



KATALOG
22/23

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.



KATALOG 2022/2023



Szanowni Państwo,

kuchnia działająca jak zdrowy organizm, może być miejscem realizacji pasji kucharzy, kulinarnych uniesień konsumentów, źródłem dochodu inwestora, dumą dostawcy urządzeń, doskonałą referencją. Żeby funkcjonowała w pełni, jej praca była rytmiczna, płynna, wygodna a efekty powtarzalne i najwyższej jakości, niezbędny jest **doskonały projekt** oraz **godne zaufania wyposażenie**.

Zaprojektowanie kuchni zgodnie z normami, to tylko ułamek sukcesu. Dobór odpowiednich technologii, wielkości urządzeń, rozwiązań technicznych, optymalizacja przestrzeni, ergonomiczne ułożenie i wreszcie niuanse, na które zwrócić może uwagę wyłącznie doświadczony projektant – to czyni projekt doskonałym.

Jeśli urzeczywistnimy go za pomocą niezawodnych urządzeń, które możemy wybrać z szerokiej, różnorodnej gamy i uzupełnimy wysokiej jakości usługami serwisowymi, otrzymamy **doskonałą kuchnię**. Osiągniemy nie tylko własne cele, ale stworzymy miejsce rozwoju, kreacji, doznań.

Aby projektować takie miejsca, działa Zespół projektowy RM Gastro, który poprowadzi z Państwem każdy rodzaj inwestycji od koncepcji po realizację. O właściwy montaż oraz opiekę serwisową urządzeń zadba sieć serwisowa rozlokowana na całym obszarze Polski. Warto podkreślić, że każde urządzenie z katalogu objęte jest 24-miesięczną gwarancją.

Katalog, który trzymają Państwo w ręce został uzupełniony o dwie wielkości bemałów w linii 900, w linii 700 o dwie nowe wielkości i konfiguracje kuchni monoblock oraz bemały w wersji top. Wprowadziliśmy również 2 modele kompaktowych makaroniarek stołowych.

Zapraszam do lektury katalogu REDFOX i pełnego wykorzystania możliwości, jakie niesie oferta.

Marceli Maryanek
Dyrektor Handlowy





Kody QR

Przekazujemy w Państwa ręce specjalną wersję katalogu w formie papierowej, z kodami QR zastępującymi ceny. Jest to narzędzie łączące dwie największe potrzeby: zapewnienia Państwu wygodnej pracy z klientem oraz dostępu do zawsze aktualnych cen urządzeń.

Kod QR drogę do takich informacji skraca do minimum.

Wystarczy zeskanować kod QR znajdujący się na danej stronie za pomocą dowolnej aplikacji do kodów QR, by zostać automatycznie przekierowanym do analogicznej strony katalogu online, zawierającej zawsze aktualną cenę. Nie ma konieczności przewijania całego katalogu w wersji pdf.



Przejdź do
strony z cenami



Dbamy o to, by wszelkie zmiany pojawiające się na rynku związane z dostępnością stali, produkcją, transportem nie były żadną przeszkodą w działaniu. Komfort Państwa pracy jest dla nas równie ważny, jak rzetelność informacji, podawanych w naszym katalogu.



NOWOŚCI 2022/2023

Obróbka termiczna

VT 07 E	Urządzenie do gotowania makaronu.....	96
VT 07 E/V	Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem	97

Linia 700

STP 70/08 G	Kuchnia gazowa.....	348
STP 70/012 G	Kuchnia gazowa.....	348
STP 70/80 G	Kuchnia gazowa.....	349
STP 70/120 G	Kuchnia gazowa.....	349
STPT 70/80 21 G	Kuchnia gazowa z piekarnikiem	354
STPT 70/120 21 G	Kuchnia gazowa z piekarnikiem	354
STPT 70/80 21 GE	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym	355
STPT 70/120 21 GE	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym	355
BM 70/04 E	Bemar elektryczny	377
BM 70/08 E	Bemar elektryczny	377
BM 70/40 E	Bemar elektryczny	378
BM 70/80 E	Bemar elektryczny	378

Linia 900

BM 90/40 E	Bemar elektryczny	409
BM 90/80 E	Bemar elektryczny	409

NOWOŚCI 2022/2023



RM GASTRO

Funkcjonalne kuchnie od RM Gastro.

Jesteśmy RM Gastro, europejskim producentem profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Otwartość na innowacje w połączeniu z 21-letnim doświadczeniem pozwala nam budować zrównoważone i zróżnicowane portfolio produktów.

Lecz RM Gastro to nie tylko najwyższej klasy urządzenia gastronomiczne, ale przede wszystkim ludzie, tworzący zespół profesjonalistów.

Wykwalifikowany Zespół projektowy, Dział handlowy i Biuro obsługi klienta, zespół Doradców kulinarnych, to ludzie z pasją i doświadczeniem, którzy służą wiedzą i wsparciem Partnerom handlowym i Klientom, na każdym etapie decyzji inwestycyjnej. Dział Logistyki dba, by realizacja wizji nie wymagała długiego oczekiwania a Dział serwisu gwarantuje bezpieczną instalację i pełne wsparcie posprzedażowe.

RM Gastro to gwarancja stabilnej współpracy.

Dlaczego RM Gastro?

Jesteśmy producentem urządzeń i dostawcą usług najwyższej jakości, niezbędnych do wyposażenia inwestycji „pod klucz” oraz realizacji codziennych zamówień naszych Partnerów handlowych.

- » **PRODUKCJA** Własne zakłady produkcyjne – nowoczesna technologia produkcji i restrykcyjne systemy certyfikacji, decydujące o najwyższej jakości.
- » **DZ. HANDLOWY** Wyszkolony zespół handlowy odpowiedzialny za koordynację działań i komunikację między zespołami pracującymi nad zamówieniem lub inwestycją. Profesjonalne doradztwo bez względu na wielkość wyposażenia.
- » **PARTNERZY HANDLOWI** Fundament pracy RM Gastro. Budujemy dobre relacje biznesowe oparte na stabilnej współpracy i zaufaniu.
- » **ZESPÓŁ PROJEKTOWY** Wykwalifikowane osoby – projekty zgodne z przepisami prawa i ergonomiczne w użytkowaniu, stworzone na wymiar, by spełnić oczekiwania Klienta.
- » **EKSPERCI KULINARNI** Zespół ekspertów kulinarnych – prezentacje przedprzedażowe, doradztwo w wyborze optymalnej technologii i wydajności urządzeń.
- » **LOGISTYKA** Zorganizowana logistyka, magazyn w Ustroniu, ponad 100 wysyłek dziennie, dostawy do 24/48 h, ponad 40 000 produktów dostępnych od ręki.
- » **INSTALACJA** Doświadczony zespół serwisowy i siatka autoryzowanych serwisów na terenie całej Polski – sprawny i profesjonalny montaż.
- » **SZKOLENIA** Szkolenia posprzedażowe techniczne i kulinarne, prowadzone przez ekspertów RM Gastro.
- » **SERWIS** Szeroka sieć autoryzowanych serwisów. Naprawa do 72 godzin, pełna 2-letnia gwarancja w standardzie, w przypadku inwestycji możliwość przedłużenia gwarancji. Rejestracja urządzeń i system powiadomień o przeglądach.

Jesteśmy solidnym, odpowiedzialnym i stabilnym partnerem handlowym.

REDFOX[®]

Dystrybucja

Hygiene

Obróbka termiczna

Obróbka mechaniczna

Chłodnictwo

Ekspresy, bar

Zmywalnia

Uzdatnianie wody

Pizzeria

Piec k-p

Taborety

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Wyjaśnienia

Produkcja

Własne zakłady produkcyjne to nowoczesna technologia produkcji i restrykcyjne systemy certyfikacji, decydujące o najwyższej jakości.

Doświadczenie pracowników, rygorystyczne procedury oraz nowoczesny park maszyn pozwalają przeprowadzić proces konstrukcji urządzeń gastronomicznych od wizji po realizację.

Wizja

Urządzenia sygnowane logiem REDFOX tworzone są w oparciu o aktualne trendy i potrzeby rynku HoReCa.

Realizacja

Zapleczem RM Gastro jest nowoczesny i ciągle rozwijający się zakład produkcyjny:

- » system organizacji produkcji nastawiony jest na najwyższą jakość,
- » posiada własne centrum rozwoju i projektowania,
- » produkuje zgodnie z standardami europejskimi,
- » produkty podlegają certyfikacji według obowiązujących norm.

Najlepsze technologie, wysokiej jakości komponenty, precyzyjne wykonanie, dbałość o detale - to wartości, jakim podporządkowane są nasze fabryki produkcyjne.





Siedziba

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

Studio kulinarne

To miejsce w RM Gastro tętniące życiem - w pełni wyposażona w profesjonalny sprzęt gastronomiczny komfortowa przestrzeń rozwoju pasji kulinarnej. Spotykają się tu eksperci kulinarni, Partnerzy handlowi, restauratorzy, ale również młodzież, szukająca pomysłu na swoją drogę zawodową. Prowadzimy w nim warsztaty gastronomiczne, szkolenia, wymieniamy się doświadczeniami z szefami polskich i zagranicznych kuchni, organizujemy imprezy kulinarne.

Sale konferencyjne i szkoleniowe

Pozwalają nie tylko na prowadzenie szkoleń podnoszących kompetencje pracowników, ale przede wszystkim organizację wysokiej jakości szkoleń dla naszych Partnerów handlowych.

- **szkolenia handlowe** - odbywają się zarówno na ekspozycji, gdzie w scenarii urządzeń dzielimy się wiedzą merytoryczną, jak i w Studiu kulinarnym, gdzie handlowcy mogą wcielić się w rolę kucharza, pracując przy pomocy urządzeń od RM Gastro. Wiemy, że łatwość sprzedaży jest proporcjonalna do znajomości sprzedawanych produktów, dlatego uczestnicy szkoleń zapoznawani są ze wszystkimi funkcjami i parametrami urządzeń.
- **szkolenia serwisowe** - prowadzone są przez serwisantów RM Gastro, posiadających wieloletnie doświadczenie i pełen zakres kwalifikacji. Są to spotkania ukierunkowane na działania praktyczne, gdzie uczestnicy mają możliwość obejrzenia urządzeń od środka, naprawy usterek oraz podzielenia się doświadczeniami związanymi z montażem.
- **warsztaty kulinarne** - organizowane są zarówno dla kucharzy, którzy chcą poszerzać swoje umiejętności, jak i handlowców chcących lepiej poznać sprzedawane urządzenia.

Opiekunowie handlowi

Dział handlowy tworzą opiekunowie handlowi pracujący osobiście z Partnerami handlowymi oraz Biuro obsługi klienta – zespół stacjonarny, odpowiedzialny za sprawną realizację codziennych zamówień.

INWESTYCJE

Zespół handlowy to osoby wyposażone w wiedzę sprzętową oraz kompetencje, pozwalające na sprawną koordynację pracy osób zaangażowanych w inwestycję.

Zespół handlowy to osoby wyposażone w wiedzę sprzętową oraz kompetencje, pozwalające na sprawną koordynację pracy osób zaangażowanych w inwestycję.

ZAMÓWIENIA

Dzięki wysokim stanom magazynowym urzędzeń oraz umowom kurierskim, sprawnie realizujemy każde zamówienie od garnka po piec konwekcyjno-parowy.

Wiemy, jak ważny w gastronomii jest czas. Gastronomia nie lubi czekać, dlatego poważnie podchodzimy do zamówień pojedynczych urzędzeń.

Pracownicy działu handlowego nieustannie pogłębiają swoją wiedzę na wewnętrznych szkoleniach produktowych. Dzięki temu są w stanie udzielić odpowiedzi na zadawane pytania oraz doradzić odpowiednie rozwiązania.





1



Filip Sznajder

☎ +48 605 103 020

✉ filip.sznajder@rmgastro.pl



Andrzej Ludwiczowski

☎ +48 605 438 050

✉ andrzej.ludwiczowski@rmgastro.pl



Bogusława Staszewska

☎ +48 33 854 73 26 wew.1

✉ boguslawa.staszewska@rmgastro.pl

4



Sebastian Kupski

☎ +48 691 107 010

✉ sebastian.kupski@rmgastro.pl



Daniel Grabarczyk

☎ +48 661 506 382

✉ daniel.grabczyk@rmgastro.pl



Dorota Lubert

☎ +48 33 854 73 26 wew.1

✉ dorota.lubert@rmgastro.pl

2



Tomasz Nowak

☎ +48 691 961 121

✉ tomasz.nowak@rmgastro.pl



Bartłomiej Kubica

☎ +48 669 302 070

✉ bartlomiej.kubica@rmgastro.pl



Katarzyna Żbel

☎ +48 33 854 73 26 wew.1

✉ katarzyna.zbel@rmgastro.pl

3



Sławomir Liskowicz

☎ +48 605 874 688

✉ slawomir.liskowicz@rmgastro.pl



Rafał Duda

☎ +48 33 854 73 26 wew.1

✉ rafal.duda@rmgastro.pl

Zespół projektowy



To zespół specjalizujący się w dziedzinie projektowania lokali gastronomicznych wraz z całym ich zapleczem.



- » specjalistyczna wiedza i wieloletnie doświadczenie w branży HoReCa,
- » optymalne i ergonomiczne rozwiązania,
- » dobór sprzętu do potrzeb i budżetu Klienta,
- » konsultacje i współpraca z Klientem na każdym etapie projektowania,
- » projekty zgodne z przepisami i normami prawnymi,
- » doskonała znajomość technologii i specyfikacji produktów.



Zespół projektowy, złożony z wykwalifikowanych i doświadczonych osób, powstał aby wesprzeć Klientów w prowadzeniu różnorodnych inwestycji. Na podstawie zbieranych przez lata informacji i doświadczeń, projektuje ergonomiczne i funkcjonalne kuchnie na wymiar, spełniające oczekiwania Szefów Kuchni i Restauratorów.

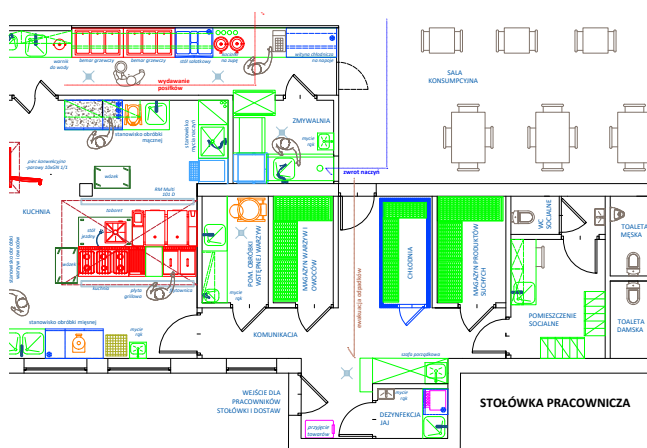
Dba o każdy szczegół, dając gwarancję, że projekty spełniają obowiązujące wymogi i standardy.

Wybór najlepszej technologii, dopasowanej do profilu kuchni konsultowany jest z zespołem Ekspertów kulinarnych. Terminowość wykonywania zadań to tylko jedna z wielu naszych zalet.

Realizujemy marzenia o idealnej kuchni.

Dlaczego warto skorzystać z usług działu projektowego?

- » Stworzyliśmy Vademecum Prowadzenia Inwestycji - czyli opisany krok po kroku poradnik, jak przejść przez całą złożoną procedurę inwestycji. Przez tę drogę pełną zawitych meandrów przepisów prawnych i wymagań technicznych, od pomysłu po realizację.
- » Jesteśmy wszechstronni w działaniach. Możemy wspólnie zaprojektować i wyposażyć każdą kuchnię i zaplecze gastronomiczne, począwszy od małego osiedlowego bistra, szkolnej stołówki, po szpitale i eleganckie kilku gwiazdkowe hotele.
- » Oferujemy szeroki zakres usług takich jak projekty koncepcyjne, technologiczne, branżowe, wizualizacje 3D, opisy technologiczne wraz z uzgodnieniami rzeczoznawcy ds. sanitarno-higienicznych, audyty przed- i pomontażowe oraz wszelkie dodatkowe usługi związane z projektowaniem.



Zespół kulinarny

Zespół kulinarny RM Gastro to dyplomowani kucharze, posiadający doświadczenie praktyczne oraz bardzo szeroką wiedzę sprzętową. Połączenie takich umiejętności pozwala im prowadzić szkolenia przed- i posprzedażowe na najwyższym poziomie.

Szkolenia przedsprzedażowe to oferta dla inwestorów będących na etapie wyboru urządzeń do swojego lokalu. Na spotkaniu doradca kulinarny pokazuje na żywo pracę urządzeń, przekazuje wiedzę na temat obsługi, wydajności i eksploatacji. Doradca rozwiązuje technologiczne i sprzętowe. Takie szkolenie rozwiewa ewentualne wątpliwości co do wyboru wyposażenia z oferty RM Gastro, jako najlepszego wyboru na rynku.

Szkolenia posprzedażowe prowadzone są bezpośrednio u Klienta, w lokalu w którym zainstalowane zostały urządzenia RM Gastro. Pokaz przeznaczony jest dla kucharzy i pracowników kuchni. Polega na ustawieniu optymalnych parametrów urządzenia i przygotowaniu potraw, zgodnie ze specyfiką lokalu i planowanym menu. Szkolenie posprzedażowe ma upewnić Klienta, że zakup urządzenia przyniesie wymierne korzyści. Spotkanie zakończone jest wystawieniem świadectwa ukończenia szkolenia dla wszystkich uczestników.





Krzysztof Gawlik

Wyjątkowy kucharz, posiadający prestiżowy tytuł MasterChef. Doradca kulinarny wielu znamiennych restauracji w Polsce i za granicą. Posiada szerokie doświadczenie w doborze menu, zarówno w restauracjach, jak i innych obiektach żywienia.

✉ krzysztof.gawlik@rmgastro.pl

☎ +48 781 906 010



Marcin Puczka

Kucharz z tytułem mistrza, instruktor zawodów gastronomicznych, członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, doświadczenie zdobywał w renomowanych hotelach/ restauracjach w Polsce północnej.

✉ marcin.puczka@rmgastro.pl

☎ + 48 665 004 824

Przemysław Szalczyński

Doświadczenie kulinarne zdobywał w restauracjach we Francji i Wielkiej Brytanii. Posiada tytuł Brevet professionnel cuisine uzyskany w CFA Louis Proiux we Francji, gdzie zdobywał doświadczenie kulinarne. Gdy potrzebuje oczyścić umysł, wychodzi odkrywać nowe lokale gastronomiczne. Kuchnia francuska jest mu szczególnie bliska.

✉ przemyslaw.szalczynski@rmgastro.pl

☎ + 48 724 693 663

Dawid Domin

Posiadający tytuł mistrza, kucharz o wielkim sercu nie tylko do gotowania, ale i do ludzi. Zawsze dba o pozytywną atmosferę zawodowych spotkań. Dobrą radą kulinarnym doświadczeniem służy podczas szkoleń posprzedażowych, ale również później, pozostając z użytkownikami urządzeń RM Gastro w przyjacielskich relacjach.

✉ dawid.domin@rmgastro.pl

☎ +48 669 709 070

RM Serwis



NATYCHMIASTOWA POMOC

RM Gastro to nie tylko producent i dystrybutor urządzeń gastronomicznych, ale także wysokiej jakości serwis.

Wiemy, jak ważna w gastronomii jest szybka reakcja serwisowa i naprawa urządzenia, dzięki któremu funkcjonuje kuchnia.

O wysoką jakość usług dba nie tylko dział serwisu w siedzibie RM Gastro w Ustroniu, ale także autoryzowani i certyfikowani partnerzy serwisowi na terenie całej Polski.

Gwarancję jakości budujemy w oparciu o liczne działania:

- » przeprowadzamy systematyczne szkolenia serwisantów, zapewniając rzetelne i sumienne podejście do świadczonych usług,
- » zapewniamy profesjonalny warsztat z oryginalnymi częściami zamiennymi i nowoczesnym sprzętem diagnostycznym, dając gwarancję szybkiej diagnozy usterki i doboru najlepszej metody naprawy.
- » prowadzimy system rejestracji i dokładnej ewidencji przeprowadzonych działań serwisowych, z systemem powiadomień o przeglądach gwarancyjnych.

Dzięki wysokiej jakości urządzeń i profesjonalnej obsłudze serwisowej możemy zaoferować pełną 2-letnią gwarancję na urządzenia RM Gastro.



System rejestracji urządzeń stworzyliśmy, by dbać o zadowolenie klienta.

Serwisancie, jeśli zamontowałeś u Klienta:

- » piec konwekcyjno-parowy Retigo lub REDFOX
- » schładzarko-zamrażarkę szokową RM
- » urządzenie gazowe RM lub REDFOX
- » urządzenia RM Multi

Niezwłocznie zarejestruj urządzenie:

- » wejdź na stronę www.rmgastro.pl
- » zakładka /serwis
- » kliknij: FORMULARZ REJESTRACYJNY URZĄDZENIA PO MONTAŻU
- » wypełnij i wyślij

AUTOMATYCZNIE SPOWODUJE TO:



» PRZYPOMNIENIE O PRZEGLĄDZIE URZĄDZEŃ GAZOWYCH

- » Klient otrzymuje powiadomienie e-mailem o rejestracji urządzenia w systemie RM
- » Po 11 miesiącach Klient otrzymuje powiadomienie e-mailem o konieczności wykonania przeglądu urządzeń gazowych
- » Klient zamawia wykonanie przeglądu, wchodząc przez link na stronie: <http://b2b.rmgastro.pl/service/service.php>
- » Firma RM Gastro zleca serwisowi montującemu urządzenie wykonanie płatnego przeglądu
- » Klient otrzymuje 24-miesięczną gwarancję

» SZKOLENIE POSPRZEDAŻOWE

- » Powiadomiony jest Doradca kulinarny RM Gastro odpowiedzialny za szkolenie z obsługi urządzeń
- » Doradca kontaktuje się z Klientem celem umówienia szkolenia posprzedażowego. Personel Klienta nauczy się w pełni wykorzystywać możliwości zakupionych urządzeń



SATYSFAKCJA KLIENTA

REDFOX[®]

Jesteśmy online



katalogi RM i REDFOX



karty katalogowe urządzeń



brozury informacyjne



materiały inwestycyjne



oferty promocyjne



youtube.com/RMGASTROPolska



facebook.com/RMgastroPL



www.rmgastro.pl

O firmie	3 - 22	O firmie
Biuro Obsługi Klienta / Zespół projektowy / Zespół kulinarny / Dział logistyki i zakupu / Dział Serwisu / Dział marketingu		
Dystrybucja i przechowywanie żywności	23 - 76	Dystrybucja
Pojemniki GN / Garnki / Podgrzewacze / Zaparzacze / Wózki / Regały / Termoporty / Bemary / Witryny		
Higiena	77 - 80	Higiena
Naświetlacz do jaj / Czapki kucharskie / Lampy owadobójcze		
Obróbka termiczna	81 - 160	Obróbka termiczna
Urządzenia stolowe: frytownice, płyty grillowe, bemary, hot-dogi, kebaby, tostery, opiekacze, witryny itp.		
Obróbka mechaniczna	161 - 174	Obróbka mechaniczna
Obieraczki / Miksery uniwersalne / Wilki do mięsa / Steaker / Piła do kości / Krajalnice / Kłocze i deski		
Chłodnictwo	175 - 196	Chłodnictwo
Stoły mroźnicze i chłodnicze / Szafy mroźnicze i chłodnicze / Kostkarki do lodu		
Ekspresy do kawy, bar	197 - 206	Ekspresy, bar
Ekspresy do kawy / Młynki / Podstawy pod ekspresy / Miksery barowe / Kruszarki do lodu / Wyciskarki		
Zmywalnia	207 - 228	Zmywalnia
Zmywarki do szkła i naczyń (podblatowe, kapturowe, do garnków) / Kosze / Chemia / Spryskiwacze		
Uzdatnianie wody	229 - 246	Uzdatnianie wody
Zmiękczacze automatyczne i przepływowe / Systemy filtracyjne / Systemy odsalania wody / Akcesoria		
Pizzeria	247 - 268	Pizzeria
Piece do pizzy / Miksery spiralne / Siatki i formy / Łopaty / Torby do transportu		
Piece konwekcyjno - parowe i szokówki	269 - 294	Piece k-p
Piece manualne i elektroniczne / Piece cukiernicze / Schładzarko - zamrażarki szokowe		
Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna	295 - 300	Taborety
Kuchnie wolnostojące / Taborety gazowe i elektryczne / Kuchnie WOK		
Linia REDFOX 600	301 - 336	REDFOX 600
Kuchnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria		
Linia REDFOX 700	337 - 386	REDFOX 700
Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria		
Linia REDFOX 900	387 - 420	REDFOX 900
Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Makaroniarki / Kotły / Płyty robocze / Akcesoria		
Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli	421 - 430	Wyjaśnienia
Piktogramy / Alfabetyczny spis produktów / Notatki		



Dystrybucja i przechowywanie żywności

Pojemniki GN - linia uniwersalna	26
Pojemniki GN - linia chłodnicza	30
Pojemniki GN - perforowane	32
Pojemniki GN z uchwytyami	34
Pojemniki SPECJALNE	36
Kuwety do lodów	37
Pojemniki GN - poliwęglanowe	39
Ruszty	42
Garnki	44
Pokrywki	45
Dozowniki	46
Termosy	48
Regały	50
Podgrzewacze talerzy	50
Kociołki na zupę	51
Podgrzewacze	52
Termoporty	60
Bemary	63
Wagi	74



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

Pojemniki gastronomiczne



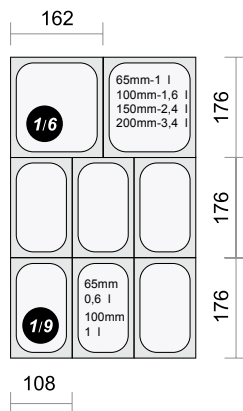
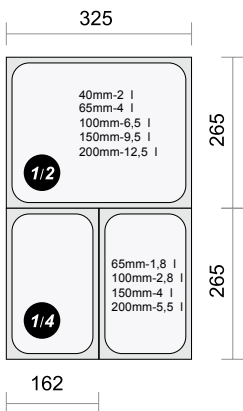
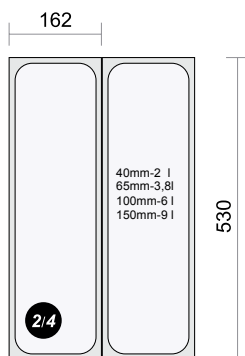
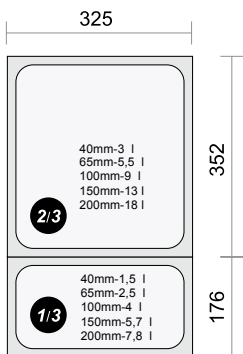
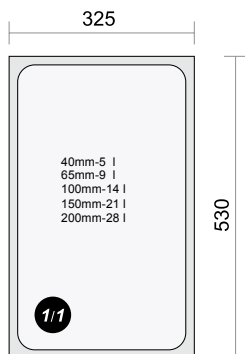
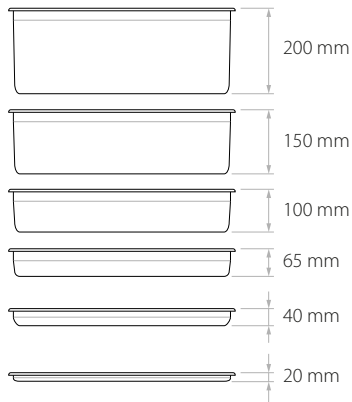
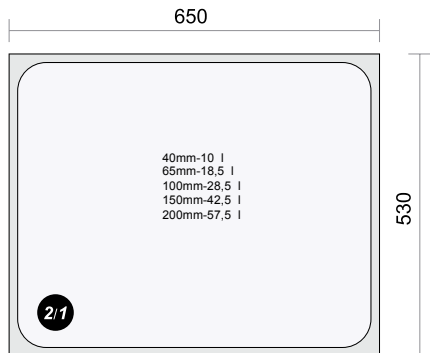
W ofercie posiadamy pojemniki gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej, poliwęglanowe - przezroczyste oraz czarne, a także GN specjalne i ruszty. GN nierdzewne występują bez uchwytów lub z uchwytami. W razie konieczności częstego przemieszczania pojemników zalecamy użycie pojemników z uchwytami, co ułatwia przenoszenie i zwiększa bezpieczeństwo.

