzeb**

PZH

**atest PZH**



**Proekologiczne  
technologie**

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

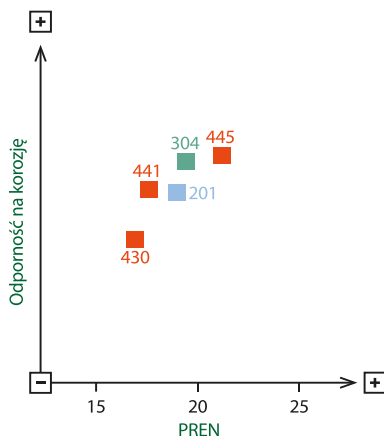
# Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

**S**tal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnię przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

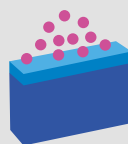
Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23°C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

**Źródło:** Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej




POWIERZCHNIA  
NIEUSZKODZONA




POWIERZCHNIA  
USZKODZONA



ODBUDOWANA  
WARSTWA  
OCHRONNA

 Stal nierdzewna

 Warstwa ochronna

 Cząsteczki tlenu

**Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.**

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowanym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych Klientów.

# Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



## STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



## BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



## NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



## PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



## DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



## DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



## REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m<sup>2</sup>
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



## SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



## SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie: do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



## BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



## KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon



## BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



 **stalgast**

## MEBLE SPAWANE

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Poland

**24h**  
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny\*.  
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!  
Zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

\* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

**STR: 518-522**

### UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	455,00



Oferta dozowników  
patrz str. 535

### UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	715,00



### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	1345,00



### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	1615,00



## STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000			1615,00
614126	1200	600	850	1740,00

24h  
MEBLE

## STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół o D=600 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600		2055,00
614707	1000	700	850	2140,00

24h  
MEBLE

## STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	3255,00

24h  
MEBLE

## STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	3250,00

24h  
MEBLE

Oferta korków przelewowych z sitkiem patrz str. 564

## STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600		<b>1365,00</b>
611486	800	600	850	<b>1475,00</b>
611506	1000	600		<b>1615,00</b>
611487	800	700		<b>1560,00</b>



## STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600		<b>1625,00</b>
611706	1000	600	850	<b>1785,00</b>
611687	800	700		<b>1705,00</b>
611707	1000	700		<b>1860,00</b>



## STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	<b>2270,00</b>
611607	1200	700		<b>2410,00</b>



## STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	<b>2520,00</b>





## SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615603	1000	300	600	1660,00
615623	1200	300	600	1830,00
615604	1000	400	600	1605,00
615624	1200	400	600	1780,00



## SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	1380,00



## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- stół spawany
- blat wzmacniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			970,00
612326	1200	600	850	1080,00
612346	1400			1185,00
612307	1000			1040,00
612327	1200	700	850	1165,00
612347	1400			1280,00



## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmacniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	2120,00
616126	1200	600	850	2335,00
612007	1000	700	850	2520,00
616127	1200	700	850	2760,00



## SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	3460,00



## SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	2400,00



## SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	4360,00



## SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	3990,00





 **stalgast**

## MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast-Polkom

**24h**  
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny\*.  
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!  
Zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

\* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

**STR: 524-527**

# MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

**ŁATWY MONTAŻ**  
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



## STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	<b>650,00</b>
611086	800	600	850	<b>735,00</b>
611106	1000	600	850	<b>805,00</b>
611127	1200	700	850	<b>970,00</b>

## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	<b>740,00</b>
611286	800	600	850	<b>860,00</b>
611306	1000	600	850	<b>970,00</b>
611326	1200	600	850	<b>1080,00</b>
611346	1400	600	850	<b>1185,00</b>
611386	1800	600	850	<b>1405,00</b>
611307	1000	700	850	<b>1040,00</b>
611327	1200	700	850	<b>1165,00</b>
611357	1500	700	850	<b>1345,00</b>
611387	1800	700	850	<b>1535,00</b>

## STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

Zlew z otworem  
o średnicy 52 mm24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	<b>1260,00</b>



## STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia oiekowa ryflowana
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	<b>1615,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	1780,00

### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	2055,00

### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana dla 613746
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 566-572

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	2180,00
613746	1400	600	850	2335,00

### KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:  
250 mm model 651220  
300 mm model 651225  
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	79,70
2.	651225	Korek	48	250	63,00
3.	651220	Korek	48	200	58,80
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	46,30



### PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm

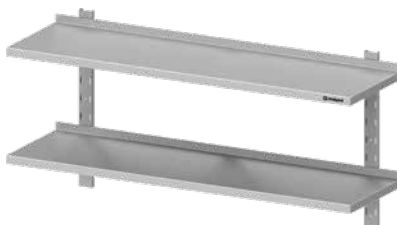


24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	345,00

### PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	720,00

### REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	995,00
610084	800	400	1800	1095,00
610104	1000	400	1800	1185,00
610105	1000	500	1800	1280,00
610125	1200	500	1800	1400,00
610106	1000	600	1800	1390,00
610126	1200	600	1800	1535,00

### REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	1460,00
610307	1000	700	1800	1725,00

# OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

## OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- polecane do zastosowań z piecami konwekcyjno-parowymi
- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m<sup>3</sup>/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł -
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radow

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	180	230	5910,00
611200	1200	900	450	180	230	6470,00

## OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m<sup>3</sup>/h
- króciec wyciągowy o średnicy 315 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radow

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611800	2000	900	550	400	230	8990,00





# HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung .....	530	Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły.....	541-542
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze .....	539-540	Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych.....	535, 543
Pojemniki na odpady .....	536-538	Szafki BHP .....	535
Obuwie gastronomiczne .....	534		
Odzież robocza .....	531-534		
Chemia .....	545-546		

## PRALKA ECOBUBBLE™

- 11 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcja tkanin
- technologia EcoBubble - funkcja aktywnej piany
- system VRT Plus redukujący poziom hałasu i wibracji podczas prania
- wbudowany moduł WiFi: funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- zużycie energii na 100 cykli - 76 kWh
- zużycie wody na cykl - 70 l
- poziom hałasu 72 dB



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807000	18	746	898	1076	1100	104	2,6	230	5283,74

## SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiego suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- udządzenie energooszczędne klasy A+++



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807520	16	686	844	984	74	2,1	230	6503,25

# BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2

3

## 1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	<b>76,30</b>
634073	M	<b>76,30</b>
634074	L	<b>76,30</b>
634075	XL	<b>73,40</b>

## 2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	<b>79,30</b>
634053	M	<b>79,30</b>
634054	L	<b>79,30</b>
634055	XL	<b>76,20</b>

## 3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	<b>86,60</b>
634063	M	<b>86,60</b>
634064	L	<b>86,60</b>
634065	XL	<b>86,60</b>

# TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)					
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw) (krótki rękaw)		
S	102-106	72-73	49-50	22	
M	107-120	74-75	50-51	23	
L	121-128	76-78	51-52	24	
XL	128-142	79-82	53-54	25	
XXL	143-149	83-84	54-55	26	
XXXL	150-156	85-86	55-56	26	

(tabela Nr 2)		
Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

**BLUZA W SEREK**

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	79,10
634104	L	79,10
634105	XL	79,10

**FARTUCH**

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	102,00
634084	L	102,00

**SPODNIE KUCHARSKIE**

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	95,60
634804	L	95,60
634805	XL	95,60

# CZAPKI

**CZAPKA BUDYNIÓWKA**

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	25,10

**CZAPKA KUCHARSKA**

- skład 100% fizeolina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	6,41
507251	250	20	6,35

**CZAPKA**

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	25,70

# TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

**FARTUCH (tabela Nr 2)**

Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

**BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)**

Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

**SPODNIE (tabela Nr 3)**

Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115




## ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







### ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń  
40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011		373	<b>36,20</b>
634013		373	<b>36,20</b>
634014		373	<b>22,70</b>



### ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń  
35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	<b>39,40</b>
634022		700	<b>37,90</b>
634023		700	<b>39,40</b>
634025		700	<b>37,90</b>




### ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	<b>40,90</b>
634033		1000	<b>40,90</b>

## FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	634041		920	<b>68,30</b>
2	634042		920	<b>68,30</b>
3	634043		960	<b>59,90</b>





#### RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonale w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty fioletową bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm




Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	12,70
505052	M	12,70
505053	L	12,70
505054	XL	12,70

#### FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m<sup>2</sup>
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	74,60

#### OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkałasze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

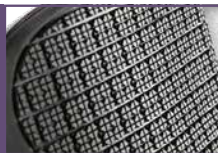
Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	86,20
635241	41	272	86,20
635242	42	280	86,20
635243	43	289	86,20
635244	44/45	297	86,20



Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa



### SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz



Drażek z haczykami na ubrania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	<b>520,00</b>
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	<b>1080,00</b>

### DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	<b>180,00</b>



INOX

### DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	<b>87,60</b>



INOX



Oferta mydła HACCP  
patrz str. 545

### KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowemu umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	068201	satyna	300	440	20	149,00
2	068202	polysk	300	440	20	132,00

### KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	38,80



### POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt-pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	262,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	223,00

### POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	068211	polysk	200	700	15	181,00
2	068212	satyna	200	700	15	198,00
3	068213	czarny	200	700	15	166,00





















# POJEMNIKI UNIWERSALNE

- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności













## POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068041	Pojemnik		363	468	440	38	<b>57,40</b>
2.	068042	Pojemnik		363	468	440	38	<b>57,40</b>
3.	068043	Pojemnik		363	468	440	38	<b>57,40</b>
4.	068044	Pojemnik		363	468	440	38	<b>140,00</b>
5.	068045	Pokrywa		398	447	52	-	<b>17,80</b>
6.	068046	Pokrywa		398	447	52	-	<b>17,80</b>
7.	068047	Pokrywa		398	447	52	-	<b>17,80</b>
8.	068048	Pokrywa		398	447	52	-	<b>43,50</b>

## POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068751	Pojemnik		455	558	590	75	<b>225,00</b>
2.	068752	Pojemnik		455	558	590	75	<b>225,00</b>
3.	068753	Pojemnik		455	558	590	75	<b>225,00</b>
4.	068754	Pojemnik		455	558	590	75	<b>225,00</b>
5.	068761	Pokrywa		500	548	66	-	<b>32,90</b>
6.	068762	Pokrywa		500	548	66	-	<b>32,90</b>
7.	068763	Pokrywa		500	548	66	-	<b>32,90</b>
8.	068764	Pokrywa		500	548	66	-	<b>53,40</b>

## POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068125	Pojemnik		520	630	700	120	<b>120,00</b>
2.	068126	Pojemnik		520	630	700	120	<b>120,00</b>
3.	068127	Pojemnik		520	630	700	120	<b>120,00</b>
4.	068128	Pojemnik		520	630	700	120	<b>260,00</b>
5.	068135	Pokrywa		565	614	59	-	<b>28,20</b>
6.	068136	Pokrywa		565	614	59	-	<b>28,20</b>
7.	068137	Pokrywa		565	614	59	-	<b>28,20</b>
8.	068138	Pokrywa		565	614	59	-	<b>66,70</b>
9.	068145	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	<b>68,20</b>
10.	068146	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	<b>68,20</b>
11.	068147	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	<b>75,80</b>
12.	068148	Pokrywa z otworem		185	568	129	-	<b>80,20</b>

## PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	<b>261,00</b>





PP

Wyprofilowane uchwyty

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	<b>60,10</b>
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	<b>59,50</b>

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	<b>60,70</b>
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	<b>67,70</b>

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	<b>94,80</b>
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	<b>95,30</b>

4 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	<b>212,00</b>
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	<b>282,00</b>

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	<b>152,00</b>
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	<b>146,00</b>

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX



Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	420	580	960	<b>472,00</b>

### LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
  - 692211 - 20 m
  - 692216 - 30 m
  - 692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P <sub>1</sub> W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	<b>225,00</b>
692216	500	95	320	2x15	230	<b>240,00</b>
692221	650	95	320	2x20	230	<b>280,00</b>

Nr kat.	Produkt	P <sub>1</sub> W	Cena netto
692010	Świetlówka do 692211	10	<b>25,10</b>
692015	Świetlówka do 692216	15	<b>28,70</b>
692020	Świetlówka do 692221	18	<b>32,00</b>

### LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszania
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  - 692116 do 80 m<sup>2</sup>
  - 692216 do 100 m<sup>2</sup>
  - 692213 do 150 m<sup>2</sup>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P <sub>1</sub> W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2x4	230	<b>195,00</b>
692212	542	100	265	2x6	230	<b>225,00</b>
692213	696	100	265	2x8	230	<b>260,00</b>

Nr kat.	Produkt	U V	Cena netto
692016	Świetlówka LED do 692116	4	<b>33,90</b>
692012	Świetlówka LED do 692212	6	<b>38,30</b>
692013	Świetlówka LED do 692213	8	<b>42,20</b>

### LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m<sup>2</sup>
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P <sub>1</sub> W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	<b>390,00</b>
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	<b>20,90</b>
692012	Świetlówka LED do 692315	-	-	-	450	6	230	<b>38,30</b>

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m<sup>2</sup>
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	<b>630,00</b>
692266	Świetłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	<b>53,20</b>

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, łaseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	<b>1315,00</b>

# AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zamiatania podłogi



## WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667825		220	20	85	<b>16,50</b>



## SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667573	do rąk		127	64	74	<b>14,30</b>



## WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667141		240	75	75	<b>26,60</b>
667143		240	75	75	<b>31,30</b>






## SZCZOTKA DO BŁATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053		285	45	75	<b>25,90</b>

RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGLA


- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	<b>54,80</b>
622333		100	95	<b>54,80</b>
622335		100	95	<b>54,80</b>



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231		320	46	220	<b>17,70</b>



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666953		450	65	100	<b>42,30</b>



SZUFELKA Z POKRYWĄ

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669112	332	144	958	<b>132,00</b>



TABORET NA KÓLKACH


- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	<b>190,00</b>



ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064		<b>14,50</b>



KIJ UNIERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	<b>22,60</b>

#### AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynu
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

#### AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynu
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

#### STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



1

2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	643520	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	99,20
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	106,90
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	130,00

#### RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	66,00



### ZAMGŁAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKЦИИ

- służy do nawilżania, zamgławiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	<b>830,00</b>



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 70 m<sup>3</sup> w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	<b>1150,00</b>



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	<b>1400,00</b>



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	<b>1880,00</b>



# CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym

## PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	163,00
641100	10	211,00
641200	20	460,00

## PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła



Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	132,00
642100	10	243,00

## PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena netto
645050	5	78,90

## PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	32,60

## PŁYN UNIERSALNY, BAKTERIOBÓJCZY

- płyn uniwersalny z aktywnym tlenem i nanosrebrem
- produkt do dezynfekcji skóry dłoni, powierzchni zmywalnych, materiałów, wyposażenia i mebli
- produkt może być używany w dozownikach płynu i urządzeniach odkażających
- produkt można stosować na wyrobach włókienniczych, tkaninach czy maskach
- produkt nie zawiera alkoholu i chloru



Nr kat.	V litry	Cena netto
644055	5	78,20

## MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii, a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betaimy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatruc pokarmowych
- zgodne w wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	22,10
643150	5	61,00

### TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	20,10
820999	25	42,30



### ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	22,30
648050	5	79,10
648100	10	141,00



### PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polewania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię

Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	14,60



### PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	27,10
647050	5	89,50



### PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	70,80



## CHEMIA DO EKSPRESÓW

### PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	23,80



### ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczące grupy), ekspresów przelewowych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	26,20





# ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki.....	548-556	Kolumna wodna do linii 700.....	572
Kosze do zmywarek.....	557-559	Napelniacze i baterie.....	566-572
Zmiękczacze do wody.....	560-563	Rozdrabniacze odpadów organicznych.....	564-565
Umywalki bezdotykowe.....	565	Ociekacz na talerze.....	560

## ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG



### EVO HY-NRG



Gwarancja 2 lata,  
montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów. HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

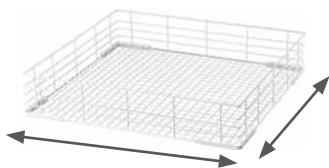
Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

# LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY


**SILANOS**  
 QUALITY MADE EASY

Wielkość kosza  
**aż 570/620 mm**



Wysokość wsadu  
**aż 620 mm**



## ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabyłszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	<b>25090,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	<b>22100,00</b>
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	<b>22100,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803050	750	870	1500	6,75	400	<b>19580,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabyśszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	<b>12430,00</b>
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	<b>13270,00</b>
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	<b>15130,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>670,00</b>

**Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronach: 558-563, 545-546 oraz na [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**



## ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast -  
finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



2 lata gwarancji\*



Polska produkcja: nowoczesna  
**Fabryka urządzeń gastro-  
nomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy  
w Radomiu fabrykę produ-  
kującą meble gastronomiczne  
ze stali nierdzewnej, zmywarki,  
ciągi grzewcze, ciągi wydawcze  
oraz akcesoria gastronomiczne  
z tworzyw sztucznych.



**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoopluczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Górne ramiona myjąco - płuczające



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczające



Uchwyt do podnoszenia drzwi



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803021	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	<b>9850,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoopluczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	<b>10770,00</b>
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	<b>12500,00</b>
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	<b>13130,00</b>

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarek gastronomicznych zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu



2017

## ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szklak oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	<b>6350,00</b>
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	<b>6710,00</b>
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>7440,00</b>
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>7750,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>670,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5210,00</b>
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5540,00</b>
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5870,00</b>
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>6280,00</b>
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>6710,00</b>
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	<b>400,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>670,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabywającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	<b>3940,00</b>
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	<b>4260,00</b>
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	<b>4510,00</b>
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	<b>4810,00</b>
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	<b>670,00</b>

## ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575 x560x450 mm (WxDxH)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	5700,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	6000,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	32,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	11,80

POJEMNIK NA SZTUĆCE



PP

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	54,90

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815300	385	150	180	170,00
2.	815400	265	305	200	180,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika  
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	34,90

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika  
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	25,60

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	32,00



KOSZ DO SZTUĆCÓW



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	51,40

KOSZ DO TALERZY



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	55,30

KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	51,40

KOSZ DO TAC GN 1/1



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	55,30

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	64,00
810400	400	400	66,30

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac  
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	73,00

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	550,00



## KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI  
Stalgast-Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



## NADSTAWA DO KOSZA

PRODUKT POLSKI  
Stalgast-Radom

PP

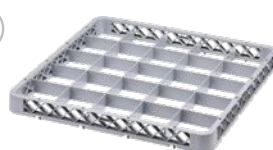
9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	48,20
811600	16 elementów	500	500	104	69,40
812500	25 elementów	500	500	104	69,90
813600	36 elementów	500	500	104	69,40
814900	49 elementów	500	500	104	76,40

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	25,00
811610	16 elementów	500	500	45	25,00
812510	25 elementów	500	500	45	25,00
813610	36 elementów	500	500	45	25,00
814910	49 elementów	500	500	45	25,00

**OCIEKACZ  
NA TALERZE**

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	452,00



**STOJAK NA TALERZE DO KOSZA**

- 17 przegródek
- do kosza 810400

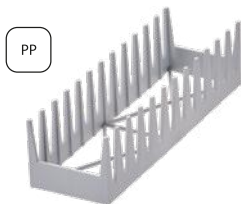
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	39,10



**STOJAK NA SPODKI DO KOSZA**

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	16,60



**FILTR DO WODY**

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



**1 GŁOWICA**

- głowice z fabrycznie ustawionym objęciem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z objęciem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	164,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	164,00

**2 WKŁAD DO GŁOWICY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	809,00
822827	124	123	476	3464	520,00
822829	117	108	421	2086	344,00
822831	117	108	265	831	217,00

**3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY**

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	425,00



# FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

## FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	<b>2900,00</b>
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	<b>471,00</b>



## FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	<b>2240,00</b>
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	<b>570,00</b>

## FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

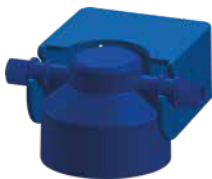


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	<b>4140,00</b>
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	<b>808,00</b>



## GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8"



Nr kat.	Cena netto
822185	170,00

## LICZNIK PRZEPIYU WODY

- gwint 3/8"
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwiewkowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w kpl



Nr kat.	Cena netto
823850	265,00

## WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	473,00
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	532,00
822850	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE C	18500	274,00

## FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w miękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kłoz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	80,90
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	19,70



## ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	1415,00

## ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	1009,00

## ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	354,00
820121	185	510	12	425,00
820161	185	610	16	500,00

## TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	20,10
820999	25	42,30

## KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  - 250 mm model 651220
  - 300 mm model 651225
  - 400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	<b>79,70</b>
2.	651225	Korek	48	250	<b>63,00</b>
3.	651220	Korek	48	200	<b>58,80</b>
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	<b>46,30</b>



## ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
  - obierki jarzyn i owoców
  - niewielkie kości drobiowe
  - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
  - łupiny melonów, gotowane mięso

## ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	650001	205	312	8,8	0,4	230	<b>3860,00</b>
2.	650003	210	370	15	0,4	230	<b>6600,00</b>

## ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdziej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	<b>960,00</b>

## WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	<b>250,00</b>

## ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	<b>1230,00</b>

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdziej



## UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdziej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	<b>1170,00</b>

## UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdziej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

INOX

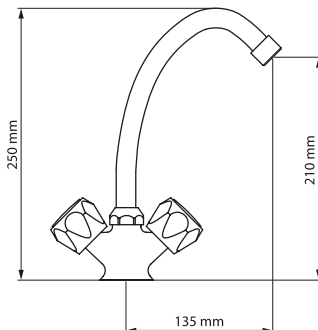


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	<b>990,00</b>



#### BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35$  mm

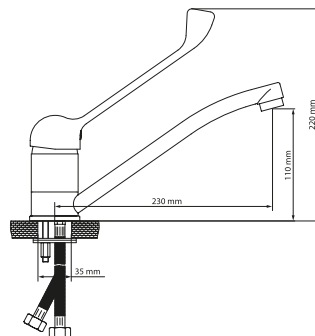


Nr kat. Cena netto  
651100 290,00



#### BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35$  mm



Nr kat. Cena netto  
651110 440,00

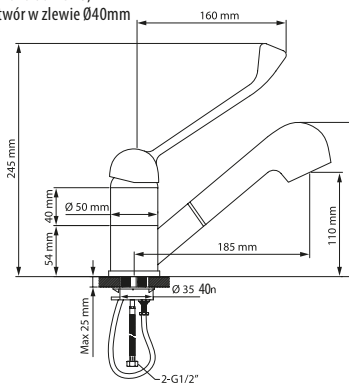


Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm



#### BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

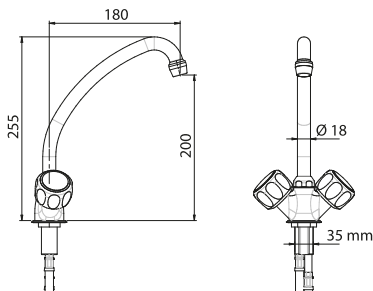
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 40$  mm



Nr kat. Cena netto  
651111 630,00

**BATERIA UMYWALKOWA**

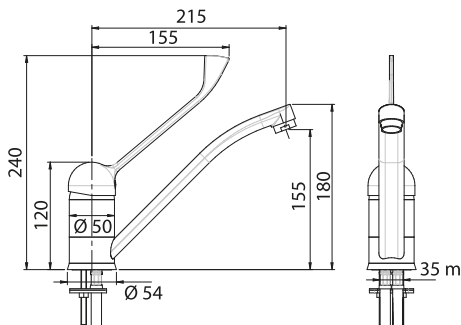
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651102    netto  
390,00

**BATERIA UMYWALKOWA**

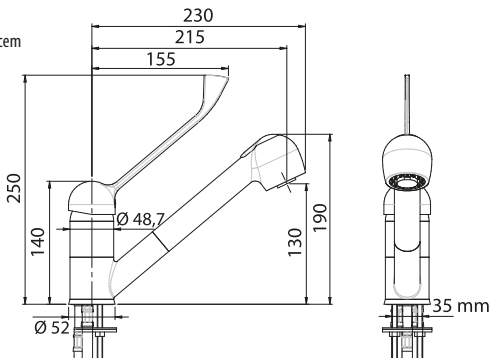
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651112    netto  
480,00

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651113    netto  
740,00

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie  
Ø33-35mm

Nr kat. Cena netto  
651114 1010,00

**BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie  
Ø33-35mm

Nr kat. Cena netto  
651115 1460,00



**BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEN**

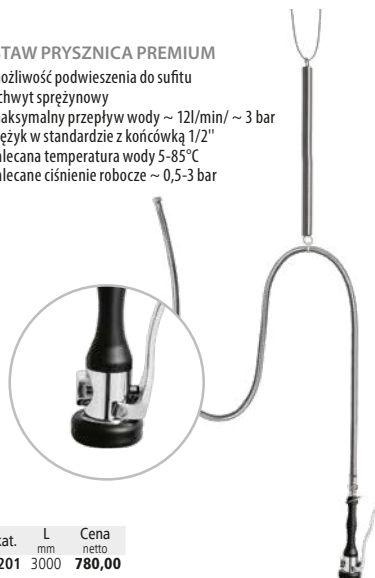
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33$  mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5–8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm  $\pm$  2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	2190,00

**ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM**

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody  $\sim$  12l/min/  $\sim$  3 bar
- wążek w standardzie z końcówką 1/2"
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze  $\sim$  0,5-3 bar



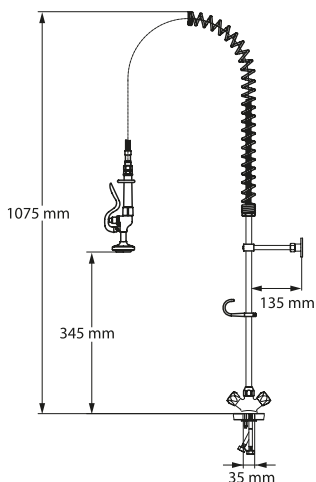
Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3000	780,00

**NAPEŁNIACZE**



**NAPEŁNIACZ**

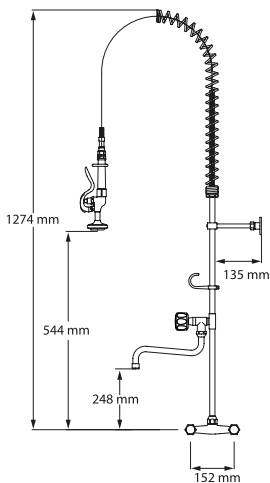
- bateria zlewozmykawkowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing$ 33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651512	910,00

NAPEŁNIACZ

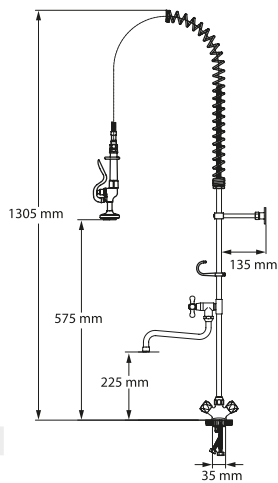
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto  
651542 1220,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



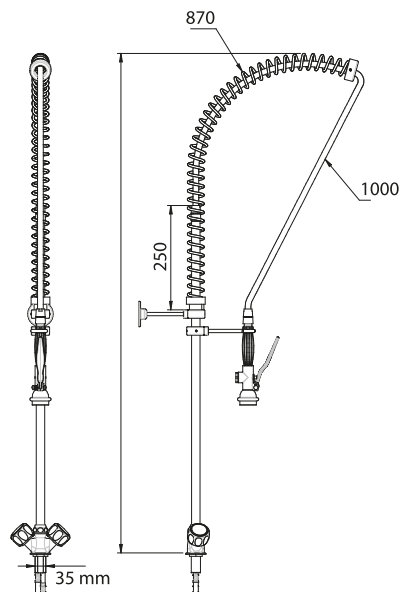
Nr kat. Cena netto  
651522 1170,00

## NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.    Cena  
651513    netto  
1060,00

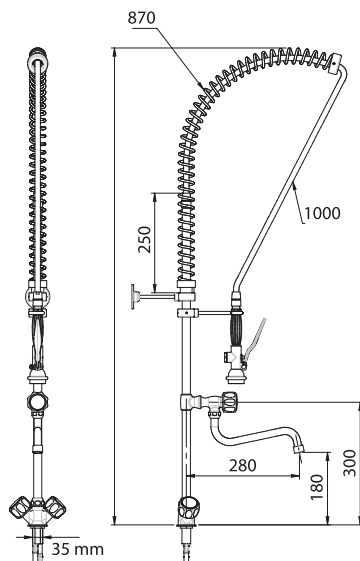


## NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.    Cena  
651524    netto  
1540,00

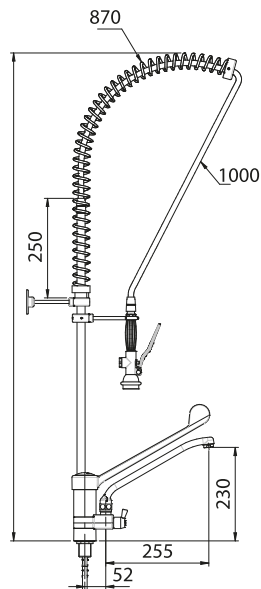
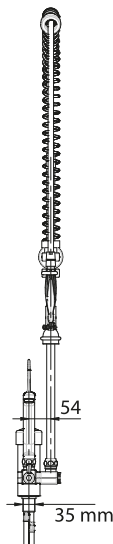


## NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łódkową
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena  
651525 2070,00  
netto

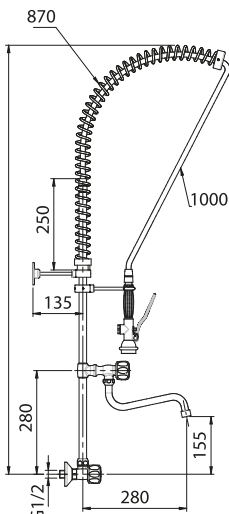
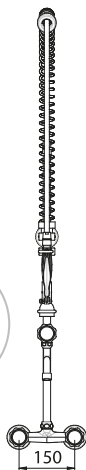


## NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)

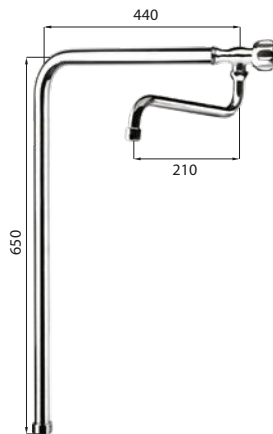


Nr kat. Cena  
651543 1530,00  
netto



## KOLUMNĄ WODNĄ DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat. H Cena  
651601 675 960,00  
mm netto

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	560	012451	53	018204	62	035200	63	065004	82	068753	537
010404	57	012452	55	018243	62	035201	63	065005	82	068754	537
010505	57	012454	56	018244	62	035240	63	065100	82	068761	537
010606	57	012455	54	018246	61	035241	63	065105	82	068762	537
011161	53	012501	53	018247	61	035280	63	065164	82	068763	537
011162	55	012502	55	018261	61	035281	63	065166	82	068764	537
011201	53	012504	56	018263	62	035321	63	065169	82	071220	71
011202	55	013201	53	018264	62	035361	63	065351	82	071240	71
011204	56	013202	55	018283	62	035401	63	065352	82	071360	71
011241	53	013204	56	018284	62	036200	64	065353	82	071410	71
011242	55	013241	53	018286	61	036240	64	065721	82	072190	68
011244	56	013242	55	018287	61	036280	64	065722	82	072283	71
011245	54	013244	56	018303	62	037280	59	065723	82	072323	71
011281	53	013281	53	018304	62	037400	32, 59	067060	536	072363	71
011282	55	013282	55	018321	61	037401	32, 59	067061	536	072403	71
011284	56	013284	56	018323	62	049002	65	067101	242	072452	71
011285	54	013321	53	018324	62	049003	65	067102	242	072502	71
011321	53	013322	55	018326	61	049004	65	067104	242	073200	70
011322	55	013324	56	018327	61	049012	65	067106	242	073210	70
011324	56	013361	53	018361	61	051101	252	067110	242	073250	70
011325	54	013362	55	018363	62	051104	251	067120	242	073300	70
011342	55	013364	56	018364	62	051151	252	067191	242	074300	71
011344	56	013401	53	018366	61	051154	251	067192	242	074350	71
011345	54	013402	55	018403	62	051201	252	067193	242	074450	351
011361	53	013404	56	018404	62	051204	251	067194	242	075200	70
011362	55	014201	58	018406	61	051251	252	068000	538	075201	70
011364	56	014203	58	019001	57	051254	251	068041	537	075240	70
011365	54	014241	58	019161	53	051301	252	068042	537	075241	70
011401	53	014243	58	019164	56	051304	251	068043	537	076120	70
011402	55	014244	59	019201	53	051351	252	068044	537	076150	70
011404	56	014245	60	019204	56	051354	251	068045	537	076180	70
011405	54	014281	58	019241	53	051504	251	068046	537	076200	70
011410	57	014283	58	019244	56	052104	251	068047	537	077220	71
011451	53	014284	59	019281	53	052154	251	068048	537	077260	71
011452	55	014285	60	019284	56	052204	251	068080	538	081150	69
011454	56	014311	58	019321	53	052254	251	068081	538	081200	69
011455	54	014321	58	019324	56	053870	244	068082	538	081250	69
011501	53	014323	58	019361	53	054030	247	068083	538	081300	69
011502	55	014324	59	019364	56	054201	247	068084	538	081360	69
011504	56	014361	58	019401	53	054300	244	068120	538	081380	69
011505	54	014363	58	019404	56	055106	245	068121	538	082161	69
012161	53	014401	58	019451	53	056151	246	068122	538	082180	69
012162	55	014403	58	019454	56	056201	246	068123	538	082200	69
012201	53	014411	58	019501	53	056203	247	068124	538	082201	69
012202	55	015161	53	019504	56	056231	245	068125	537	082221	69
012204	56	015162	56	020320	57	056251	246	068126	537	082240	69
012241	53	015164	56	020361	53	056301	246	068127	537	082251	69
012242	55	015201	53	031200	64	056303	247	068128	537	082280	69
012244	56	015202	56	031240	64	057231	247, 375	068135	537	082281	69
012281	53	015204	56	031280	64	057301	247, 375	068136	537	082300	69
012282	55	015241	53	031320	64	058201	246	068137	537	082311	69
012284	56	015242	56	031360	64	058251	246	068138	537	082320	69
012285	54	015244	56	031400	64	059001	258	068144	537	082341	69
012321	53	015281	53	032250	64	059002	258	068145	537	082360	69
012322	55	015282	56	032260	63	061500	243	068146	537	082371	69
012324	56	015284	56	032261	63	062531	242	068147	537	082400	69
012325	54	016362	56	032280	64	062532	242	068148	537	082500	69
012361	53	016364	56	032300	63	062761	242	068201	536	082550	69
012362	55	016381	59	032301	63	062762	242	068202	536	082600	69
012364	56	017161	53	034240	60	063110	557	068203	222, 536	082700	69
012365	54	017201	53	034241	60	063210	557	068211	536	082800	69
012401	53	017202	56	034280	60	064100	243	068212	536	082900	69
012402	55	017241	53	034281	60	064101	243	068213	536	083400	69
012404	56	017242	56	034320	60	064102	243	068751	537	083450	69
012405	54	018203	62	034380	64	065002	82	068752	537	083500	69