GN wykonane z poliwęglanu charakteryzują się bardzo niską wagą, dzięki czemu są z powodzeniem stosowane do transportu żywności. Pojemniki poliwęglanowe są przezroczyste, a z boku posiadają skalę pojemności. Pozwala to z łatwością identyfikować ilość oraz rodzaj zawartości podczas ich przechowywania w lodówkach i innych urządzeniach. Dobre właściwości termoizolacyjne poliwęglanu zapewniają utrzymanie stałej temperatury zawartości po zamknięciu pojemnika.

Wszystki pojemniki są zgodne z normami EN-631 i posiadają certyfikat NSF

Dla wszystkich rozmiarów GN oferowane są nierdzewne lub poliwęglanowe pokrywy. W ofercie posiadamy również nierdzewne pokrywy z silikonową uszczelką, zapewniające szczelność GN podczas transportu potraw. W celu wyrównania ciśnienia (w trakcie stygnięcia potrawy zmniejsza się objętość powietrza) każda pokrywa z uszczelką została wyposażona w otwór, który można zakorkować.

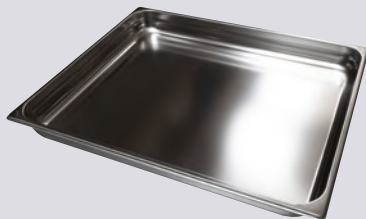
- Pojemniki ze stali nierdzewnej AISI 304
- Różne wymiary i głębokości GN
- Pokrywy poliwęglanowe, nierdzewne oraz z silikonową uszczelką



GN - 2/1 Pojemnik gastronomiczny GN 2/1

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001657	GN - 2/1-20	650 x 530 x 20	4,4	180,-
00001658	GN - 2/1-40	650 x 530 x 40	11	199,-
00001659	GN - 2/1-65	650 x 530 x 65	18	215,-
00001660	GN - 2/1-100	650 x 530 x 100	30	277,-
00001661	GN - 2/1-150	650 x 530 x 150	42,8	376,-
00001662	GN - 2/1-200	650 x 530 x 200	58	428,-



GN - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1

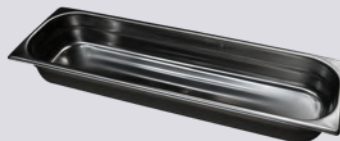
- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001663	GN - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	84,-
00001664	GN - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	97,-
00001665	GN - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	117,-
00001666	GN - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	134,-
00001667	GN - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	193,-
00001668	GN - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	227,-



GN - 2/4 Pojemnik gastronomiczny GN 2/4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001699	GN - 2/4-20	162 x 530 x 20	1	72,-
00001700	GN - 2/4-40	162 x 530 x 40	2	79,-
00001701	GN - 2/4-65	162 x 530 x 65	4	85,-
00001702	GN - 2/4-100	162 x 530 x 100	6	103,-
00001703	GN - 2/4-150	162 x 530 x 150	9,2	129,-



GN - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001669	GN - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	57,-
00001670	GN - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	77,-
00001671	GN - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	83,-
00001672	GN - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	105,-
00001673	GN - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	138,-
00001674	GN - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	166,-

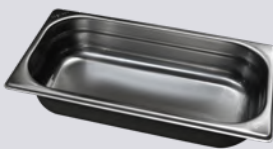


GN - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001675	GN - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	52,-
00001676	GN - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	59,-
00001677	GN - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	73,-
00001678	GN - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	89,-
00001679	GN - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	113,-
00001680	GN - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	135,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001681	GN - 1/3-20	325 x 176 x 20	0,6	35,-
00001682	GN - 1/3-40	325 x 176 x 40	1	47,-
00001683	GN - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	50,-
00001684	GN - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	60,-
00001685	GN - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	93,-
00001686	GN - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	107,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001687	GN - 1/4-20	265 x 162 x 20	0,4	33,-
00001688	GN - 1/4-40	265 x 162 x 40	0,8	39,-
00001689	GN - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	44,-
00001690	GN - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	54,-
00001691	GN - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	78,-
00001692	GN - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	101,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001693	GN - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	46,-
00001694	GN - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	57,-
00001695	GN - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	72,-
00001696	GN - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	114,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001697	GN - 1/9-65	176 x 108 x 65	0,5	41,-
00001698	GN - 1/9-100	176 x 108 x 100	0,7	56,-



P Pokrywka

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

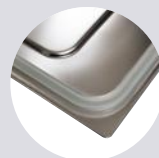
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001705	P - 1/1	530 x 325	77,-
00001706	P - 2/3	352 x 325	62,-
00001707	P - 1/2	325 x 265	46,-
00001708	P - 1/3	325 x 176	39,-
00001709	P - 1/4	265 x 162	32,-
00001710	P - 1/6	176 x 162	29,-
00001711	P - 1/9	176 x 108	24,-
00001712	P - 2/4	162 x 530	68,-



PS Pokrywka z uszczelką silikonową

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001733	PS - 1/1	530 x 325	234,-
00001734	PS - 2/3	352 x 325	176,-
00001735	PS - 1/2	325 x 265	169,-
00001736	PS - 1/3	325 x 176	141,-
00001737	PS - 1/4	265 x 162	121,-
00001738	PS - 1/6	176 x 162	117,-



PSU Pokrywka z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001745	PSU - 1/1	530 x 325	238,-
00001746	PSU - 2/3	352 x 325	182,-
00001747	PSU - 1/2	325 x 265	172,-
00001748	PSU - 1/3	325 x 176	145,-
00001749	PSU - 1/4	265 x 162	129,-
00001750	PSU - 1/6	176 x 162	123,-



PU Pokrywka z wycięciem na uchwyt

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

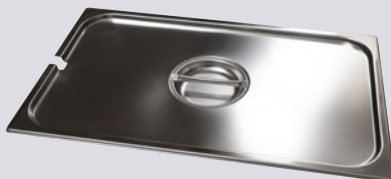
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001720	PU - 1/1	530 x 325	85,-
00001721	PU - 2/3	352 x 325	68,-
00001722	PU - 1/2	325 x 265	53,-
00001723	PU - 1/3	325 x 176	46,-
00001724	PU - 1/4	265 x 162	38,-
00001725	PU - 1/6	176 x 162	33,-
00001726	PU - 2/4	162 x 530	75,-



PCH Pokrywka z wycięciem na chochłę

- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001713	PCH - 1/1	530 x 325	80,-
00001714	PCH - 2/3	352 x 325	65,-
00001715	PCH - 1/2	325 x 265	51,-
00001716	PCH - 1/3	325 x 176	44,-
00001717	PCH - 1/4	265 x 162	36,-
00001718	PCH - 1/6	176 x 162	30,-



PUCH Pokrywka z wycięciem na uchwyt i chochłę

- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001727	PUCH - 1/1	530 x 325	88,-
00001728	PUCH - 2/3	352 x 325	73,-
00001729	PUCH - 1/2	325 x 265	61,-
00001730	PUCH - 1/3	325 x 176	51,-
00001731	PUCH - 1/4	265 x 162	42,-
00001732	PUCH - 1/6	176 x 162	36,-



GNCH - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1

- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,6 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej
- nie należy stosować do urządzeń grzewczych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010625	GNCH - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	48,-
00010626	GNCH - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	60,-
00010628	GNCH - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	60,-
00010632	GNCH - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	76,-
00010634	GNCH - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	119,-
00010635	GNCH - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	144,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010833	GNCH - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	42,-
00010834	GNCH - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	47,-
00010835	GNCH - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	51,-
00010836	GNCH - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	67,-
00010837	GNCH - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	96,-
00010838	GNCH - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	133,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010636	GNCH - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	30,-
00010637	GNCH - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	35,-
00010638	GNCH - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	37,-
00010639	GNCH - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	49,-
00010640	GNCH - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	79,-
00010641	GNCH - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	96,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010642	GNCH - 1/3-20	325 x 176 x 20	0,6	27,-
00010643	GNCH - 1/3-40	325 x 176 x 40	1	29,-
00010644	GNCH - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	32,-
00010647	GNCH - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	43,-
00010649	GNCH - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	67,-
00010650	GNCH - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	76,-



GNCH - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010653	GNCH - 1/4-20	265 x 162 x 20	0,4	21,-
00010654	GNCH - 1/4-40	265 x 162 x 40	0,8	26,-
00010655	GNCH - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	28,-
00010657	GNCH - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	35,-
00010659	GNCH - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	55,-
00010660	GNCH - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	64,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010661	GNCH - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	22,-
00010662	GNCH - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	29,-
00010663	GNCH - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	42,-
00010665	GNCH - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	56,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010667	GNCH - 1/9-65	176 x 108 x 65	0,5	18,-
00010668	GNCH - 1/9-100	176 x 108 x 100	0,7	29,-

**CHP Pokrywka GN - linia chłodnicza**

Indeks	Model	Cena netto PLN
00010945	CHP - 1/1	55,-
00010950	CHP - 1/2	34,-
00010951	CHP - 1/3	25,-
00010955	CHP - 1/4	23,-
00010959	CHP - 1/6	16,-
00010960	CHP - 2/3	42,-



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

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001751	GND - 2/1-20	650 x 530 x 20	4,4	189,-
00001752	GND - 2/1-40	650 x 530 x 40	11	205,-
00001753	GND - 2/1-65	650 x 530 x 65	18	242,-
00001754	GND - 2/1-100	650 x 530 x 100	30	392,-
00001755	GND - 2/1-150	650 x 530 x 150	42,8	514,-
00001756	GND - 2/1-200	650 x 530 x 200	58	589,-



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

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001757	GND - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	95,-
00001758	GND - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	104,-
00001759	GND - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	119,-
00001760	GND - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	187,-
00001761	GND - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	246,-
00001762	GND - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	299,-



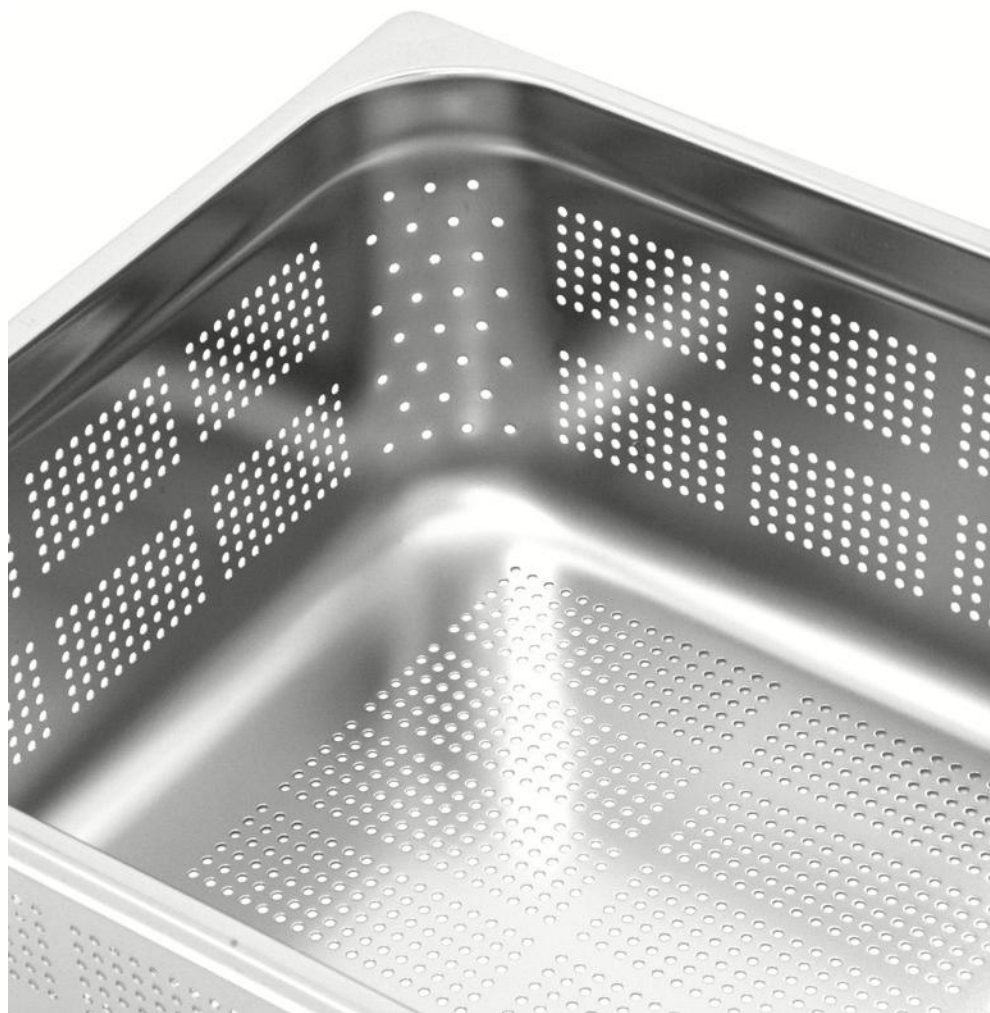
GND - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001763	GND - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	69,-
00001764	GND - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	86,-
00001765	GND - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	93,-
00001766	GND - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	137,-
00001767	GND - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	171,-
00001768	GND - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	202,-



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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001769	GND - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	59,-
00001770	GND - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	68,-
00001771	GND - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	77,-
00001772	GND - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	112,-
00001773	GND - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	147,-
00001774	GND - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	189,-



REDFOX[®]

GNU / GNDU Pojemniki gastronomiczne z uchwytami

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

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022767	GNU - 2/1-65	uniwersalny	650 x 530 x 65	18	241,-
00022770	GNU - 2/1-100	uniwersalny	650 x 530 x 100	30	305,-
00022769	GNU - 2/1-150	uniwersalny	650 x 530 x 150	42,8	403,-
00022768	GNU - 2/1-200	uniwersalny	650 x 530 x 200	58	457,-
Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005756	GNU - 1/1-20	uniwersalny	530 x 325 x 20	2,2	115,-
00005757	GNU - 1/1-40	uniwersalny	530 x 325 x 40	5	126,-
00005758	GNU - 1/1-65	uniwersalny	530 x 325 x 65	8,8	153,-
00001775	GNU - 1/1-100	uniwersalny	530 x 325 x 100	13,7	170,-
00001776	GNU - 1/1-150	uniwersalny	530 x 325 x 150	20	221,-
00001777	GNU - 1/1-200	uniwersalny	530 x 325 x 200	27,8	258,-
Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005760	GNU - 2/3-40	uniwersalny	352 x 325 x 40	3,2	109,-
00005761	GNU - 2/3-65	uniwersalny	352 x 325 x 65	5,8	114,-
00005762	GNU - 2/3-100	uniwersalny	352 x 325 x 100	9	136,-
00001778	GNU - 2/3-150	uniwersalny	352 x 325 x 150	13	168,-
00001779	GNU - 2/3-200	uniwersalny	352 x 325 x 200	17	190,-
Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005764	GNU - 1/2-40	uniwersalny	325 x 265 x 40	2	90,-
00001780	GNU - 1/2-65	uniwersalny	325 x 265 x 65	4	107,-
00001781	GNU - 1/2-100	uniwersalny	325 x 265 x 100	6,1	118,-
00001782	GNU - 1/2-150	uniwersalny	325 x 265 x 150	9,2	145,-
00001783	GNU - 1/2-200	uniwersalny	325 x 265 x 200	12	167,-
Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005773	GNU - 2/4-40	uniwersalny	162 x 530 x 40	2	109,-
00005774	GNU - 2/4-65	uniwersalny	162 x 530 x 65	4	114,-
00005775	GNU - 2/4-100	uniwersalny	162 x 530 x 100	6	132,-
00005776	GNU - 2/4-150	uniwersalny	162 x 530 x 150	9,2	156,-
Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005767	GNU - 1/3-65	uniwersalny	325 x 176 x 65	2,4	81,-
00001784	GNU - 1/3-100	uniwersalny	325 x 176 x 100	3,5	95,-
00001785	GNU - 1/3-150	uniwersalny	325 x 176 x 150	5,4	125,-
00001786	GNU - 1/3-200	uniwersalny	325 x 176 x 200	7,2	137,-
Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005770	GNU - 1/4-65	uniwersalny	265 x 162 x 65	1,7	78,-
00001787	GNU - 1/4-100	uniwersalny	265 x 162 x 100	2,5	85,-
00001788	GNU - 1/4-150	uniwersalny	265 x 162 x 150	3,8	107,-
00001789	GNU - 1/4-200	uniwersalny	265 x 162 x 200	4,8	131,-
Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005771	GNU - 1/6-65	uniwersalny	176 x 162 x 65	1	69,-
00001790	GNU - 1/6-100	uniwersalny	176 x 162 x 100	1,5	75,-
00001791	GNU - 1/6-150	uniwersalny	176 x 162 x 150	2,3	104,-
00001792	GNU - 1/6-200	uniwersalny	176 x 162 x 200	3,2	147,-



Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022905	GNDU - 2/1-65	perforowany	650 x 530 x 65	18	287,-
00022908	GNDU - 2/1-100	perforowany	650 x 530 x 100	30	444,-
00022907	GNDU - 2/1-150	perforowany	650 x 530 x 150	42,8	593,-
00022906	GNDU - 2/1-200	perforowany	650 x 530 x 200	58	682,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022899	GNDU - 1/1-65	perforowany	530 x 325 x 65	8,8	161,-
00010812	GNDU - 1/1-100	perforowany	530 x 325 x 100	13,7	229,-
00001845	GNDU - 1/1-150	perforowany	530 x 325 x 150	20	280,-
00017274	GNDU - 1/1-200	perforowany	530 x 325 x 200	27,8	356,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022901	GNDU - 2/3-40	perforowany	352 x 325 x 40	3,2	125,-
00022900	GNDU - 2/3-65	perforowany	352 x 325 x 65	5,8	131,-
00022904	GNDU - 2/3-100	perforowany	352 x 325 x 100	9	180,-
00022903	GNDU - 2/3-150	perforowany	352 x 325 x 150	13	211,-
00022902	GNDU - 2/3-200	perforowany	352 x 325 x 200	17	250,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022909	GNDU - 1/2-65	perforowany	325 x 265 x 65	4	117,-
00001848	GNDU - 1/2-100	perforowany	325 x 265 x 100	6,1	156,-
00005376	GNDU - 1/2-150	perforowany	325 x 265 x 150	9,2	192,-
00022898	GNDU - 1/2-200	perforowany	325 x 265 x 200	12	236,-



SP -325 Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN

23,-

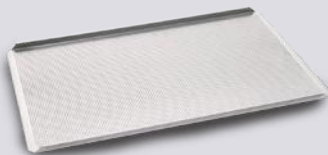
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001803	SP - 325	325 x 265 x 40	23,-
00001804	SP - 530	325 x 265 x 65	31,-



AL 1/1 Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1**219,-**

- blacha aluminiowa
- odpowiednia do odpieku bułek

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00005997	AL 1/1	530 x 325 x 20	219,-

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

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001796	GNS - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	76,-
00001797	GNS - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	82,-
00001798	GNS - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	87,-

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

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007845	GNSR - 1/1-20	530 x 325 x 20	257,-
00007846	GNSR - 1/1-40	530 x 325 x 40	269,-
00007847	GNSR - 1/1-65	530 x 325 x 65	281,-



GNSR - 2/3-40 Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy**236,-****GNSR - 2/1-40 Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy****366,-****GNSR - 2/1-65 Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy****390,-**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00004680	GNSR - 2/3-40	352 x 325 x 40	236,-
00005995	GNSR - 2/1-40	650 x 530 x 40	366,-
00005996	GNSR - 2/1-65	650 x 530 x 65	390,-

**SPL 4/6 - 20 Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana****305,-****SPL 4/6 - 40 Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana****341,-**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024237	SPL 4/6 - 20	400 x 600 x 20	305,-
00024236	SPL 4/6 - 40	400 x 600 x 40	341,-



KUWETY DO LODÓW

GNK Kuweta na lody

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001793	GNK - 3	330 x 165 x 150	3	126,-
00001794	GNK - 5	360 x 165 x 120	5	94,-
00001795	GNK - 7	360 x 165 x 150	7	117,-



GN - 1/1 TJ Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12 szt.)

216,-

GN - 1/1 TP Pojemnik GN 1/1 teflon płaski

216,-




GN - 1/1 TR Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany

216,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Cena netto PLN
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	na jaja (12 szt.)	216,-
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20	płaski	216,-
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	ryflowany	216,-



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

● zalecane, ● dopuszczalne, ○ niezalecane

GNPC - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006521	GNPC - 1/1-65	530 x 325 x 65	51,-
00011213	GNPC - 1/1-100	530 x 325 x 100	58,-
00001890	GNPC - 1/1-150	530 x 325 x 150	78,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001843	GNPC - 1/2-65	325 x 265 x 65	26,-
00011214	GNPC - 1/2-100	325 x 265 x 100	32,-
00026808	GNPC - 1/2-150	325 x 265 x 150	46,-
00029504	GNPC - 1/2-200	325 x 265 x 200	56,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001844	GNPC - 1/3-65	325 x 176 x 65	23,-
00007522	GNPC - 1/3-100	325 x 176 x 100	26,-
00016477	GNPC - 1/3-150	325 x 176 x 150	32,-
00029505	GNPC - 1/3-200	325 x 176 x 200	46,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006076	GNPC - 1/4-65	265 x 162 x 65	19,-
00007495	GNPC - 1/4-100	265 x 162 x 100	23,-
00007496	GNPC - 1/4-150	265 x 162 x 150	27,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006077	GNPC - 1/6-65	176 x 162 x 65	17,-
00006331	GNPC - 1/6-100	176 x 162 x 100	18,-
00011215	GNPC - 1/6-150	176 x 162 x 150	20,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00009118	GNPC - 1/9-65	176 x 108 x 65	13,-
00007822	GNPC - 1/9-100	176 x 108 x 100	14,-



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

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001821	GNP - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	47,-
00001822	GNP - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	57,-
00001823	GNP - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	70,-
00001824	GNP - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	83,-



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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001825	GNP - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	26,-
00001826	GNP - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	32,-
00001827	GNP - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	42,-
00001828	GNP - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	51,-



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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001829	GNP - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	23,-
00001830	GNP - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	26,-
00001831	GNP - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	32,-
00001832	GNP - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	39,-



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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001833	GNP - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	19,-
00001834	GNP - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	23,-
00001835	GNP - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	27,-
00001836	GNP - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	37,-



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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001837	GNP - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	17,-
00001838	GNP - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	18,-
00001839	GNP - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	20,-
00001840	GNP - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	25,-



Dystrybucja

Higiena

Obróbka termiczna

Obróbka mechaniczna

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

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



Chłodnictwo

Ekspresy, bar

Zmywalnia

PP**Pokrywka z poliwęglanu**

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001739	PP - 1/1	530 x 325	37,-
00001740	PP - 1/2	325 x 265	23,-
00001741	PP - 1/3	325 x 176	17,-
00001742	PP - 1/4	265 x 162	13,-
00001743	PP - 1/6	176 x 162	11,-
00001744	PP - 1/9	176 x 108	9,-



Uzdatnianie wody

Pizzeria

Piec k-p

WP**Wkładka do pojemnika z poliwęglanu**

Indeks	Model	Pasuje do	Cena netto PLN
00001809	WP - 1/1	GN 1/1	26,-
00001810	WP - 1/2	GN 1/2	15,-
00001811	WP - 1/3	GN 1/3	11,-
00001812	WP - 1/4	GN 1/4	9,-
00001813	WP - 1/6	GN 1/6	9,-



Tabelezy

REDFOX 600

REDFOX 700

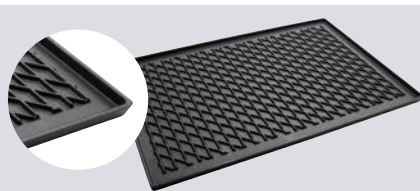
REDFOX 900

Wyjaśnienia

RGR 2/3**Retigo Grill GN 2/3****537,-****RGR 1/1****Retigo Grill GN 1/1****714,-**

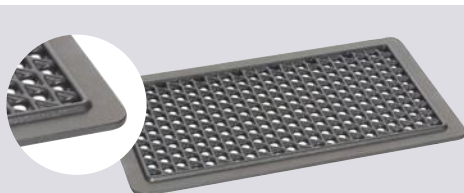
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00005992	RGR 2/3	354 x 325	537,-
00005991	RGR 1/1	530 x 325	714,-

**REG 2/3****Vision Express Grill GN 2/3****637,-****REG 1/1****Vision Express Grill GN 1/1****720,-**

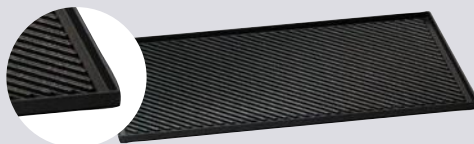
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024125	REG 2/3	354 x 325	637,-
00024124	REG 1/1	530 x 325	720,-

**RGD 2/3****Vision Grill Diagonal GN 2/3****570,-****RGD 1/1****Vision Grill Diagonal GN 1/1****741,-**

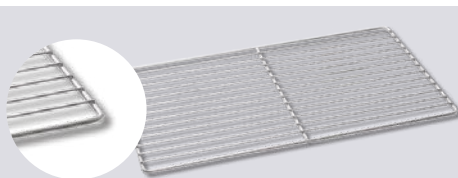
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024129	RGD 2/3	354 x 325	570,-
00024128	RGD 1/1	530 x 325	741,-

**R - 2/3****Ruszt płaski GN 2/3****83,-****R - 1/1****Ruszt płaski GN 1/1****88,-****R - 2/1****Ruszt płaski GN 2/1****156,-**

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

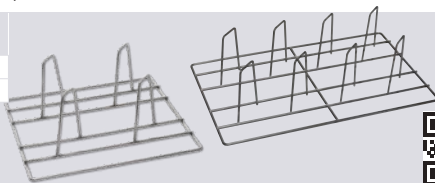
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001815	R - 2/3	352 x 325 x 5	83,-
00001814	R - 1/1	530 x 325 x 5	88,-
00001816	R - 2/1	650 x 530 x 5	156,-



GRK - 2/3 Ruszt do kurczaków 2/3**145,-****GRK - 1/1 Ruszt do kurczaków 1/1****195,-**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Cena netto PLN
00001820	GRK - 2/3	352 x 325 x 130	4	145,-
00001819	GRK - 1/1	530 x 325 x 130	6	195,-

**K - 1/1 Kosz na frytki GN 1/1****283,-**

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

Indeks	Model	Wymiary mm
00001817	K - 1/1	530 x 325 x 50

**KNP - 2/3-3 Blacha na knedle 2/3 - 3 szt.****376,-****KNP - 1/1-3 Blacha na knedle 1/1 - 3 szt.****469,-****KNP - 1/1-5 Blacha na knedle 1/1 - 5 szt.****528,-**

- specjalny pojemnik do gotowania knedli
- pojemność: 3 szt. x 50 g lub 5 szt. x 50 g

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006254	KNP - 2/3-3	352 x 325 x 60	376,-
00005857	KNP - 1/1-3	530 x 325 x 60	469,-
00005858	KNP - 1/1-5	530 x 325 x 60	528,-

**GNA 3x1/3 Adapter na 3 szt. GN 1/3****352,-****GNA 2x1/2 Adapter na 2 szt. GN 1/2****352,-****GNA 1x1/1 Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1****409,-**

Indeks	Model	Cena netto PLN
00010106	GNA 3x1/3	352,-
00009737	GNA 2x1/2	352,-
00024271	GNA 1x1/1	409,-



Garnek wysoki

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028037	1615	Ø 160 x 150	2,75	136,-
00028038	2019	Ø 200 x 190	5,75	185,-
00028039	2420	Ø 240 x 195	8,5	224,-
00028040	2823	Ø 280 x 230	14,5	341,-
00028041	3228	Ø 320 x 275	21,5	498,-
00028042	4025	Ø 400 x 250	29,5	604,-
00028043	3636	Ø 360 x 360	36	667,-
00028044	4040	Ø 400 x 400	47,5	783,-
00028045	4528	Ø 450 x 280	42,5	867,-
00028046	5030	Ø 500 x 300	54,5	976,-
00028047	4545	Ø 450 x 450	79	1 075,-
00028048	5050	Ø 500 x 500	95	1 278,-



Garnek średni

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028051	2013	Ø 200 x 130	3,75	136,-
00028052	2415	Ø 240 x 150	6	181,-
00028053	2817	Ø 280 x 170	10	256,-
00028054	3219	Ø 320 x 190	14,5	356,-
00028055	3622	Ø 360 x 220	20,5	470,-
00028057	4522	Ø 450 x 220	32,5	758,-