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
086170	68	111156	232	114206	232	121047	227	142002	236	153061	234
086380	68	111157	224	114207	225	121064	231	142011	236-238	153062	238
091061	67	111200	228	115000	229	121067	227	142014	233	153101	234
091063	67	111206	232	115007	225	121104	231	142018	233	153102	238
091101	67	111207	224	115014	229	121107	227	142019	236	153152	238
091103	67	112000	229	115020	228	121154	231	142061	233	154061	234
091121	67	112006	232	115027	224	121157	227	142062	236	154062	238
091123	67	112007	225	115040	228	121204	231	142101	233	154101	234
091151	67	112014	229	115047	224	121207	227	142102	236	154102	238
091153	67	112020	228	115060	228	122064	231	142151	233	154152	238
092101	67	112026	232	115067	224	122104	231	142152	236	156002	238
092103	67	112027	224	115100	228	122154	231	142201	233	156061	234
092121	67	112040	228	115107	224	125064	231	142202	236, 441	156062	238
092123	67	112046	232	115150	228	125104	231	143001	233	156101	234
092151	67	112047	224	115157	224	131000	230	143002	236	156102	238
092153	67	112060	228	115200	226	131007	228	143011	236-238	156152	238
093101	67	112066	232	115207	224	131104	230	143014	233	159101	234
093103	67	112067	224	116000	229	131107	226	143019	236	161002	235
093121	67	112100	228	116006	232	131154	230	143062	236	161014	239
093123	67	112106	232	116007	225	131157	226	143101	233	161061	239
093151	67	112107	224	116014	229	131204	230	143102	236	161062	235
093153	67	112150	228	116060	229	131207	226	143151	233	161101	239
094100	68	112156	232	116066	232	132000	230	143152	236	161102	235
095450	57	112157	224	116067	225	132007	226	143201	233	161151	239
098010	70	112200	228	116100	229	132104	230	143202	236	161152	235
098020	70	112206	232	116106	232	132107	226	144001	233	161155	240
098030	70	112207	224	116107	225	132154	230	144002	236	161201	239
099102	80	113000	229	116150	229	132157	226	144011	236-238	161202	235
099103	80	113006	232	116156	232	132204	230	144014	233	161205	240
099104	80	113007	225	116157	225	132207	226	144019	236	162002	235
099105	80	113014	229	116200	229	133000	230	144062	236	162014	239
100321	231	113020	228	116206	232	133007	226	144101	233	162061	239
100531	231	113027	224	116207	225	133104	230	144102	236	162062	235
101021	231, 473	113040	228	117000	229	133107	226	144151	233	162101	239
101041	231, 473	113047	224	117007	225	133154	230	144152	236	162102	235
101061	231	113060	228	117020	228	133157	226	146001	233	162105	240
103114	473	113066	232	117027	224	133204	230	146002	236	162151	239
103115	473	113067	224	117040	228	133207	226	146011	236-238	162152	235
103644	474, 512	113100	228	117047	224	134000	230	146014	233	162155	240
105041	231	113106	232	117060	228	134007	226	146019	236	162201	239
107021	231	113107	224	117067	224	134154	230	146062	236	162202	235
107061	231	113150	228	117100	228	134157	226	146101	233	162205	240
110100	229	113156	232	117107	224	134204	230	146102	236	163002	235
111000	229	113157	224	117150	228	134207	226	146151	233	163014	239
111002	227	113200	228	117157	224	135204	230	146152	236	163062	235
111006	232	113206	232	117200	228	136007	226	146201	233	163101	239
111007	225	113207	224	117207	224	136104	230	149001	233	163102	235
111014	229	114000	229	118000	229	136107	226	149002	236	163105	240
111020	228	114006	232	118040	228	136204	230	149014	233	163151	239
111022	227	114007	225	118060	228	136207	226	149062	236	163152	235
111026	232	114014	229	118100	228	141001	233	149101	233	163155	240
111027	224	114020	229	118150	228	141002	236	149102	236	163201	239
111040	228	114027	225	119000	229	141011	236-238	151001	234	163202	235
111042	227, 473	114040	229	119006	232	141014	233	151002	238	164002	235
111046	232	114047	225	119007	225	141018	233	151061	234	164014	239
111047	224	114060	229	119060	229	141019	236	151062	238	164062	235
111060	228, 287	114066	232	119066	232	141061	233	151101	234	164101	239
111062	227, 473	114067	225	119067	225	141062	236	151102	238	164102	235
111066	232	114100	229	119100	229	141101	233	152002	238	164105	240
111067	224	114106	232	119106	232	141102	236	152061	234	164151	239
111100	228	114107	225	119107	225	141151	233	152062	238	164152	235
111102	227	114150	229	119150	229	141152	236	152101	234	164155	240
111106	232	114156	232	121024	231	141201	233	152102	238	165155	240
111107	224	114157	225	121027	227	141202	236, 441	153001	234	165205	240
111150	228	114200	229	121044	231	142001	233	153002	238	166002	235

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
166014	239	212259	103-104, 115	261260	353	284184	106	304102	78	323142	72
166061	239	212300	99, 115	261310	353	284185	106	305020	78	323161	72
166062	235	212309	104, 113, 115	261360	353	284205	110	305100	78	323162	72
166101	239	213160	99	263260	353	284251	108	305200	78	323182	72
166102	235	214100	99, 112	264170	76, 99, 112	284303	110	310160	77	323201	72
166105	240	214108	104, 113	270150	76, 99, 372	284311	108	310161	77	324100	72
166151	239	214109	103	270260	76, 99, 372	285081	110	310200	77	324101	72
166152	235	214138	104	281151	109	285082	110	310201	77	324120	72
166155	240	215120	99	281152	109	285083	110	310241	77	324121	72
166201	239	216060	99	281153	109	285092	110, 310	310300	80	324140	72
169014	239	216088	104	281154	109	285102	110	311100	73	324141	72
169061	239	216089	103	281155	109	286062	100	311500	73	324160	72
169065	241	217139	103	281156	109	286101	100	312340	73	324161	72
169101	239	218200	98, 112	281211	109	286102	100	313250	77	324201	72
169105	241	218208	104, 113	281212	109	286150	100	313251	350	325010	75
169155	241	218209	103, 113	281213	109	286160	100	313300	77	325030	75
171020	227, 473	218250	98	281214	109	286182	100	313301	350	325040	75
171040	227	218258	104	281215	109	286212	100	313350	77	325070	75
171060	227	218259	103	281216	109	286220	100	313400	77	325080	75
181002	237	218300	98	281251	109	286222	100	313401	350	325120	75
181062	237	218309	103	281252	109	286242	100	313450	77	325130	75
182002	237	219208	104	281253	109	286243	100	313500	77	331010	88
182062	237	219209	103, 113	281254	109	286252	100	313550	77	332030	84
182102	237	219240	98	281255	109	287070	100	313600	77	332071	84
183002	237	219320	98	281256	109	287110	100	314075	77	332991	84
183062	237	220320	98	282151	110	287111	100	314100	77	333001	87
183102	237	220370	98	282154	110	287112	100	314125	77	333002	87
184002	237	225314	107	283062	106	287120	100	314130	77	333014	90
184062	237	225330	98	283091	106	287132	100	314300	77	333016	90
184102	237	226090	98	283092	106	290200	102, 112	314460	77	333114	90
186002	237	226161	99	283094	106	290201	102	314610	77	333115	90
186062	237	226180	99	283101	107	290250	102	319000	80	333116	90
186102	237	227180	117	283111	107	291150	102, 112	319010	293	333214	90
186152	237	227200	106, 117	283114	107	291230	102, 112	319041	293	333216	90
191021	227	227210	117	283115	107	292150	102, 112	319042	293	333314	90
191041	227	227240	117	283121	107	293065	102, 112	320010	73	333315	90
191061	227	227250	117	283142	106	293090	102, 112	320020	73	333316	90
200001	115	227259	104, 117	283156	108	293115	102, 112	320030	73	334006	117
200005	99, 114	229180	99	283181	106	294230	102, 112	320040	73	334011	84
200015	114	231360	99	283182	106	295180	102, 112	320050	73	334020	117
200019	113	240001	124	283183	106	296180	102	320060	73	334070	86
201000	111-112	240004	124	283184	106	298101	141	320070	73	334080	86
201180	98	242001	116	283185	106	298110	141	320080	73	334100	117
201220	98, 112	242180	116	283186	106	298111	141	321010	74	334101	85
202200	98	242500	116	283191	107	298115	141	321020	74	334102	85
202240	98	247030	124	283201	105	298116	141	321030	74	334103	85
203139	103	247040	124	283202	105	298121	141	321040	74	334105	85
203180	98	247090	124	283203	105	298210	105	321050	74	334106	85
203209	103, 113	247500	115	283231	105, 115	300000	88	321060	74	334107	85
204160	98	247501	115	283251	105	300010	88	321070	74	334110	117
204189	103	247502	115	283252	105	300640	88	321100	74	334111	85
204220	98, 112	247510	124	283256	108	301131	78	321110	74	334112	85
205280	98	247514	124	283261	105	301151	78	321120	74	334113	85
207160	98	247519	124	283262	105	302161	78	321150	74	334114	85
208160	98	248308	111	283263	105	302190	79	321160	74	334115	85
209148	104	248458	111	283264	105	302191	79	323061	72	334118	117
209159	103, 113	248608	111	283265	105	303211	84	323062	72	334119	117
209160	98, 112	249338	111, 113	283266	105	303220	84	323081	72	334120	86, 117
210208	104, 113	249448	111	283304	107	304017	78	323082	72	334311	76, 353
210240	98	249558	111-112	283306	108	304033	78	323092	72	334324	76, 353
210626	98	250012	110	283366	108	304060	78	323101	72	334406	86
211158	104, 113	252360	353	284151	106	304071	78	323102	72	336003	89
211189	103, 113	252361	353	284181	106	304072	78	323121	72	340250	121
212220	99, 115	253352	353	284182	106	304073	78	323122	72	340270	121, 310
212257	102, 112, 115	261090	76, 353	284183	106	304101	78	323141	72	340300	121

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
340350	121	351061	131	360300	221	369450	215	388156	187	388619	144
340351	121, 310	351080	139	361201	220	370101	348	388157	187	388620	144
340440	121	351081	131	361202	220	370105	348	388160	186	388625	145
340500	121	351120	139	361203	220	371200	279	388161	186	388626	144
340600	121	351140	139	361204	220	372035	278, 335	388165	185	388627	144
341320	118	353010	130	361205	220	372060	278, 335	388166	185	388628	144
341321	119	353051	130	361206	220	372100	278, 335	388167	185	388629	144
341322	119	353060	130	361230	221	372150	278, 335	388168	185	388630	144
341323	119	353081	130	361235	221	372200	278, 335	388170	186	388651	147
341324	119	354010	127	361241	221	373051	278	388171	187	388652	147
341325	119	354050	127	361242	221	373101	278	388172	187	388653	147
341326	119	354060	127	361270	221	373151	278	388174	187	388654	147
341327	120	354080	127	361301	220	373201	278	388175	187	388655	147
341450	118	354110	126	361302	220	374010	278	388176	187	388656	147
341451	118	354150	126	361371	221	374020	278	388177	187	388659	147
341452	118	354160	126	361380	221	377020	279	388181	187	388751	143
341453	118	354180	126	361530	221	377170	279	388182	186	388752	143
341454	118	355011	128	361611	220	382101	278	388183	186	388753	143
341455	118	355051	128	361612	220	382150	278	388184	186	388761	145
341456	118	355061	128	361613	220	382151	278	388185	187	388770	145
341457	120	355081	128	361614	220	382200	278	388186	187	388771	145
341530	118	355110	129	361616	220	382201	278	388187	187	388780	145
341531	119	355150	129	361617	220	383140	277	388188	187	388781	145
341532	119	355160	129	361619	220	383190	277	388189	187	388791	145
341533	119	355180	129	361623	220	383250	277	388193	186	390001	152
341534	119	355440	354	362001	217	383300	273-275	388194	186	390002	152
341535	119	355610	138	362002	217	383400	277	388195	186	390003	152
341536	119	355640	138	362003	217	383500	277	388196	186	390004	152
341537	120	355650	138	362004	217	385140	277	388211	186	390005	152
341631	119	355660	138	362005	217	385951	277	388212	186	390006	152
341632	119	355670	138	362006	217	386100	278	388213	186	390007	152
341633	119	355680	138	362007	217	386150	278	388214	186	390008	152
341634	119	355710	135	362009	217	386200	278	388215	186	390009	152
341635	119	355720	135	362020	216	388101	185	388216	186	390010	152
341636	119	355740	135	362021	216	388102	185	388217	186	390011	152
341637	120	355750	135	362030	216	388103	185	388218	186	390012	152
342250	122	355760	135	362130	219	388104	185	388219	186	390013	152
342400	122	355780	135	362320	216	388105	185	388233	185	390014	152
342500	122	356610	136	362401	219	388106	185	388234	185	390015	152
343400	122, 220	356620	136	362402	219	388107	185	388235	185	390016	152
344400	122	356640	136	362411	219	388108	185	388236	185	390017	152
344500	122	356650	136	362412	219	388109	185	388237	185	390018	152
344600	122	356660	136	362413	219	388120	187	388238	185	390019	152
348030	82	356680	136	362421	219	388122	185	388239	185	390020	152
348050	82	357010	132	362422	219	388123	185	388240	185	390021	152
349060	118	357050	132	362901	216	388124	185	388241	186	390022	152
350210	134	357060	132	363150	335	388125	185	388243	186	390023	152
350240	134	357080	132	363200	335	388126	185	388244	186	390101	154
350250	134	357120	132	363300	335	388127	187	388253	187	390102	154
350260	134	357140	132	364010	222	388133	187	388254	187	390103	154
350270	134	357300	295	364100	218	388134	187	388601	147	390104	157
350280	134	357410	133	364101	218	388135	187	388602	147	390105	154
350510	140	357450	133	364111	218	388136	187	388603	147	390201	156
350550	140	357460	133	364204	218	388137	187	388604	147	390202	156
350560	140	357480	133	364241	215	388138	186	388605	147	390203	157
350580	140	358011	142	365011	222	388139	186	388606	147	390204	157
350610	137	358051	142	365241	222	388140	185	388607	147	390205	157
350650	137	358061	142	365301	222	388145	185	388608	147	390206	157
350660	137	358081	142	366050	222	388146	185	388610	147	390207	157
350680	137	358110	142	366800	222	388147	185	388612	147	390208	157
351010	139	358150	142	368010	218	388149	187	388613	147	390209	157
351011	131	358160	142	368020	218	388150	185	388615	141, 147, 374	390210	157
351050	139	358180	142	368060	218	388152	185	388616	144	390211	157
351051	131	360230	221	369150	215	388153	185	388617	144	390212	157
351060	139	360251	221	369250	215	388154	185	388618	144	390213	157



Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390214	157	394017	165	395012	169	395331	161	395947	143	399113	289
390215	156	394018	165	395015	169	395332	161, 178, 290	395948	143	399114	289
390216	156	394019	165	395016	169	395333	161, 178, 290	395949	143	399115	289
390217	156	394020	165	395018	169	395334	161	395950	142	399116	289
390218	156	394021	166	395019	169	395335	161, 178, 290	395951	142	399117	289
390219	157	394022	165	395020	169	395336	161	395952	142	399118	289
390220	157	394023	166	395021	169	395338	163	395953	142	399119	289
390221	156	394024	165	395022	169	395340	160-161	395954	142	399120	289
390222	157	394040	165	395023	169	395341	161	395955	142	399121	289
390223	156	394042	166	395024	170	395342	161	395960	183	399122	289
390224	156	394051	166	395025	170	395350	161	395961	183	399430	289
390225	156	394052	165	395040	169	395351	161	395962	183	399431	289
390226	156	394100	162	395042	170	395352	161	395963	183	400001	195
390227	156	394102	162	395051	170	395353	160	395964	183	400002	195
390228	156	394108	162, 178, 290	395052	170	395400	173	395965	183	400003	195
390229	156	394109	162, 178, 290	395053	169	395401	173	395966	183	400004	195
390230	156	394110	162, 178, 290	395100	177	395402	173	395967	183	400005	195
390231	156	394111	162	395101	177	395403	173	395968	183	400006	195
390232	156	394113	162, 178, 291	395102	177	395404	173	395969	183	400007	211
390233	156	394114	162	395111	177	395428	173	395970	183	400008	214, 279
390234	156	394117	162	395113	177	395430	173	395971	183	400009	202
390235	156	394118	162	395115	177	395444	173	395972	183	400010	202
390236	156	394119	162	395116	177	395453	173	395973	183	400011	202
390237	156	394120	162	395117	177	395456	173	395974	183	400012	202
390238	156	394133	162	395119	177	395457	173	395975	183	400013	202
390239	156	394134	162	395141	177	395458	173	395976	183	400014	202
390301	141, 374	394135	162	395151	177	395526	175, 291	395977	183	400015	202
390302	141, 374	394137	163	395200	164	395602	166	395978	183	400016	202
390401	154	394140	162-163	395201	164	395603	166	395979	183	400017	202
390402	154	394142	163	395202	164	395604	166	395980	181	400018	202, 336
390403	154	394150	162	395205	164	395607	166	395981	181	400019	202
390404	154	394153	163	395206	164	395640	166	395982	181	400020	196
390405	154	394154	163	395209	164	395641	166	395983	181	400021	196
390407	154	394155	163	395210	164	395650	166	395984	181	400022	196
390408	154	394200	176	395211	164	395651	166	395985	181	400023	196
390409	154	394201	176	395212	164	395700	171	395987	181	400024	204
390410	154	394202	176	395213	164	395701	171	395988	181	400025	195
390411	154	394203	176	395214	164	395702	171	395989	181	400027	202
390412	154	394204	176	395216	164	395713	171	395990	181	400028	202
390414	154	394205	176	395217	164	395717	171	395991	181	400030	207
390415	154	394240	176	395221	164	395721	171	395992	181	400031	203
390416	154	394242	176	395241	164	395740	171	395993	181	400032	203
390417	154	394252	176	395251	164	395751	171	396101	149	400033	203
390418	154	394254	176	395300	160	395752	171	396102	149	400034	203
390419	154	394400	167, 178, 291	395301	160	395753	171	396103	149	400035	203
390420	154	394401	167, 178, 291	395302	160	395801	175	396104	149	400036	203
390421	154	394403	167	395303	160	395802	175	396111	149	400038	203
390422	154	394404	167, 178, 291	395304	160	395803	175	396112	149	400039	212
390423	154	394405	167	395309	160	395804	175	396113	149	400040	207
390424	154	394406	167	395310	161	395805	175	396114	149	400041	198
390425	154	394407	167	395312	160	395806	175	396115	149	400042	198
390426	154	394408	167, 178, 290	395313	160	395827	175	396152	149	400043	198
390427	154	394409	167, 178, 290	395314	160	395828	175	396153	149	400044	205
394000	165	394411	167	395315	160	395830	175	396161	149	400045	198
394001	165	394412	167, 178, 291	395317	160	395832	175	396162	149	400046	198
394002	165	394414	167, 178, 291	395318	160	395833	175	396163	149	400047	198
394003	165	394416	167, 178, 291	395319	160	395840	175	398000	80	400061	205
394004	165	394419	141, 374	395320	160-160	395842	175	398100	80	400062	205
394005	165	395000	169	395321	160	395900	163	398150	80	400063	210, 336
394006	165	395001	169	395323	161	395901	163	399101	288-289	400064	204
394010	166	395002	169	395325	161	395902	163	399102	288-289	400065	204
394011	166	395003	169	395327	161	395915	163	399103	288-289	400066	205
394014	165	395008	170	395328	161	395944	143	399104	288-289	400067	205
394015	165	395009	170	395329	161	395945	143	399111	289	400068	204
394016	165	395010	170	395330	161	395946	143	399112	289	400080	211, 347