Garnek niski

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028058	2411	Ø 240 x 105	4,25	168,-
00028059	2812	Ø 280 x 120	7	242,-
00028060	3215	Ø 320 x 150	11	328,-
00028061	3617	Ø 360 x 170	16	460,-
00028062	4019	Ø 400 x 190	22	567,-



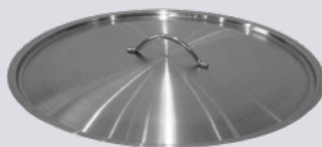
Rondel

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028063	1670	Ø 160 x 75	1,5	106,-
00028064	1611	Ø 160 x 110	2	114,-
00028065	1880	Ø 180 x 80	1,75	121,-
00028066	1812	Ø 180 x 120	2,75	129,-
00028067	2090	Ø 200 x 90	2,5	133,-
00028068	2410	Ø 240 x 105	4,25	182,-



Pokrywka

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028070	16	Ø 160	33,-
00028071	20	Ø 200	44,-
00028072	24	Ø 240	56,-
00028073	28	Ø 280	73,-
00028074	32	Ø 320	99,-
00028075	36	Ø 360	117,-
00028076	40	Ø 400	137,-
00028077	45	Ø 450	165,-
00028078	50	Ø 500	201,-



**DP****989,-****Dozownik do płatków**

- precyzyjne dozowanie płatków, musli
- pojemnik z poliwęglanu
- obudowa z polerowanej stali nierdzewnej
- nowatorski system dozowania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024024	DP	230 x 420 x 620	6

**DN****589,-****Dozownik do napojów 8,5l**

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu
- specjalna tuba na lód pozwala schłodzić serwowane napoje
- obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- wymiowana tacka ociekowa ułatwia utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024025	DN	260 x 350 x 580	8,5

**DN N****889,-****Dozownik do soku 6l**

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu
- specjalny wkład chłodniczy pod dnem schładza serwowane napoje
- obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- wymiowana tacka ociekowa ułatwia utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024026	DN N	230 x 370 x 600	6



**DN D****1 049,-****Dozownik do soku 6l**

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu
- specjalny wkład chłodniczy pod dnem schładza serwowane napoje
- obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej i elementów drewnianych
- wyjmowana tacka ociekowa ułatwia utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024027	DN D	230 x 350 x 580	6



**TM****Termos stalowy**

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

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001857	TM - 5	5	866,-
00001858	TM - 10	10	1 091,-
00001859	TM - 20	20	1 517,-

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

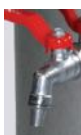
- wykonany ze stali nierdzewnej
- kran TOMLINSON umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport



Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001860	TMT - 5	5	1 237,-
00001861	TMT - 10	10	1 539,-
00001862	TMT - 20	20	1 933,-

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

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



Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001863	TMK - 5	5	1 151,-
00001864	TMK - 10	10	1 498,-
00001865	TMK - 20	20	1 850,-





TL Termos lakierowany

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

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001849	TL - 5	5	639,-
00001850	TL - 10	10	859,-
00001851	TL - 20	20	1 299,-
00001852	TL - 40	40	1 669,-



TS Termos stalowy

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

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00028049	TS - 10	10	975,-
00028050	TS - 20	20	1 160,-



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

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028683	C460 - 920	920 x 460 x 1820	805,-
00028684	C460 - 1220	1220 x 460 x 1820	1 006,-
00028685	C460 - 1520	1520 x 460 x 1820	1 180,-
00028682	C610 - 920	920 x 610 x 1820	946,-
00028686	C610 - 1220	1220 x 610 x 1820	1 178,-
00028687	C610 - 1520	1520 x 610 x 1820	1 389,-

**PODGRZEWACZE TALERZY****OTS - 45****Podgrzewacz talerzy****1 839,-**

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

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



230/1N



30-90



30

**OTS - 48****Podgrzewacz talerzy****2 173,-**

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

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



230/1N



30-90



60



**OTS - 78****3 854,-****Podgrzewacz talerzy**

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

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

KOCIOŁKI NA ZUPĘ**KNP - 1****469,-****Kociołek na zupę**

- idealne urządzenie do podgrzewania zupy i utrzymywania jej w odpowiedniej temperaturze
- wymiary wewnętrzne: \varnothing 21 x gł. 32 cm
- regulacja temperatury 20-95°C

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C		
00000295	KNP - 1	\varnothing 340 x 360	0,5	8	20 - 95		
						230/1N	

**KNP - 2****649,-****Kociołek na zupę**

- idealne urządzenie do podgrzewania zupy i utrzymywania jej w odpowiedniej temperaturze
- wymiary wewnętrzne: \varnothing 21 x gł. 32 cm
- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 20-95°C

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C		
00010592	KNP - 2	\varnothing 340 x 360	0,5	8	20 - 95		
						230/1N	

**PP - 522****1 649,-****Podgrzewacz okrągły**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolno opadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik \varnothing 34,8 x 6,5 cm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011086	PP - 522	440 x 480 x 260

**PP - 622****1 799,-****Podgrzewacz GN 2/3**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN2/3
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolno opadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN2/3 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011087	PP - 622	400 x 440 x 260

**PP - 625****2 099,-****Podgrzewacz GN 1/1**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN1/1
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolno opadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011088	PP - 625	580 x 440 x 260





**PP - 524****2 149,-****Podgrzewacz okrągły 10l**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024032	PP - 524	480 x 460 x 440	10

**PP - 404****359,-****Podgrzewacz okrągły 4l**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024028	PP - 404	Ø 420 x 270	4

**PP - 414****369,-****Podgrzewacz okrągły 13,5l**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024029	PP - 414	Ø 340 x 370	13,5



**PP - KS 513****1 149,-****Podgrzewacz okrągły**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024031	PP - KS 513	510 x 540 x 480	5

**PP - KS 614****1 649,-****Podgrzewacz GN 1/1**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa
- w zestawie: 2x pojemnik na pastę
- opcja: możliwość montażu grzałki elektrycznej BD G

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność GN	Pojemność l
00024033	PP - KS 614	660 x 490 x 460	1x GN 1/1 - 65	9



**PP - 763****399,-****Podgrzewacz GN 1/1**

- profesjonalny podgrzewacz do dań
- przystosowany do pojemników GN1/1 – 65 mm
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011090	PP - 763	600 x 340 x 350

**PP - 721****699,-****Podgrzewacz GN 1/1 RollTop**

- profesjonalny podgrzewacz RollTop do dań
- przystosowany do pojemników GN1/1 – 65 mm
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 2 pojemniki GN1/2 - 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011094	PP - 721	600 x 340 x 370



**PP - 612 EM****1 999,-****Podgrzewacz elektryczny GN2/3**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN2/3
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolno opadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN2/3 - 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011092	PP - 612 EM	400 x 440 x 260	0,38



230/1N

**PP - 615 EM****2 299,-****Podgrzewacz elektryczny**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN1/1
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolno opadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011093	PP - 615 EM	580 x 440 x 260	0,38



230/1N

**PP - 512 EM****1 699,-****Podgrzewacz elektryczny okrągły**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolno opadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik Ø 34,8 x 6,5 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011091	PP - 512 EM	440 x 480 x 260	0,38



230/1N



**BD - 5****1 199,-****Podgrzewacz drop-in okrągły**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- do wpuszczenia w blat
- opcja: możliwość montażu grzałki elektrycznej BD G

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024037	BD - 5	520 x 540 x 230	5

**BD - 1/1****1 349,-****Podgrzewacz drop-in**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- do wpuszczenia w blat
- opcja: możliwość montażu grzałki elektrycznej BD G

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność GN
00024036	BD - 1/1	670 x 490 x 230	1x GN 1/1 - 65

**BD G****269,-****Grzałka do podgrzewaczy**

- przeznaczona do podgrzewaczy: BD - 1/1, BD - 5
- prosta instalacja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz
00024067	BD G	300 x 200 x 20	0,35	230 V / 50 Hz



230/1N



**PI - 1/1****1 899,-****Podgrzewacz GN 1/1**

- odpowiedni do kuchni indukcyjnej
- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność GN	Pojemność l
00024034	PI - 1/1	580 x 440 x 210	1x GN 1/1 - 65	9

**PDP - 1****299,-****Pojemnik do podgrzewacza GN 1/1**

- nierdzewny pojemnik o wielkości GN 1/1 służący do serwowania potraw w podgrzewaczach

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024038	PDP - 1	325 x 530 x 65	9

**BCH - 1/1****1 799,-****Bufet chłodzący GN 1/1**

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- pokrywa z tworzywa sztucznego
- w zestawie: 2x wkład chłodzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zewnętrzne/wewnętrzne pojemnika mm	Pojemność l
00024035	BCH - 1/1	565 x 365 x 300	530 x 325 x 40 / 480 x 270 x 40	7



**COP 1/1****958,-****Termoport Cop GN 1/1**

- uszczelka silikonowa pokrywy
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- maksymalny wymiar pojemnika GN 1/1 200
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- -30°C do 100°C

Indeks	Model	Wymiary mm
00001874	COP 1/1	420 x 660 x 300

**D 1/3****876,-****Termoport - D GN 1/3 COP**

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

Indeks	Model	Wymiary mm
00001876	D 1/3	240 x 430 x 375





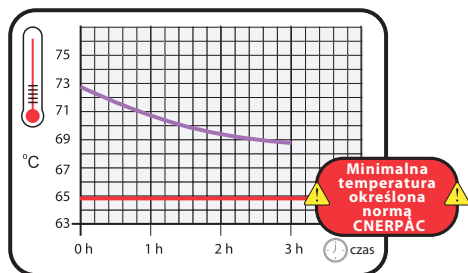
N Termoporty do płynów

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00001880	N 5	245 x 350 x 395	5
00001881	N 10	240 x 430 x 430	10
00001882	N 20	295 x 465 x 460	20

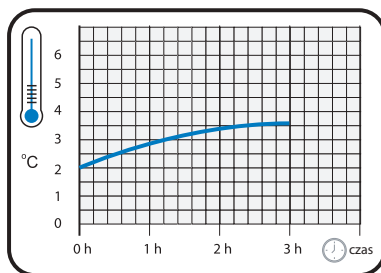


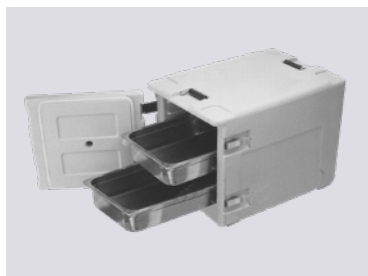
Wykres spadku temperatury



Termoporty są przeznaczone do transportu i przechowywania potraw.

Wykres wzrostu temperatury





- zamykanie na 2 zaczepy ze stali nierdzewnej
- zakres od -30°C do 85°C

FRONT 1/1 Termoport Front GN 1/1

1 315,-

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

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



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



DVT 012 Termoport z drzwiami grzejnymi 12V

5 407,-

DVT 230 Termoport z drzwiami grzejnymi 230V

4 726,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el.	Cena netto PLN
00001878	DVT 012	440 x 640 x 480	12 V	5 407,-
00001879	DVT 230	440 x 640 x 480	230 V / 50 Hz	4 726,-



VT - 3 Wózek do termoportów

1 755,-





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

Indeks	Model	Wymiary mm	kg
00001883	VT - 3	525 x 750 x 965	150







GN 1/1
200 mm**VLSL - 4120****6 191,-****Bemar wodny stacjonarny dzielony**

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

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

GN 1/1
200 mm**VLPD - 2120****3 942,-****Bemar wodny jezdny dzielony****VLPK - 2120****4 111,-****Bemar wodny jezdny dzielony**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN	 230/1N	 30-90
00007331	VLPD - 2120	850 x 700 x 900	1,4	42,2	2	dłuższy bok	3 942,-		
00006068	VLPK - 2120	650 x 900 x 900	1,4	42	2	krótszy bok	4 111,-	 DRAIN TAP	

GN 1/1
200 mm**VLPD - 3120****5 250,-****Bemar wodny jezdny dzielony****VLPK - 3120****5 250,-****Bemar wodny jezdny dzielony**

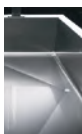
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30-90°C
- kontrolka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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN		
00000294	VLPD - 3120	1250 x 700 x 900	2,1	59,1	3	dłuższy bok	5 250,-	230/1N	30-90
00000293	VLPK - 3120	650 x 1300 x 900	2,1	58,1	3	krótszy bok	5 250,-		

GN 1/1
200 mm**VLPD - 4120****6 747,-****Bemar wodny jezdny dzielony****VLPK - 4120****6 747,-****Bemar wodny jezdny dzielony**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN		
00007332	VLPD - 4120	1650 x 700 x 900	2,8	70,1	4	dłuższy bok	6 747,-	230/1N	30-90
00007333	VLPK - 4120	650 x 1700 x 900	2,8	73	4	krótszy bok	6 747,-		



ES Green+ 3 H Witryna chłodnicza

13 796,-

ES Green+ 4 H Witryna chłodnicza

14 803,-

ES Green+ 6 H Witryna chłodnicza

18 329,-

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- **+** stała szklana pokrywa
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linii wydawcze

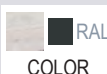
Opcja:

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027199	ES Green+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	13 796,-
00027200	ES Green+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	13 796,-
00027201	ES Green+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	14 803,-
00027202	ES Green+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	14 803,-
00027203	ES Green+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	14 803,-
00027204	ES Green+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	15 685,-
00027205	ES Green+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	18 329,-
00027206	ES Green+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	18 329,-
00027207	ES Green+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	19 588,-



LED



RAL

COLOR



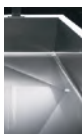
°C

4-8



230/1N





ES Lime+ 3 H Witryna chłodnicza

12 914,-

ES Lime+ 4 H Witryna chłodnicza

13 796,-

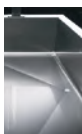
ES Lime+ 6 H Witryna chłodnicza

16 944,-

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 20 mm
 - możliwość ułożenia pater, tac, talerzy bezpośrednio w wannie
 - nierdzewna wanna
 - chłodzenie statyczne
 - utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
 - sterowanie elektroniczne
 - standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
 - 4 kółka z hamulcami
 - **⊕ stała szklana pokrywa**
 - oświetlenie diodowe LED
 - możliwość montażu w linii wydawcze
- Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
 - możliwość zamówienia półki dolnej
 - gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027208	ES Lime+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	12 914,-
00027209	ES Lime+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	12 914,-
00027210	ES Lime+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	13 796,-
00027211	ES Lime+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	13 796,-
00027212	ES Lime+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	13 796,-
00027213	ES Lime+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	14 803,-
00027214	ES Lime+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	16 944,-
00027215	ES Lime+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	16 944,-
00027216	ES Lime+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	18 329,-



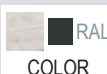
**ES Blue+ 3 H****21 099,-****Witryna chłodnicza****ES Blue+ 4 H****22 611,-****Witryna chłodnicza****ES Blue+ 6 H****30 418,-****Witryna chłodnicza**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 150 mm
 - **+** możliwość ułożenia pater, tac, talerzy na różnych wysokościach
 - nierdzewna wanna
 - chłodzenie statyczne
 - utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
 - sterowanie elektroniczne
 - standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
 - 4 kółka z hamulcami
 - **+** stała szklana pokrywa
 - oświetlenie diodowe LED
 - możliwość montażu w linii wydawcze
- Opcja:**
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
 - możliwość zamówienia półki dolnej
 - gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027217	ES Blue+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	21 099,-
00027218	ES Blue+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	21 099,-
00027219	ES Blue+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	22 485,-
00027220	ES Blue+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	22 611,-
00027221	ES Blue+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	22 611,-
00027222	ES Blue+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	24 122,-
00027223	ES Blue+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	30 418,-
00027224	ES Blue+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	30 418,-
00027225	ES Blue+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	32 307,-

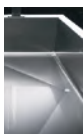


LED

RAL
COLOR°C
4-8

230/1N





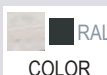
- ES Platinum+ 3 H DF** 40 240,-
Witryna chłodnicza
- ES Platinum+ 4 H DF** 44 899,-
Witryna chłodnicza
- ES Platinum+ 3 H DS** 40 492,-
Witryna chłodnicza
- ES Platinum+ 4 H DS** 40 240,-
Witryna chłodnicza

- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm (możliwość regulacji głębokości 24 - 200 mm)
 - **+** **możliwość ułożenia produktów na półkach**
 - nierdzewna wanna
 - chłodzenie dynamiczne
 - utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
 - sterowanie elektroniczne
 - standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
 - 4 kółka z hamulcami
 - DF - otwieranie do góry
 - DS - otwieranie na boki
 - dostęp od frontu
 - **+** **stała szklana pokrywa**
 - oświetlenie diodowe LED
 - możliwość montażu w linii wydawczej
- Opcja:**
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
 - gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027226	ES Platinum+ 3 H DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	40 240,-
00027227	ES Platinum+ 3 W DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	40 240,-
00027228	ES Platinum+ 3 RAL DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	41 499,-
00027229	ES Platinum+ 4 H DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	44 899,-
00027230	ES Platinum+ 4 W DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	44 899,-
00027231	ES Platinum+ 4 RAL DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	46 285,-
00027232	ES Platinum+ 3 H DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	40 492,-
00027233	ES Platinum+ 3 W DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	40 492,-
00027234	ES Platinum+ 3 RAL DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	41 877,-
00027235	ES Platinum+ 4 H DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	45 151,-
00027236	ES Platinum+ 4 W DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	45 151,-
00027237	ES Platinum+ 4 RAL DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	46 788,-



LED



RAL

COLOR

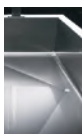


4-8



230/1N





ES Red+ 3 H
Witryna grzewcza

16 314,-

ES Red+ 4 H
Witryna grzewcza

17 699,-

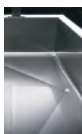
ES Red+ 6 H
Witryna grzewcza

22 485,-

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
 - podgrzewanie za pomocą wanny wodnej i górnych grzałek halogenowych
 - nowoczesna konstrukcja
 - utrzymywanie potraw od +60°C do +90°C
 - sterowanie elektroniczne
 - kontrola alarmu poziomu wody, zawr. spustowy wody
 - standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
 - 4 kółka z hamulcami
 - możliwość montażu w linii wydawcze
- Opcja:**
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
 - możliwość zamówienia półki dolnej
 - gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027238	ES Red+ 3 H	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	16 314,-
00027239	ES Red+ 3 W	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	16 314,-
00027240	ES Red+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	17 196,-
00027241	ES Red+ 4 H	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	17 699,-
00027242	ES Red+ 4 W	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	17 699,-
00027243	ES Red+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	18 707,-
00027244	ES Red+ 6 H	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	22 485,-
00027245	ES Red+ 6 W	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	22 485,-
00027246	ES Red+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	23 744,-





ES Orange+ 3 H Witryna grzewcza

16 314,-

ES Orange+ 4 H Witryna grzewcza

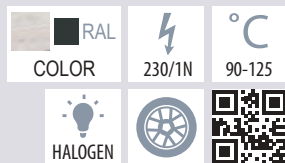
17 699,-

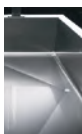
- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- podgrzewanie za pomocą ogrzewanej wanny i górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +90°C do +125°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linii wydawcze

Opcja:

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027247	ES Orange+ 3 H	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	81	3x 1/1-200	16 314,-
00027248	ES Orange+ 3 W	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	81	3x 1/1-200	16 314,-
00027249	ES Orange+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	81	3x 1/1-200	17 196,-
00027250	ES Orange+ 4 H	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	17 699,-
00027251	ES Orange+ 4 W	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	17 699,-
00027252	ES Orange+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	18 707,-





ES Brown+ 3 H Witryna grzewcza

16 314,-

ES Brown+ 4 H Witryna grzewcza

17 951,-

- ceramiczne pola grzewcze o wymiarach 3 lub 4 GN 1/1
- dotychczasowe podgrzewanie za pomocą górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +60°C do +100°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linii wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027253	ES Brown+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	16 314,-
00027254	ES Brown+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	16 314,-
00027255	ES Brown+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	17 196,-
00027256	ES Brown+ 4 H	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	17 951,-
00027257	ES Brown+ 4 W	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	17 951,-
00027258	ES Brown+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	18 833,-





SCOW3+ Półka pełna 3	1 237,-
SCOW4+ Półka pełna 4	1 567,-
SCOW6+ Półka pełna 6	1 753,-
SCOSPAW+ Półka pełna boczna	1 065,-
SCOSPAWV+ Półka pełna boczna	1 250,-

- standardowy kolor wenge
(hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- inne kolory z palety RAL - za dopłatą 10%

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00026992	SCOW3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 237,-
00026993	SCOH3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 237,-
00026994	SCOR3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 435,-
00026995	SCOW4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 567,-
00026996	SCOH4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 567,-
00026997	SCOR4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 792,-
00026998	SCOW6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 753,-
00026999	SCOH6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 753,-
00027000	SCOR6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 832,-
00027001	SCOSPAW+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 065,-
00027002	SCOSPAH+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 065,-
00027003	SCOSPAR+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 250,-
00027004	SCOSPAWV+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 250,-
00027005	SCOSPAVH+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 250,-
00027006	SCOSPAVR+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 461,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY



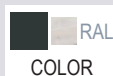
**SCOX3+****Półka z profili, nierdzewna****1 448,-****SCOSPAVX+****Półka z profili, nierdzewna****1 210,-****SCOSPAX+****Półka z profili, nierdzewna****1 435,-**

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027007	SCOX3+		1167 x 320 x 10	0,5	GN 3/1	1 448,-
00027008	SCOX4+		1492 x 320 x 10	0,5	GN 4/1	1 832,-
00027009	SCOX6+		2142 x 320 x 10	0,6	GN 6/1	2 308,-
00027010	SCOSPAVX+		760 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 210,-
00027011	SCOSPAX+		650 x 320 x 10	0,3	Blue	1 435,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

**SCOSPASQH8+****Półka pełna do witryn SQ****1 634,-****SCOSQH8+****Półka pełna do witryn SQ****1 567,-**

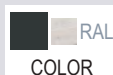
- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- inne kolory z palety RAL - za dopłatą 10%

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027012	SCOSPASQH8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 634,-
00027013	SCOSPASQW8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 634,-
00027014	SCOSPASQR8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 911,-
00027015	SCOSQH8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 567,-
00027016	SCOSQW8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 567,-
00027017	SCOSQR8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 818,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY





Waga sklepowa

771,-

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

Indeks	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010515	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	3/6	1/2	771,-
00010516	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5	771,-
00010529	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	15/25	5/10	771,-



Waga kalkulacyjna

1 026,-

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

Indeks	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g
00010517	320 x 400 x 120	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5





Waga magazynowa

1 560,-

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

Indeks	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN	
00010518	420 x 670 x 830	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	60	20	1 560,-	
00010519	420 x 670 x 830	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	150	50	1 560,-	



REDFOX®



Higiena

Naświetlacze do jaj	79
Lampy owadobójcze	80



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

Higiena



Urządzenia znajdujące zastosowanie przy wdrażaniu systemu HACCP oraz w nowoczesnych placówkach gastronomicznych.

Emitowane przez naświetlacz do jaj promieniowanie UV szybko i skutecznie eliminuje zagrożenia biologiczne - bakterie Salmonella Enteritidis, ziarenkowce, laseczki tlenowe oraz wiele grzybów. Usuwa również większość wegetatywnych i przetrwalnikowych form mikroorganizmów.

Natomiast lampy owadobójcze to praktyczne urządzenia wykorzystywane zarówno w obiektach gastronomicznych jak i przemysłowych. Charakteryzują się klasycznym wzornictwem, prostą obsługą i wysoką skutecznością.

**RM - NJ1****1 015,-****Naświetlacz bakteriobójczy do jaj**

- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj
- działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki
- niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP
- zastępuje klasyczne wyparzacze do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji
- dezynfekuje jednorazowo do 10 sztuk jaj
- długość trwania cyklu - 90 - 120 s
- klasa ochronności - IP20
- trwałość promienników UV - 7500h

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm
00011072	RM - NJ1	0,04	425 x 190 x 185



230/1N

**RM - NJ2****1 500,-****Naświetlacz bakteriobójczy do jaj**

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

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



230/1N





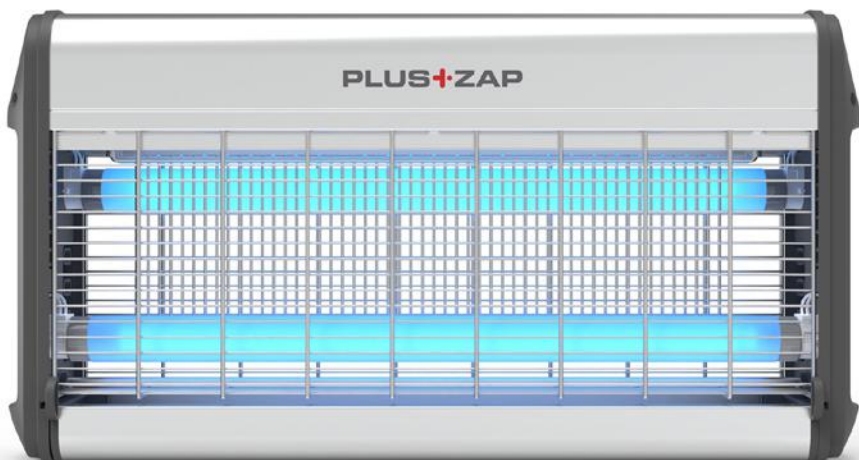


Plus Zap - 16 Watt - Aluminium **399,-**
Lampa owadobójcza

Plus Zap - 30 Watt - Aluminium **479,-**
Lampa owadobójcza

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc świetlówek kW	Kolor	Zasięg m ²	Cena netto PLN	 230/1N 
00030394	Plus Zap - 16 Watt - Aluminium	366 x 110 x 270	2x 0,008	aluminium	40	399,-	
00030395	Plus Zap - 30 Watt - Aluminium	512 x 110 x 270	2x 0,015	aluminium	80	479,-	
00030396	S-11 świetłówka do Plus Zap 16	-	0,008	-	-	69,-	
00030397	S-21 świetłówka do Plus Zap 30	-	0,0015	-	-	59,-	



Obróbka termiczna

Frytownice Standardowe	84
Podgrzewacze frytek	93
Frytownice Ekonomiczne	94
Urządzenia do gotowania makaronu	96
Płyty grilowe	99
Płyty grillowe elektryczne	102
Płyty grillowe gazowe	108
Steak grill	114
Kontakt grill	116
Bemary	123
Podgrzewacze elektryczne do zup	125
Grille lawowe	128
Podstawy	131
Salamandry - opiekacze	135
Hot-dogi	138
Podgrzewacze parówek i bułek	140
Rollkowe opiekacze parówek	142
Tostery	144
Witryny grzewcze	147
Witryny neutralne	149
Kuchenki mikrofalowe	151
Kuchenki indukcyjne	152
Naleśnikarki	153
Patelnie multifunkcyjne	154
Podgrzewacze parówek i bułek	156
Sterylizatory	159
Papier do pieczenia	160



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

Frytownice

Funkcjonalność **Niezawodność** **Łatwość użytkowania**



Frytownice stołowe REDFOX to solidne urządzenia służące do smażenia frytek, kotletów de volaille, itp. Posiadają tłoczone wanny z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi, które zapewniają komfortowe czyszczenie i konserwację. Wanna i płyta wierzchnia są wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304. Różne modele dają możliwość doboru wartości mocy, pojemności wanny i konfiguracji kosza. Łatwe czyszczenie zapewniają zdejmowany panel sterowania z grzałką oraz wyjmowana wanna. Grzałki są wyprodukowane ze stali nierdzewnej i wzmocnione.

W ofercie znajdują Państwo frytownice z kranem spustowym ułatwiającym wymianę oleju, oraz posiadające zasilanie prądem trójfazowym. Frytownice posiadają „zimną strefę” zapobiegającą przypalaniu się oleju i resztek żywności. Kosz jest wyprodukowany ze stali chromowanej z izolowanym uchwytem oraz zawieszaniem. Wszystkie modele posiadają termostat roboczy i zabezpieczający oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa.