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400082	215	400179	215	400279	215	400537	191	410550	283	421070	84
400083	69, 214	400180	205	400282	292	400538	189	410600	283	421080	84
400084	211, 215	400181	205	400283	292	400542	191	411450	283	422211	84
400085	211, 215	400183	205	400284	292	400543	191	411500	283	422241	83
400086	211, 347	400185	205	400285	292	400565	190	411560	283	422242	83, 442
400087	215	400186	205	400286	207, 292	400566	190	411650	283	422243	83
400088	211, 356	400187	213	400287	208	400567	190	412350	283	422301	83
400089	215	400188	213	400288	208	400568	190	412400	283	422302	83, 442
400090	69, 214	400189	213	400289	208	400569	190	413001	285, 287	422303	83
400091	69, 214	400190	212	400291	215	400571	193	413010	285	422311	84
400092	69, 214	400191	212	400307	211, 347	400572	193	413020	285	422401	83
400093	69, 214	400192	212	400320	200	400575	192	413031	285	422402	83, 442
400094	69, 214	400193	210, 336	400321	200	400576	192	413032	285	423223	83
400095	69, 214	400194	210, 336	400322	200	400577	192	413033	285	423224	83
400096	211, 347	400195	210, 336	400323	200	400581	192	413251	286	423283	83
400097	211, 347	400196	210, 336	400324	200	400582	192	413252	286	423284	83
400098	210, 336	400197	210, 336	400325	200	400585	192	413253	286	423285	83
400099	210, 336	400201	212	400326	200	400588	192	413254	286	425110	83
400100	210	400206	214	400327	200	400589	192	413255	286	425130	83
400104	213	400207	214	400328	200	400591	192	413256	286	425410	83
400105	213	400208	214	400329	200	400592	192	413301	286	425430	83
400106	213	400210	203	400330	201	400595	193, 347	413302	286	430001	269
400107	207	400211	203	400331	198	400596	193, 347	413303	286	430002	269
400108	207	400212	203	400332	198	400597	193, 347	413304	286	430003	269
400109	213	400213	203	400333	198	400611	188	413305	286	430005	269
400110	202	400214	203	400334	198	400612	188	413306	286	430010	269
400111	207	400215	203	400335	198	400613	188	413351	286	430300	270
400112	195	400216	203	400336	200	400614	188	413352	286	430350	270
400113	211	400217	203	400337	200	400615	188	413353	286	430400	270
400117	189	400218	203	400338	200	400616	188	413354	286	430401	270
400118	189	400224	206	400339	200	400621	193, 347	413355	286	430700	270
400119	213	400225	206	400340	200	400623	193, 347	413356	286	431400	264
400130	204	400226	206	400341	200, 292	400631	189	413370	284	431750	264
400132	204	400227	206	400342	201	400632	189	413360	284	432100	272
400133	204	400228	206	400343	201, 211, 347	400635	189	413530	284	432101	272
400134	204	400229	206	400344	200	400636	189	414000	283, 287	432105	271
400135	204	400230	203	400351	192	400637	189	414010	283	432110	271
400136	212	400231	206	400352	207, 337	400901	194, 337	414020	283, 287	432115	272
400137	212	400232	206	400353	207, 337	400902	194, 337	414090	285	432190	272
400140	199	400233	206	400362	201	400903	194, 337	414331	284	433240	265
400141	199	400234	206	400363	201	400904	194, 337	414332	284	433241	268
400142	199	400235	205-206	400364	201	400905	194, 337	414333	284	434090	265
400143	199	400236	206	400365	201	400906	194, 337	414371	284	434099	266
400144	199	400237	206	400366	201	401252	282	414372	284	435090	266, 287
400145	199	400238	214	400371	197	401302	282	414373	284	435130	268
400146	199	400239	214	400372	197	401352	282	414531	284	436110	264
400150	197	400248	214	400377	197	401402	282	414532	284	436120	264
400151	197	400250	197	400378	214, 279	401452	282	414533	284	437010	267
400153	197	400252	197	400380	209	401502	282	415000	286	437011	266
400160	196	400253	197	400381	209	401552	282	415510	283	437020	267
400161	196	400254	197	400382	209	401602	282	415600	283	437021	266
400162	196	400256	210, 336	400383	209	406250	282	419000	287	437030	267
400163	196	400257	210, 336	400384	209	406280	282	419001	221	437041	265
400164	199	400258	211, 347	400385	210, 336	406310	282	419006	287	437042	265
400165	199	400263	292	400386	209	406340	282	419100	287	438010	268
400166	199	400265	208	400387	209	406400	282	419112	287	467001	280
400168	213	400266	208	400390	212	406460	282	419202	221	467007	280
400169	214, 279	400267	208	400400	207	406550	282	420012	75, 276	468001	280
400172	214	400268	208	400506	189	407361	282	420022	75, 276	468002	280
400173	214	400271	208	400507	189	407411	282	420032	75, 276	469102	281
400174	214	400272	208	400526	189	408301	282	420042	75, 276	469105	352
400175	214, 279	400273	208	400527	189	409250	282	420052	75, 276	469112	281
400176	214, 279	400274	208	400528	189	410360	283	421040	83	471000	319
400177	214, 279	400275	208	400529	189	410450	283	421050	83	471100	84
400178	214, 279	400276	208	400536	191	410500	283	421060	83	471101	83

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
471600	319	480021	318	500126	339	514100	348	535024	345	561101	372
472010	310	482600	316	500150	341	515020	348	535025	345	562231	374
472011	310	482610	316	500205	340	515030	348	535031	345	562281	374
472012	310	482620	316	500210	340	515040	348	535032	345	562311	374
472013	310	482630	317	500250	343	515050	348	536004	346	562330	374
472014	309	482650	317	500305	340	515060	348	542030	354	562361	374
472020	310	483030	403	500350	343	515070	348	542031	354	562400	374
472030	307	483080	315, 390	500410	341	515080	348	542040	354	562460	374
472090	308	483090	315, 390	500500	313	515100	348	544030	356	562500	374
472092	308	483100	315, 390	500504	313	515110	348	544032	356	562600	374
472093	308	484110	306	500505	313	515120	348	544036	356	563106	249
472100	308	484600	304	500521	314	515130	348	544037	356	563112	249
472101	308	484601	304	500600	356	515140	348	544100	356	563407	373
472140	308	484610	304	500700	356	515150	348	545009	354	563408	373
472200	308	484611	304	501125	350	515180	348	545010	354	563409	373
472201	308	484620	305	501155	350	516050	348	545011	354	563410	373
472999	308	484621	305	501160	350	516060	348	545014	355	563411	373
473000	307	484630	305	501195	350	516950	348	545015	355	563412	373
473012	314	484631	305	502120	353	517011	348	545016	355	563452	248, 374
473021	307	484632	305	503200	76	517020	348	545017	355	563453	248, 374
473500	311	484633	305	503205	76	517021	348	545018	355	564022	372
473811	314	484634	305	503210	372	517030	348	545024	355	564030	372
473812	314	486011	333	503220	353	517031	348	545025	355	564040	372
473813	314	486012	335	503230	76	518100	348	546001	295	564052	372
473814	314	486014	335	503235	76	521110	351	546002	294	564102	372
473815	314	486017	335	503240	76	521325	351	546004	294	564401	373
473900	311	486021	276	504010	350	521380	351	546005	294	564411	373
473910	311	486022	276	504020	350	521400	351	546007	294	564412	373
474000	84, 307	486025	222, 276	505011	375	521640	351	546008	295	564413	373
474101	309	486026	222, 276	505013	375	522040	350	546009	295	603064	542
474251	309	486031	222, 276	505014	375	522080	350	546010	295	610000	518
474300	309	486100	330	505020	375, 474	523040	350	546014	294	610001	518
474301	309	486120	329	505021	375, 543	523080	350	546017	295, 335	610004	565
474302	309	486125	329	505051	534	524390	351	546021	295	610005	565
474310	314	486130	329	505052	534	525252	350	546022	293	610010	527
475970	307	486200	330	505053	534	525253	350	546024	293	610020	527
475971	307	486220	328	505054	534	525362	350	546025	293	610064	527
475972	307	486300	330	506010	79	525363	350	546033	293	610084	527
475973	307	486400	330	506015	79	525402	350	546034	293	610104	527
475975	307	486500	332	506052	79	525403	350	546035	293	610105	527
475977	307	486502	332	506053	79	527150	352	546040	293	610106	527
475980	307	486503	332	506102	79	527170	352	546042	293	610125	527
476000	309	486504	332	506103	79	527250	352	546043	293	610126	527
476001	309	486700	334	506202	79	527270	352	546044	293	610305	527
476002	309	486710	334	506203	79	528010	350	546045	293	610307	527
476003	309	486721	333	506303	79	528034	350	546051	294	611000	528
476004	310	486812	331	506503	79	528035	350	546052	294	611066	525
476050	309	500001	342	507221	532	528036	350	546054	294	611086	525
476051	309	500002	342	507251	532	528050	350	546058	294	611106	525
476070	309	500006	342	510000	349	530009	346	546061	294	611127	525
476071	309	500007	342	510010	349	530300	346	546064	294	611200	528
477000	311	500009	342	510011	349	530400	346	547009	295, 336	611266	525
477003	281	500010	313	510020	352	531120	84	547010	295, 336	611286	525
477100	311	500011	342	510022	352	531300	346	560181	374	611306	525
477201	312	500015	343	510023	352	531360	346	560201	374	611307	525
477280	311	500016	343	511252	349	531400	346	560221	374	611326	525
477351	312	500017	343	511302	349	532300	346	560241	374	611327	525
477771	312	500020	314	511352	349	532360	346	560261	374	611346	525
478020	314	500025	343	511402	349	532400	346	560281	374	611357	525
478030	314	500026	339, 343	511452	349	532600	346	560301	374	611386	525
478050	314	500030	343	511532	349	533261	346	560321	374	611387	525
478610	312	500040	343	514020	348	535012	343	560361	374	611466	520
478680	312	500051	340	514040	348	535014	345	560401	374	611486	520
479200	312	500101	340	514060	348	535017	345	560451	374	611487	520
480012	318	500125	341	514080	348	535023	345	560501	374	611506	520

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
611606	520	634041	533	651110	566	684511	123	692312	298	713200	391
611607	520	634042	533	651111	566	684515	123	692315	539	713300	393
611686	520	634043	533	651112	567	684516	123	692321	299	713400	393
611687	520	634044	534	651113	567	686100	261	692322	299	713500	392
611706	520	634052	531	651114	568	689001	302	692333	299	713501	392
611707	520	634053	531	651115	568	689002	302	692334	299	713510	394
611800	528	634054	531	651116	569	689003	302	692400	263	713520	393
611806	520	634055	531	651201	569	689010	302	692500	263	713521	393
612006	521	634062	531	651202	50, 474	689011	302	692510	263	713522	393
612007	521	634063	531	651210	526, 564	690310	436	692600	263	713550	395
612306	521	634064	531	651220	526, 564	690552	540	692601	263	713551	395
612307	521	634065	531	651225	526, 564	690620	544	692602	263	713553	395
612326	521	634072	531	651235	526, 564	690640	544	692610	263	713600	396
612327	521	634073	531	651512	569	691100	441	692611	263	714011	400
612346	521	634074	531	651513	571	691190	257, 442	692612	263	714012	400
612347	521	634075	531	651522	570	691196	441	693210	300	714013	400
613306	525	634083	532	651524	571	691250	442	693211	300	714014	400
613466	525	634084	532	651525	572	691251	257, 442	693225	300	714015	400
613706	526	634103	532	651542	570	691252	442	693226	300	714016	400
613726	526	634104	532	651543	572	691301	256	693230	300	714021	400
613746	526	634105	532	651601	572	691303	256	693235	300	714022	400
614066	518	634803	532	661020	259	691304	256	710200	412	714023	400
614106	519	634804	532	661022	259	691309	255	710350	412	714026	400
614126	519	634805	532	661030	259	691310	254	711151	407	714029	400
614306	518	635238	534	661033	259	691311	255	711161	410	714031	400
614706	519	635241	534	661035	259	691312	254	711191	410	714042	401
614707	519	635242	534	661040	259	691313	255	711192	410	714043	401
615106	526	635243	534	661050	259	691314	255	711241	410	714044	401
615386	522	635244	534	662001	535	691315	256	711242	410	714045	401
615503	521	641050	545	662006	535	691350	255	711251	410	714046	401
615603	521	641100	545	662111	258	691640	544	711252	411	714050	401
615604	521	641200	545	662211	258	691907	257	711300	410	714058	401
615623	521	642050	545	662461	258	691908	257	711302	411	714059	401
615624	521	642100	545	666231	542	691909	257	711350	411	714068	400
616126	521	643000	535	666389	542	691914	257	711351	410	714072	400
616127	521	643110	545	666953	542	691915	257	711352	411	714073	391, 393, 397
616306	519	643150	545	667053	541	691916	257	711355	411	714097	401
616407	519	643500	535	667141	541	691921	257	711450	411	714099	401
617000	522	643510	512, 545	667143	541	691922	257	711452	411	714102	401
617010	522	643520	543	667573	541	691923	257	711455	411	714103	401
617106	522	643530	543	667825	541	691924	257	711550	411	714104	401
620010	94	643600	543	669112	542	691925	257	711600	411	714109	401
620011	94	644055	545	669330	542	691926	257	711800	411	714111	400
620110	94	645050	545	680062	260	691935	253	711995	412	714112	400
620210	94	646010	546	680092	260	691936	253	711998	410	714113	400
620310	94	647010	546	680093	260	691937	253	711999	411	714114	400
620412	94, 474	647050	546	680122	260	692003	539	712020	404	714115	400
620510	94	647056	474	680123	260	692010	539	712022	402	714118	400
620610	94, 335	647105	474	680152	260	692012	539	712033	402	714121	400
620711	94	647106	474	680200	260	692013	539	712040	405	714122	400
620899	90	647205	474	680541	123	692015	539	712044	402	714123	400
622332	542	648010	333, 546	681062	260	692016	539	712050	406	714124	400
622333	542	648050	333, 546	681092	260	692020	539	712051	406	714125	400
622335	542	648100	333, 546	681093	260	692116	539	712055	402	714127	400
630601	532	648200	333, 546	681102	260	692211	539	712070	406	714131	400
634003	532	648210	333, 546	681122	260	692212	539	712080	406	714132	400
634011	533	649010	512, 546	681123	260	692213	539	712100	406	714139	401
634013	533	649450	544	681152	260	692216	539	712150	406	714140	401
634014	533	650001	564	681182	260	692221	539	712212	397	714141	401
634021	533	650003	564	682060	261	692236	300	712300	399	714142	401
634022	533	650022	565	684410	123	692265	540	712301	399	714143	401
634023	533	650025	565	684411	123	692266	540	712402	397	714144	401
634025	533	650090	565	684415	123	692301	297	712403	397	714145	401
634031	533	651100	566	684416	123	692310	298	712502	398	714146	401
634033	533	651102	567	684510	123	692311	298	712752	398	714147	401

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
714148	401	730066	93	770201	439	777520	432	782012	360	807000	530
714150	401	730150	91	770351	440	777521	432	782013	360	807520	530
714151	401	730151	92	771101	435	777525	432	782014	360	810000	558
714153	401	730152	91	772281	418	777530	432	782015	360	810100	558
714154	401	730156	93	772284	421	777531	432	782016	360	810120	560
714155	401	730301	91	772289	421	777535	432	782017	360	810150	558
714157	401	730302	91	772321	418	777540	432	782018	360	810210	558
714159	401	730311	92	772326	421	777541	432	782019	360	810300	558
714160	400	731152	92	773000	40	777550	432	782020	360	810350	558
714168	400	731153	92	773001	40	777551	432	782021	360	810400	558
714169	400	732031	93	773003	40	777560	433	782022	360	810401	560
714170	400	732032	93	773011	40	777561	433	782050	357	810501	558
714171	400	732061	93	773013	40	777581	434	782100	361	810900	559
714186	400	732062	93	773020	43	777582	433	782120	361	810910	559
714192	400	732151	93	773025	42	777583	433	783071	357	811600	559
714193	400	732152	93	773028	42	777584	433	783100	357	811610	559
714195	400	732351	93	773035	41	777585	433	783210	358	812500	559
714198	392-393, 398	732352	93	773036	41	777586	433	783250	358	812510	559
714201	392	741155	421	773051	41	777587	434	785211	358	813600	559
721010	387	741156	421	773052	41	777588	433	785213	358	813610	559
721011	387	741205	421	774901	435	777589	433	785214	358	814900	559
721012	387	742010	415	774905	435	777590	434	785300	430	814910	559
721013	387	742018	419	775002	437	777591	434	786100	370	815010	557
721014	387	742020	415	775010	437	777612	434	786102	371	815020	557
721015	387	742028	419	775313	438	777615	434	786200	370	815025	311, 557
721016	387	742030	415	775315	438	777618	434	786202	371	815100	557
721020	387	742038	419	775319	438	777645	434	786302	371	815200	81
721021	387	743000	417	775412	438	778002	50	786400	371	815240	81
721022	387	744000	417	775415	439	779040	429	786402	371	815250	81
721023	387	744020	417	775419	439	779060	429	786500	371	815300	557
721024	387	745104	420	777101	427	779131	429	786502	371	815400	557
721025	387	745120	417	777102	427	779161	429	786931	370	815500	81
721026	387	745121	417	777107	427	779198	429	789003	381	815600	288
721121	387	745123	417	777134	505	781000	360	789061	381	815601	288
721124	387	746035	416	777171	425	781010	367	789120	381	815620	288
721129	386	746042	420	777173	425	781020	367	789215	385	815621	288
721221	387	746043	420	777174	425	781040	368	801021	555	816800	288
721224	387	746050	416	777195	430	781045	368	801350	555	816810	288
721305	388	746067	420	777213	422	781301	366	801351	555	816830	288
721307	388	746068	420	777214	422	781302	366	801400	555	820010	562
721310	388	746069	420	777217	422	781312	366	801401	555	820011	562
721570	386	746070	416	777220	426	781421	363	801501	556	820081	563
721571	386	746079	420	777221	426	781422	363	801502	556	820121	563
721580	385	746096	420	777242	426	781432	363	801505	555	820161	563
721581	385	746097	420	777243	426	781501	364	801506	555	820998	546, 563
722125	382	746100	416	777264	428	781502	364	801507	555	820999	546, 563
722130	382	751087	273	777265	428	781512	364	801516	555	822060	562
722141	383	751102	274	777266	428	781521	364	801517	555	822080	562
722221	384	751105	273	777271	427	781522	364	801555	554	822185	562
722252	384	751106	274	777290	424	781531	364	801556	554	822800	560
722255	384	751185	273	777300	424	781532	364	801565	554	822801	560
725001	389	751186	274	777301	424	781601	365	801566	554	822825	560
725002	89, 389	751192	274	777303	424	781602	365	802010	551, 554-555	822827	560
730001	91	751205	273	777304	424	781702	365	802200	551	822829	560
730002	91	751209	274	777320	423	781712	365	802201	551	822831	560
730003	92	751220	274	777323	423	781801	369	802202	551	822850	562
730011	91, 335	751900	276	777325	423	781802	369	803021	553	822990	563
730012	91, 335	752060	275	777326	423	781812	369	803035	553	822998	563
730030	91	752120	275	777333	423	781901	369	803036	553	823045	561
730031	92	752150	275	777351	428	781902	369	803037	553	823046	561
730032	91	752286	331	777370	431	781912	369	803050	550	823401	561
730036	93	752289	331	777371	431	782001	362	803055	550	823402	561
730060	91	753060	275	777373	431	782002	362	803056	550	823850	562
730061	92	753150	275	777374	431	782010	360	804012	555	823998	560
730062	91	770100	416	777450	501	782011	360	805020	549	824130	561

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
824131	561	844100	333	880173	498	9100376	455	912781	472	9705230	18
830130	479	844540	492	880174	498	9100434	455, 465	9170003	473	9705500	20
830145	479	844541	492	880175	499	9100565	453	9170208	473	9706000	23
830590	479	844641	492	880176	499	9100566	453	9170344	473	9706100	19
830620	479	844741	492	880177	497	9100567	453	9170364	473	9706110	18
830621	479	844840	492	880180	326, 509	9100572	453	9170377	473	9706130	18
831026	483	849033	511	880245	512	9100581	455	9171702	473	9706210	18
831036	483	849053	511	880400	498	9100582	455	9173400	472	9706230	18
831126	483	849073	511	880401	498	9100583	455	9174300	472	9706310	18
832029	484	849103	511	880402	497	9100586	455	9174311	472	9706330	18
832039	484	850010	496	880405	499	9100608	454	9200110	414	9706500	20
832041	485	850011	496	880406	499	9100620	455	9201100	414	9707000	23
832042	485	850020	496	880600	498	9100627	455	9501112	301	9707110	18
832129	489	850021	496	880601	498	9100671	455, 465	9501118	301	9707130	18
832222	489	852103	504	880602	499	9100704	455	9501210	301	9707210	18
832232	489	852104	504	880603	499	9100708	455, 465	9501211	301	9707230	18
832328	489	852105	504	880604	497	9100709	455, 465	9501311	301	9710110	14
833027	376, 491	852111	501	880645	512	9100710	455, 465	9501411	301	9710130	14
833029	377, 491	852120	504	880700	480	9111101	474	9501610	302	9710210	14
833031	377, 494	852121	436	880701	480	9111102	474	9501613	302	9710230	14
833037	376, 491	852122	504	881400	480	9111111	474	9501614	302	9710310	14
834430	493	852130	500	881401	480	9112011	474	9501617	302	9710330	14
834540	493	852150	500	882151	325, 507	9112111	474	9501618	302	9711110	15
834630	377, 493	852160	502	882160	325, 507	9120517	469	9501711	302	9711130	15
834641	493	852161	502	882161	325, 507	9120518	469	9501712	302	9711210	15
834840	493	852170	503	882170	326, 508	9120519	469	9501715	302	9711230	15
840130	479	852171	503	882171	326, 508	9120346	465	9501716	302	9713610	16
840145	479	852172	503	882172	326, 508	9120489	460	9501719	302	9713630	16
840151	512	852173	503	882180	325, 506	9120490	461	9600011	51	9713710	16
840590	478	852174	503	882181	325, 506	9120491	461	9650011	51	9713730	16
840602	480	852175	503	883101	510	9120492	460	9700001	14-15, 44-45	9714310	17
840620	478	852176	503	883201	510	9120493	460	9700020	18-20, 35-37	9714330	17
840621	478	852180	502	883301	510	9120494	461	9700040	18-20, 36-37	9714410	17
840643	512	852230	501	883401	510	9120495	460	9700041	37	9714430	17
840644	512	871101	320	883501	510	9120496	461	9700042	37	9715000	21
840645	512	871120	323	9050608	454	9120497	460	9700051	14-15, 44-45	9715110	14
840653	512	871126	323	9051203	464	9120498	461	9700060	18, 23, 36-37	9715130	14
840654	512	872132	322	9051206	464	9120499	462	9700061	37	9715210	14
840655	512	872152	322	9051208	464	9120500	462	9700062	37	9715230	14
840810	494	872211	321	905123	472	9120501	462	9700071	37	9715310	14
840811	494	872212	322	905126	472	9120514	465	9700072	37	9715330	14
841000	486	872213	321	9057931	454	9120515	465	9700073	37	9716000	21
841026	481	872214	322	9057932	454	9120519	465	9700081	37	9716110	14
841027	481	872281	321	9057961	454	9120580	464	9700082	37	9716130	14
841036	481	872282	322	9057962	454	9120581	464	9700200	36	9716210	14
841037	481	872331	321	9057981	454	9120601	469	9700210	36	9716230	14
841040	494	872332	322	9057982	454	9120611	469	9700400	36	9716310	14
841041	494	872421	321	9100018	455, 465	9120626	464	9700410	36	9716330	14
841052	486	872422	322	9100043	450	9120632	465	9700600	36	9717000	22
841061	485	872461	321	9100044	451	9120705	465	9700610	36	9717110	15
841443	512	872462	322	9100045	450	9120711	465	9701200	37	9717130	15
842029	482	872651	321	9100046	450	912522	470	9701400	37	9717210	15
842039	482	872652	322	9100047	451	912527	470	9701600	37	9717230	15
842041	482	872801	321	9100048	451	912528	470	9702200	37	9718000	22
842045	484	872802	322	9100049	450	912529	470	9702400	37	9718110	15
842129	487	872901	321	9100050	450	912541	470	9702600	37	9718130	15
842139	487	872902	322	9100051	451	912544	471	9703200	37	9718210	15
842222	488	873151	323	9100052	451	912545	471	9703400	37	9718230	15
842232	488	873550	318	9100053	452	912552	472	9703600	37	9720000	33
842328	488	873551	320	9100054	452	912553	472	9704005	32	9721000	33
843029	378, 490	873901	323	9100055	452	912554	472	9705000	23	9724500	29
843032	378, 490	873902	323	9100056	452	912556	472	9705100	19	9725000	28
843271	379, 495	875200	344	9100347	455	912604	471	9705110	18	9725110	28
843300	379, 495	875300	344	9100348	455	912631	472	9705130	18	9725130	28
843310	379, 495	875310	344	9100375	455	912706	472	9705210	18	9725210	28

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9725230	28	979511	44
9725500	28	979513	44
9726000	28	979521	44
9730100	24	979523	44
9730110	24	979531	44
9730130	24	979533	44
9730200	24	979600	47
9730210	24	979610	46
9730230	24	979611	44
9731000	24, 26	979613	44
9731100	24	979621	44
9731110	24	979623	44
9731130	24	979991	28, 49
9731190	25	979992	34-35
9731200	24	979993	34-35
9731210	24	9905151	38
9731230	24	9905782	38
9731290	25	9906152	38
9731300	24	9906782	38
9731310	24	990998	14-15, 21-22
9731330	24	990999	14-15, 21-22
9731390	25	999511	45
9732000	25	999513	45
9732010	27	999521	45
9732030	27	999523	45
9732110	27	999531	45
9732130	27	999533	45
9733000	25	999541	45
9733010	27	999543	45
9733030	27	999551	45
9733110	27	999553	45
9733130	27	999611	45
9736100	26	999613	45
9736110	26	999621	45
9736130	26	999623	45
9736200	26		
9736210	26		
9736230	26		
9737100	26		
9737110	26		
9737130	26		
9737200	26		
9737210	26		
9737230	26		
9737300	26		
9737310	26		
9737330	26		
973997	27		
973998	27		
973999	27		
9740000	31		
9740010	30		
9740030	30		
9741000	31		
9745000	35		
9745110	34		
9745130	34		
979250	49		
979301	48		
979302	48		
979311	48		
979312	48		
979313	48		
979500	47		
979510	46		

**A**

Akcesoria do gyrosów Potis . . . . . 433  
 Akcesoria do maszynek do mięsa . . . . . 387  
 Akcesoria do sprzątanía i mycia . . . . . 541  
 Akcesoria do syfonów ISI . . . . . 342  
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . . . . . 512  
 Akcesoria do szatkownic . . . . . 401  
 Automatyčna wyciskarka J80 Ultra/ J80 Buffet/ J100 Ultra . . . . . 315, 390  
 Automatyčny dozownik do mydła . . . . . 543  
 Automatyčny dozownik do płynów dezynfekujących . . . . . 543  
 Automatyčny młynek do kawy z wyświetlaczem . . . . . 332

**B**

Bateria bezdrotkowa z czujnikiem na podczerwień . . . . . 569  
 Bateria umywalkowa . . . . . 566, 567  
 Bateria umywalkowa z prysznicem . . . . . 566-568  
 Bateria umywalkowaz wyciąganym prysznicem . . . . . 568  
 Bemar . . . . . 33  
 Bemar nastawny . . . . . 421  
 Bemar nastawny z kranem . . . . . 421  
 Bemary . . . . . 33  
 Blacha aluminiowa . . . . . 472  
 Blacha aluminiowa perforowana . . . . . 472  
 Blacha do jajek i placokóv GN 1/1 . . . . . 473  
 Blacha do pizzy . . . . . 374  
 Blacha emaliowana do smażenia . . . . . 473  
 Blacha emaliowana pełna do pieczenia . . . . . 473  
 Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 . . . . . 473  
 Blacha nieprzywierająca do smażenia . . . . . 473  
 Blacha wypiekowa . . . . . 474  
 Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 . . . . . 473  
 Blender . . . . . 304, 305  
 Blender barowy . . . . . 304, 305  
 Blender kuchenny . . . . . 305  
 Blender Xtreme . . . . . 306  
 Blixer . . . . . 402  
 Blixer 2 . . . . . 402  
 Blixer 3 . . . . . 402  
 Blixer 4 . . . . . 402  
 Blixer 5g . . . . . 402  
 Bluza kucharska Chef . . . . . 531  
 Bluza w serek . . . . . 532  
 Bulionówka . . . . . 152, 154, 156, 160, 162, 165, 169, 171, 173, 175, 176, 183, 185  
 Butelka do oliwy i octu . . . . . 215  
 Butelka Quattro Stagioni . . . . . 192  
 Butelka Swing . . . . . 193

**C**

Cedzak . . . . . 71  
 Chemia . . . . . 545  
 Chemia do ekspresów . . . . . 546  
 Chochełka (dodatková) . . . . . 222  
 Chochla . . . . . 72-75, 222, 276  
 Cmp 250 Combi . . . . . 411  
 Cmp 250 V.V. . . . . 410  
 Cmp 300 Combi . . . . . 411  
 Cmp 300 V.V. . . . . 410  
 Cmp 350 V.V. . . . . 410  
 Cooler akrylowy . . . . . 311  
 Cukiernica . . . . . 152, 154, 157, 161, 164, 166, 170, 181, 183, 186, 215, 222  
 Cukiernica/dispenser do parmezanu . . . . . 217  
 Cutter-wilk . . . . . 406  
 Cutter-wilk R10 . . . . . 406  
 Cutter-wilk R15 . . . . . 406  
 Cutter-wilk R2 . . . . . 404  
 Cutter-wilk R4 . . . . . 405  
 Cutter-wilk R5g . . . . . 406  
 Cutter-wilk R7 . . . . . 406  
 Cutter-wilk R8 . . . . . 406  
 Cyrkulator . . . . . 441  
 Czajnik . . . . . 154  
 Czajnik elektryčny . . . . . 276  
 Czapka . . . . . 532  
 Czapka budyniówka . . . . . 532  
 Czapka kucharska . . . . . 532

**D**

Dekanter . . . . . 190  
 Deska do krojenia . . . . . 120-122, 310  
 Deska do krojenia Haccp 450x300 . . . . . 118  
 Deska do krojenia Haccp 600x400 . . . . . 119  
 Deska do krojenia Haccp GN 1/1 . . . . . 119  
 Deska do krojenia Haccp GN 1/2 . . . . . 119  
 Deska do pieczenia z rowkami . . . . . 122, 220  
 Deski do krojenia Haccp . . . . . 118  
 Dessert whip mini . . . . . 341  
 Dessert whip mini plus . . . . . 341  
 Dip . . . . . 154, 161, 162, 167, 175, 178, 183, 185, 187, 290, 291  
 Dodatkowy pojemnik do przypraw . . . . . 216  
 Dozownik do lodu . . . . . 318  
 Dozownik do mydła . . . . . 543  
 Dozownik do napojów . . . . . 280  
 Dozownik do płatków . . . . . 280  
 Dozownik do płynów . . . . . 543  
 Dozownik do ręczników papierowych . . . . . 535  
 Dozownik do sosów fifo . . . . . 82  
 Dozownik do sosów z pompką . . . . . 82  
 Dozownik mydła . . . . . 535  
 Dozownik płynu myjącego . . . . . 555  
 Drzwi do podstaw . . . . . 37  
 Dyspenser barmański . . . . . 314  
 Dyspenser do przypraw . . . . . 335  
 Dyspenser do sosów . . . . . 82  
 Dzbanek . . . . . 152, 154, 161, 166, 170, 181, 186, 187, 201-202, 214, 278-279, 304-305  
 Dzbanek do blendera . . . . . 304, 305  
 Dzbanek miarka . . . . . 79  
 Dzbanek na mleko . . . . . 157  
 Dzbanek na oliwę . . . . . 215  
 Dzbanek stalowy . . . . . 305  
 Dzbanek z filiżanką i spodkiem . . . . . 187  
 Dzbanek z poliwęglanu . . . . . 305  
 Dzbanek/sosjerka . . . . . 164  
 Dziezia . . . . . 358  
 Dzwonek recepcyjny . . . . . 80

**E**

Ekspozytor . . . . . 281  
 Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek . . . . . 82  
 Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki . . . . . 82  
 Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek . . . . . 82  
 Ekspozytor na pojemniki GN . . . . . 81  
 Ekspozytory . . . . . 82  
 Ekspres 1 grupowy . . . . . 330  
 Ekspres 1 grupowy z młynkiem . . . . . 330  
 Ekspres 2 grupowy . . . . . 330  
 Ekspres 2 grupowy, Crem, mini onyx . . . . . 329  
 Ekspres 2 grupowy, Crem, onyx . . . . . 329  
 Ekspres 2-grupowy, Crem, ex3 . . . . . 328  
 Ekspres 3 grupowy, Crem, onyx . . . . . 329  
 Ekspres automatyczny do kawy . . . . . 331  
 Ekspresy do kawy . . . . . 328  
 Elementy neutralne . . . . . 36  
 Etui na noże . . . . . 113  
 Etui na noże Stalgast . . . . . 113