- tłoczona wanna i płyta wierzchnia ze stali nierdzewnej AISI 304
- termostat zabezpieczający 230°C
- „zimna strefa” – niższa temperatura pod grzałką zapobiega przypalaniu się osadów resztek żywności
- wysokiej jakości kosze ze stali nierdzewnej



Różnice pomiędzy frytownicami standardowymi a ekonomicznymi

Frytownice ekonomiczne

Frytownice standardowe

	kontrolka pracy	wyłącznik przyciskowy z wewnętrzną izolacją, kontrolki pracy i grzania	
	brak uchwytów bocznych	uchwyty boczne	
	bez pokrywy ochronnej grzałek i kapilar	pokrywa ochronna grzałek i kapilar	
	bez uchwytów wanny	uchwyty wanny dla łatwego wyjmowania i opróżniania w wariantach bez kranu spustowego	
	plastikowy przewód zasilający	silikonowy przewód zasilający z ochroną przeciw wilgoci	

Frytownice wykonane są ze stali nierdzewnej z formowaną wanną ze stali 18/10. Przeznaczone do restauracji, fast foodów i innych zapleczy kuchennych. Dla łatwego czyszczenia, wanna oraz panel sterujący wraz z grzałkami są zdejmowalne. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej są dodatkowo wsparte nóżkami. W ofercie znajdują się frytownice z kranem spustowym ułatwiającym wymianę oleju oraz frytownice trójfazowe o zwiększonej mocy. Wszystkie urządzenia mają zimną strefę poniżej grzałek, dzięki czemu opadające na dno wanny resztki żywności nie przypalają się, a olej zostaje dłużej świeży. Kosz wykonany jest ze stali nierdzewnej, posiada izolowaną rączkę oraz uchwyt do podwieszenia. Wszystkie modele wyposażono w termostat pracy oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa.

**FE - 04 S****926,-****Frytownica elektryczna 5 l**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 04 S:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 04 S	147,-

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

**FE - 07****1 129,-****Frytownica elektryczna 8 l**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 07:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07	204,-

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

**FE - 07 V****1 453,-****Frytownica elektryczna 8 l z kranem**

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

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

230/1N	8 l	STAINLESS	°C 50-190	COLD ZONE
--------	-----	-----------	-----------	-----------

Kosz do frytownicy FE - 07 V:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07 V	204,-

7kg/h	SECURE DRAIN TAP	kW/L 0,38	
-------	------------------	-----------	--

**FE - 07 T****1 622,-****Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 07 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07 T	204,-

400/3N	8 l	STAINLESS	°C 50-190
--------	-----	-----------	-----------

COLD ZONE	9kg/h	kW/L 0,75	
-----------	-------	-----------	--

**FE - 07 VT****2 037,-****Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa**

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

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

400/3N	8 l	STAINLESS	50-190	COLD ZONE
9kg/h	SECURE DRAIN TAP	kW/L		
			0,75	

Kosz do frytownicy FE - 07 VT:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07 VT	204,-

**FE - 08****1 465,-****Frytownica na ryby**

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

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

230/1N	8 l	STAINLESS	50-190	COLD ZONE
7kg/h		kW/L		
			0,43	

Kosz do frytownicy FE - 08:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009746	Kosz do FE - 08	206,-

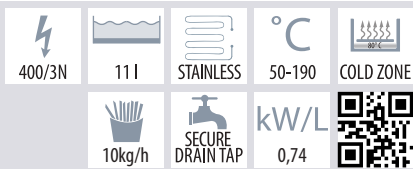
**FE - 10 T****2 274,-****Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 10 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003452	Kosz do FE - 10 T	203,-

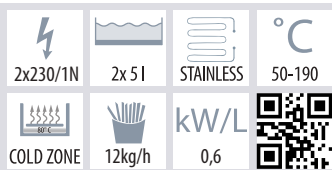
**FE - 44 S****1 735,-****Frytownica elektryczna 5 + 5 l**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 44 S:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 44 S	147,-



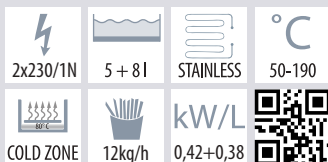
**FE - 74****2 044,-****Frytownica elektryczna 8 + 5 l**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 74:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 74 większy	204,-
00003449	Kosz do FE - 74 mniejszy	147,-

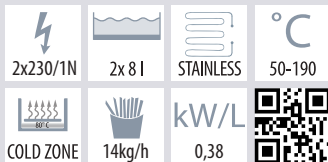
**FE - 77****2 045,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 77:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 77	204,-



**FE - 77 V****2 727,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000231	FE - 77 V	540 x 420 x 370	2x 3	14,1
Kosz do frytownicy FE - 77 V:				
Indeks	Opis	Cena PLN		
00003451	Kosz do FE - 77 V	204,-		

2x230/1N	2x 8 l	STAINLESS	°C 50-190	COLD ZONE
14kg/h	SECURE DRAIN TAP	kW/L 0,38		

**FE - 77 T****3 071,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000232	FE - 77 T	540 x 420 x 300	2x 6	16,1
Kosz do frytownicy FE - 77 T:				
Indeks	Opis	Cena PLN		
00003451	Kosz do FE - 77 T	204,-		

400/3N	2x 8 l	STAINLESS	°C 50-190	
COLD ZONE	18kg/h	kW/L 0,75		

**FE - 77 VT****3 640,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 77 VT:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 77 VT	204,-

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

**FE - 1010 T****4 240,-****Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 1010 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003452	Kosz do FE - 1010 T	203,-

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

**FE - 30 T****2 914,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 30 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003453	Kosz do FE - 30 T	321,-

400/3N	16l	STAINLESS	50-190	COLD ZONE
15kg/h	SECURE DRAIN TAP	kW/L	0,56	

**FE - 60 T****4 046,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 60 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60 T	465,-

400/3N	30l	STAINLESS	50-190	COLD ZONE
24kg/h	SECURE DRAIN TAP	kW/L	0,5	

**FE - 60/P****5 806,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

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

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

Kosz do frytownicy FE - 60/P:		
Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60/P	465,-

**OP - 30****319,-****Półka odkładcza do FE-30****OP - 60****449,-****Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00000240	OP - 30	525 x 265 x 260	2,7	319,-
00000241	OP - 60	525 x 465 x 260	4	449,-

**DP/DL - 60****659,-****Drzwi do FE-60/P**

- drzwi do frytownicy
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Strona	Cena netto PLN
00000242	DP - 60	330 x 25 x 435	3	prawe	659,-
00000243	DL - 60	330 x 25 x 435	3	lewe	659,-






GN 1/1
65 mm

UHL - 11 Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek

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

1 029,-




Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 STAINLESS	
00000400	UHL - 11	330 x 550 x 380	0,5	5,4			

GN 1/2
150 mm

UH - 12 Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

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

781,-





Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 30-90	
00000402	UH - 12	270 x 330 x 220	0,35	5,3			

GN 1/2
150 mm

UH - 12 IL Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

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

1 810,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	 STAINLESS	 230/1N	 30-90	
00000401	UH - 12 IL	270 x 350 x 540	0,85				

**EF - 5 E****810,-****Frytownica elektryczna**

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

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



230/1N



5 l



STAINLESS



50-190

Kosz do frytownicy EF - 5 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003450	Kosz do EF - 5 E	139,-



COLD ZONE



5kg/h



kW/L

0,42

**EF - 8 E****905,-****Frytownica elektryczna**

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

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



230/1N



8 l



STAINLESS



50-190

Kosz do frytownicy EF - 8 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 8 E	207,-



COLD ZONE



7kg/h



kW/L

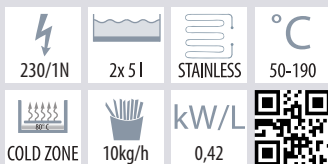
0,38



**EF - 55 E****1 593,-****Frytownica elektryczna**

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

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

**Kosz do frytownicy EF - 55 E:**

Indeks	Opis	Cena PLN
00003450	Kosz do EF - 55 E	139,-

**EF - 85 E****1 665,-****Frytownica elektryczna**

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

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

**Kosz do frytownicy FE - 74:**

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 85 E większy	207,-
00003450	Kosz do EF - 85 E mniejszy	139,-

**EF - 88 E****1 612,-****Frytownica elektryczna**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00000221	EF - 88 E	540 x 420 x 300	2x 3	11,1	2x 210 x 240 x 100

**Kosz do frytownicy EF - 88 E:**

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 88 E	207,-

**URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU****NOWOŚĆ****VT 07 E****1 365,-****Urządzenie do gotowania makaronu**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00029499	VT 07 E	270 x 420 x 370	3,4	7,5	1x 210 x 235 3x 138 x 100



NOWOŚĆ



VT 07 E/V Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem

1 718,-

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

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

NOWOŚĆ

Kosze do urządzenia do gotowania makaronu VT

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena PLN	
00029501	Kosz 1/4 (max 3 szt. w wannie)	100 x 138 x 135	0,3	278,-	
00029502	Kosz 1/2	100 x 235 x 100	0,65	417,-	
00029503	Kosz 1/1	210 x 235 x 100	0,7	418,-	



Płyty grillowe i grille kontaktowe



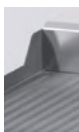
Płyty grillowe są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej. Wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali (lub chromowana) z różnymi typami powierzchni (gładka, ryflowana). Płyta wierzchnia o grubości 10 mm i doskonałej przewodności cieplnej. Płyta górna jest przyspawana do rantu, dzięki czemu spełnia najwyższe wymagania dotyczące higieny i konserwacji urządzenia. Standardowe szerokości to 33, 66 i 99 cm. Możliwość wykorzystania jako samodzielnego urządzenia stołowego, a także umieszczenia na nierdzewnej podstawie.

- 1, 2 lub 3 niezależne strefy grillowania
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- płyta stalowa lub chromowana w każdym urządzeniu
- szuflada na tłuszcz o pojemności 1,5 litra




**PM - 2015 BL****1 235,-****Płyta grillowa elektryczna**

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

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





**PM - 2015 BR****1 328,-****Płyta grillowa elektryczna**

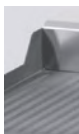
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
-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

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





**PD - 2020 BL****1 664,-****Płyta grillowa elektryczna**

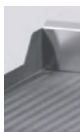
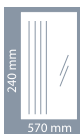
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej gładka

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





**PD - 2020 BR****1 737,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

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

**PD - 2020 BM****Płyta grillowa elektryczna****1 737,-**





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej strefy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg				
00000355	PD - 2020 BM	592 x 322 x 182	570 x 240	2,4	16,7	230/1N	50-300	8mm IRON	







**FTH - 30 E****1 878,-****Płyta grillowa elektryczna**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000356	FTH - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	gładka	230/1N	50-300	10mm IRON	



**FTR - 30 E****2 001,-****Płyta grillowa elektryczna**

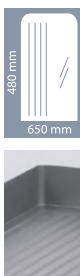
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
-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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000358	FTR - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana	230/1N	50-300	10mm IRON	

**FTH - 60 E****3 046,-****Płyta grillowa elektryczna**

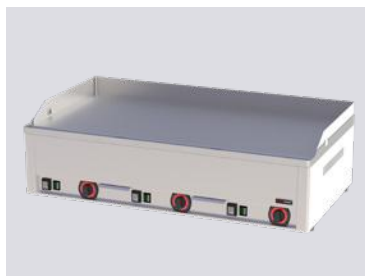
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatką

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


**FTTHR - 60 E****3 077,-****Płyta grillowa elektryczna**

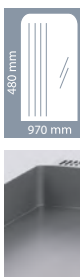
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatką

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

**FTH - 90 E****4 907,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatką

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

**FTTH - 90 E****5 517,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- 2x szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatką


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

**FTHC - 30 E****2 235,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

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

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej






Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000357	FTHC - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	44,9	gładka chromowana	230/1N	50-300	10mm CHROMED
									0,03mm

**FTRC - 30 E****2 480,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

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

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej






Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000359	FTRC - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana chromowana	230/1N	50-300	10mm CHROMED
									0,03mm

**FTHC - 60 E****3 684,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty					
00000361	FTHC - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	gładka chromowana	400/3N	50-300	10mm CHROMED	0,03mm	

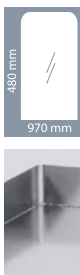
**FTHRC - 60 E****3 970,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty					
00000363	FTHRC - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	400/3N	50-300	10mm CHROMED	0,03mm	

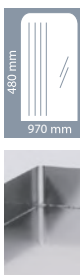
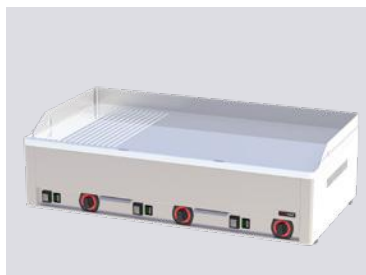
**FTHC - 90 E****6 243,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty					
00009944	FTHC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	gładka chromowana	400/3N	50-300	10mm CHROMED	0,03mm	

**FTHRC - 90 E****6 855,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy



OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty					
00025494	FTHRC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	400/3N	50-300	10mm CHROMED	0,03mm	




**FTH - 30 G****2 441,-****Płyta grillowa gazowa**

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

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





**FTR - 30 G****2 784,-****Płyta grillowa gazowa**

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

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



**FTH - 60 G****4 187,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatką

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000368	FTH - 60 G	660 x 600 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka	GAS	PIEZZO	10mm IRON	





**FTHR - 60 G****4 489,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatką

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000370	FTHR - 60 G	660 x 600 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana	GAS	PIEZZO	10mm IRON	

**FTH - 90 G****6 638,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00009945	FTH - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka	GAS	PIEZZO	10mm IRON	

**FTHR - 90 G****7 193,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00025496	FTHR - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	GAS	PIEZZO	10mm IRON	

**FTHC - 30 G****2 939,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

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

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000365	FTHC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	gładka chromowana			
									0,03mm

**FTRC - 30 G****3 274,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

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

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej









Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000367	FTRC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana chromowana			
									0,03mm

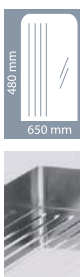
**FTHC - 60 G****5 049,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2 strefy grzewcze
- osobne sterowanie każdej połowy

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				Cr 0,03mm	
00000369	FTHC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka chromowana				Cr 0,03mm	

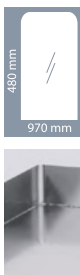
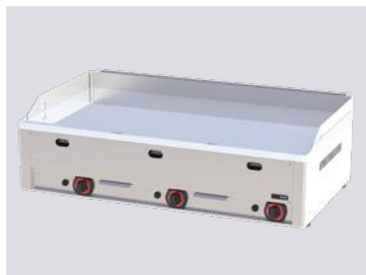
**FTIRC - 60 G****5 160,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2 strefy grzewcze
- osobne sterowanie każdej połowy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				Cr 0,03mm	
00000371	FTIRC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana chromowana				Cr 0,03mm	

OPCJA:






- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

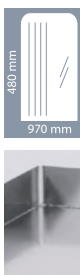
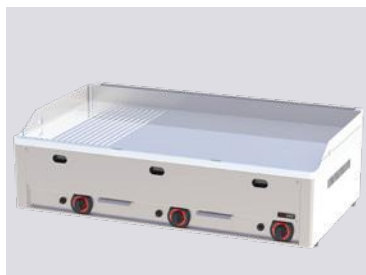
**FTHC - 90 G****7 988,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3 strefy grzewcze
- oddzielne sterowane każdej strefy

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej






Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty					
00009946	FTHC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka chromowana	GAS	PIEZO	10mm CHROMED	0,03mm	

**FTHRC - 90 G****8 505,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3 strefy grzewcze
- oddzielne sterowane każdej strefy

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty					
00025492	FTHRC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	GAS	PIEZO	10mm CHROMED	0,03mm	

**KD - 33 ED****5 156,-****Steak grill chromowany - komplet**

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

OPCJA:

- łopátka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg				
00000372	KD - 33 ED	330 x 680 x 400	320 x 480	3 + 3	41,4	2x230/1N	10mm CHROMED	0,03mm	

 50-220
50-300

**SFTH****30,-****Łopátka do FTH****SFTR****30,-****Łopátka do FTR**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00009010	SFTH	80 x 265 x 1,5	30,-
00007632	SFTR	80 x 265 x 1,5	30,-

**KD - 63 ED****Steak grill chromowany - komplet****6 541,-****KD - 66 ED****Steak grill chromowany - komplet****9 373,-**

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

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

KD - 63 ED

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





KD - 66 ED

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN			
00000373	KD - 63 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V / 3N / 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3	60,6	6 541,-		Cr	10mm CHROMED
00009947	KD - 66 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V / 3N / 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3 + 3	79,2	9 373,-		°C	50-220 50-300
									2x230/1N 400/3N	





**PS - 2010 L****1 895,-****Grill kontaktowy elektryczny**

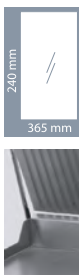
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka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

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



**PS - 2010 R****1 929,-****Grill kontaktowy elektryczny**

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

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




**PM - 2015 L****2 138,-****Grill kontaktowy elektryczny**

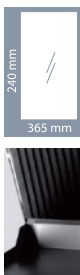
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościaralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka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

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

**PM - 2015 R****2 390,-****Grill kontaktowy elektryczny**

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

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





**PM - 2015 LTF****2 990,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze pokryte warstwą teflonową
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

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

**PD - 2020 L****3 550,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej gładka

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

**PD - 2020 R****3 600,-****Grill kontaktowy elektryczny**

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

- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

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

**PD - 2020 M****3 517,-****Grill kontaktowy elektryczny**

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

- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej pół na pół

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



PD - 2020 LSL

PD - 2020 MSP

PD - 2020 RSP



PD - 2020 LSL **2 546,-**

Grill kontaktowy podwójny gładki

PD - 2020 LSP **2 563,-**

Grill kontaktowy podwójny gładki

PD - 2020 RSL **3 132,-**

Grill kontaktowy podwójny ryflowany

PD - 2020 RSP **3 132,-**

Grill kontaktowy podwójny ryflowany




PD - 2020 MSL **2 597,-**

Grill kontaktowy podwójny pót na pót

PD - 2020 MSP **2 597,-**

Grill kontaktowy podwójny pót na pót

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali
 - płyta robocza dolna zespawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
 - odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
 - żaroodporny uchwyt
 - regulacja temperatury 50 - 300°C
 - kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny,
 - rynna na tłuszcz
 - wykonanie nierdzewne
 - powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana - płyta po lewej (L) lub prawej (P) stronie
- PD - 2020 LSL, PD - 2020 LSP**
- powierzchnia płyty dolnej gładka (L)
- PD - 2020 RSL, PD - 2020 RSP**
- powierzchnia płyty dolnej ryflowana (R)
- PD - 2020 MSL, PD - 2020 MSP**
- powierzchnia płyty dolnej - pót na pót (M)

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN	
00007915	PD - 2020 LSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,5	2 546,-	 400/3N  50-300 
00007916	PD - 2020 LSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,5	2 563,-	
00007917	PD - 2020 RSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,7	3 132,-	
00007918	PD - 2020 RSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,7	3 132,-	
00007919	PD - 2020 MSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,1	2 597,-	
00007920	PD - 2020 MSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,9	2 597,-	



Bemary

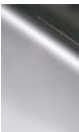


Bemary stołowe posiadają tłoczone komory z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi zapewniającymi komfortowe czyszczenie i konserwację. Komora i płyta wierzchnia są wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304. Kran spustowy znajduje się w części przedniej i posiada bezpiecznik. Istnieje możliwość wykorzystania bemaru jako samodzielnego urządzenia stołowego lub zamontowania na neutralnej szafce ze stali nierdzewnej AISI 430.


- tłoczona komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- płyta wierzchnia z higienicznym wytłoczeniem dla każdej komory
- grzałki umieszczone pod komorą
- kontrolka pracy i podgrzania komory

Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze.




GN 1/1
150 mm**BM - 1115****1 121,-****Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy**

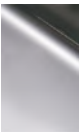
- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

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

GN 1/1
150 mm**BMV - 1115****1 278,-****Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem**

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

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





GN 1/1
200 mm**BM - 1120****1 556,-****Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy**

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

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




**BMV - 1120****1 659,-****Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem**

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **+** kran spustowy z zabezpieczeniem

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





**BM - 2115****1 793,-****Bemar GN 1/1 - 150 podwójny**

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

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





**BMV - 2115****2 010,-****Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem**

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

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




**BMV - 2120****3 174,-****Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem**

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

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


**VL - 11****972,-****Bemar elektryczny**

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

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

PODGRZEWACZE ELEKTRYCZNE DO ZUP**BM02W****3 311,-****Podgrzewacz elektryczny do zup**

- 2 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Pojemność l	Moc kW	Waga kg					
00020375	BM02W	300 x 600 x 350	2 wkłady	2 x 4,5	0,7	12,9		SECURE DRAIN TAP	30-90	230/1N	

**BM04W****Podgrzewacz elektryczny do zup****3 413,-**

- 4 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury
- kontrolka włączenia i grzania

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



230/1N

**BM06W****Podgrzewacz elektryczny do zup****4 644,-**

- 6 wyjmowanych wkładów ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury
- kontrolka włączenia i grzania

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



230/1N



Grille lawowe



Grille gazowe wykorzystują do transmisji ciepła naturalne kamienie lawowe. Palnik gazowy rozgrzewa kamienie lawowe rozmieszczone pod rusztem grillującym do wysokiej temperatury. Temperatura taka jest następnie przenoszona na grillowane potrawy.

Możliwość ustawienia dwóch poziomów wysokości grilla. Mocny palnik o budowie jednoliniowej zapewnia świetną dystrybucję ciepła. Grille są standardowo wyposażone w ruszt na mięso, można je również uzupełnić rusztem na ryby. W zestawie kamienie lawowe o wadze 5 kg - grill pojedynczy, 10 kg - grill podwójny.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- odrębne sterowanie dla poszczególnych stref

**GL - 30 G****Grill lawowy pojedynczy gazowy****2 738,-****GL - 30 GS****Grill lawowy pojedynczy gazowy****3 215,-**

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

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000349	GL - 30 G	330 x 540 x 220	312 x 483	4	2 738,-
00007922	GL - 30 GS	330 x 540 x 220	312 x 483	6,5	3 215,-

**GL - 60 G****Grill lawowy podwójny gazowy****4 702,-****GL - 60 GS****Grill lawowy podwójny gazowy****5 428,-**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000350	GL - 60 G	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	8	4 702,-
00007923	GL - 60 GS	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	13	5 428,-





KL Kamienie lawowe

- kamienie lawowe 5 kg

259,-

Indeks	Model	Waga kg
00003294	KL	5



RR Ruszt do grilla lawowego

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

753,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003292	RR	312 x 483 x 30	2,2	na ryby



RM Ruszt do grilla lawowego

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

753,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003291	RM	312 x 483 x 30	2,9	na mięso



**GV 30 E****Grill wodny****4 128,-**

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


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



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

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


1 158,-

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

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

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


1 209,-

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

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


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

1 390,-

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


**PO - 60/M****1 447,-****Podstawa pod moduł otwarta jezdna**

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

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


**PO - 40****1 181,-****Podstawa do BM(V) 1120**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

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

**PO - 40/M****1 249,-****Podstawa jezdna do BM(V)1120**

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


Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg	
00000249	PO - 40/M	390 x 600 x 650	jezdna	BM - 1120, BMV - 1120	14.5	



PO - 80 Podstawa do BM(V) 2120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

1 460,-


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



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

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

1 553,-

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



Salamandry - opiekacze



Salamander to urządzenie przeznaczone do końcowej obróbki dań, zapiekania, dopiekania i utrzymywania potraw w temperaturze podawania. Grzałki wyprodukowane ze stali Incoloy 800 są wysoce odporne na oddziaływanie wysokich temperatur. Dostosowanie mocy cieplnej za pomocą regulatora.

Dwa warianty ustawienia rusztu:

- podstawowa pozycja wysuwana
- prosta obsługa za pomocą dźwigni i 4 wstępnie ustawionych pozycji.




Tylny panel salamandra jest zdejmowany, dzięki czemu kucharz może przynieść danie wprost na miejsce jego podawania.

- Wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- Duża różnorodność pozycji rusztu
- Grzałki ze stali Incoloy 800
- Kontrolka pracy i podgrzewania

**SE - 40 S****Salamander - opiekacz**

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




1 701,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg			
00000376	SE - 40 S	600 x 370 x 380	430 x 310	2,2	17	230/1N	INCOLOY	

**SE - 70 S****Salamander - opiekacz**

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




2 418,-

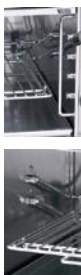
Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg			
00000377	SE - 70 S	880 x 370 x 380	710 x 310	4,4	23,3	400/3N	INCOLOY	

**SE - 40 M****Salamander ruchomy - opiekacz**

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

2 187,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg			
00000378	SE - 40 M	600 x 370 x 380	370 x 310	2,2	17,9	230/1N	INCOLOY	

**SE - 70 M****2 971,-****Salamander ruchomy - opiekacz**

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

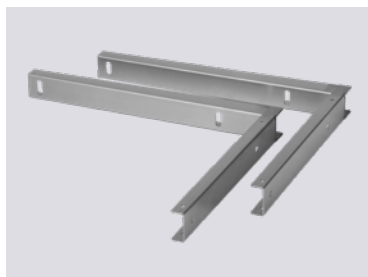
Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000379	SE - 70 M	880 x 370 x 380	650 x 310	4,4	25,7



400/3N



INCOLOY

**DSE - 47****295,-****Konsola - uchwyt do salamandra**

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

Indeks	Model	Waga kg
00000380	DSE - 47	0,75



Urządzenia do hot dogów



Urządzenie do przygotowania hot dogów składa się z dwóch części – trzpieni nagrzewających oraz pojemnika do podgrzewania parówek. Obie części sprzedawane są jako elementy składowe jednego urządzenia lub mogą być sprzedawane osobno. Urządzenie do podgrzewania parówek jest wyposażone w odrębny wyłącznik i regulator temperatury.

- odrębne sterowanie dla każdej jednostki
- trzpienie nagrzewające z polerowanego aluminium
- szklany pojemnik z nierdzewnym dnem z otworami
- kontrolka pracy urządzenia



HD - 1 Hot-dog

454,-

- jeden element grzejny do podgrzewania pieczywa wykonany z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementu grzejnego

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000388	HD - 1	220 x 220 x 250	0,1	2



230/1N



100



HD - 2 Hot-dog

478,-

- dwa elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementów grzejnych

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000389	HD - 2	220 x 220 x 250	0,1	2,3



230/1N



100



HD - 3 Hot-dog

513,-

- trzy elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementów grzejnych

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000390	HD - 3	220 x 220 x 250	0,1	3,6



230/1N



100








HD - 4 Hot-dog

714,-

- cztery elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementów grzejnych


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



HD - 3N Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym


1 426,-

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

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




**HD - 4N****1 581,-****Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym**

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

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

PODGRZEWACZE PARÓWEK I BUŁEK**HD - N****1 069,-****Podgrzewacz do parówek**

- oddzielny pojemnik grzewczy
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy
- regulacja temperatury 50 - 90°C
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

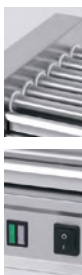
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg			
00000395	HD - N	300 x 260 x 340	1	6,7	230/1N	30-90	

Opiekacze parówek



Urządzenie do opiekania parówek. Rolki ze stali nierdzewnej lub pokryte warstwą teflonu z wbudowaną grzałką obracającą się wokół własnej osi.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej lub pokryte teflonem
- regulowany przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka uruchomienia i pracy

**CW - 6****Rollkowy opiekacz parówek****3 896,-****CW - 8****Rollkowy opiekacz parówek****3 353,-**

- ⊕ wykonanie nierdzewne

- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz

- ⊕ 6/8 rolek o długości 35 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg				
00000404	CW - 6	460 x 270 x 200	6	1,35	9				
00000405	CW - 8	460 x 350 x 200	8	1,8	11,5				

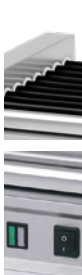
**CW - 8/44****Rollkowy opiekacz parówek****3 486,-**

- ⊕ wykonanie nierdzewne

- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz

- ⊕ 8/10/12/14 rolek o długości 44 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN			
00022232	CW - 8/44	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	3 486,-			
00022228	CW - 10/44	540 x 430 x 200	10	2,6	14	3 787,-			
00027375	CW - 12/44	540 x 510 x 200	12	3,16	16	4 123,-			
00027376	CW - 14/44	540 x 590 x 200	14	3,7	18	4 675,-			

**CW - 8/44 T****Rollkowy opiekacz parówek****3 949,-**

- ⊕ wykonanie teflonowe

- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz

- ⊕ 8/10/12/14 rolek o długości 44 cm

CW - 14/44T

- dwie strefy grzewcze

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN			
00025537	CW - 8/44T	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	3 949,-			
00021680	CW - 10/44T	540 x 430 x 200	10	2,6	14	4 336,-			
00027377	CW - 12/44T	540 x 510 x 200	12	3,16	16	4 898,-			
00025377	CW - 14/44T	540 x 590 x 200	14	3,7	18	5 418,-			



Tostery







Urządzenie do przygotowania tostów. Dostępne w dwóch wariantach – przelotowym lub statycznym, ze szczypcami lub z rusztem. Demontowana ściana, timer i niezależne sterowanie rusztami w przypadku tosterów.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- odrębne sterowanie poszczególnymi sekcjami
- pojemnik na okruszki
- kontrolka pracy i nagrzewania





**TO - 920 GH****1 326,-****Toster jednopoziomowy**

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

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





**TO - 930 GH****1 352,-****Toster jednopoziomowy**

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

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

**TO - 940 GH****1 708,-****Toster dwupoziomowy**

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

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

**TO - 960 GH****Toster dwupoziomowy**

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

1 942,-

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

**TN 30****Toster tunelowy**

- grzałki kwarcowe
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik napędu taśmy
- kontrolka pracy i grzania
- przełącznik mocy
- wymiary taśmy: 300 x 420 mm
- czas opiekania: 100 sekund

6 472,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg				
00000381	TN 30	490 x 540 x 400	300 x 420	3,2	21				
						230/1N	QUARTZ	TIMER	

**TN 30 plus****Toster tunelowy**

- grzałki kwarcowe
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik napędu taśmy
- kontrolka pracy i grzania
- przełącznik mocy osobno dla górnej i dolnej części
- płynna regulacja prędkości przesuwu taśmy
- wymiary taśmy: 300 x 500 mm
- czas opiekania: 60 - 240 sekund

6 962,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg				
00000382	TN 30 plus	490 x 540 x 400	300 x 500	3,2	22				
						230/1N	QUARTZ	TIMER	

Witryny grzewcze i neutralne



Urządzenie przeznaczone do przechowywania pieczywa. Witryna neutralna lub grzewcza wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI 304 z twardą pokrywą plastikową (1 lub 2 poziomy). Temperatura wnętrza w zakresie 30 - 60°C stwarza dobre warunki do przechowywania zawartości. Gąbka nawilżająca wewnątrz witryny w wersji grzewczej zapewnia odpowiednią wilgotność.

- wersja jedno- lub dwupoziomowa
- otwieranie dwustronne

**RTR - 120La****2 999,-****Witryna grzewcza ekspozycyjna**

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

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

**RTR - 160La****3 399,-****Witryna grzewcza ekspozycyjna**

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

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



**VEC 510****1 419,-****Witryna grzewcza**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000481	VEC 510	500 x 350 x 270	0,4	8,7



230/1N



30-60

**VEC 520****2 045,-****Witryna grzewcza**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000482	VEC 520	500 x 350 x 410	0,4	11,6



230/1N



30-60

**VEC 810****2 350,-****Witryna grzewcza**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000483	VEC 810	800 x 350 x 270	0,7	14



230/1N






30-60



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

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


2 481,-

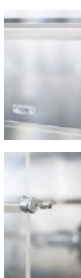
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg			
00000484	VEC 820	800 x 350 x 410	0,7	17	230/1N	30-60	

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

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


927,-

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

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

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

1 494,-

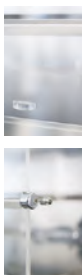
Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	
00000486	VEN 520	500 x 350 x 370	7,6	

**VEN 810****Witryna neutralna**

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

1 140,-

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

**VEN 820****Witryna neutralna**

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



1 766,-

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





**MWP - 1052 - 26****1 602,-****Kuchenka mikrofalowa**

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

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

**MWP 2152 - 35 E2N****5 490,-****Kuchenka mikrofalowa**


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

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





**RIB 3520 EB****1 985,-****Kuchenka indukcyjna drop-in**

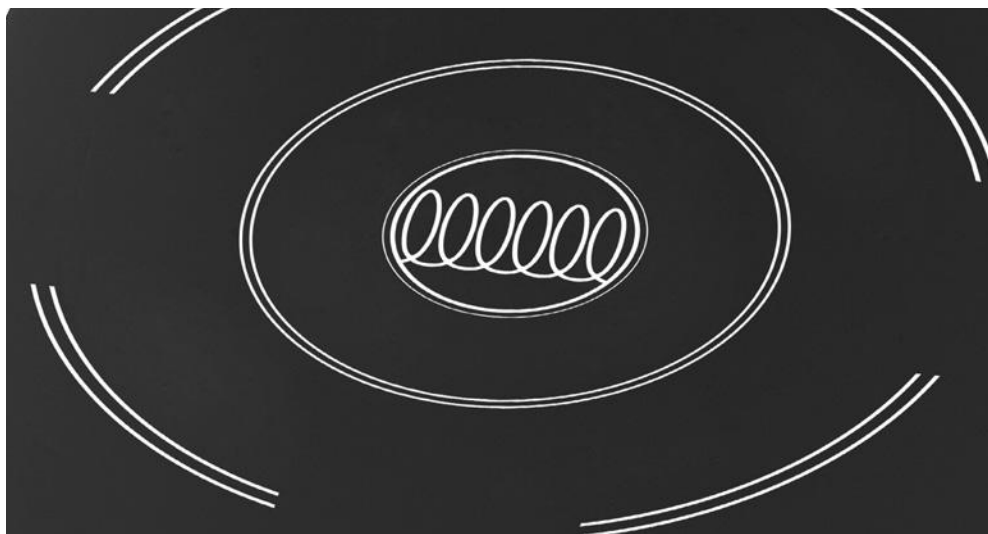
- przeznaczenie do wbudowania w blat
- elektroniczne i manualne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 10 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer 0 - 180 minut

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg			
00025504	RIB 3520 EB	360 x 380 x 120	3,5	4,5		 230/1N	DIGITAL CONTROL 

**RIB 3535 ET/N****1 361,-****Kuchenka indukcyjna**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg			
00025505	RIB 3535 ET/N	420 x 330 x 100	3,5	4,3		 230/1N	DIGITAL CONTROL 



**CRE - 135****Naleśnikarka**

- żeliwna powierzchnia
- regulacja temperatury 50 - 270°C
- kontrolka pracy i grzania
- w komplecie wałek do rozprowadzania ciasta i łopatką do naleśników
- średnica 35 cm

1 841,-

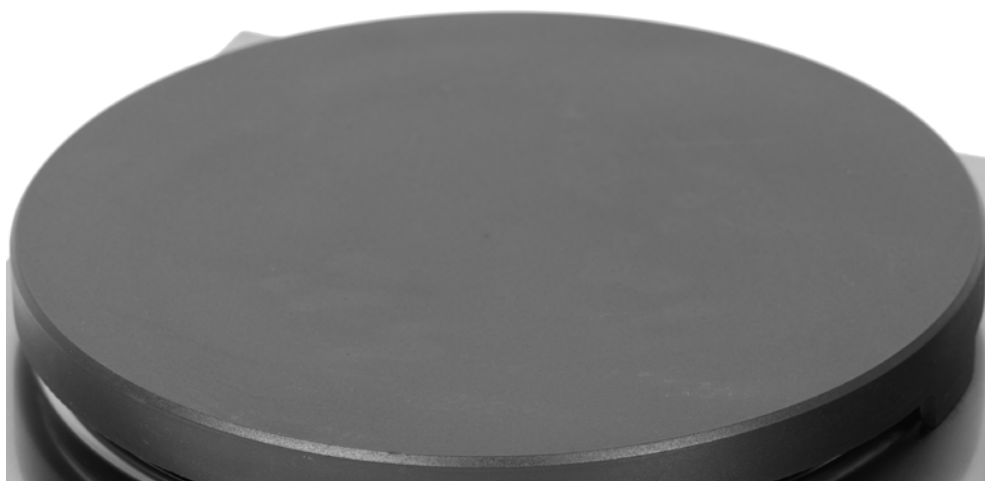
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000387	CRE - 135	380 x 380 x 190	2,4	16

**CRE - 235****Naleśnikarka**

- żeliwna powierzchnia
- regulacja temperatury 50 - 270°C
- kontrolka pracy i grzania
- w komplecie wałek do rozprowadzania ciasta i łopatką do naleśników
- średnica 2x 35 cm

3 253,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007921	CRE - 235	760 x 380 x 190	4,8	30



**FT - 30 MK****2 036,-****Patelnia multifunkcyjna**

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

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

**FT - 30 DK****2 969,-****Patelnia multifunkcyjna**

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

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



Urządzenia grzewcze do wędlin






Urządzenie przeznaczone do podgrzewania parówek, pieczywa lub gotowania warzyw na parze, a także do podgrzewania czekolady. Do dyspozycji z jedną lub dwoma komorami. Dno urządzenia dzielone za pomocą nierdzewnego rusztu. Wybrane podgrzewacze z kranem.

- Wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- Grzałki na zewnątrz wanny
- Kontrolka pracy i podgrzewania
- Opuszczana pokrywa





GN 1/2
150 mm**WE - 12****861,-****Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 30-90	
00000396	WE - 12	270 x 330 x 220	1	6,1			




GN 1/2
150 mm**WEV - 12****923,-****Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 30-90	 DRAIN TAP	
00000399	WEV - 12	270 x 330 x 220	1	6,3				





**WE - 11****1 471,-****Podgrzewacz parówek i butek podwójny**

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

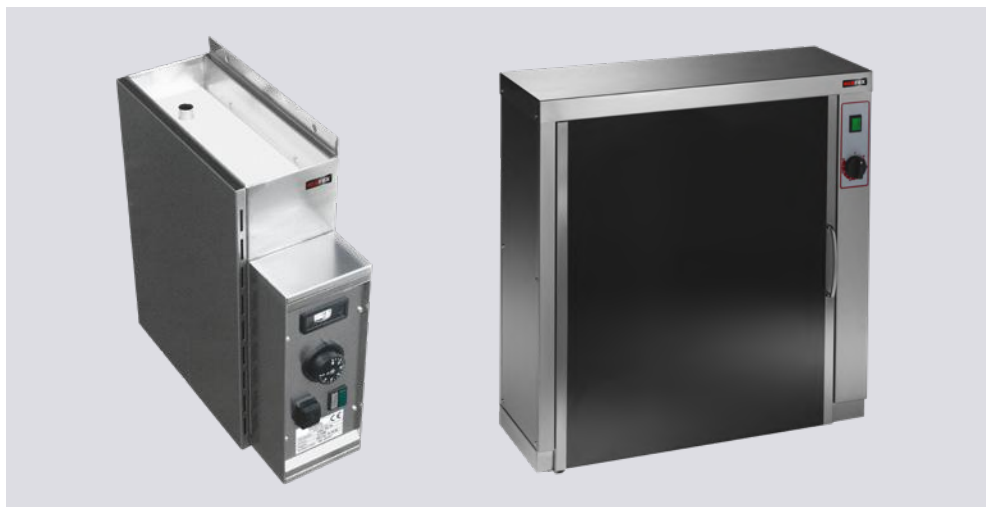
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg			
00000397	WE - 11	540 x 330 x 220	2	11	230/1N	30-90	

**WEV - 11****1 606,-****Podgrzewacz parówek i butek podwójny**

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

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

Sterylizatory noży



Urządzenie do sterylizacji i czyszczenia noży. Dwa warianty urządzenia – na bazie oddziaływania wody lub promieniowania UV. Sterylizator na bazie działania wody dokona kompleksowego oczyszczenia noży, również od widocznych zanieczyszczeń. Sterylizator wykorzystujący oddziaływanie promieni UV chroni wierzchnią warstwę noża nie powodując jego stępienia.

- Wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- Listwy magnetyczne do przymocowania noży – sterylizator UV
- Termometr kąpeli wodnej – sterylizator wodny
- Kontrolka uruchomienia





**SA - 30****Steryliizator wodny**

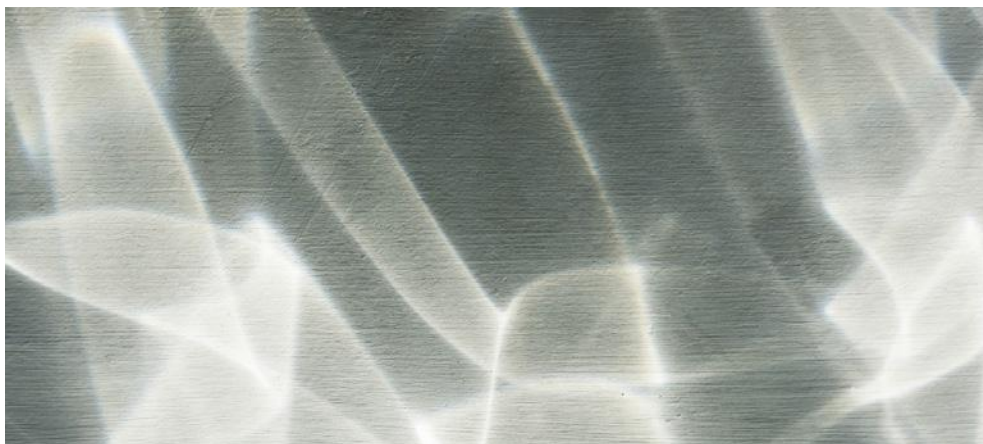
- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- termometr komory
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy i grzania
- do prawidłowego funkcjonowania urządzenia niezbędne przyłącze wody i odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN				
00000324	SA - 30	380 x 130 x 400	2	7	1 902,-	230/1N	30-90		
00000325	SA - 50	580 x 140 x 400	2	8,5	2 100,-				

**SUV - 66****Steryliizator UV****3 224,-**

- wykonanie nierdzewne
- drzwi z ochroną przed promieniami UV
- lampa UV
- wyłącznik czasowy 0 - 60 min
- kontrolka pracy
- 2x listwa magnetyczna do zamocowania noży
- wyłącznik bezpieczeństwa w drzwiach

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW				
00000326	SUV - 66	660 x 200 x 660	17,5	0,03	230/1N	TIMER	UV	





- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerny

SAGA - 2

43,-

Papier do gotowania SAGA rolka

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

Indeks	Model	Wymiary	Opakowanie zawiera	Cena netto za rolkę PLN
00025981	SAGA - 2	38 cm / 50 m	24 rolki	43,-



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

SAGA - 3

185,-

Papier do gotowania SAGA arkusz

- wykorzystywany we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C może być używany również do pieczenia
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem

Indeks	Model	Wymiary cm	Opakowanie zawiera	Cena netto PLN
00006566	SAGA - 3	32,5 x 53 (GN 1/1)	500 arkuszy	185,-
00006565	SAGA - 7	40 x 60	500 arkuszy	144,-



Obróbka mechaniczna

Obieraczki do ziemniaków	163
Steakery	165
Piły do kości	165
Wilk do mięsa	166
Krajalnice	168
Mikser zanurzeniowy	170
Kłocę, deski	172
Szatkwonica	173



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

Obróbka mechaniczna



Urządzenia mechaniczne – szatkownice, obieraczki, miksery, steakery i inne, to sprzęt doskonale wspomagający pracę ludzi i jednocześnie znacznie podnoszący wydajność i komfort pracy w kuchni.

Urządzenia te sprawdzą się zarówno w sklepie jak i w kuchniach hotelowych. Szeroki wybór i wydajności poszczególnych modeli pozwoli dopasować sprzęt do oczekiwań.



SKBZ 40 N

SKBZ 6 N 7 799,- Ocieraczka nierdzewna do ziemniaków

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000256	SKBZ 6 N	550 x 670 x 750	6	0,35	51	7 799,-
00000257	SKBZ 12 N	700 x 700 x 950	12	0,55	62	8 999,-
00000258	SKBZ 20 N	750 x 800 x 950	20	0,55	72	10 499,-
00000259	SKBZ 40 N	880 x 780 x 1000	40	1,1	85	13 999,-



SKBZ 12 L

SKBZ 6 L 5 899,- Ocieraczka lakierowana do ziemniaków

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000252	SKBZ 6 L	550 x 670 x 750	6	0,35	51	5 899,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	12	0,55	62	7 199,-
00000254	SKBZ 20 L	750 x 800 x 950	20	0,55	72	8 499,-
00000255	SKBZ 40 L	880 x 780 x 1000	40	1,1	85	11 299,-



**LS - 1/N****1 314,-****Separator do obierzyn okrągły - SKBZ**

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

Indeks	Model	Wymiary mm
00000260	LS - 1/N	Ø 320 x 380

**LS - 2/N****1 255,-****Separator do obierzyn okrągły - SKBZ**

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

Indeks	Model	Wymiary mm
00000262	LS - 2/N	Ø 320 x 270



**RM - ST11****7 931,-****Steaker**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007335	RM - ST11	370 x 700 x 470	0,6	15



230/1N

**PIŁY DO KOŚCI****PK - 1****7 729,-****Piła do kości**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW
00007336	PK - 1	530 x 400 x 850	45	0,75




230/1N



**UH 12MEC****2 999,-****Wilk do mięsa**

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

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

Sitko do wilka

Indeks	Ø otworu [mm]	Cena netto PLN
00002438	2	247,-
00002439	3	179,-
00002440	4,5	168,-
00002441	6	168,-
00002442	8	168,-

Nóż do wilka

Indeks	Ø otworu [mm]	Cena netto PLN
00002449	nóż	96,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE






**REDFOX®**



**GSE - 250****1 549,-****Krajalnica - nóż gładki**

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






- dołączany system ostrzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N		 Ø 250 mm Ø 190 mm	 0-16 mm	
00028590	GSE - 250	410 x 510 x 345	0,18	14,5					

**GSE - 275****2 100,-****Krajalnica - nóż gładki**

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






- dołączany system ostrzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N		 Ø 275 mm Ø 215 mm	 0-16 mm	
00028591	GSE - 275	410 x 520 x 380	0,18	14,9					

**GSE - 300****2 597,-****Krajalnica - nóż gładki**

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

- dołączany system ostrzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N		 Ø 300 mm Ø 235 mm	 0-16 mm	
00028592	GSE - 300	420 x 550 x 420	0,22	23					

Noże do krajalnicy GSE - 250

Indeks	Model	Nazwa	ø noża mm	Cena netto PLN
00008830	NG 250	Nóż gładki	250	521,-
00008834	NZ 250	Nóż zębaty do twardych wędlin	250	764,-
00007703	NT 250	Nóż teflonowy do sera	250	764,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE



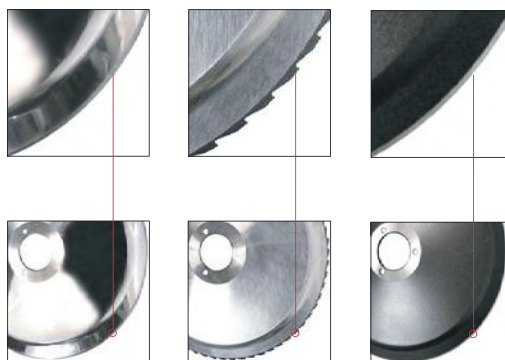
Noże do krajalnicy GSE - 275

Indeks	Model	Nazwa	ø noża mm	Cena netto PLN
00008831	NG 275	Nóż gładki	275	1 041,-
00008835	NZ 275	Nóż zębaty do twardych wędlin	275	1 226,-
00007704	NT 275	Nóż teflonowy do sera	275	1 080,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE



**PSP - 927****917,-****Mikser zanurzeniowy**

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



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie eL V/Hz	Waga kg	Moc kW		
00000296	PSP - 927	135 x 100 x 600	230 V / 50 Hz	5,5	0,25		

230/1N

**PSP - 930****1 134,-****Mikser zanurzeniowy**

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



Indeks	Model	Długość przystawki cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN		
00000299	PSP - 930	30	0,4	5,5	1 134,-		
00000300	PSP - 940	40	0,4	5,7	1 185,-		
00000301	PSP - 950	50	0,4	5,9	1 185,-		
00000302	PSP - 960	60	0,4	6,1	1 288,-		



230/1N

**PSP - 900****1 815,-****Ręczny mikser zanurzeniowy + różga**

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

**UWAGA:**

Złe ustawienie prędkości dla odpowiednich nasadek grozi uszkodzeniem urządzenia.

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW			
00000298	PSP - 900	170 x 120 x 740	5,7	0,4			

2500-11000

230/1N



PSP - 901N Silnik do miksera

624,-

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

Indeks	Model	Waga kg
00003634	PSP - 901N	4,3



230/1N



N - 30 PSP Nasadki do miksera zanurzeniowego

509,-

- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

Indeks	Model	Długość cm	Waga kg	Cena netto PLN
00003629	N - 30 PSP	30	1,2	509,-
00003630	N - 40 PSP	40	1,4	556,-
00003631	N - 50 PSP	50	1,6	602,-
00003632	N - 60 PSP	60	1,8	690,-



NU - PSP Nasadka do miksera zanurzeniowego

613,-

- ubijająca
- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

Indeks	Model	Długość cm	Waga kg	Cena netto PLN
00003633	NU - PSP	35	1	613,-



**MS****1 065,-****Kłoc masarski**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00001559	MS - 44	400 x 400 x 850	38	1 065,-
00001560	MS - 55	500 x 500 x 850	50	1 626,-
00001561	MS - 56	500 x 600 x 850	55	1 886,-
00001562	MS - 57	500 x 700 x 850	60	2 270,-
00001563	MS - 58	500 x 800 x 850	70	2 604,-

**DKG****130,-****Deska do krojenia i rozbijania**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00008774	DKG - 1	260 x 320 x 45	5	130,-
00008778	DKG - 2	500 x 300 x 50	7	211,-
00008780	DKG - 3	530 x 320 x 45	9	222,-

**DK****143,-****Deska do krojenia**

- klejona wzdłużnie
- grubość płyty roboczej 4 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00008783	DK - 1	400 x 300 x 40	5	143,-
00008786	DK - 2	500 x 300 x 40	7	199,-
00008788	DK - 3	600 x 300 x 40	9	232,-



**MSP****1 999,-****Kłoc polietylenowy do mięsa**

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00001565	MSP - 44	400 x 400 x 850	30	1 999,-
00001566	MSP - 55	500 x 500 x 850	50	2 699,-
00001567	MSP - 66	600 x 600 x 850	70	3 499,-
00001568	MSP - 77	700 x 700 x 850	80	4 299,-

80 mm

**SZATKOWNICA****ZK 50 N****3 299,-****Szatkwonica warzyw**

- nierdzewna obudowa, pokrywa z aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- podwójny wlot do wkładania produktu - owalny otwór wlotowy ok. 155 x 75 mm - okrągły otwór wlotowy \varnothing 56 mm
- duży wybór tarcz
- tarcze typu B i D należy łączyć z tarczami typu E
- wydajność ok. 200 kg/h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000088	ZK 50 N	220 x 610 x 520	0,37	22



200 kg/h



255x /min.



230/1N



Tarcze do plastrów

Indeks	Model	=	Cena netto PLN
00002209	E1	1 mm	279,-
00002210	E2	2 mm	279,-
00002211	E3	3 mm	279,-
00002212	E4	4 mm	279,-
00002213	E5	5 mm	279,-
00002214	E6	6 mm	279,-
00002215	E8	8 mm	279,-
00002216	E10	10 mm	279,-
00002217	E14	14 mm	279,-

Indeks	Model	=	Cena netto PLN
00002218	S1	1 mm	279,-
00002219	S2	2 mm	279,-

tarcza typu E



tarcza typu S

Tarcze do wiórków, szatkowania

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002220	Z2	2 mm	279,-
00002221	Z3	3 mm	279,-
00002222	Z4	4 mm	279,-
00002223	Z7	7 mm	279,-
00002224	V	bardzo drobna np. do bułki tartej	279,-

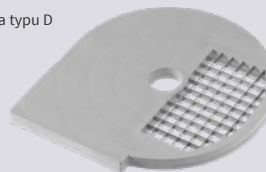
tarcza typu Z



Tarcze do kostek

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002233	D 8x8	8x8 mm	469,-
00002234	D 10x10	10x10 mm	469,-
00002235	D 12x12	12x12 mm	419,-

tarcza typu D



- Tarczę typu D należy łączyć z tarczą typu E

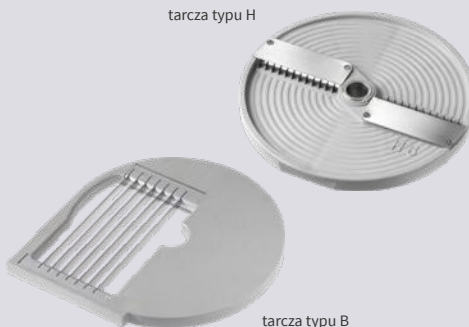
Tarcze do frytek

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002225	H2,5	2,5 mm	349,-
00002226	H4	4 mm	349,-
00002227	H6	6 mm	349,-
00002228	H8	8 mm	349,-
00002229	H10	10 mm	349,-

tarcza typu H

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002230	B6	6x6 mm	349,-
00002231	B8	8x8 mm	349,-
00002232	B10	10x10 mm	349,-

- Tarczę typu B należy łączyć z tarczą typu E



tarcza typu B

Chłodnictwo

Szafy chłodnicze	177
Szafy mroźnicze	180
Schładzarko - zamrażarki szokowe	183
Stoły chłodnicze	184
Stoły mroźnicze	190
Witryny chłodnicze	191
Kostkarki do lodu	195



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

Szafy chłodnicze i mroźnicze



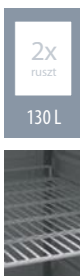
Szafy chłodnicze i mroźnicze dostosowane są do wszystkich typów lokali gastronomicznych.

Do wyboru szafy wykonane ze stali nierdzewnej lub z białą lakierowaną powłoką antykorozyjną i przeszklonymi drzwiami. Poszczególne komory posiadają 2-7 prowadnic z rusztami, w wybranych modelach z możliwością regulacji wysokości. Dużą zaletą wszystkich wymienionych szaf jest funkcja automatycznego rozmrażania oraz możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony.

Chłodzenie przestrzeni magazynowania we wszystkich modelach chłodniczych zapewnia automatyczny obieg powietrza.

Elektroniczny sterownik umożliwia regulację temperatury wewnątrz szaf chłodniczych.

- » Wykonanie ze stali nierdzewnej na zewnątrz i wewnątrz szaf MN i MF oraz CN i CF.
- » Wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 32°C.
- » Agregat chłodniczy umieszczony na górze w szafach MN i MF oraz CN i CF.
- » Manualne lub automatyczne rozmrażanie.
- » Elektroniczna jednostka sterująca.