**F**

Fartuch . . . . . 532  
 Fartuch wodoodporny . . . . . 534  
 Fartuchy . . . . . 533  
 Filiżanka . . . . . 145, 152, 154, 157, 161, 163-164, 166, 170-171, 173, 175-177, 181, 183  
 Filiżanka cappuccino . . . . . 336  
 Filiżanka cappuccino/espresso . . . . . 210  
 Filiżanka do cappuccino . . . . . 145, 194, 337  
 Filiżanka do espresso . . . . . 145, 194, 337  
 Filiżanka do herbaty ze spodkiem . . . . . 210  
 Filiżanka uniwersalna . . . . . 194, 337  
 Filiżanka ze spodkiem . . . . . 147  
 Filiżanki do kawy . . . . . 194  
 Filtr do wody . . . . . 324, 560, 561



Filtr do wody, wkład wymienny, one c	562
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+	562
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf	562
Filtr zgrubny do wody	562
Foremka do creme brûlée	187
Foremka do terin	70
Foremka na crème brûlée	211, 356
Forma do modelowania	350
Frezer-konservator, maszyna pomocnicza do lodów	344
Frytownica	420, 423
Frytownica elektryczna	28, 49
Frytownica elektryczna wolnostojąca	49
Frytownica gazowa	28
Frytownica podwójna	28, 416, 420
Frytownica podwójna pozioma	420
Frytownica podwójna z kranem	420
Frytownica pojedyncza	28, 49, 416, 420, 423
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	28
Frytownica pojedyncza pozioma	420
Frytownica pojedyncza z kranem	420, 423
Frytownice	28, 423

**G**

Gama combi	408
Gama mini	409
Gama szeroka	409
Gama średnia	409
Garnek do duszenia	56
Garnek do gotowania ryb	57
Garnek niski	53, 55, 56
Garnek średni	53-56
Garnek wysoki	53-56
Garnek z kranem	57
Garnki Comfort Line	53
Garnki Gredil	54
Garnki Premium Line	55
Garownik / komora wzrostowa	464, 471
Generator ozonu	544
Gładka	25
Gładko-ryflowana	25
Głowica	560, 562
Głowica purity c by-pass 0%	560
Głowica purity c by-pass 30%	560
Gofrownica	421, 426
Grangusto	144
Granitor	281
Grill lawowy	27
Grill lawowy (s ruszt)	27
Grill lawowy (v ruszt)	27
Grill wodny	25
Grille	24
Grille chromowane	26
Grille elektryczne	48
Grzałka do podgrzewaczy	270
Gyros	431
Gyros elektryczny	432
Gyros gazowy	432, 433

**I**

Imbryk	154, 157
--------	----------

**J**

J100 Ultra	315, 390
J80 Buffet	315, 390
J80 Ultra	315, 390

**K**

Kamienie lawowe	27
Karafka do wina	214
Karafka do wina/wody	214
Kaszub / Hel	155
Kieliszek do białego wina	190, 195-199, 208
Kieliszek do białego wina	195
Kieliszek do burgunda	198, 199

Kieliszek do burgunda / wody	198
Kieliszek do ciężkiego białego wina	199
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	198
Kieliszek do czerwonego wina	190, 195-200, 208
Kieliszek do drinków i koktajli	189
Kieliszek do jaj	161, 183, 215
Kieliszek do koktajli	200, 205
Kieliszek do koktajli typu „kir”	195
Kieliszek do koktajlu	206
Kieliszek do koniaku	195, 205
Kieliszek do lekkiego białego wina	199
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	198
Kieliszek do likieru	195
Kieliszek do margarity	199, 205
Kieliszek do martini	195, 199, 200, 206
Kieliszek do słodkiego wina	198
Kieliszek do szampiana	190, 195-200, 206, 208
Kieliszek do wina	200
Kieliszek do wina białego	197
Kieliszek do wina czerwonego	197
Kieliszek do wódki	188, 189, 200, 202-204
Kieliszek finger food	292
Kieliszek uniwersalny	196, 197
Kieliszki bistro	195
Kieliszki do koktajli	205
Kieliszki do wódki	205
Kieliszki Enoteca	199
Kieliszki Hudson	206
Kieliszki Imperial	196
Kieliszki Imperial Plus	196
Kieliszki Lyric	198
Kieliszki Primitime	198
Kieliszki Risus	199
Kieliszki Saxon	197
Kij uniwersalny	542
Kłoc masarski	123
Kocioł warzelny elektryczny	38
Kocioł warzelny gazowy	38
Kociołek do gulaszu	222
Kociołek do zup	272
Kociołek elektryczny do zup	271, 272
Kociołki elektryczne do zup	271
Kolumna bufetowa	288
Kolumna wodna do linii 700	572
Kolumny	288
Kominiek	37
Kominiek dla modułów 1200 mm	18, 23, 36
Kominiek dla modułów 400 mm	18-20, 23-25, 31, 33, 35, 36
Kominiek dla modułów 800 mm	18-20, 23-25, 33, 36
Komplet 4 tarcz (polski)	399
Komplet końcówek dekoracyjnych	348
Komplet przewodnic do stołów GN 1/1	512
Komplet przewodnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	512
Komplet przewodnic do szafy GN 2/1	512
Kontakt grill	414, 419
Kontakt grill panini	415, 419, 422
Kontakt grill podwójny	415, 422
Kontakt grill pojedynczy	415, 422
Kontakt grille	415, 419, 422
Końcówka do nadziewania	348
Końcówka do ubijania piany	358
Końcówka do ucierania ciast lekkich	358
Końcówka gwiazdka	348
Końcówka liść	348
Końcówka okrągła	348
Końcówka płatek	348
Końcówka prosta	342
Końcówka róża	348
Końcówka tulipan	342
Końcówka wstążka	348
Końcówki dekoracyjne	348
Korek do butelki szampiana	307
Korek przelewowy z sitkiem	526, 564
Korek z rurką	307
Kostkarka	320, 323
Kostkarka do kruszzonego lodu	320
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	322
Kostkarki wolnostojące	321

## INDEKS PRODUKTÓW

Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	34, 35
Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	34, 35
Kosz do piecywa z pokrywą Roll-Top	221
Kosz do szkła	558, 559
Kosz do sztućców	557, 558
Kosz do tac GN 1/1	558
Kosz do talerzy	558
Kosz na owoce	356
Kosz na śmieci	536
Kosz stołowy	222, 536
Kosz uniwersalny	558
Koszyk do piecywa	220, 221
Koszyk finger food	294
Koszyk na sztućce	221
Koszyk uniwersalny	220
Kotlecjarka	385, 386
Kotły warzelne	38
Kółko	88
Krajacz do jaj	84
Krajalnica do kielbas	89, 389
Krajalnica do wędlin	384
Krajalnica do wędlin i serów	382-384
Krajalnice do kielbas	389
Krustownica	311
Kruszarka do lodu	319
Kruszarka elektryczna	319
Krzeseło cateringowe	301
Kubek . . . 142-143, 147, 152, 157, 161, 163-164, 166, 175, 181, 183, 186-187, 194	
Kubek do espresso	145
Kubek do espresso, emaliowany	295, 336
Kubek do gorących napojów	210
Kubek do herbaty	145
Kubek do sztućców	557
Kubek emaliowany	295, 336
Kubek lconic	207, 337
Kubek miarka	79
Kubek na frytki	293
Kubek słoik	192
Kubek słoik quattro stagioni	192
Kubek stalowy do przesiewania	351
Kubek stalowy do shakera	309
Kubki/szklanki termiczne	194, 337
Kuchenka indukcyjna	439, 440
Kuchenka mikrofalowa	437-439
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem	14
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, Eco	16
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem	15
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, Eco	17
Kuchnia ceramiczna	20
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem	21
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem	22
Kuchnia elektryczna nastawna	23
Kuchnia elektryczna wolnostojąca	47
Kuchnia gazowa nastawna	18
Kuchnia gazowa wolnostojąca	44, 45
Kuchnia indukcyjna	19
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca	46
Kuchnie elektryczne	21, 47
Kuchnie gazowe	14, 44
Kuchnie gazowe Eco	16
Kuchnie indukcyjne	19, 46
Kuchnie infrared	20
Kufel do piwa	202
Kufle do piwa	213
Kulki izolacyjne	442
Kuweta do lodów	345
Kuweta okrągła	345
Kuwety do lodów	345

## L

Lampa grzewcza	299, 300
Lampa grzewcza do potraw	263
Lampa grzewcza piramida	300
Lampa grzewcza podwieszana do parasola	298
Lampa owadobójcza	539, 540
Lampa owadobójcza z lepem, LED	539
Lampa owadobójcza z wentylatorem	540

Lampa owadobójcza	539
Lampy grzewcze	297, 299
Lampy grzewcze do potraw	263
Lampy grzewcze gazowe	300
Lejek	78
Lep do lampy owadobójczej 692315	539
Licznik przepływu wody	324, 560, 562
Listwa do bonowania	80
Listwa łącząca blaty urządzeń	37
Listwa magnetyczna	111-113
Listwa magnetyczna z haczykami	111
Listwa wspornikowa	231
Lodówka na mleko do kawy	333

## Ł

Ławka cateringowa	301
Łopata do pizzy	372, 373
Łopata operacyjna do pizzy	373
Łopatka do pizzy	372
Łopatka do przewracania	73-76, 99
Łopatka do przewracania perforowana	99, 112
Łopatka do ryb	73
Łopatka do serwowania	75, 276
Łopatka do tortu	134, 138, 354
Łopatka kątowna	76, 353
Łopatka kątowna (ostrze gładkie)	353
Łopatkado przewracania	76
Łopatki	76
Łuskarzka do lodu	323
łyżeczka barmańska	310
łyżeczka do deserów	142
łyżeczka do herbaty	126-140
łyżeczka do kawy	132, 135, 136, 139
łyżeczka do lodów	348
łyżeczka finger food	295
łyżka cedzakowa	72-75, 77
łyżka do serwowania	73-75, 276
łyżka do spaghetti	73, 74
łyżka miarka	79
łyżka perforowana	73, 75, 276
łyżka stołowa	126-140, 142
łyżka wazowa	134, 138
łyżka/podstawka pod łyżkę	291

## M

Makaroniarka	34, 35
Makaroniarka elektryczna	35
Makaroniarka gazowa	34
Makaroniarki	34
Maszyna do bitej śmietany	344
Maszyna do mielenia mięsa	386, 387
Maszyna do ostrzenia noży	116
Mata barmańska	311
Mata do wypieków	351
Matryca	253
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	253
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	253
Mebłe cateringowe	301
Mebłe do samodzielnego montażu	524
Mebłe skręcane do samodzielnegomontażu	523
Mebłe spawane	517
Miarka	309
Miarka dwustronna	309
Miecz do gyrosa	433
Miesiarka planetarna	357, 358
Mieszadło	77
Mieszadło do kotła	77
Mikser Bamix Gastro	412
Mikser Micromix	407
Mikser ręczny-gama combi	411
Mikser ręczny-gama mini	410
Mikser ręczny-gama szeroka	411
Mikser ręczny-gama średnia	410
Mikser spiralny	370, 371
Mini brytfanna finger food	294
Mini cedzak	295

Mini dip . . . . .	293
Mini dzbanek . . . . .	161
Mini MP 160 V.V. . . . .	410
Mini MP 190 Combi . . . . .	410
Mini MP 190 V.V. . . . .	410
Mini MP 240 Combi . . . . .	410
Mini MP 240 V.V. . . . .	410
Mini naczynia szklane do finger food . . . . .	292
Mini naczynie na mleko . . . . .	295, 335
Mini patelnia finger food . . . . .	295
Mini patery . . . . .	355
Mini rondel . . . . .	295
Mini wiaderko . . . . .	293
Miotła . . . . .	542
Misczka do lodów i deserów . . . . .	145
Misczka do zupy . . . . .	142
Misczka finger food . . . . .	292
Miska . . . . .	68-69, 147, 154, 157, 187, 214
Młynek do kawy z zasobnikiem, iconic . . . . .	332
Młynek do mielenia kawy . . . . .	332
Młynek do przypraw . . . . .	219
Młynki do mielenia kawy . . . . .	332
Moduły z szufladami . . . . .	486
Moździerz . . . . .	308
Moździerz z tłuczkiem . . . . .	219
MP 350 Combi Ultra . . . . .	411
MP 350 Ultra . . . . .	411
MP 350 V.V. Ultra . . . . .	411
MP 450 Combi Ultra . . . . .	411
MP 450 Ultra . . . . .	411
MP 450 V.V. Ultra . . . . .	411
MP 550 Ultra . . . . .	411
MP 600 Ultra . . . . .	411
MP 800 Turbo . . . . .	411
Mydło Haccp . . . . .	545

**N**

Naboje do syfonów . . . . .	343
Naboje do syfonów do wody . . . . .	313
Naboje do syfonu do wody . . . . .	314
Naboje Nitro . . . . .	339, 343
Naboje Professional . . . . .	343
Naboje Soda . . . . .	313
Naczynia do finger food . . . . .	293
Naczynia porcelanowe do finger food . . . . .	290
Naczynia żeliwne . . . . .	65
Naczynie do miksovania z wylewką . . . . .	201
Naczynie do zapiekania . . . . .	167
Naczynie finger food . . . . .	200, 292
Nadstawa do kosza . . . . .	559
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze . . . . .	490
Nadziejarka do kielbas . . . . .	388
Nadziejarki do kielbas . . . . .	388
Nakładka redukcyjna . . . . .	37, 44-45
Nakładka redukcyjna na ruszt . . . . .	14-15, 18, 40
Nakładka wok . . . . .	14-15, 18, 37, 44-45
Naleśnikarka . . . . .	421, 426
Napelniacz . . . . .	569-572
Napelniacze . . . . .	569
Napęd do gyrosa . . . . .	433
Naswietlacz uniwersalny . . . . .	540
Noże cukiernicze . . . . .	353
Noże dekoracyjne . . . . .	85
Noże kute Stalgast Elite . . . . .	101
Noże Sanelli . . . . .	100
Noże Sanelli linia Premana Professional . . . . .	96
Noże Stalgast Haccp ze stali walcowanej . . . . .	109
Noże Stalgast ze stali kutej . . . . .	103
Noże Stalgast ze stali walcowanej . . . . .	104
Noże ze stali nierdzewnej Premium Haccp . . . . .	105
Nożyce . . . . .	117
Nożyce do drobiu . . . . .	104, 117
Nożyce kuchenne . . . . .	117
Nożycki do drobiu . . . . .	117
Nożycki do ziół . . . . .	117
Nożycki gastronomiczne . . . . .	117
Noż . . . . .	88

Noż dekoracyjny . . . . .	85
Noż dekoracyjny do cytrusów . . . . .	85
Noż dekoracyjny do masła . . . . .	85
Noż dekoracyjny julienne . . . . .	86
Noż dekoracyjny prosty . . . . .	86
Noż dekoracyjny zakrzywiony . . . . .	86
Noż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . . . . .	85
Noż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . . . . .	85
Noż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) . . . . .	353
Noż do bułek . . . . .	110
Noż do chleba . . . . .	98, 100, 102-104, 108, 112-113
Noż do filetowania . . . . .	103, 107, 113
Noż do filetowania gietki . . . . .	98, 100, 112
Noż do jarzyn . . . . .	99, 100, 102-104, 106, 110, 112
Noż do krojenia . . . . .	106, 110
Noż do krojenia ciast (ostrze falowane) . . . . .	353
Noż do krojenia ciast (ostrze gładkie) . . . . .	353
Noż do krojenia plasterów . . . . .	117
Noż do lossia . . . . .	98
Noż do mięsa . . . . .	103, 107, 113
Noż do nacinięcia . . . . .	98
Noż do obierania . . . . .	85, 99, 100, 102-104, 106, 110, 112-113, 310
Noż do obierania cytrusów . . . . .	85
Noż do oddzielania kości . . . . .	104
Noż do oddzielania kości prosty . . . . .	98
Noż do oddzielania kości wąski . . . . .	98, 100, 112
Noż do oddzielania kości zagięty . . . . .	98, 100
Noż do oddzielania kości . . . . .	107
Noż do ostrego . . . . .	98
Noż do pieczenia . . . . .	98, 100, 104, 113
Noż do pomidorów . . . . .	99, 100, 102, 112
Noż do ryb . . . . .	98
Noż do sera z dwiema rączkami . . . . .	99, 108
Noż do serów miękkich . . . . .	108
Noż do steków i pizzy . . . . .	141
Noż do steków jumbo . . . . .	141
Noż do steków/pomidorów . . . . .	100, 103
Noż do szatkowania . . . . .	98
Noż do trybowania . . . . .	102, 112
Noż do twardego sera . . . . .	99
Noż do warzyw . . . . .	106
Noż do wędlin . . . . .	98
Noż do wędlin i kebaba . . . . .	98
Noż elektryczny do gyrosa . . . . .	435
Noż japoński . . . . .	99
Noż japoński santoku . . . . .	99
Noż japoński sashimi . . . . .	105
Noż kuchenny . . . . .	98, 100, 102-105, 107, 109, 112-113
Noż kuchenny karbowany . . . . .	102
Noż masarski . . . . .	98, 108, 112
Noż santoku . . . . .	102, 112
Noż stółowy . . . . .	126-140, 142
Noż uniwersalny . . . . .	100, 106, 109, 110
Nożycki do ziół . . . . .	106

**O**

Obieraczka . . . . .	381
Obieraczka do warzyw . . . . .	74
Obieraczki . . . . .	117
Obrażka do serwetek . . . . .	167
Obuwie gastronomiczne . . . . .	534
Ociekacz . . . . .	233
Ociekacz GN . . . . .	236
Ociekacz na talerze . . . . .	560
Odkamieniacz . . . . .	333, 546
Okap . . . . .	455, 465, 472
Okap DriveVent Economic . . . . .	528
Okap przyścienny skrzyniowy . . . . .	528
Opal glass . . . . .	146
Opiekacz . . . . .	417, 427
Ostrzałka do noży . . . . .	115
Otwieracz . . . . .	84, 308
Otwieracz do butelek . . . . .	308
Otwieracz do konserw . . . . .	74, 88
Otwieracz kelnerski . . . . .	308