2x ruszt

130 L

DR-200 **3 399,-**

Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana

DR-200S **3 799,-**

Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna

DR-200G **3 899,-**

Szafa chłodnicza - 130 l lakier. przeszklone

DR-200GS **4 099,-**

Szafa chłodnicza - 130 l nierdz. przeszklone

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi

- 3 przestawne ruszty (2 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028513	DR-200	600 x 615 x 855	130	0,16	46	3 399,-
00027942	DR-200S	600 x 615 x 855	130	0,16	46	3 799,-
00028511	DR-200G	600 x 615 x 855	130	0,16	47	3 899,-
00028512	DR-200GS	600 x 615 x 855	130	0,16	47	4 099,-
Indeks	Opis					Cena PLN
00030381	Półka do DR-200, DR-200S, DR-200G, DR-200GS					121,-

230/1N

0 / +10

DIGITAL CONTROL

R600a R290



4x ruszt

350 L

DR-400 **4 999,-**

Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana

DR-400S **5 599,-**

Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna

DR-400G **5 499,-**

Szafa chłodnicza - 350 l lakier. przeszklone

DR-400GS **5 799,-**

Szafa chłodnicza - 350 l nierdz. przeszklone

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 4 przestawne ruszty (3 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028514	DR-400	600 x 615 x 1870	350	0,170	73	4 999,-
00027941	DR-400S	600 x 615 x 1870	350	0,170	73	5 599,-
00028515	DR-400G	600 x 615 x 1870	350	0,170	74	5 499,-
00028516	DR-400GS	600 x 615 x 1870	350	0,170	74	5 799,-
Indeks	Opis					Cena PLN
00030382	Półka do DR-400, DR-400S, DR-400G, DR-400GS					121,-

230/1N

0 / +10

DIGITAL CONTROL

R600a R290



4x
ruszt
GN 2/1
570 L



DR-600 6 299,-

Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana

DR-600S 7 099,-

Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna

DR-600G 6 999,-

Szafa chłodnicza - 570 l lakier. przeszklone

DR-600GS 7 799,-

Szafa chłodnicza - 570 l nierdz. przeszklone

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 4 przestawne ruszty
(3 ruszty 630 x 480 mm + 1 ruszt 630 x 290 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub dodatkowej półki

- regulowane nóżki z przodu / kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028517	DR-600	775 x 735 x 1870	570	0,175	92	6 299,-
00027940	DR-600S	775 x 735 x 1870	570	0,175	92	7 099,-
00030510	DR-600G	775 x 735 x 1870	570	0,175	93	6 999,-
00028518	DR-600GS	775 x 735 x 1870	570	0,175	93	7 799,-

Indeks	Opis	Cena PLN
00030383	Półka do DR-600, DR-600S, DR-600G, DR-600GS	121,-



3x
ruszt
530 x 530
400 L

6x
ruszt
530 x 530
900 L

CN 400 7 449,-

Szafa chłodnicza - 400 l

MN-900 10 041,-

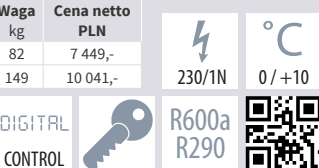
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l

- obudowa oraz wewnątrz w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe plastyfikowane)

- samozamykające się drzwi
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- klasa klimatyczna: 4
- CN - 400 dzielone drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Waga kg	Cena netto PLN
00010900	CN 400	600 x 745 x 1950	400	0,25	2	3	82	7 449,-
00028524	MN-900	1340 x 700 x 2010	900	0,450	3,6	6	149	10 041,-

Półki (z zaczepami) do szafy chłodniczej CN 400 i MN 900:		
Indeks	Opis	Cena PLN
00018513	Półka do CN/CF 400	129,-
00030380	Półka do MN/MF 900	156,-





3x
ruszt
GN 2/1
670 L

MN-700
Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l

8 136,-

MN-1300
**Szafa chłodnicza dwudrzwiowa
GN 2/1 - 1300 l**

11 844,-

- budowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kroplin
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Waga kg	Cena netto PLN
00010774	MN-700	740 x 830 x 2010	670	0,23	4	3	113	8 136,-
00010775	MN-1300	1480 x 830 x 2010	1300	0,45	5,5	6	188	11 844,-

Półka do szafy chłodniczej MN 700 i MN 1300:

Indeks	Opis	Cena PLN
00030379	Półka do MN 700 i MN 1300	156,-
00030386	Prowadnica lewa	60,-
00030389	Prowadnica prawa	60,-

°C
-2/+8



R600a
R290



3x
ruszt

130 L

**DF-200****Szafa mroźnicza - 130 l lakierowana****3 699,-****DF-200S****Szafa mroźnicza - 130 l nierdzewna****4 099,-**

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 2 stałe ruszty (480 x 420 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028519	DF-200	600 x 615 x 855	130	0,158	46	3 699,-
00027944	DF-200S	600 x 615 x 855	130	0,158	46	4 099,-



230/1N



-18/-22

DIGITAL
CONTROLR600a
R2907x
ruszt

350 L

**DF-400****Szafa mroźnicza - 350 l lakierowana****5 899,-****DF-400S****Szafa mroźnicza - 350 l nierdzewna****6 499,-**

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 6 stałych rusztów (480 x 420 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028520	DF-400	600 x 615 x 1870	350	0,17	74	5 899,-
00027943	DF-400S	600 x 615 x 1870	350	0,17	74	6 499,-



230/1N



-18/-22

DIGITAL
CONTROLR600a
R290



7x
ruszt
GN 2/1
570 L



DF-600 **7 399,-**
Szafa mroźnicza - 570 l lakierowana
DF-600S **7 999,-**
Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 6 stałych rusztów (650 x 480 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028521	DF-600	775 x 735 x 1870	570	0,3	96	7 399,-
00028522	DF-600S	775 x 735 x 1870	570	0,3	96	7 999,-

230/1N °C DIGITAL CONTROL

R600a R290



3x
ruszt
530 x 470
400 L

6x
ruszt
530 x 470
900 L

CF 400 **9 063,-**
Szafa mroźnicza - 400 l
MN-900 **11 432,-**
Szafa mroźnicza dwudrzwiowa - 900 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
 - elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
 - wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
 - chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
 - energooszczędny i cichy agregat skraplający
 - automatyczne odszranianie
 - automatyczne odparowanie skroplin
 - półki rusztowe (metalowe plastikowane)
 - samozamykające się drzwi
 - regulowane nogi w zakresie do 50 mm
 - klasa klimatyczna: 4
- CF - 400 dzielone drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Waga kg	Ilość półek	Cena netto PLN
00011024	CF 400	600 x 745 x 1950	400 / 370	0,454	4	82	3	9 063,-
00028525	MF-900	1340 x 700 x 2010	900	0,650	8,5	155	6	11 432,-

Półka do szafy chłodniczej CF 400 i MF-900

Indeks	Opis	Cena PLN
00018513	Półka do CN/CF 400	129,-
00030380	Półka do MN/MF900	156,-

R290



3x

ruszt
GN 2/1

670 L

6x

ruszt
GN 2/1

1300 L





MF-700**Szafa mroźnicza GN 2/1 - 670 l****9 836,-****MF-1300****Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1300 l****14 264,-**

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R290
- klasa klimatyczna: 5



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Cena netto PLN
00027947	MF-700	740 x 830 x 2010	670	0,5	131	8	3	9 836,-
00028526	MF-1300	1480 x 830 x 2010	1300	0,65	202	10	6	14 264,-

Półka do szafy chłodniczej MF 700 i MF 1300		
Indeks	Opis	Cena PLN
00030378	Półka do MF 700 i MF 1300	156,-
00030386	Prowadnica lewa	60,-
00030389	Prowadnica prawa	60,-

	
230/1N	-17 - -22
	R290
	



15 kg
+90°C » +3°C
90 min.

10 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 0511

13 065,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 5x GN 1/1, 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- **+** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- **+** **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R452a	230/1N	QR
00022118	SHF 0511	760 x 700 x 850	640 x 418 x 340	0,45	69	5 GN 1/1 - 40			



32 kg
+90°C » +3°C
90 min.

22 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1011

22 990,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- **+** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- **+** **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R452a	230/1N	QR
00022119	SHF 1011	790 x 760 x 1630	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40			



40 kg
+90°C » +3°C
90 min.

28 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1511

31 435,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- **+** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- **+** **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R452a	400/3N	QR
00022120	SHF 1511	790 x 760 x 1970	668 x 418 x 1110	2,26	163	15 GN 1/1 - 40			

Stoły chłodnicze i witryny



Stoły chłodnicze przeznaczone są do wszelkiego rodzaju lokali gastronomicznych. Ich blaty mogą pełnić funkcje również powierzchni roboczych.

Podstawowym elementem wyróżniającym stoły jest liczba drzwi w poszczególnych modelach. W ofercie znajdują Państwo stoły dwu- lub trzydrzwiowe oraz stoły z szufladami, jak i sałatkowe. Powierzchnia magazynowania wyposażona jest w prowadnice do umieszczenia pojemników GN 1/1.

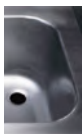
Górne blaty stołów chłodniczych są nierdzewne, w zależności od modelu z rantem lub bez.

Witryny chłodnicze stanowią świetne wyposażenie wszystkich typów lokali gastronomicznych. W zależności od długości witryny można włożyć nawet 6x GN 1/3. Urządzenie jest przeznaczone do przechowywania wstępnie przygotowanych surowców, które muszą do czasu wydania być przechowywane w niskiej temperaturze.

Klasa klimatyczna określa optymalny przedział temperatur otoczenia dla pracy urządzenia chłodniczego. W naszym klimacie najlepiej pracują urządzenia o klasie klimatycznej SN oraz N. Przed zakupem warto jednak przemyśleć w jakim miejscu będzie stało urządzenie – czy kuchnia jest zlokalizowana w chłodnej piwnicy, czy sprzęt będzie stał w pobliżu źródła ciepła – np. obok pieca.

Klasa	Symbol	Temperatura otoczenia
Rozszerzona umiarkowana	SN	od +10 do +32 °C
Umiarkowana	N	od +16 do +32 °C
Subtropikalna	ST	od +18 do +38 °C
Tropikalna	T	od +18 do +43 °C

Wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze posiadają klasę klimatyczną N.

**RT 2DS****9 299,-****Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem****RT 3DS****10 399,-****Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem**

- automatyczne odmrażanie
- wykonane ze stali nierdzewnej
- gładki blat o grubości 60 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm, ściany o grubości 60 mm
- wymuszony system chłodzenia komory
- sterownik cyfrowy
- agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie
- samoczynnie zamykające się drzwi
- przystosowane do pojemników gastronomicznych GN 1/1, z możliwością wysuwania z prowadnic
- wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- wymiary zlewu: 340 x 370 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN					
00001409	RT 2DS	1350 x 700 x 850	290	0,35	9 299,-	R134a	230/1N	°C -2/+8	DIGITAL CONTROL	
00001412	RT 3DS	1800 x 700 x 850	452	0,39	10 399,-					

Dodatkowe półki i prowadnice str. 190



2x

GN 1/1

150 mm

3x

GN 1/6

150 mm

2x

GN 1/1

240 L

MT-900**5 046,-****Stół chłodniczy na sałatki**

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- polietylenowa deska do krojenia
- nierdzewna otwierana pokrywa
- pojemność GN - 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4 lub 3x GN 1/6

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg						
00028527	MT-900	900 x 700 x 860	0,2	70	R600a R290	230/1N	°C +2/+8	DIGITAL CONTROL		

Dodatkowe półki i prowadnice str. 190

2x
GN 1/1**MT-902****Stół chłodniczy dwudrzwiowy**

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nierdzewna płyta robocza

5 026,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028529	MT-902	900 × 700 × 900	0,2	72

Dodatkowe półki
i prowadnice
str. 190R600a
R290

230/1N



+2 /+8

DIGITAL
CONTROL3x
GN 1/1

249 L

MT-903**Stół chłodniczy - 3 drzwi**

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa o wym. GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

7 415,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028528	MT-903	1365 × 700 × 900	0,24	110

Dodatkowe półki
i prowadnice
str. 190R600a
R290

230/1N



+2 /+8

DIGITAL
CONTROL

5x

GN 1/6
150 mm2x
GN 1/1

166 L

MP-902**Stół do pizzy dwudrzwiowy**

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami

5 541,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028544	MP-902	900 × 700 × 870 (1100)	0,2	104

Dodatkowe półki
i prowadnice
str. 190R600a
R290

230/1N



+2 /+8

DIGITAL
CONTROL



6x

GN 1/4
150 mm

3x

GN 1/1

249 L

MP-903**11 731,-****Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodz. witrynką**

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 6x GN 1/4
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 3x ruszt na prowadnicach

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028545	MP-903	1400 x 700 x 1050 (1490)	0,5	249

Dodatkowe półki
i prowadnice
str. 190R600a
R290

230/1N

+2 /+8

DIGITAL
CONTROL

1x

GN 1/1
+ 2x GN

166 L

MTZ-902**7 353,-****Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady**

- automatyczne rozmrażanie
- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- ilość drzwi: 1
- ilość szuflad: 2
- agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia
- 1 półka przestawna
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028531	MTZ-902	900 x 700 x 900	0,2	80

Dodatkowe półki
i prowadnice
str. 190R600a
R290

230/1N

+2 /+8

DIGITAL
CONTROL

4x

300x510
x140
mm

166 L

MTZ-904**7 999,-****Stół chłodniczy czteroszufladowy**

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 4x szuflada
- nierdzewna płyta robocza

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028530	MTZ-904	900 x 700 x 900	0,2	89

R600a
R290

230/1N

+2 /+8




DIGITAL
CONTROL

2x
GN 1/1

206 L

MNT-2D**7 775,-****Stół chłodniczy - 2 drzwi**

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wykonanie	Cena netto PLN			DIGITAL CONTROL
00028536	MNT-2D	1360 x 700 x 900	0,208	93	blat gładki	7 775,-	230/1N	+2 /+8	
00030392	MNT-2DR	1360 x 700 x 940	0,208	93	blat z rantem	8 383,-			

Dodatkowe półki i prowadnice str. 190




R600a
R290

3x
GN 1/1

309 L

MNT-3D**9 320,-****Stół chłodniczy - 3 drzwi**

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,8 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wykonanie	Cena netto PLN			DIGITAL CONTROL
00028537	MNT-3D	1795 x 700 x 900	0,208	114	blat gładki	9 320,-	230/1N	+2 /+8	
00030393	MNT-3DR	1795 x 700 x 940	0,208	114	blat z rantem	9 671,-			

Dodatkowe półki i prowadnice str. 190

R600a
R290



2x

GN 1/1

300 L

STS 902**5 299,-****Stół chłodniczy sałatkowy nierdzewny**

- wykonanie ze stali nierdzewnej, nadstawka szklana
- elektroniczne sterowanie
- przystosowany do pojemników GN 1/1
- agregat chłodniczy umieszczony na dole
- ilość drzwi 2

Dodatkowe półki i prowadnice str. 190

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	R600a R290	⚡ 230/1N	°C +2 /+8	DIGITAL CONTROL	
00019427	STS 902	900 x 700 x 870 (1300)	300	0,25					



4x

GN 1/1

380 L

STS 903**7 299,-****Stół chłodniczy sałatkowy nierdzewny**

- wykonanie ze stali nierdzewnej, nadstawka szklana
- elektroniczne sterowanie
- regulacja temp.: +2... +8°C
- przystosowany do pojemników GN 1/1
- agregat chłodniczy umieszczony na dole
- ilość drzwi 3

Dodatkowe półki i prowadnice str. 190

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	R600a R290	⚡ 230/1N	°C +2 /+8	DIGITAL CONTROL	
00019428	STS 903	1365 x 700 x 870 (1300)	380	0,3					

**MNT-DW-Z2****2 162,-****Blok szuflad z prowadnicami**

- do stołów chłodniczych z agregatem z boku (MNT)
- montowany w miejsce 1 drzwi

Indeks	Model	
00030376	MNT-DW-Z2	

2x
GN 1/1

206 L

CFT 2D**10 186,-****Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem**

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 -18/-22	DIGITAL CONTROL	R290	
00028538	MFT-2D	1360 x 700 x 940	0,51	97					

3x
GN 1/1

309 L

MFT-3D**11 216,-****Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem**

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 -18/-22	DIGITAL CONTROL	R290	
00028539	MFT-3D	1795 x 700 x 940	0,51	117					

Dodatkowe półki i prowadnice

Indeks	Opis	Pasuje do	Wymiary mm	Cena netto PLN
00003651	półka	RT 2DS, RT 3DS	325 x 530	83,-
00003650	komplet prowadnic	RT 2DS, RT 3DS	560 x 25 x 15	103,-
00030385	półka	MT, MP, MNT, MFT	330 x 570	156,-
00030388	prowadnica lewa	MT, MP, MTZ, MNT, MTS, MFT	550 x 25 x 15	60,-
00030391	prowadnica prawa	MT, MP, MTZ, MNT, MTS, MFT	550 x 25 x 15	60,-
00030387	prowadnica lewa	MNT, MFT	530 x 25 x 15	60,-
00030390	prowadnica prawa	MNT, MFT	530 x 25 x 15	60,-



MCH-3120 Witryna chłodnicza

3 635,-

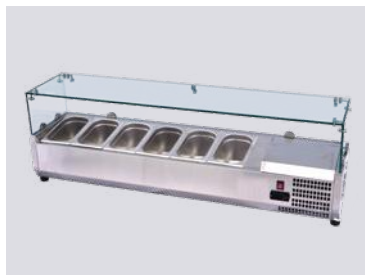
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- prawostronnie umieszczony agregat
- szklane higieniczne zamknięcie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm	Waga kw	Cena netto PLN		
00028560	MCH-3120	1200 x 395 x 440	0,125	3x 1/3 - 150 1x 1/2 - 150	42	3 635,-	R290	DIGITAL CONTROL
00028561	MCH-3140	1400 x 395 x 440	0,125	4x GN 1/3 - 150 1x GN 1/2 - 150	45	3 635,-	R600a	°C +2 /+8
00028562	MCH-3150	1500 x 395 x 440	0,125	5x 1/3 - 150 1x 1/2 - 150	49	3 810,-	⚡	QR
00028563	MCH-3160	1600 x 395 x 440	0,18	7x GN1/3-150	51	3 852,-	230/1N	QR
00028564	MCH-3180	1800 x 395 x 440	0,18	8x GN1/3-150	55	4 163,-		





GN 1/4
150 mm

VCH 4120

3 048,-

Witryna chłodnicza GN 1/4

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast foody, puby itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm	Zużycie energii kWh/d	Waga kg	Cena netto PLN	°C +2 / +8	QR
00028554	MCH-4120	1200 x 335 x 440	0,125	5x GN1/4-150	2,5	43	3 048,-		
00028555	MCH-4140	1400 x 335 x 440	0,125	6x GN1/4-150	2,5	48	3 398,-		
00028556	MCH-4150	1500 x 335 x 440	0,125	7x GN1/4-150	2,7	49	3 645,-		
00028557	MCH-4150	1600 x 335 x 440	0,125	7x GN1/4-150	2,8	50	3 820,-		
00028558	MCH-4180	1800 x 335 x 440	0,18	8x GN1/4-150	3	57	4 078,-		

⚡
230/1N

R290



RTW 120La

3 999,-

Witryna chłodnicza ekspozycyjna

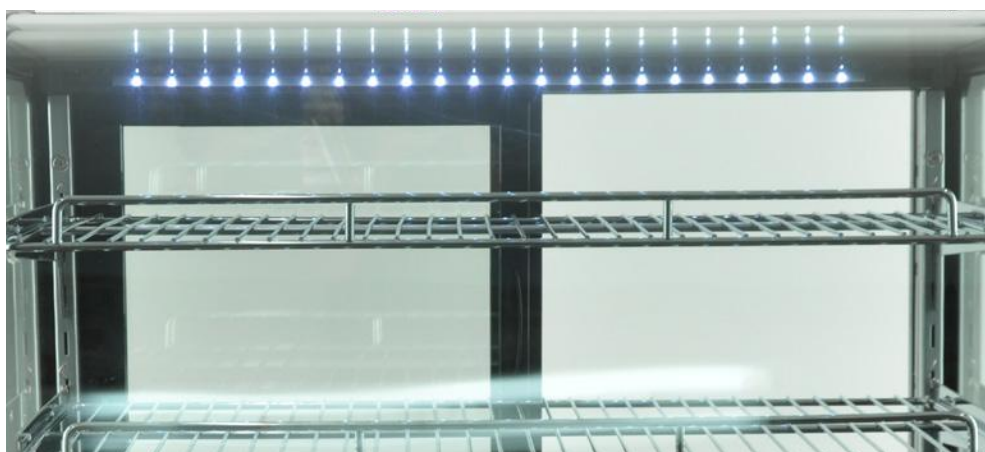
RTW 160La

4 599,-

Witryna chłodnicza ekspozycyjna

- wykonanie: szkło z czterech stron + stal nierdzewna
- oświetlenie LED
- regulacja temp.: 0... +12°C, wymuszony obieg powietrza
- możliwość zmiany wysokości półek
- chłodzenie dynamiczne

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Ilość półek	Cena netto PLN	R600a	⚡ 230/1N	°C 0 / +12	QR
00030428	RTW 120La	702 x 568 x 686	120	0,16	2	3 999,-				
00030429	RTW 160La	880 x 568 x 686	160	0,16	2	4 599,-				



**RTW 78****2 799,-****Witryna chłodnicza ekspozycyjna**

- rusztowa konstrukcja półek z możliwością regulacji
- termostat: manualny
- wymuszony obieg powietrza
- oświetlenie półek
- maksymalna temperatura/wilgotność otoczenia +25°C / 60%

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	R600a	°C 0 / +12	⚡ 230/1N	QR
00030427	RTW 78a	428 x 386 x 960	3	0,18	78	230 V / 50 Hz				

**REDFOX®**

Kostkarki do lodu



Kostkarki do lodu są niezastąpionym pomocnikiem małych i dużych lokali gastronomicznych. Znajdują szerokie zastosowanie od bezpośredniego wykorzystania podczas przygotowywania potraw lub napojów, aż po krótkotrwałe zewnętrzne chłodzenie pojemników gastronomicznych. Jeśli w lokalu panują warunki niekorzystne dla chłodzenia za pomocą powietrza, istnieje możliwość dostarczenia identycznych modeli z chłodzeniem za pomocą wody.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- chłodzone powietrzem lub wodą
- zbiornik na lód o pojemności od 6 do 30 kg

Model	Zasobnik kg	Waga kostki g
SS - 25	6	14
SS - 35	15	22
SS - 45	15	22
SS - 60	30	22



6 kg
±14g

22 kg/24h

SS - 25 A

Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 5,1 l/h (A), 23 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

4 179,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN	⚡	R290	💧
00009972	SS - 25 A	350 x 470 x 590	powietrzem	0,36	22	30	4 179,-	230/1N	R290	💧
00009973	SS - 25 W	350 x 470 x 590	wodą	0,36	25	30	4 179,-			



15 kg
±22g

33 kg/24h

SS - 35 A

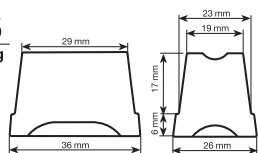
Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 14 l/h (A), 34 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

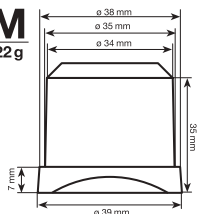
4 879,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN	⚡	R290	💧
00009974	SS - 35 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,4	33	48	4 879,-	230/1N	R290	💧
00009975	SS - 35 W	435 x 605 x 715	wodą	0,4	35	48	4 879,-			

S
14 g



M
22 g







15 kg
a22g

42 kg/24h

**SS - 45 A****Kostkarka do lodu****5 229,-**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 18,8 l/h (A), 42,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290





Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN			
00009976	SS - 45 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,45	42	52	5 229,-	230/1N	R290	
00009977	SS - 45 W	435 x 605 x 715	wodą	0,45	44	52	5 229,-			

30 kg
a22g

54 kg/24h

**SS - 60 A****Kostkarka do lodu****6 879,-**

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 28,8 l/h (A), 58,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN			
00009978	SS - 60 A	520 x 645 x 840	powietrzem	0,46	54	70	6 879,-	230/1N	R290	
00009979	SS - 60 W	520 x 645 x 840	wodą	0,46	57	70	6 879,-			



Ekspresy do kawy

Ekspresy do kawy 1-grupowe	199
Ekspresy do kawy 2-grupowe	200
Ekspresy do kawy	201
Młynki do kawy	203
Miksery barowe	205
Kruszarki do lodu	206
Wyciskarka do owoców	206



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

Ekspresy do kawy





Ekspresy do kawy REDFOX dzielą się na 1-grupowe i 2-grupowe. Wybrane modele dysponują wbudowanym młynkiem do kawy.

Automatyczne dostarczanie wody za pomocą pompy, duży zasobnik na gorącą wodę ułatwiają codzienną eksploatację urządzenia. Woda podgrzewana jest przez bojler do temperatury 93-96°C. Możliwość przygotowania kawy na wszelkie sposoby: Ristretto, Espresso, Doppio, Lungo, Cappuccino, Caffè Latte, Latte Macchiato. Urządzenie przygotowuje do 300 porcji kawy w ciągu 1 godziny (ekspres trzygrupowy). Ekspresy do kawy dysponują podgrzewaną podstawą na filiżanki, co pozwala na uzyskanie wyrazistego smaku. Modele z cyfrowym wyświetlaczem umożliwiają ewidencję wydanych porcji kawy.

- Profesjonalne i niezawodne ekspresy przeznaczone do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych.
- Modele z 1 i 2 grupami umożliwiającymi przygotowanie jednocześnie bazy nawet 6 kaw.
- Możliwość przygotowania średnio 100 porcji kawy przy użyciu jednej grupy w ciągu godziny.
- Wyposażenie dodatkowe: młynki do mielenia z dozownikiem manualnym lub elektronicznym, specjalne podstawy z szufladami na zużytą kawę.
- Dwie serie produktów.



BOILER
6 L150 / h
**EMC 1P/B****8 759,-****Ekspres do kawy 1-grupowy**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napszczanie wody
- miedziany bojler
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor	 230/1N	
00000429	EMC 1P/B/C	500 x 600 x 510	6	2,9	45	obudowa czarna		



BOILER
6 L300 / h
**EMC 2P/B****10 299,-****Ekspres do kawy 2-grupowy**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napszczanie wody
- miedziany bojler
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor	 230/1N	
00000432	EMC 2P/B/C	500 x 600 x 510	6	2,9	55	obudowa czarna		

BOILER
11 L3007/h
**EC 2P/B/D****12 359,-****Ekspres do kawy 2-grupowy z wyświetlaczem**

- elektroniczny panel (sterujący dozownikiem ilości kawy)
- automatyczne napszczenie wody
- miedziany bojler
- zawór czyszczący i wymiennik ciepła osobno dla każdej grupy
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- automatyczne dozowanie gorącej wody, ustawianie czasu, zapamiętywanie ilości parzonych kaw
- codzienne automatyczne włączanie/wyłączanie urządzenia
- kontrola temperatury bojlera poprzez wyświetlacz
- przeznaczenie: kawa, herbata
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Kolor	Waga kg	 230/1N	
00000434	EC 2P/B/D/C	710 x 600 x 510	11,5	3,2	obudowa czarna	60		



**CDM 1P/TS/WH****14 419,-****Ekspres do kawy 1-grupowy biały**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- wydajność max.: 100 kaw/h
- max. wysokość filiżanki: 130 mm
- kolor obudowy: biały
- wbudowany cyfrowy wyświetlacz z programowalnym licznikiem
- TurboSteamer + zabezpieczenie termiczne
- spienianie mleka za pomocą przycisku
- tryb czuwania w celu oszczędzania energii (do 50%)
- moduł Auto ON/OFF do włączania/wyłączania ekspresu w określonych porach
- moduł serwisowy - informacja o ewentualnych usterkach na wyświetlaczu

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	 230/1N	
00024039	CDM 1P/TS/WH	586 x 563 x 620	biały	2,75	6	230 V / 50 Hz	45		

**CDC 2P/TS/WH****19 569,-****Ekspres do kawy 2-grupowy biały**

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwa krany parowe (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- wydajność max.: 200 kaw/h
- max. wysokość filiżanki: 130 mm
- kolor obudowy: biały
- wbudowany cyfrowy wyświetlacz z programowalnym licznikiem
- TurboSteamer + zabezpieczenie termiczne
- spienianie mleka za pomocą przycisku
- tryb czuwania w celu oszczędzania energii (do 50%)
- moduł Auto ON/OFF do włączania/wyłączania ekspresu w określonych porach
- moduł serwisowy - informacja o ewentualnych usterkach na wyświetlaczu

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	 230/1N	
00024040	CDC 2P/TS/WH	774 x 563 x 620	biały	3,25	11,5	230 V / 50 Hz	52		



- moduł Auto ON/OFF do włączania/wyłączenia ekspresu w określonych porach
- moduł serwisowy - informacja o ewentualnych usterkach na wyświetlaczu

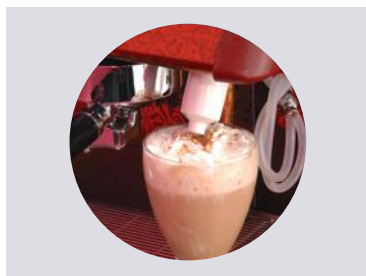
CDC 2P/TS/BL

19 569,-

Ekspres do kawy 2-grupowy czarny

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwa krany parowe (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- wydajność max.: 200 kaw/h
- max. wysokość filiżanki: 130 mm
- kolor obudowy: czarna
- wbudowany cyfrowy wyświetlacz z programowalnym licznikiem
- TurboSteamer + zabezpieczenie termiczne
- spienianie mleka za pomocą przycisku
- tryb czuwania w celu oszczędzania energii (do 50%)

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg		
00024041	CDC 2P/TS/BL	774 x 563 x 620	czarny	3,25	11,5	230 V / 50 Hz	52	230/1N	




CAPP

399,-

Moduł do cappuccino

- umożliwiająca proste i szybkie przygotowanie kawy cappuccino
- wykonany z tworzywa

Indeks	Model	
00000439	CAPP	





MARFIL Młynek do kawy

1 782,-

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 2 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 600 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000440	MARFIL	220 x 400 x 650	0,35	10



230/1N



BI - 1 Młynek do kawy BRASIL INOX

1 762,-

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 1 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 300 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg
00024042	BI - 1	210 x 380 x 470	0,28	230 V / 50 Hz	8



230/1N



Kenia Tron Młynek do kawy automatyczny

2 343,-

- ⊕ łatwy w użyciu - mieli ziarna kawy bezpośrednio do kolby
- ⊕ elektroniczny licznik porcji
- ⊕ dotykowy panel LCD
- 3 programy
- możliwość dozowania porcji dla pojedynczego i podwójnego espresso lub praca ciągła w celu uzyskania porcji o dowolnej wielkości
- pojemność zbiornika kawy: ok. 1 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00025244	Kenia Tron	210 x 380 x 510	0,36	15



230/1N



Urządzenia barowe



Jednym z elementów wyposażenia barów są urządzenia do przygotowania kawy frappe, miksery, kruszarki do lodu i wyciskarki do owoców. Akcesoria te przeznaczone są do wszelkiego rodzaju lokali, w których podawane są napoje.

Urządzenia do przygotowania kawy frappe dysponują zbiornikiem o pojemności 1 litra i są dostępne z podwójnym zbiornikiem w jednym urządzeniu. Kruszarki do lodu są wyprodukowane z lekkiego stopu aluminium i posiadają nierdzewny pojemnik. Wyciskarka do owoców jest wykonana z lekkiego stopu aluminium i posiada miskę, a głowica wykonana jest ze stali nierdzewnej. Poliwęglanowa pokrywa ochronna zapobiega rozpryskiwaniu się soku. Mikser jest dostępny w wersji z jednym lub z dwoma pojemnikami z nożami nierdzewnymi.

- Urządzenia do przygotowania kawy frappe – zbiornik o dużej pojemności
- Miksery – korpus z lekkiego stopu aluminium, nierdzewne noże
- Kruszarki do lodu – korpus z lekkiego stopu aluminium, nierdzewny pojemnik
- Wyciskarki do owoców – zdejmowana głowica i sitko



**FR - 1P****1 371,-****Mikser barowy**

- urządzenie do przygotowywania koktajli, frappe, itp.
- urządzenie wykonane z lekkiego stopu aluminium i stali nierdzewnej
- pojemnik roboczy wykonany z poliwęglanu
- specjalnie wyprofilowana podstawa umożliwia ustawienie szklanki
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- obroty: 11000 obr./min.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN	
00000441	FR - 1P	220 x 200 x 450	1	0,3	3,7	1 371,-	 230/1N 
00000442	FR - 2P	220 x 330 x 450	2 x 1	0,6	6,7	2 655,-	

**TRGM****2 860,-****Kruszarka do lodu - Mojitos**

- pojemnik i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	
00001440	TRGM	210 x 230 x 460	0,15	3,9	 230/1N 



**TRG****3 694,-****Kruszarka do lodu**

- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium
- okrągła taca na lód wykonana ze stali nierdzewnej
- mikroprzełącznik włączający urządzenie po opuszczeniu dźwigni

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001441	TRG	450 x 210 x 230	0,3	8,7



230/1N

**WYCISKARKA DO OWOCÓW****AGR****1 995,-****Wyciskarka do owoców**

- miska i głowica ze stali nierdzewnej
- urządzenie do wyciskania soku z owoców cytrusowych
- wykonanie aluminiowe
- poliwęglanowa pokrywa
- wyjmowana głowica wyciskająca

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000036	AGR	230 x 200 x 340	0,25	6,5



230/1N



Zmywalnia

Zmywarki do szkła	209
Zmywarki do szkła i naczyń	211
Zmywarka do naczyń i garnków	214
Podstawy, stoły	214
Chemia	216
Spryskiwacze	218
Spryskiwacze profi line	219
Baterie	220
Kosze do zmywarek	222
Akcesoria do zmywarek	225
Młynki koloidalne	228



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

Zmywarki do naczyń i szkła



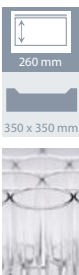
Zmywarki REDFOX. Rozsądne i ekonomiczne zmywalnie.

Zmywarki QQI są przeznaczone do mycia szkła, porcelany i naczyń. Zmywarki te posiadają cztery podstawowe programy mycia i jeden program samoczyszczenia (w modelach z pompą odpływu). Urządzenia z wbudowaną pompą odpływu. Prosty, dotykowy panel sterowania z czytelnym wyświetlaczem LED, umożliwi bezproblemową obsługę, zdecydowanie skraca czas potrzebny na przeszkolenie personelu i minimalizuje możliwość pomyłek w trakcie pracy.

Wszystkie modele są wyposażone w tłoczoną wannę i tłoczone prowadnice koszy, co zdecydowanie

ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Woda płucząca jest włączana do komory zmywarkowej przez ciśnienie wody zasilającej zmywarkę. Suszenie naczyń jest zapewnione przez różnicę między temperaturą wody płuczącej, a otaczającym powietrzem - powoduje to odparowanie wody z naczyń. Zmywarki są obsługiwane za pomocą trzycyfrowego wyświetlacza LED, a postęp procesu jest wyświetlany na 5-diodowym pasku LED.

- **Elektroniczny panel sterowania**
Proste i intuicyjne sterowanie z trzycyfrowym wyświetlaczem LED.
- **Nierdzewna komora z zaokrąglonymi wewnętrznymi rogami**
Łatwe czyszczenie i higieniczne użytkowanie.
- **Prześwit drzwi**
Pomimo bardzo kompaktowych rozmiarów urządzenie posiada wyjątkową, niestandardową wysokość drzwi, umożliwiającą mycie wysokich szklanek i dużych talerzy.
- **Dozowniki chemii**
Dozujące pompki perystaltyczne, odpowiadające za dozowanie chemii, można ustawić bezpośrednio na panelu sterującym.
- **Programowanie**
4 programy mycia, które można łatwo ustawiać przez menu serwisowe.
- **Samoczyszczenie**
Wszystkie zmywarki z pompą odpływu posiadają system samoczyszczenia.
- **Pompa odpływu**
Zmywarki z fabrycznie zamontowaną pompą odpływu mają system kontrolowanego drenażu brudnej wody. Proces następuje przed uruchomieniem cyklu płukania i dzięki temu uzyskuje się najbardziej efektywną wymianę wody w wannie myjącej.
- **Filtr odpływu Archimedes**
Specjalny system filtrów odpływu, zdecydowanie poprawia oczyszczanie wody.
- **Tłoczone prowadnice koszy**
Opatentowana technologia wykonania tłoczonych prowadnic gwarantuje jeszcze lepszą higienę i czystość.

**QQI 37****Zmywarka do szkła****4 569,-**

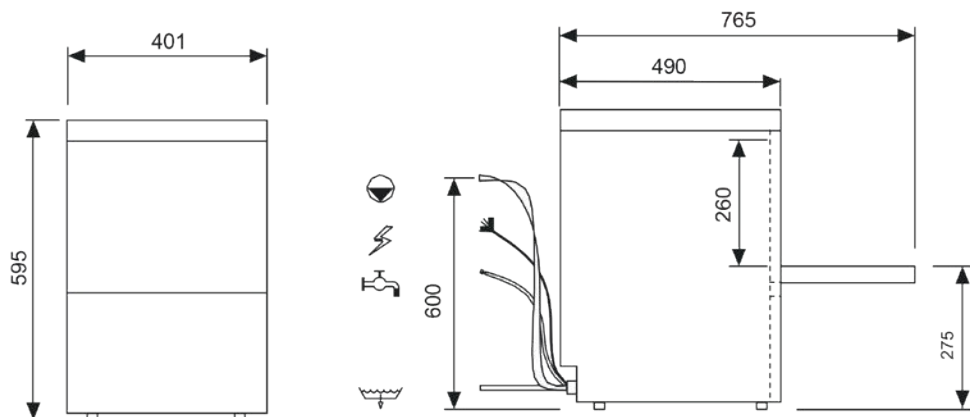
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- **+ program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 350 x 350 mm
- wysokość otworu drzwi - 260 mm
- jednopłaszczkowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- tłoczona wanna o pojemności 7 l / 0,6 kW
- dolne ramiona myjąco - płuczące
- **+ sterowanie elektroniczne**
- **+ podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- **+ licznik cykli mycia**
- **+ termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- **+ automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- **+ autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- **+ dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**

- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- **+ pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025392	QQI 37	401 x 490 x 595	3,5	27	4 569,-
00025393	QQI 37P	401 x 490 x 595	3,5	27	4 999,-
00025461	QQI 37 + chemia	401 x 490 x 595	3,5	27	4 929,-
00025462	QQI 37P + chemia	401 x 490 x 595	3,5	27	5 359,-



P - modele z pompą odpływu



**QQI 42****Zmywarka do szkła****5 439,-**

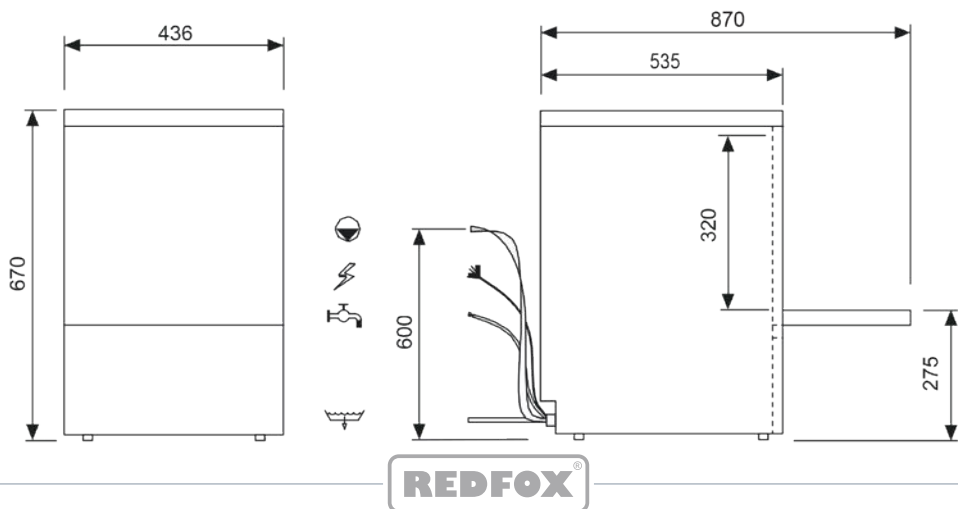
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany przez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- łóżone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

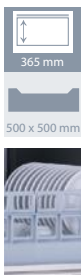
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 390 x 390 mm
- wysokość otworu drzwi - 320 mm
- jednopłaszczcowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- łóżona wanna o pojemności 8 l / 0,6 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025394	QQI 42	436 x 535 x 670	3,5	31	5 439,-
00025395	QQI 42P	436 x 535 x 670	3,5	31	5 999,-
00025463	QQI 42 + chemia	436 x 535 x 670	3,5	31	5 799,-
00025464	QQI 42P + chemia	436 x 535 x 670	3,5	31	6 359,-



P - modele z pompą odpływu

**REDFOX®**

**QQI 52****Zmywarka do szkła i naczyń****6 519,-**

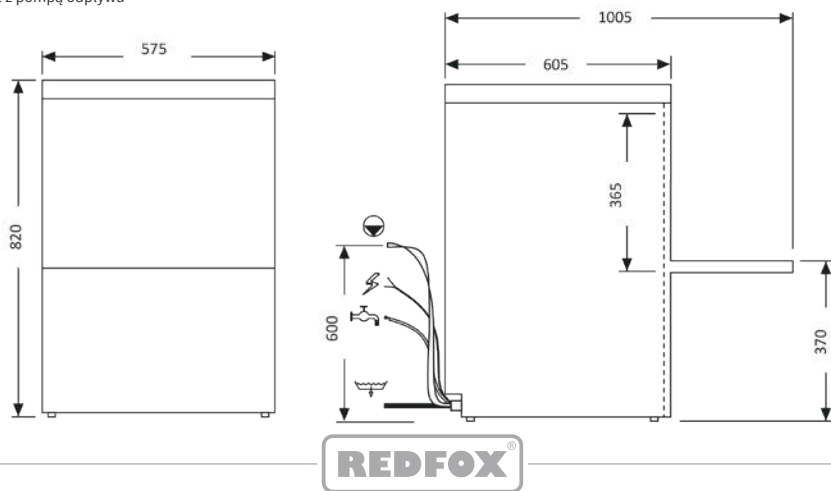
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- łózione prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 365 mm
- jednopłaszczkowa obudowa / dwupłaszczkowe drzwi
- zużycie wody: 2,1 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 3 kW
- łóczona wanna o pojemność 20 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Cena netto PLN
00025315	QQI 52	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	6 519,-
00025396	QQI 52P	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	7 299,-
00025397	QQI 52T	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	6 519,-
00025398	QQI 52TP	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	7 399,-
00025465	QQI 52 + chemia	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	6 879,-
00025466	QQI 52P + chemia	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	7 659,-
00025467	QQI 52T + chemia	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	6 879,-
00025468	QQI 52TP + chemia	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	7 759,-



P - modele z pompą odpływu





QQI 102 Zmywarka kapturowa

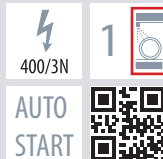
11 779,-

- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600")
- **⊕ program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 450 mm
- jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi
- zużycie wody: 2 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 8 kW
- tłoczona wanna o pojemności 15 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- **⊕ sterowanie elektroniczne na froncie dolnej części zmywarki (QQI 102, QQI 102 P) lub na kapturze (QQI 102 TOP, QQI 102 P TOP)**
- **⊕ podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- **⊕ licznik cykli mycia**
- **⊕ termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- **⊕ automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- **⊕ autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- **⊕ dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostaat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- **⊕ pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

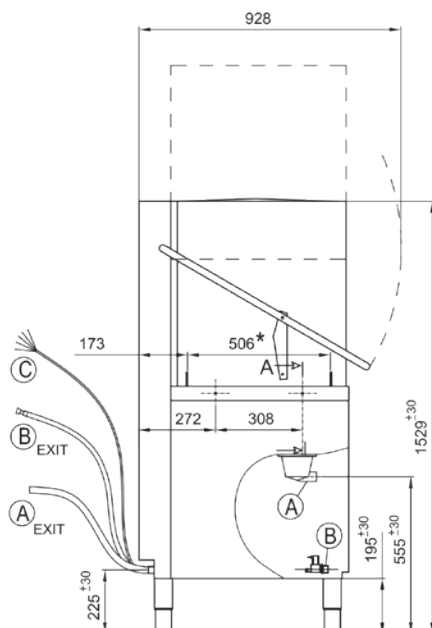
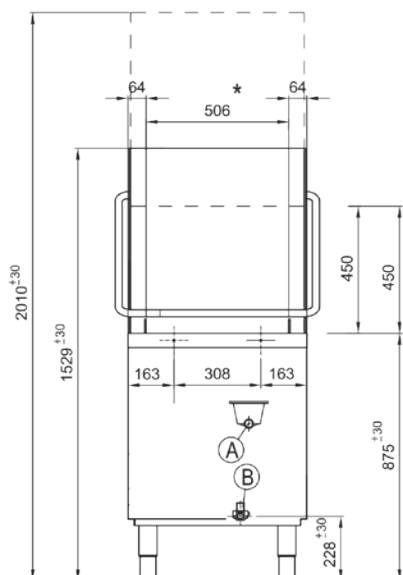
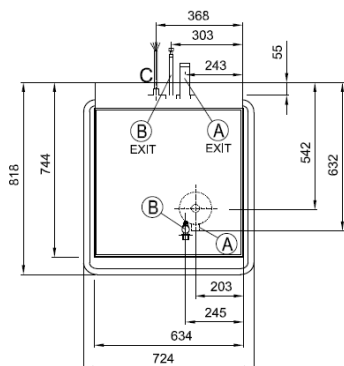
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025399	QQI 102	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	11 779,-
00025400	QQI 102P	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 599,-
00025469	QQI 102 + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 139,-
00025470	QQI 102P + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 959,-
00025316	QQI 102 TOP	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 299,-
00025401	QQI 102P TOP	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 999,-
00025471	QQI 102 TOP + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 659,-
00025472	QQI 102P TOP + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	13 359,-



P - modele z pompą odpływu
TOP - panel sterowania w górnej części kaptura

Programy standardowe:

ProSpeed	Krótki program do lekko zabrudzonych naczyń.
ProFessional	Standardowy program mycia dla normalnie zabrudzonych naczyń.
ProTemp	Długi program mycia mocno zabrudzonych naczyń.
ProDrain	Cykl opróżniania.
ProClean	Program czyszczenia komory myjącej – płukanie i opróżnianie wanny oraz bojlera (zawartość 80%).



**S 100 ABT****20 999,-****Zmywarka do naczyń i garnków**

- zmywarka do garnków, koszy, rondli, itp.
- sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego
- system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie
- dwie pompy myjące
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 180", 240")
- termometr bojlera i wanny
- wysokość drzwi: 50 cm

W ZESTAWIE:

- **⊕ 1x nierdzewny ruszt na naczynia 55 x 70 cm**
- 1x kosz uniwersalny, na szkło 55 x 55 cm
- 1x kosz na tace 55 x 55 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000145	S 100 ABT	650 x 845 x 1640	7,13	142	20 999,-
00024270	S 100 ABT + chemia	650 x 845 x 1640	7,13	142	21 199,-
00000146	S 100 ABT + pompa	650 x 845 x 1640	7,25	143	21 499,-

**PODSTAWY, STOŁY****PZ****816,-****Podstawa pod zmywarkę**

- wykonanie nierdzewne
- nóżki z tworzywa sztucznego o regulowanej wysokości

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00006453	PZ - 1	448 x 508 x 465/480	QQI 37	816,-
00006452	PZ - 2	498 x 553 x 465/480	QQI 42	821,-
00006025	PZ - 3	574 x 573 x 455/470	QQI 52	833,-





RMS - 1151

Stół załadowy ze zlewem

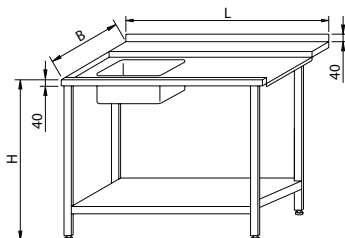
- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304

Produkt z katalogu

RM GASTRO

Dział: RM ZMYWALNIA

**WARUNKI
HANDLOWE RM**



Komora 500 x 400 x 250

Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki

Dopłata:

- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008307	RMS - 1151 / 10	1000 x 760 x 870	3 670,-
00008308	RMS - 1151 / 12	1200 x 760 x 870	3 924,-
00008309	RMS - 1151 / 14	1400 x 760 x 870	4 234,-
00008310	RMS - 1151 / 16	1600 x 760 x 870	4 622,-



RMS - 1152

Stół wyładowy do zmywarki

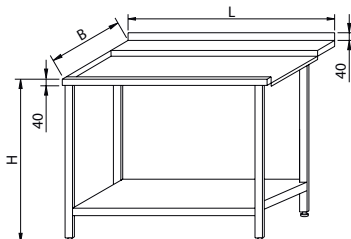
- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304

Produkt z katalogu

RM GASTRO

Dział: RM ZMYWALNIA

**WARUNKI
HANDLOWE RM**



Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki

Dopłata:

- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu
- wyłącznik krańcowy - cena ustalana indywidualnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008311	RMS - 1152 / 10	1000 x 760 x 870	2 869,-
00008312	RMS - 1152 / 12	1200 x 760 x 870	3 149,-
00008313	RMS - 1152 / 14	1400 x 760 x 870	3 448,-
00008314	RMS - 1152 / 16	1600 x 760 x 870	3 819,-





RM - C **195,-**

RM Myjący - 12 kg

RM - C 25 **374,-**

RM Myjący - 25 kg

- uniwersalny środek myjący do profesjonalnych zmywarek
- przy opakowaniu 25 kg - 1 kg GRATIS
- większa wygoda

DOZOWANIE:

- 1 do 5 g środka na 1 litr roztworu myjącego w zależności od twardości wody i stopnia zanieczyszczenia naczyń

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00001509	RM - C	12	195,-
00009751	RM - C 25	25	374,-



RM - R **184,-**

RM Płuczący - 10 kg

- środek nabłyszczający do profesjonalnych zmywarek

DOZOWANIE:

- 0,3 do 0,9 g środka na 1 litr roztworu płuczącego w zależności od twardości wody i rodzaju płukanych przedmiotów

Indeks	Model	Waga kg
00001510	RM - R	10



RM - S **136,-**

RM Kamień Wodny - 5 kg

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

DOZOWANIE:

- 15 - 30 ml środka na 1 l wody w zależności od grubości osadów mineralnych

Indeks	Model	Waga kg
00001511	RM - S	5





RM - G RM Grill - 5 kg

125,-

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

SPOSÓB UŻYCIA:

- równomiernie polać albo spryskać - rozgrzaną do 50°C - czyszczoną powierzchnię i pozostawić na 15 minut. Jeśli zabrudzenie jest wyjątkowo silne, albo nie można rozgrzać powierzchni, należy środek pozostawić przez ok. 1 godzinę. Następnie spłukać czystą wodą
- w celu neutralizacji, przy ostatecznym płukaniu do wody dodać trochę octu. Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne

Indeks	Model	Waga kg
00001512	RM - G	5





DOC - 1+ **820,-**

Spryskiwacz z baterią stołową

DOC - 2+ **903,-**

Spryskiwacz z baterią ścienną

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie	Cena netto PLN
00027194	DOC - 1+	150 x 420 x 1100	6	bateria stołowa	820,-
00027195	DOC - 2+	150 x 420 x 1100	6	bateria ścienna	903,-



DOC - 3+ **1 020,-**

Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką

DOC - 4+ **1 078,-**

Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie	Cena netto PLN
00027196	DOC - 3+	150 x 420 x 1100	5	bateria stołowa + wylewka	1 020,-
00027197	DOC - 4+	150 x 420 x 1100	5	bateria ścienna + wylewka	1 078,-



DOC - 4/B+ **1 153,-**

Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką

- podwójna bateria stołowa zapewniająca stabilniejsze mocowanie
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria - rozstaw 155 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00027198	DOC - 4/B+	150 x 420 x 1100	9,5	bateria stołowa + wylewka





DOC - 1 PL Spryskiwacz Profi line z baterią stołową

798,-

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

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00007468	DOC - 1 PL	6	798,-



DOC - 3 PL Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką

996,-

DOC - 4 PL Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną i wylewką

1 099,-

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

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00007467	DOC - 3 PL	5	996,-
00007470	DOC - 4 PL	5	1 099,-



DOC - 6 Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem

1 369,-

- bateria stojąca kolumnowa ze spryskiwaczem
- sterowanie dźwigniowe
- mocowanie do stołu
- wylewka
- uchwyt spryskiwacza

WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

- mocowanie do ściany

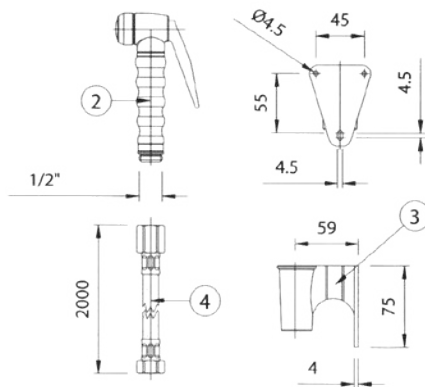
Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00001226	DOC - 6	150 x 420 x 1000	5	bateria stołowa

Indeks	Opis	Cena netto PLN
00010842	mocowanie do ściany	99,-



**DL - 1****237,-****Spryskiwacz do mycia pieca**

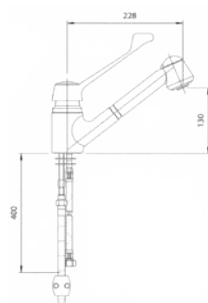
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- spryskiwacz do mycia pieców konwekcyjno-parowych
- uchwyt do montażu z tworzywa sztucznego
- nierdzewny wąż ciśnieniowy - 2 m



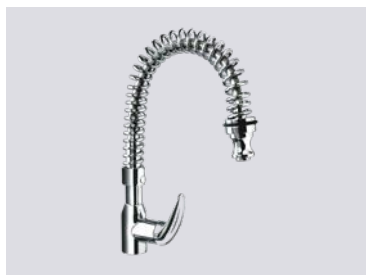
Indeks	Model
00001231	DL - 1

BATERIE**BSV-1****759,-****Bateria z prysznicem**

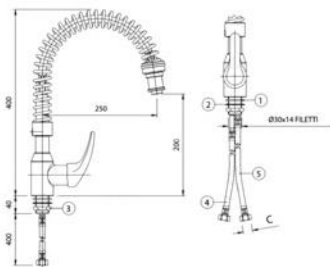
- sterowanie dźwigniowe
- wyciągany spryskiwacz 150 cm
- przyłącze 3/8"
- przewód przyłączeniowy 40 cm



Indeks	Model
00001241	BSV-1

**BSP****Bateria z giętkim kranem**

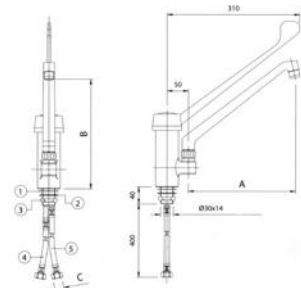
- sterowanie dźwigniowe
- giętki kran
- przyłącze 3/8"
- wąż przyłączeniowy 40 cm

**859,-**

Indeks	Model	Wymiary mm
00001239	BSP	40 x 300 x 400

**BLP****Bateria z długą dźwignią**

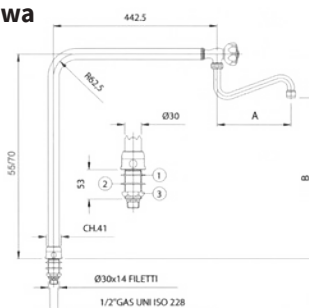
- sterowanie dźwigniowe
- przyłącze 3/8"
- wąż przyłączeniowy 40 cm

**529,-**

Indeks	Model
00001240	BLP

**RN - 70****Bateria stojąca kolumnowa**

- wysokość ramienia 70 cm
- obrotowa kolumna
- obrotowa wylewka
- przyłącze 1/2"
- mocowanie do płyty stołu o grubości do 45 mm
- ramię A = 200 mm, B = 580 cm

**770,-**

Indeks	Model
00001243	RN - 70





C-1001 Kosz do zmywarki

54,-

- wykonany z polipropylenu
- możliwość składowania pionowego
- uchwyty ułatwiające przenoszenie
- specjalna perforacja ułatwiająca mycie i suszenie szkła i talerze

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000158	C - 1001	500 x 500 x 108		uniwersalny		54,-
00000159	C - 1002	500 x 500 x 108		sztućce		54,-
00000160	C - 1003	500 x 500 x 108		talerze		54,-
00000157	C - 1004	500 x 500 x 108		talerze, tace, GN		54,-
00000163	C - 1009	500 x 500 x 108	9	szklanki	14,9	57,-
00000164	C - 1016	500 x 500 x 108	16	szklanki	11	62,-
00000162	C - 1025	500 x 500 x 108	25	szklanki	8,7	66,-
00000161	C - 1036	500 x 500 x 108	36	szklanki	7,2	70,-
00000165	C - 1049	500 x 500 x 108	49	szklanki	6,1	74,-