**P**

Pakowarka listwowa	256
Pakowarka próżniowa	254, 255
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów	254
Pakowarka próżniowa listwowa	256
Pakowarki próżniowe komorowe	254
Pakowarki próżniowe listwowe	256
Paliwo do podgrzewaczy	269
Palnik do crème brûlée	256
Papier do frytek	393
Papier do pieczenia	351
Parasol grzewczy	297
Patelnia	31, 50, 58, 61-64
Patelnia do naleśników	61-64
Patelnia do naleśników z powłoką granitową	62
Patelnia do paelli	58
Patelnia do ryb	64
Patelnia elektryczna	50
Patelnia głęboka	64
Patelnia grillowa	65
Patelnia nieprzywierająca	59-60
Patelnia powlekana tytanem	60
Patelnia uchylana	50
Patelnia uchylana elektryczna	31
Patelnia uchylana gazowa	30
Patelnia wielofunkcyjna	31
Patelnia wok	32, 59, 61
Patelnia z powłoką granitową	62
Patelnia ze stali węglowej	59
Patelnie	30, 58
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą	64
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort	62
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite	62
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus	61
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum	63
Patelnie powlekane tytanem	60
Patera	355
Patera do ciastek i owoców	356
Patera do tortu	354
Patera na ciastka i owoce	355
Patera na ciasto	167
Patera na owoce	356
Patera talerz szklany z pokrywą	355
Patera z kloszem	355
Patery do tortów	354
Patery i kosze na owoce	355
Pędzelek	350
Pędzelek silikonowy	350
Peseta	84
Peseta do usuwania ości	84
Piec do pizzy	361
Piec do pizzy E-line	364
Piec do pizzy E-start line	366
Piec do pizzy F-line	365
Piec do pizzy FR-line	369
Piec do pizzy Gas-line	368
Piec do pizzy Gredil	362
Piec do pizzy S-line	367
Piec do pizzy X-line	363
Piec dwukomorowy	362, 367
Piec jednokomorowy	362, 367
Piec konwekcyjny	428
Piec statyczny	464
Piece do pizzy Compact	361
Piece do pizzy Professional	362
Piece do pizzy Professional Extra Power	369
Piece do pizzy Professional Gas Strong	368
Piece do pizzy Professional Strong	364, 366
Piece FM	453, 460-462, 470-471
Piece GASTRONOMICZNE-FM STG 20 GN	453
Piece GASTRONOMICZNE-Stalgast ClassicCook	450
Piece GASTRONOMICZNE-Stalgast SmartCook	451-452
Piece ODPIEKOWE-FM RX	470-471
Piece ODPIEKOWE-Stalgast ShopCook	469
Piece PIEKARNICZE-FM	460-461
Piece PIEKARNICZE-FM STB 16 1600x400	462
Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkami	455, 465

Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	455, 465
Piecyk konwekcyjny	427
Piekarnik	51
Pieprznica	161, 181, 183, 185
Pierścien cukierniczko-kucharski	350
Piła do kości	385
Pistolet do sosów i kremów	352
Pluczka do porcionera do lodów	346
Płyn do czyszczenia lodówek i witrzyn chłodniczych	512, 545
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	333, 546
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	546
Płyn do mycia szyb i luster	546
Płyn do mycia w zmywarkach	545
Płyn do nabyczenia stali nierdzewnej	512, 546
Płyn do nabyczenia w zmywarkach	545
Płyn myjący	474
Płyn myjący ogólnego zastosowania	545
Płyn nabyczący	474
Płyn uniwersalny, bakteriobójczy	545
Płyta do finger food z lupka	289
Płyta grillowa	65, 417, 420, 425
Płyta grillowa elektryczna	24
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca	48
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą	25
Płyta grillowa elektryczna, chromowana	26
Płyta grillowa gazowa	24
Płyta grillowa gazowa, chromowana	26
Płyta z lupka	288-289
Podgrzewacz do bułek	424
Podgrzewacz do frytek	29
Podgrzewacz elektryczny	287
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	266, 268
Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup	268
Podgrzewacz GN 1/1	264, 267
Podgrzewacz okrągły	264, 267
Podgrzewacz owalny	267
Podgrzewacz Roll-Top	265
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1	265-266
Podgrzewacz Roll-Top okrągły	266
Podgrzewacz uchylony GN 1/1	268
Podgrzewacz z kociolkami	265
Podgrzewacze gastronomiczne	264
Podstawa bufetowa	289
Podstawa do pieca	360
Podstawa do wiaderka	312
Podstawa do zmywarki 400x400	555
Podstawa do zmywarki uniwersalnej	551, 554-555
Podstawa na kółkach	537-538
Podstawa pod garnki	57
Podstawa pod łyżkę	167, 178
Podstawy	454, 464, 472
Podstawy do pieców	360
Podstawy do urządzeń	37
Podstawy i akcesoria	37
Pojemnik	242, 537
Pojemnik barmański	311
Pojemnik Fifo	243
Pojemnik GN 1/1	224, 226-228, 230-240
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający	227
Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	441
Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	287
Pojemnik GN 1/1, perforowany	227
Pojemnik GN 1/2	229
Pojemnik GN 1/2	224, 226, 228, 230-240
Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	441
Pojemnik GN 1/3	224, 226, 228, 230, 232-240
Pojemnik GN 1/4	225-226, 229, 230, 232-240
Pojemnik GN 1/6	225, 226, 229, 230, 232-240
Pojemnik GN 1/9	225, 229, 232-234, 236, 239, 241
Pojemnik GN 2/1	224, 228, 231
Pojemnik GN 2/3	224, 228, 230-231, 240
Pojemnik GN 2/4	228
Pojemnik na butelki	314
Pojemnik na ciasto	373
Pojemnik na jajka	243
Pojemnik na kubki do sztućców	557
Pojemnik na odpadki	537
Pojemnik na odpady	536, 538

Pojemnik na paliwo i żel . . . . . 269  
 Pojemnik na sztućce . . . . . 557  
 Pojemnik termooizolacyjny . . . . . 245  
 Pojemnik termooizolacyjny 600x400 . . . . . 247  
 Pojemnik termooizolacyjny do lodu . . . . . 312  
 Pojemnik termooizolacyjny do pizzy . . . . . 247, 375  
 Pojemnik termooizolacyjny GN 1/1 . . . . . 245, 246  
 Pojemnik termooizolacyjny na kubki do lodów . . . . . 247  
 Pojemnik termooizolacyjny z uchwytem . . . . . 247  
 Pojemnik termooizolacyjny do wina . . . . . 312  
 Pojemnik transportowy . . . . . 242  
 Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą . . . . . 240  
 Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium . . . . . 239  
 Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard . . . . . 235  
 Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Standard . . . . . 237  
 Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Premium . . . . . 234  
 Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard . . . . . 238  
 Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium . . . . . 233  
 Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . . . . . 236  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Standard . . . . . 231  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z uchwytami, Comfort . . . . . 226  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z uchwytami, Standard . . . . . 230  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, basic . . . . . 232  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort . . . . . 224, 227  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium . . . . . 227  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard . . . . . 228  
 Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard . . . . . 231  
 Pojemniki termooizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu . . . . . 245  
 Pojemniki uniwersalne . . . . . 537  
 Pokal do piwa . . . . . 213  
 Pokrowce na meble cateringowe . . . . . 302  
 Pokrowiec . . . . . 112  
 Pokrowiec kucharski na noże . . . . . 111  
 Pokrywa . . . . . 24, 26, 222, 242, 282, 537, 538  
 Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 . . . . . 373  
 Pokrywa do pojemnika 563411 . . . . . 373  
 Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2 . . . . . 287  
 Pokrywa GN . . . . . 225, 227, 229, 232-236, 238  
 Pokrywa GN szczelna . . . . . 236-238  
 Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt . . . . . 230  
 Pokrywa GN z wycięciem na uchwyt . . . . . 226  
 Pokrywa Roll-top GN 1/1 . . . . . 287  
 Pokrywa szczelna . . . . . 229  
 Pokrywa uchylna . . . . . 538  
 Pokrywa uchylna do 068080 . . . . . 538  
 Pokrywa uchylna do 068120 . . . . . 538  
 Pokrywa z otworem . . . . . 537, 538  
 Pokrywa z otworem do 068080 . . . . . 538  
 Pokrywa z otworem do 068120 . . . . . 538  
 Pokrywa zatraskawska GN . . . . . 233, 239  
 Pokrywka . . . . . 53, 56, 67, 237  
 Pomocnik barmański . . . . . 311  
 Popielniczka z koszem na śmieci . . . . . 536  
 Popielniczka . . . . . 211  
 Popychacz do szatkownicy 8 części . . . . . 90  
 Porcelana Afrodyta . . . . . 151  
 Porcelana Apulia . . . . . 159  
 Porcelana Bistro . . . . . 180  
 Porcelana czarna i kolorowa . . . . . 148  
 Porcelana dla dzieci . . . . . 142-143  
 Porcelana Isabell . . . . . 184  
 Porcelana Koneser . . . . . 182  
 Porcelana Liguria . . . . . 174  
 Porcelana Lubiana . . . . . 150  
 Porcelana Prato . . . . . 168  
 Porcelana Stalgast . . . . . 158  
 Porcelna Wersal . . . . . 153  
 Porcjoner do lodów . . . . . 346  
 Porcjoner do ryżu i purée . . . . . 84  
 Porcjonyer do lodów . . . . . 346  
 Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos . . . . . 91  
 Półka do szaf GN 2/1 . . . . . 512  
 Półka szklana . . . . . 288  
 Półka wisząca przestawna podwójna . . . . . 527  
 Półka wisząca przestawna pojedyncza . . . . . 527  
 Półka z pojemnikami na przyprawy . . . . . 81  
 Półki do szaf i stołów . . . . . 512  
 Półmisek . . . . . 65, 147, 160, 164-165, 167, 169, 171, 173, 176-178, 282, 291

Półmisek owalny . . . . . 147, 152, 154, 156, 183, 185-186  
 Półmisek pod talerz . . . . . 282  
 Półmisek prostokątny . . . . . 181  
 Półmisek żelny . . . . . 65  
 Prakka EcoBubble™ . . . . . 530  
 Prowadnice do podwieszania kieliszków . . . . . 314  
 Prowadnice do szaf i stołów . . . . . 512  
 Przybory do serwowania . . . . . 75, 276  
 Przybory do ślimaków . . . . . 218  
 Przybory kuchenne . . . . . 74  
 Przybory kuchenne monoblok . . . . . 72, 73  
 Przyłącze 3/8" . . . . . 560  
 Przyłącze JG8 . . . . . 560  
 Przystawka zgniatająca . . . . . 385  
 Pucharek do lodów . . . . . 348  
 Pucharek do lodów i deserów . . . . . 201  
 Pucharki . . . . . 211  
 Pucharki do lodów . . . . . 347  
 Pucharki do lodów i deserów . . . . . 193  
 Purity 1200 clean . . . . . 561  
 Purity 450 . . . . . 561  
 Purity 450 steam . . . . . 561

**R**

R211 XL . . . . . 397  
 R402 . . . . . 397  
 R502g . . . . . 398  
 Radelko do pizzy . . . . . 372  
 Radelko proste . . . . . 74  
 Reduktor ciśnienia wody . . . . . 455, 465  
 Regal magazynowy GN 1/1 . . . . . 261  
 Regal magazynowy półki pełne . . . . . 527  
 Regal magazynowy półki perforowane . . . . . 527  
 Regal ociekowy na pojemniki GN . . . . . 261  
 Regal ze stali chromowanej . . . . . 260  
 Ręczna szcztotka okrągła . . . . . 542  
 Rękawica stalowa . . . . . 124  
 Rękawice kuchenne . . . . . 375  
 Rękawice lateksowe . . . . . 375, 543  
 Rękawice ochronne . . . . . 534  
 Rękawice piekarskie . . . . . 375  
 Rękawice termiczne olejoodporne . . . . . 474  
 Rękawice termiczne olejoodporne do grilla . . . . . 375  
 Robot Cook . . . . . 403  
 Robot wielofunkcyjny R211 XL . . . . . 397  
 Robot wielofunkcyjny R301 . . . . . 399  
 Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra . . . . . 399  
 Robot wielofunkcyjny R301 Ultra . . . . . 399  
 Robot wielofunkcyjny R402 . . . . . 397  
 Robot wielofunkcyjny R502 . . . . . 398  
 Robot wielofunkcyjny R752 . . . . . 398  
 Roboty wielofunkcyjne . . . . . 397  
 Rolka dziurkująca . . . . . 350  
 Rolka tnąca . . . . . 350  
 Rolkowy podgrzewacz do parówek . . . . . 424  
 Rondel . . . . . 53, 56  
 Rondel do sosów . . . . . 53, 56  
 Rozdrabniacz odpadów organicznych . . . . . 564-565  
 Rozdrabniacz odpadów organicznych . . . . . 564  
 Rożen do kurczaków . . . . . 430  
 Różga . . . . . 77  
 Różga do miksera 711352, 711452 . . . . . 411  
 Różga do miksowania . . . . . 410  
 Różga stalowa . . . . . 77  
 Ruszt . . . . . 474  
 Ruszt do grillowania GN 1/1 . . . . . 473  
 Ruszt do pieczenia kurczaków . . . . . 473  
 Ruszt do piekarnika 600x400 . . . . . 14, 15, 21-22  
 Ruszt do piekarnika GN 2/1 . . . . . 14-15, 21-22  
 Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400 . . . . . 27  
 Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800 . . . . . 27  
 Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 . . . . . 473  
 Ruszt ze stali nierdzewnej . . . . . 473

**S**

Salamander . . . . . 417, 428

## INDEKS PRODUKTÓW

Salaterka . . . . .	144, 147, 149, 152, 154, 156-157, 160, 162, 164-165, 167, 169, 171
Salaterka fala . . . . .	178, 291
Salaterka kropła . . . . .	178, 291
Schladzarka szokowa . . . . .	511
Schladzarko-zamrazarki szokowe . . . . .	511
Separator obierzyn . . . . .	381
Serwetnik . . . . .	163, 175
Serwetniki . . . . .	218
Shaker bez szklanki . . . . .	309
Shaker bostoński . . . . .	309
Shaker do koktajli . . . . .	309
Shaker stalowy bez szklanki . . . . .	309
Shaker stalowy ze szklanką . . . . .	309
Shaker ze szklanką . . . . .	309
Siatka do pizzy . . . . .	374
Siekacz zmiękczejący do mięsa . . . . .	124
Sitko . . . . .	70
Sitko barmańskie . . . . .	308
Sitko barmańskie typu julep . . . . .	308
Sitko stożkowe . . . . .	70
Sitko stożkowe z gęstą siatką . . . . .	70
Sitko z lejkiem . . . . .	342
Sito . . . . .	71
Sito do przesiewania . . . . .	70
Skrobak do ryb . . . . .	84
Skrobka plastikowa . . . . .	350
Sloik Fido . . . . .	192
Sloik Quattro Stagioni . . . . .	192
Słupek hotelowy . . . . .	302
Solniczka . . . . .	161, 181, 183, 185
Solniczka / pieprzniczka . . . . .	161, 181, 183, 215-216
Sonda . . . . .	455
Sosjerka . . . . .	154, 156, 161, 166, 170, 187, 211, 215
Spodek . . . . .	145, 147, 152, 154, 156-157, 160-161, 163, 185
Spodnie kucharskie . . . . .	532
Stalka . . . . .	99, 103-105, 113, 115
Stalka diamentowa . . . . .	102, 112, 115
Stalka Sanelli . . . . .	115
Stalki . . . . .	115
Stanowisko neutralne . . . . .	36
Stanowisko neutralne z 2 szufladami . . . . .	36
Stanowisko neutralne z szufladą . . . . .	36
Stanowisko podłączenia kostkarki . . . . .	324
Steryliizator UV do noży . . . . .	115
Stojak do dozowników . . . . .	543
Stojak do dozowników automatycznych . . . . .	543
Stojak do miecza . . . . .	433
Stojak na 3 hot dogi . . . . .	82
Stojak na deski . . . . .	118
Stojak na frytki . . . . .	293
Stojak na kartę menu . . . . .	222, 276
Stojak na spodki do kosza . . . . .	560
Stojak na talerze do kosza . . . . .	560
Stojak na waflę do lodów . . . . .	346
Stojak na worek na odpady . . . . .	538
Stojak pod tacę . . . . .	286
Stoilik barowy . . . . .	301
Stoilik grzewczy . . . . .	299
Stoły chłodnicze i mroźnicze . . . . .	481
Stoły chłodnicze sałatkowe . . . . .	487
Stół cateringowy . . . . .	301
Stół cateringowy okrągły . . . . .	301
Stół chłodniczy . . . . .	481-486
Stół chłodniczy z drzwiami do pizzy z nadstawką szklaną . . . . .	376, 491
Stół chłodniczy z drzwiami do pizzy z nadstawką szklaną . . . . .	376, 491
Stół chłodniczy barowy . . . . .	325, 506
Stół chłodniczy do pizzy . . . . .	377-378, 490-491
Stół chłodniczy do pizzy 600x400 . . . . .	495
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . . . . .	494
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z wityną chłodniczą . . . . .	377
Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą chłodniczą . . . . .	378, 490
Stół chłodniczy do pizzy, 600x400 . . . . .	379
Stół chłodniczy przeszklony . . . . .	483
Stół chłodniczy sałatkowy . . . . .	487, 489
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą . . . . .	488, 489
Stół chłodniczy z nadstawą sałatkową . . . . .	488
Stół mroźniczy . . . . .	481, 484
Stół mroźniczy 600 x 400 . . . . .	494

Stół pod ekspres do kawy . . . . .	334
Stół przysięenny bez półki . . . . .	525
Stół przysięenny z drzwiami suwanymi . . . . .	521
Stół przysięenny z półką . . . . .	521, 525
Stół z basenem 1-komorowym . . . . .	520
Stół z basenem 2-komorowym . . . . .	520
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką . . . . .	518, 519
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi . . . . .	519
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami suwanymi . . . . .	519
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką . . . . .	519
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki . . . . .	526
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką . . . . .	526
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki . . . . .	525
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką . . . . .	525
Suszarka bębnowa . . . . .	530
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac . . . . .	436
Syfon . . . . .	339
Syfon do bitej śmietany . . . . .	341, 343
Syfon do bitej śmietany iSi . . . . .	340
Syfon do wody Sodamaker Classic . . . . .	313
Syfon do wody sodowej . . . . .	314
Syfon do wody twist'n sparkle . . . . .	313
Syfon iSi Gourmet Whip . . . . .	340
Syfon iSi Nitro Whip . . . . .	339
Syfon iSi Soda Siphon . . . . .	313
Syfon iSi Thermo Whip . . . . .	340
Syfon iSi Thermo Xpresswhip . . . . .	341
Syfony . . . . .	339
Szafa chłodnicza lub mroźnicza . . . . .	478-480, 498-499
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400 . . . . .	494
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach . . . . .	479
Szafa chłodniczo-mroźnicza . . . . .	480
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . . . . .	522
Szafa porządkowa z umywalką . . . . .	522
Szafa przelotowa drzwi suwane . . . . .	522
Szafka BHP . . . . .	535
Szafka grzewcza . . . . .	454
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . . .	521
Szafka wisząca (drzwi suwane) . . . . .	521
Szafy chłodnicze i mroźnicze . . . . .	478
Szafy, wityny chłodnicze i mroźnicze . . . . .	496
Szatkwonica . . . . .	90
Szatkwonica CL30 Bistro . . . . .	393
Szatkwonica CL40 . . . . .	393
Szatkwonica do krojenia w cząstki . . . . .	90
Szatkwonica do warzyw (plasty) . . . . .	90
Szatkwonica do warzyw (słupki i kostka) . . . . .	90
Szatkwonica do warzyw CL20 . . . . .	391
Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz . . . . .	391
Szatkwonica do warzyw CL30 bistro i CL40 . . . . .	393
Szatkwonica do warzyw CL50 . . . . .	392
Szatkwonica do warzyw CL50 Gourmet . . . . .	394
Szatkwonica do warzyw CL52 . . . . .	393
Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości) . . . . .	393
Szatkwonica do warzyw CL55 . . . . .	395
Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem . . . . .	395
Szatkwonica do warzyw CL60 . . . . .	396
Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami . . . . .	396
Szatkwonica mandolina . . . . .	89
Szczotka czyszczenia pieców . . . . .	373
Szczotka do blatów . . . . .	541
Szczotka do czyszczenia . . . . .	333, 541
Szczotka do czyszczenia pieców . . . . .	373
Szczotka do zamiatania . . . . .	542
Szczotkado czyszczenia ekspresu . . . . .	333
Szczypce . . . . .	75
Szczypce cukiernicze . . . . .	83
Szczypce do ciasta . . . . .	83
Szczypce do cukru . . . . .	84
Szczypce do cukru / lodu . . . . .	84
Szczypce do lodu . . . . .	83-84
Szczypce do pieczeni . . . . .	83
Szczypce do pieczywa . . . . .	83
Szczypce do spaghetti . . . . .	83
Szczypce do ślimaków . . . . .	218
Szczypce grillowe . . . . .	83
Szczypce uniwersalne . . . . .	83, 442
Szczypce z poliwęglanu . . . . .	83

Szklanka	190, 194, 197-198, 202, 337
Szklanka Bistro	207
Szklanka do espresso i wody	336
Szklanka do gorących napojów	210
Szklanka do Irish Coffe	210
Szklanka do Irish Coffee	336
Szklanka do latte	194, 210, 336-337
Szklanka do napojów	208
Szklanka do piwa	191, 212-213
Szklanka do piwa „shaker”	191
Szklanka do piwa Irish	189
Szklanka do piwa Nonix	189
Szklanka do piwa Tulipe	212
Szklanka do whisky	208
Szklanka do whisky/wody	208
Szklanka do wody	208
Szklanka Longue	189
Szklanka niska	188-189, 191, 197, 200-204, 207-209
Szklanka Rock bar	188
Szklanka Stone	189
Szklanka Tin can	206
Szklanka Wind	189
Szklanka wysoka	188-189, 191, 200-204, 207-209
Szklanki Amorf	209
Szklanki Centra	204
Szklanki Doro	209
Szklanki Grande Sunray	208
Szklanki Grande-s	203
Szklanki Highness	201
Szklanki i filizanki do gorących napojów	336
Szklanki i kieliszki Allegra	197
Szklanki i kieliszki Amber	197
Szklanki i kieliszki Elysia	206
Szklanki i kieliszki Sorgente	189
Szklanki Imperial	204
Szklanki Istanbul	204
Szklanki Leafy	208
Szklanki Next	203
Szklanki Nova	209
Szklanki Parma	207
Szklanki Pleasure	201
Szklanki Side	203
Szko Bormioli Rocco	188
Szko cechowane	191
Szko do kawiarń	336
Szko do serwowania	192
Szko linia Casablanca	202
Szko linia Diony	208
Szko linia Restaurant	190
Szko linia Timeless	200
Szko Pasabahce	195
Szko termiczne	194
Szko Timeless	201
Sznur do słupka hotelowego	302
Szpaczelka	353
Szpatuła do lodów	346
Szpatuła do masy cukierniczej	76, 353
Szpatułka drewniana okrągła	421
Szpilekuc do bonowania	80
Sztuce Ardila	133
Sztuce barowe	127
Sztuce Bistro	128
Sztuce cateringowe	126
Sztuce Classic	132
Sztuce dla dzieci	142
Sztuce do steków i pizzy	141
Sztuce Duero	136
Sztuce Ebro	137
Sztuce Kids	142
Sztuce Koneser	129
Sztuce Navia	134
Sztuce przedszkolne	142
Sztuce restauracyjne	139
Sztuce restauracyjne Eko	131
Sztuce Segura	135
Sztuce stołkowe	130
Sztuce Tambre	138
Sztuce Turia	140

Szufelka	78
Szufelka do frytek	80
Szufelka z pokrywą	542
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy	335

**S**

Środek do czyszczenia ekspresów	333, 546
Świetlówka UV do 692265	540

**T**

Tabletki solne	324, 546, 563
Tabliczka informacyjna	222, 276
Taboret	430
Taboret elektryczny	43
Taboret indukcyjny	42
Taboret na kółkach	542
Taboret podwójny	40
Taboret pojedynczy	40
Taboret pomocniczy Standard Line	41
Taboret Top Line Power	41
Taborety gazowe	40
Taborety indukcyjne	42
Taborety Top Line	40
Taca	162, 167, 178, 284-285, 291
Taca ekspozycyjna	282
Taca GN 1/1 brzoziowa gładka	287
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	287
Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	287
Taca kelnerska	283, 285
Taca laminowana	283
Tace	284
Tace fast food	286
Tace kelnerskie	283
Tacka na paragony	80
Tacka ociekowa	273-274, 277
Talerz do makaronu	144, 156, 187
Talerz do pizzy	141, 144, 187, 374
Talerz do pizzy Apulia	141, 374
Talerz do pizzy Tina	141, 374
Talerz do risotto	144
Talerz do ryb	144
Talerz do ślimaków	218
Talerz głęboki	142-143, 147, 149, 152, 156, 160, 162-165, 169, 171, 173, 175-177
Talerz głęboki do makaronu	176
Talerz owalny do steków	144
Talerz płytki	142-144, 147, 149, 152, 156, 160, 162-165, 169, 171, 173, 175-177
Talerz płytki do serwowania	144
Talercze do pizzy	141, 374
Tamper	335
Taranto	172
Tarcza plastry	400
Tarcza plastry faliste	400
Tarcza słupki	401
Tarcza waffle	401
Tarcza wiórki	400
Tarka czterostronna	79
Tarka do przypraw	78
Tarka sześciokątna	79
Tasak	99, 102, 107
Termo-higrometr	94
Termometr	94
Termometr cyfrowy, bezdotykowy	94
Termometr do mleka	94, 335
Termometr elektroniczny	94
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą	94
Termometr elektroniczny z sondą	94, 474
Termometr lodówkowy	94
Termometr sonda	94
Termos	244, 251, 252, 277
Termos cateringowy	277
Termos stółowy	277-278
Termos z kranem	251
Termosy stalowe Basic Line	252
Termosy transportowe z polietylenu	244
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	250
Timer, minutnik czasowy	90

## INDEKS PRODUKTÓW

Łuzek do mięsa	124
Łuzek szefa kuchni	124
Torba do pizzy	248, 374
Torby termiczne – Lunchboxy	249
Toster	429
Toster/opiekacz	429

## U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	74
Ubijak do ziemniaków	73
Ubijak piany	350
Ubijak do ziemniaków	77
Uchwyt do mikserów	412
Uchwyt dolny miecza	433
Uchwyt na kanapki	429
Uchwyt ścienny na 4 tarce	401
Umywalka bezdotykowa z wyłącznikiem kolanowymi i z kranem	565
Umywalka niezabudowana	518
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła	565
Umywalka zabudowana	518
Urządzenia do ręcznego szatkowania warzyw	89
Urządzenia uzupełniające	39
Urządzenie do gorącej czekolady	352
Urządzenie do gotowania ryżu	435
Urządzenie do hot-dogów	424
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	88
Urządzenie do schładzania napojów	281

## W

Waga kalkulacyjna	92
Waga magazynowa	93
Waga pomocnicza	91-92, 335
Waga sklepowa	93
Wagi kalkulacyjne	92
Wagi magazynowe	93
Wagi pomocnicze	91
Wagi sklepowe	93
Wałek	351
Wałki zgniatające	386
Wałkowarka do ciasta	370
Wanna	69
Wanna przedczekawkowa	71
Warmik	273-274
Warmik dwusciankowy	274
Warmik Gredil	273
Waza	186, 222
Waza do zupy	152, 156, 160, 163-165, 169, 171, 177, 183, 222
Wazon	161, 170, 187
Waska szczotka	541
Wiaderko do szampiana	312
Wiadra Premium ze stali nierdzewnej	67
Wiadra ze stali nierdzewnej	67
Wiadro	67-68
Wiadro z pierścieniem	67
Widelczyk do ciasta	132, 135, 139
Widelczyk stołowy	142
Widelec	100, 103-104, 113
Widelec "prosty"	102, 112
Widelec deserowy	136
Widelec do przewracania	73-74
Widelec do serwowania	75, 276
Widelec do steków i pizzy	141
Widelec do ślimaków	218
Widelec stołowy	126-140
Wielofunkcyjna szczotka	541
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	51
Wieszak na pokrywki	57
Wieszak na worki i końcówki	349
Wirówka do sałaty	68
Wisząca lampa grzewcza	298
Wiszące lampy grzewcze	298
Witryna chłodnicza	287, 492, 497, 500-505
Witryna chłodnicza do butelek	325-326, 507-508
Witryna chłodnicza lub mroźnicza	496
Witryna chłodnicza nastawna z szybą	493
Witryna do serwowania GN 1/1	287

Witryna ekspozycyjna	501, 503
Witryna grzewcza	436
Witryna mroźnicza barowa	326, 509
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi	505
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron	500
Wkład chłodzący	287
Wkład do głowicy	560, 562
Wkład do gotowania makaronu	53
Wkład do kociołka-dodatkowy	272
Wkład wymienny	561-562
Wkłady do gotowania	57
Właznik pneumatyczny	565
Wok	32
Wok indukcyjny	32
Worek do wyciskania jednorazowy	349
Worek do wyciskania standard	349
Worki do pakowania próżniowego	257
Worki do pakowania próżniowego płynów	257
Wózek	455, 465
Wózek 2-półkowy	259
Wózek 3-półkowy	259
Wózek do koszy	558
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	373
Wózek kelnerski	259
Wózek kelnerski Eco	259
Wózek kelnerski Premium	259
Wózek kelnerski Standard	259
Wózek platformowy	258
Wózki kelnerskie	259
Wózki transportowe	258
Wybierak do ciast	350
Wybierz odpowiedni mikser	408
Wybijak do fusów	335
Wycinarki	350
Wyciskacz do cytrusów	307
Wyciskacz do cytryn	84, 307
Wyciskacz do zosnku	84
Wyciskacz do plasterków cytrusowych	307
Wyciskarka automatyczna do cytrusów	317
Wyciskarka do cytrusów	314
Wyciskarka do owoców cytrusowych	318
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	316
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic	316
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną	316
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych	318
Wyciskarka wolnoobrotowa Cold Press	317
Wydrążacz do jabłek	85
Wydrążacz do kulek, podwojny	85
Wydrążacz do pomidorów	84-85

## Z

Zakrętka	192
Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji	544
Zamrażarka skrzyniowa	510
Zamrażarki skrzyniowe	510
Zaparzacz	275
Zaparzacz dwusciankowy	275
Zaparzacz przelewowy	331
Zapas do mopa fiber mops	542
Zapaska maxi	533
Zapaska midi	533
Zapaska mini	533
Zapaski	533
Zastawa stołowa	146
Zastawa stołowa Aromateca	145
Zastawa stołowa Opal Glass	143
Zawleczka do miecza	433
Zestaw 2 elementowy	216
Zestaw 2-elementowy do przypraw	216-217
Zestaw 2-elementowy do przypraw płynnych	217
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem	216-217
Zestaw 3-elementowy do przypraw	216-217
Zestaw 4 sit do przesiewania	70
Zestaw 4 tarcz (polski)	391, 393, 397
Zestaw 4-elementowy do przypraw	217
Zestaw 5-elementowy do przypraw	217
Zestaw 6 tarcz (polski)	392-393, 395-396, 398




Zestaw desek Hacccp	118
Zestaw do carvingu	86-87
Zestaw do czyszczenia kostki	401
Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	465
Zestaw do piętrowania	455, 465, 472
Zestaw do przypraw	186
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	392
Zestaw dwóch koszy	49
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	28
Zestaw instalacyjny	455, 465
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	465
Zestaw końcówek	342
Zestaw końcówek do nadziewania	342
Zestaw łączeniowy	51
Zestaw mini salaterek	167, 178, 291
Zestaw noży	99, 114
Zestaw noży do ryb	114
Zestaw noży kuchyń elite z pokrowcem	112
Zestaw noży kuchyń z pokrowcem	113
Zestaw noży walcowanych z listwą	113
Zestaw podstaw bufetowych	295
Zestaw pompki cateringowej do pieców ShopCook/RX	472
Zestaw przysznica	50, 474
Zestaw przysznica Premium	569
Zestaw Rapid Infusion	342
Zestaw Sannelli z listwą	112
Zestaw tarcz do frytek	400
Zestaw tarcz do kostek	401
Zestaw zmywarka z podstawą	556
Zestawy do przypraw	216
Zewnętrzna sonda do Sous-Vide	455
Zewnętrzna sonda rdzenia	455
Zewnętrzna sonda wielopunktowa	455
Zgrzewarka do tacek	253
Zmiękczac do wody	324, 563
Zmiękczac wody	563
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	555
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	555
Zmywarka kapturowa	550
Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczacem wody	550
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	553
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	553
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	553
Zmywarka uniwersalna	551, 555
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	554
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	554
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	554
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	554
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczacem wody	551
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczacem wody i pompą spustową	551
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	555


Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	555
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	555
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	556
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	555
Zmywarka uniwersalna z podstawą	556
Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	549
Zmywarki Silanos evo	548
Zmywarki Stalgast	552
Zmywarko wyparzarka do garnków	549
Zmywarko wyparzarka do szkła	555
Zmywarko wyparzarka kapturowa	553
Zmywarko wyparzarka kapturowa N1000 evo	550
Zmywarko wyparzarka kapturowa N1300 evo	550
Zmywarko wyparzarka uniwersalna	555
Zmywarko wyparzarka uniwersalna N50 evo	551
Zmywarko wyparzarka uniwersalna Power Digital	554
Znacznik rozstawnny	352

**Z**


Żarówka do lampgrzewczych	263
Żel do podgrzewaczy	269
Żel w butelce	269
Żel w puszcze	269
Żel w wiadrze	269



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i utylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

E0003390W

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastąpi potwierdzenie pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. **Uwaga:** ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast”) informuje, że:

1. **Przetwarzasz Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – art. 6 ust. 1 punkt f) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniasz obowiązki informacyjne wynikające z art. 13 ust. 1–2 RODO** Stalgast przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

**a. Administrator danych osobowych**

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

**b. Dane kontaktowe Administratora Danych**

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgaast.com;
3. pisemnie, przysyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

**c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych**

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgaast.com;
2. pisemnie przysyłając korespondencję na adres: Stalgast sp. z o.o Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

**d. Cele i podstawy przetwarzania**

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe na celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

**e. Kategorie odbiorców danych**

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sady, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowe, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i inwentykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

**f. Prawo do cofnięcia zgody**

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora

Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

**g. Prawo do sprzeciwu**

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

**h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy**

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

**i. Okres przechowywania danych**

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

**j. Prawa osób, których dane dotyczą:**

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

**k. W celu wykonania swoich praw:**

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.

Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

piece  
**konwekcyjno-parowe**  
w ofercie Stalgast



*Classic*  
Cook



*Smart*  
Cook



*ST Gastro Big*

Postaw na technologię **ze smakiem!**

gastronomiczne · piekarnicze · odpiekowe  
stalga**st**.com

 **stalga**st****

Made in EU

**PRZETESTOWANE**  
**przez najlepszych**  
Doradców Kulinarynych Stalgast



**Kupuj u lokalnego Partnera Stalgast:**