C - 1001



C - 1002



C - 1003



C - 1004



C - 1009



C - 1016



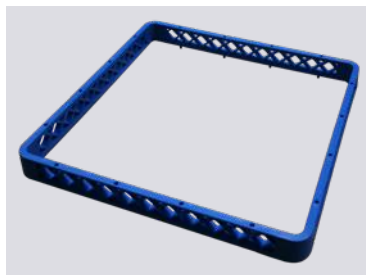
C - 1025



C - 1036



C - 1049

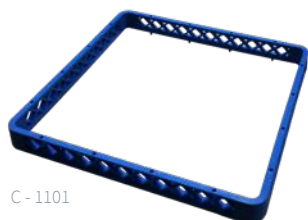


C-1101 Nadstawka

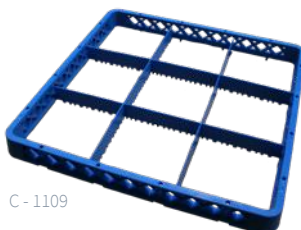
29,-

- wykonana z polipropylenu
- zwiększają wysokość kosza o 4 cm

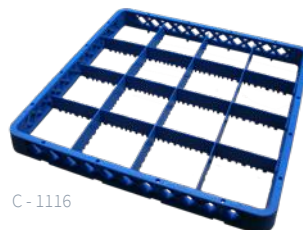
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000167	C - 1101	500 x 500 x 42		uniwersalna		29,-
00000168	C - 1109	500 x 500 x 42	9	szklanki	14,9	31,-
00000169	C - 1116	500 x 500 x 42	16	szklanki	11	31,-
00000170	C - 1125	500 x 500 x 42	25	szklanki	8,7	32,-
00000171	C - 1136	500 x 500 x 42	36	szklanki	7,2	32,-
00000172	C - 1149	500 x 500 x 42	49	szklanki	6,1	34,-



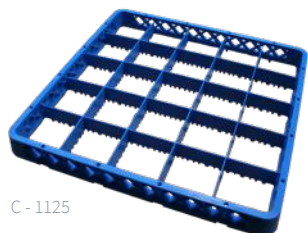
C - 1101



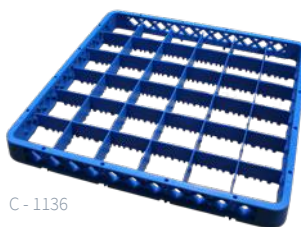
C - 1109



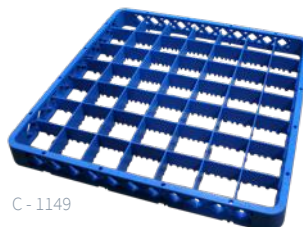
C - 1116



C - 1125



C - 1136

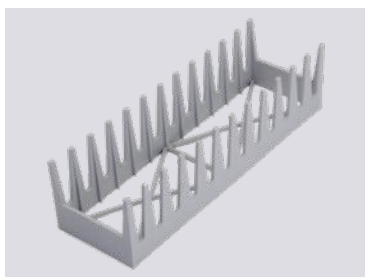


C - 1149

**C-1308****38,-****Pojemnik na sztućce**

- wykonany z tworzywa
- podzielony na 8 sekcji
- posiada uchwyty boczne

Indeks	Model	Wymiary mm
00000166	C-1308	430 x 206 x 150

**DT - 1****79,-****Uchwyt na talerzyki**

- wykonany z polipropylenu
- pojemność 12 talerzyków
- dodatkowy stojak do talerzyków do umieszczenia w koszu zmywarki
- może służyć jako ociekacz lub do wygodnego przechowywania talerzyków w szafce

Indeks	Model	Wymiary mm
00000180	DT - 1	295 x 90 x 75

**C-1200****44,-****Pokrywa kosza**

- wykonana z polipropylenu

Indeks	Model	Wymiary mm
00000173	C-1200	500 x 500 x 20





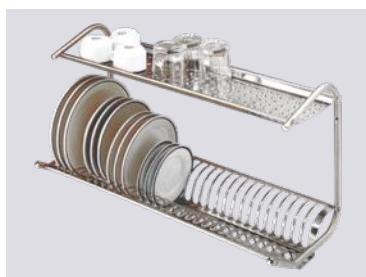
C - 1122

Wózek na kosze

- 2x kółko z hamulcem
- 2x kółko bez hamulca
- średnica kółka 10 cm
- wysokość rączki od podłogi 92 cm
- dla koszy z tworzywa 50 x 50 cm

384,-

Indeks	Model	Wymiary mm
00000174	C - 1122	550 x 550 x 920



O - 50

Ociekacz na naczynia

- ociekacz do zawieszenia na ścianie

224,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001541	O - 50	500 x 270 x 370	224,-
00001542	O - 60	600 x 270 x 370	250,-
00001543	O - 70	700 x 270 x 370	271,-
00001544	O - 80	800 x 270 x 370	295,-



KO - 50

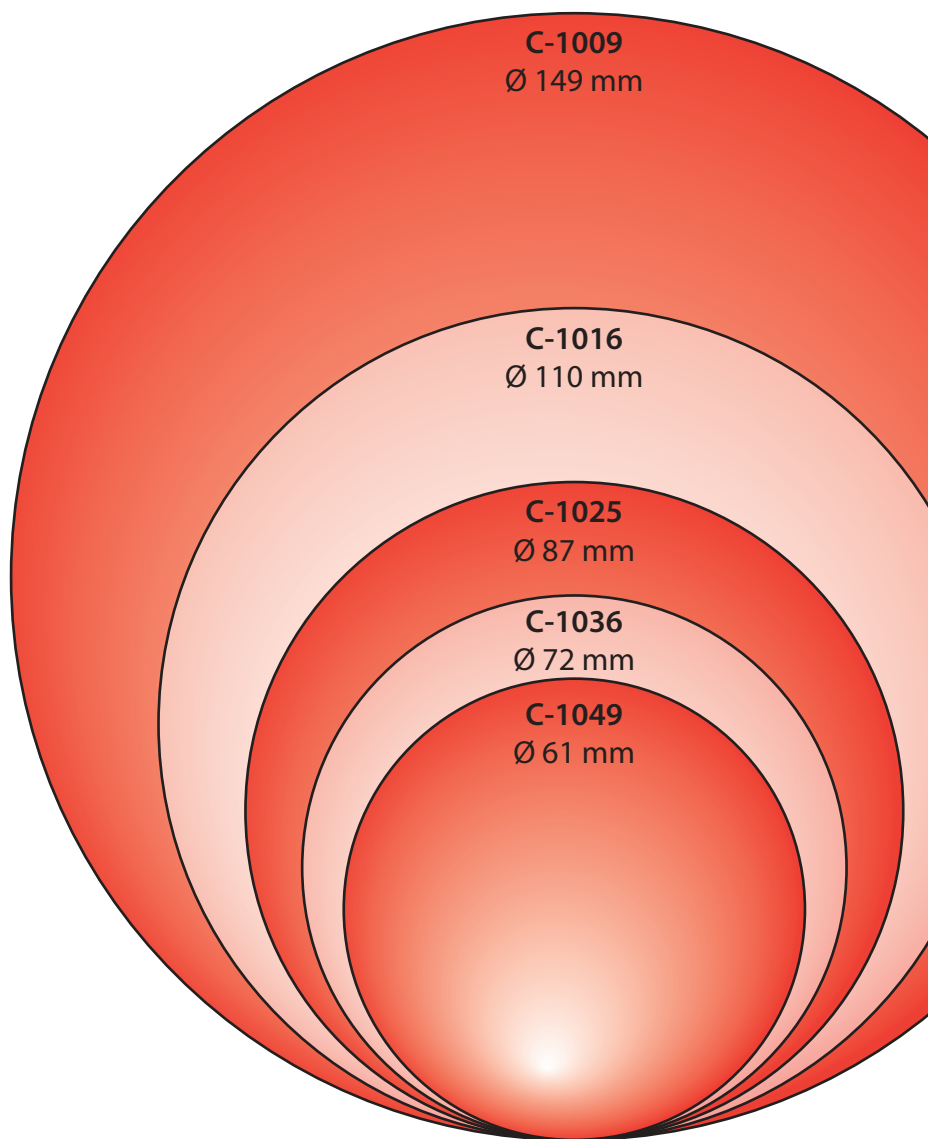
Kosz na odpady

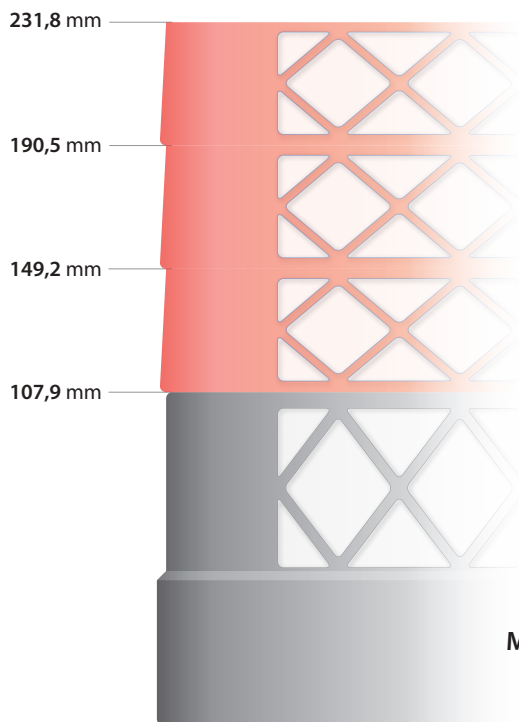
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 kółka
- pokrywa z uchwytem

739,-

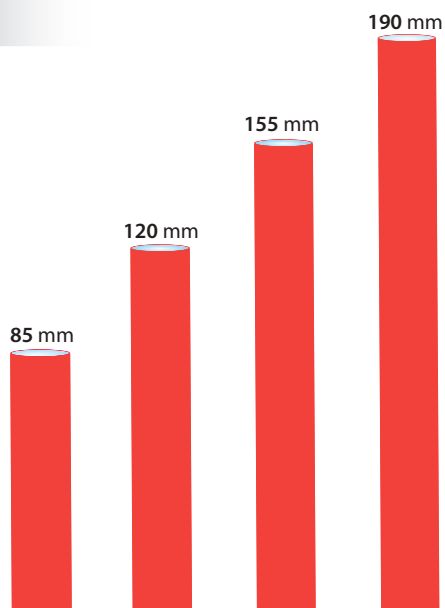
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00000175	KO - 50	Ø 435 x 610	50	739,-
00000176	KO - 75	Ø 530 x 610	75	821,-
00000177	KO - 90	Ø 530 x 680	90	792,-







Maksymalna wysokość szklanek



**EVO 100****Młynek koloidalny****3 626,-****EVO 200****Młynek koloidalny****4 231,-**

- model przystosowany do większych obciążeń
- pełne wyciszenie komory rozdrabniającej
- elastyczne zawieszenie młynka
- cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonane są ze stali nierdzewnej
- nowy typ tarczy z podwójnym stopniem rozdrabniania
- obroty: 1420 / min
- wyłącznik pneumatyczny w zestawie

Model EVO 200:

- posiada wzmacniacz mocy wraz z mikroprocesorem

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00007341	EVO 100	Ø 205 x 312	230 V / 50 Hz	0,7	8,8	3 626,-
00007342	EVO 200	Ø 234 x 344	230 V / 50 Hz	0,75	11,6	4 231,-

**LC 50****Młynek koloidalny****7 124,-**

- model półprzemysłowy do pracy w przemyśle gastronomicznym
- przystosowany do długiego okresu pracy
- jednofazowy silnik indukcyjny „Dura Drive” o mocy 0,50 KM
- dwa kierunki rozdrabniania (obroty silnika lewe i prawe), podnoszące niezawodność działania
- komora rozdrabniania oraz elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej
- chromowo-niklowe wirujące kułaki rozdrabniające
- duża komora rozdrabniania
- termiczny bezpiecznik przeciążeniowy
- wewnątrz górnej części korpusu rozdrabniacza pokryte jest warstwą ochronną, zabezpieczającą przed niszczącym działaniem detergentów
- samosmarujące łożyska ślizgowe
- zaciskowy uchwyt mocujący „Quick Lock”
- korek komory zlewu wykonany ze stali nierdzewnej
- polerowana tuleja mocująca z kołnierzem wykonana ze stali nierdzewnej
- obroty: 1425 / min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00007343	LC 50	Ø 225 x 362	1,705	230 V / 50 Hz	0,75	15



Uzdatnianie wody

Zmiękczacze automatyczne	231
Zmiękczacze przepływowe	235
Systemy filtracyjne	236
Systemy filtracyjne - Brita	238
Systemy odsalania wody	242
System odwróconej osmozy	243
Akcesoria	244



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

Zmiękczacze wody



Zmiękczacze przedłużają żywotność podłączonych urządzeń usuwając z wody niepożądane minerały. Potrafią uzdatnić duże ilości wody, stanowiąc niezastąpione wyposażenie zmywarek, ekspresów do kawy lub pieców konwekcyjno-parowych.

- Regeneracja zmiękczaczy wyłącznie za pomocą soli
- Wybrane modele umożliwiają regenerację podczas pracy
- W wybranych modelach regeneracja automatyczna

**J - 8M****Zmiękczac półautomatyczny****1 086,-**

- zmiękczenie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

REGENERACJA

- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- regeneracja półautomatyczna - wystarczy nacisnąć przycisk, a regeneracja nastąpi automatycznie. Po zakończeniu regeneracji system wróci do zmiękczenia wody.
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji nie podaje wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	15
ilość złoza [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 35
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg
00024065	J - 8M	260 x 390 x 565	230 V / 50 Hz	9

**R - 8B****Zmiękczac automatyczny****1 349,-**

- zmiękczenie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

OPCJONALNIE

- mieszk z wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoza [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00025809	R - 8B	455 x 233 x 540	9



**R - 8M****1 625,-****Zmiękczacz automatyczny**

- zmiękczenie wody w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

REGENERACJA

- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- regeneracja automatyczna mieszana - czasowo-objętościowa, następuje po zużyciu zadanej ilości wody o ustawionej godzinie lub po upływie zaprogramowanej ilości dni
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	15
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 35
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00024066	R - 8M	260 x 390 x 630	230 V / 50 Hz	9	 230/1N 

**RV - 8****1 757,-****Zmiękczacz automatyczny**

- zmiękczenie wody w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m³ wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

W STANDARDZIE

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	
00010624	RV - 8	495 x 233 x 540	9	Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi. 

**R - 10****Zmiękczac automatyczny****1 766,-**

- zmiękanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzeniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

OPCJONALNIE

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2400
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	1,2
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoza [litry]	8
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00010627	R - 10	480 x 275 x 535	12

**RV - 50****Zmiękczac automatyczny****3 377,-**

- zmiękanie wody w zmywarkach do naczyń i tunelowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzeniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- elegancki, wydajny, bezobsługowy
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m³ wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

W STANDARDZIE

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	9000
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	4,5
zbiornik soli [kg]	75
ilość złoza [litry]	30
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 40 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4; 1

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00008739	RV - 50	510 x 360 x 1140	35

Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi.



**R - 12 HW****3 914,-****Zmiękczonec automatyczny do ciepłej wody**

- zmiękanie ciepłej wody w zmywarkach do naczyń i tunelowych oraz piecach konwekcyjno-parowych
- zapobiega osadzeniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

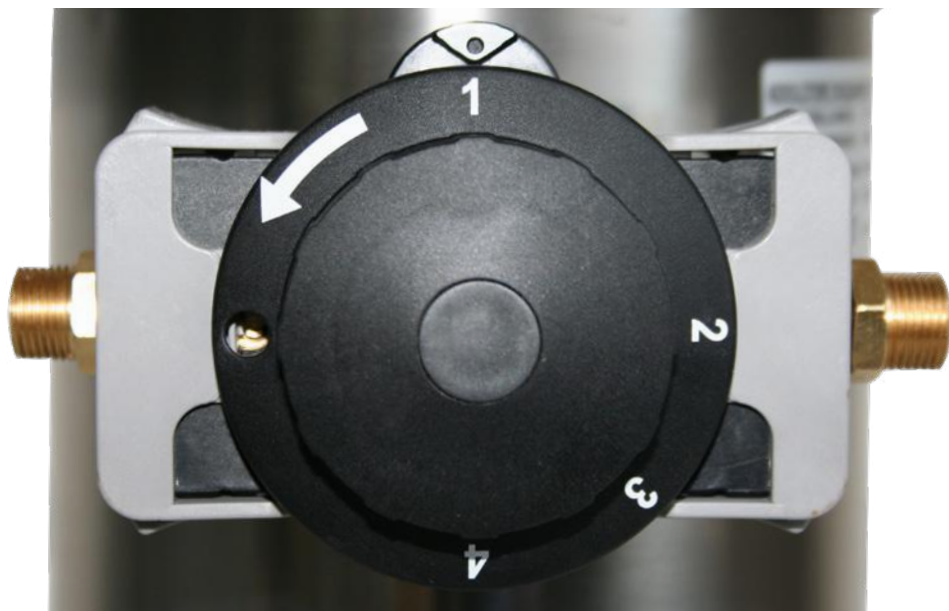
REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2700
temperatura maksymalna wody [°C]	< 65
zużycie soli [kg]	1,4
zbiornik soli [kg]	32
ilość złoza [litry]	9
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00010629	R - 12 HW	440 x 270 x 620	15



**LT - 8****317,-****Zmiękcacz do wody**

- zmiękczenie wody w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00000735	LT - 8	Ø 190 x 415	8	7,5	317,-
00000732	LT - 12	Ø 190 x 515	12	9,5	383,-
00000733	LT - 16	Ø 190 x 615	16	12	435,-
00000734	LT - 20	Ø 190 x 915	20	19	527,-

**LTP - 08****399,-****Zmiękcacz z bypassem**

- zmiękczenie wody w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

BY-PASS:

- podczas procesu regeneracji możliwa jest praca podłączonego urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00000741	LTP - 08	Ø 190 x 415	8	8	399,-
00000742	LTP - 12	Ø 190 x 515	12	10	451,-
00000743	LTP - 16	Ø 190 x 615	16	13	499,-
00000745	LTP - 20	Ø 190 x 915	20	19	619,-



Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]				
			10°	15°	20°	30°	40°
00000751	J - 8	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375
00025809 00024066	R-8B / R-8M	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010624	RV - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600
00008739	RV - 50	automatyczny	9000	6000	4500	3000	2250
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675
			11°	16,5°	22°	33°	44°
00000735	LT - 8	przepływowy	1200	1000	900	700	500
00000732	LT - 12	przepływowy	1900	1500	1350	1050	750
00000733	LT - 16	przepływowy	2500	2100	1800	1400	1000
00000734	LT - 20	przepływowy	3500	3000	2600	2100	1500
00000741	LTP - 8	przepływowy z bypassem	1200	1000	900	700	500
00000742	LTP - 12	przepływowy z bypassem	1900	1500	1350	1050	750
00000743	LTP - 16	przepływowy z bypassem	2500	2100	1800	1400	1000
00000745	LTP - 20	przepływowy z bypassem	3500	3000	2600	2100	1500

SYSTEMY FILTRACYJNE

**RM CUBE****315,-****System filtracyjny do kostkarek**

Filtr przeznaczony jest głównie do uzdatniania wody do produkcji lodu oraz przeznaczonej do picia.

Czterostopniowy proces uzdatniania wody nadaje jej unikalne właściwości oraz przyjemny smak, pozostawiając zarazem potrzebne minerały.

CZTEROSTOPNIOWE OCZYSZCZANIE WODY:

- usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych
- zredukowanie powstawania osadów kamienia poprzez zastosowanie czynnika antykamienno
- usunięcie chloru, związków organicznych i innych substancji pogarszających smak i zapach wody
- zapobieganie rozwojowi bakterii i glonów

UWAGA!

Czynnik antykamienno powoduje wiązanie jonów wapnia i magnezu zapobiegając powstawaniu osadów mających kontakt z wodą do 60°C

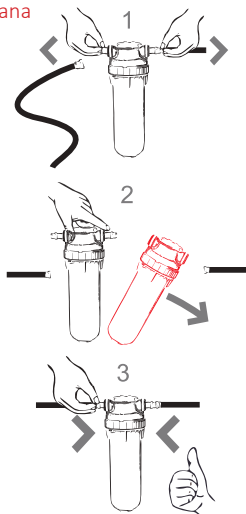
średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 DH (stopień niemieckie) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l [litry]	60 000
nominalne natężenie przepływu [l/min]	0 - 8
średnica przyłącza [cal]	3/4

Indeks	Model	Wymiary mm	
00016379	RM CUBE	120 x 310	



wydajność przy 10° KH [litry]	1600
wydajność przy 15° KH [litry]	1066
wydajność przy 20° KH [litry]	800
średnica przyłącza [cal]	3/8, 1/2

Wymiana filtra



RM PURE System filtracyjny

345,-

Dzięki współpracy pomiędzy specjalistami ds. filtracji wody oraz ekspertami w dziedzinie parzenia kawy, powstała specjalna linia produktów przeznaczonych specjalnie dla ekspresów do kawy, maszyn vendingowych oraz małych pieców piekarniczych i konwekcyjno-parowych

- innowacyjna technologia
- odpowiednie dla każdego rodzaju automatów vendingowych oraz ekspresów do kawy
- wyprodukowane zwracając uwagę na najdrobniejsze detale

POPRAWA JAKOŚCI WODY:

- usuwanie związków wapnia i magnezu (tzw. twardości węglanowej), co zapobiega przed osadzaniem się kamienia, który może uszkodzić urządzenia lub pogorszyć jakość napojów
- stała jakość wody podczas całej żywotności filtra (5 - 7 °KH)
- poprawa jakości napojów
- nie wymaga użycia mieszacza wody/bypassa

OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY:

- wydłuża żywotność urządzeń
- chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniżone koszty serwisowania
- wysoka wydajność
- zwiększa trwałość urządzeń

ŁATWOŚĆ W OBSŁUDZE:

- prosta instalacja i obsługa
- brak wycieków wody
- bezpieczny i łatwy do wymiany

Indeks	Model	Wymiary mm
00010630	RM PURE	130 x 210 x 340





Purity 450 Steam

1 721,-

System filtracyjny Purity 450 Steam

WPS - 450

482,-

Wkład wymienny do Purity 450 Steam

PURITY Steam usuwa jony wapnia i magnezu z wody wodociągowej w trakcie jej przepływu przez wymiennik jonowy. Ponadto materiał filtracyjny wiąże metale, np. ołów i miedź, a także redukuje zanieczyszczenia organiczne oraz substancje wpływające na smak i aromat. Zwiększony przepływ i ograniczone spadki ciśnienia umożliwiają sprawną pracę nawet większych pieców i urządzeń do gotowania na parze.

KORZYŚCI:

- pełny smak potraw i ochrona urządzeń do ich wypiekania
- doskonały wygląd pieczywa, ryb, mięsa i warzyw
- wysoka wydajność przy skutecznej redukcji osadów wapiennych
- dłuższa żywotność wąskich dysz parowych
- zapobieganie korozji szkła na szybach urządzeń
- regulacja obrotów dostosowana specjalnie do różnych urządzeń do gotowania na parze i pieców
- lepsza wydajność przepływu wynosząca nawet 500 l/h przy spadku ciśnienia o 1 bar
- możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją do zmiękczenia wody

wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (pozycja obejścia 1) [litry]	3 680
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6,9
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 500
przepływ znamionowy [l/h]	max. 120
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,36
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis2	Cena netto PLN
00008737	Purity 450 Steam	Ø 250 x 410	komplet	1 721,-
00008738	WPS - 450		wkład	482,-



Systemowa technologia filtracji

1. Filtracja wstępna

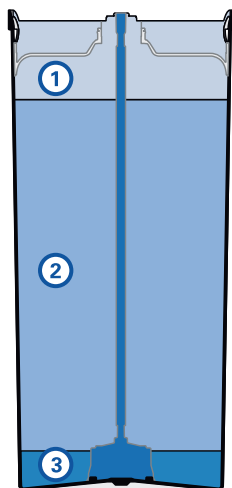
Filtr mechaniczny w postaci włókna filtracyjnego na wejściu wody skutecznie zatrzymuje duże cząstki, a dzięki powierzchniowemu rozprowadzaniu wody zapewnia wysoki stopień wykorzystania znajdującego się z nim elementu filtracyjnego – niezależnie od wartości natężenia przepływu wody i skoków ciśnienia.

2. Redukcja twardości węglanowej

Ta część filtra redukuje twardość węglanową, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych. Zintegrowany filtr z węglem aktywnym obniża zawartość chloru, jego związków i substancji organicznych. Do filtrowanej wody nie przedostają się niepożądane substancje smakowe i zapachowe.

3. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.





Purity 1200 Clean

3 079,-

System filtracyjny Purity 1200 Clean

Indywidualnie dopasowane złoża filtracyjne usuwają z wody wodociągowej jony tworzące osady wapienne. Częściową demineralizację stosuje się w sytuacjach, gdy twardość węglanowa wody jest za wysoka, a dodatkowa zawartość minerałów w wodzie wodociągowej nie jest potrzebna. W celu sprawdzenia zawartości minerałów w wodzie po dekarbonizacji mierzy się przewodność ($\mu\text{S}/\text{cm}$).

KORZYŚCI:

- plamy i smugi nie mają żadnych szans
- nieskazitelnie czyste szklanki, białe naczynia i sztućce bez konieczności ich polerowania
- dłuższa praca urządzeń bez zakłóceń dzięki zabezpieczeniu ich przed osadami wapiennymi
- znaczna redukcja kosztów napraw i dodatkowych nakładów na konserwację
- łatwa obsługa dzięki systemowi wymiany wkładu w filtrach PURITY System filtracji zaprojektowany do zastosowań z ciepłą wodą (do 60°C)

wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (obejście 0%) [litry]	12 000
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 60
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 850
przepływ znamionowy [l/h]	max. 300
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,45
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis2	Cena netto PLN
00006008	Purity 1200 Clean	Ø 290 x 550	komplet	3 079,-
00006009	WPC - 1200		wkład	732,-





Filtr Brita Purity C Quell ST

209,-

Wkłady filtracyjne PURITY C Quell ST zaprojektowano specjalnie z myślą o zastosowaniu w lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych i w urządzeniach vendingowych. Obniżają one twardość węglanową wody pitnej, znacząco zmniejszając w ten sposób ryzyko powstawania osadów wapiennych w podłączonym urządzeniu końcowym. Wiążą one również jony metali, takich jak ołów lub miedź. Filtr redukuje substancje zakłócające smak i aromat (na przykład pozostałości chloru) zarówno w filtrowanej wodzie, jak i w wodzie z obejścia.

KORZYŚCI:

- stała jakość wody do wielu zastosowań.
- skuteczne zapobieganie odkładaniu się kamienia co oznacza znaczne zmniejszenie ilości usterek oraz kosztów napraw i serwisu
- usuwanie niepożądanych substancji smakowych i zapachowych z filtrowanej wody (także z wody z obejścia) w celu uzyskania doskonałej jakości produktu końcowego
- koncepcja jednej głowicy pasującej do wszystkich filtrów z rodziny PURITY C z możliwością dokonania ustawień poszczególnych głowic dopasowanych do indywidualnych potrzeb
- prosty system wymiany wkładu z innowacyjną dźwignią blokującą, która zapewnia odpowiednie bezpieczeństwo użytkownika
- zintegrowany zawór płukania oraz wejście i wyjście wody umiejscowione z jednej strony głowicy mają istotny wpływ na oszczędność miejsca i obsługę filtra

	PC 50	PC 150	PC 300	PC 500
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 30%) [litry]	831	2 086	3 464	5 889
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 0%) [litry]	600	1 505	2 500	4 250
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	8,6			
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30			
przepływ znamionowy [l/h]	60		100	
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	0,25		0,5	
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	3/8 lub John Guest 8 mm (JG8)			
położenie robocze	poziome lub pionowe			

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00016367	PC 50 QST	119 x 108 x 265	209,-
00016368	PC 150 QST	117 x 104 x 417	302,-
00006005	PC 300 QST	125 x 119 x 464	442,-
00016369	PC 500 QST	149 x 149 x 553	688,-



Systemowa technologia filtracji

1. Filtracja wstępna

Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe.

2. Redukcja twardości węglanowej

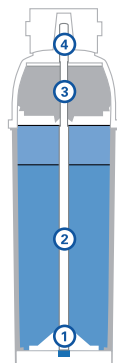
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych.

3. Filtracja węglem aktywnym

Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat.

4. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.





GPC

139,-

Głowica uniwersalna by-pass do Purity C

Głowice BRITA Professional, z możliwością różnych przyłączy i ustawień obejścia, stanowią bazę szerokiej oferty filtrów wymiennych PURITY C.

W naszej ofercie posiadamy głowice filtra ze zmiennym ustawieniem obejścia od 0 – 70 % oraz ze stałym, fabrycznie ustawionym obejściem 0 lub 30 % (istnieje możliwość wyboru przyłącza głowicy: 3/8" lub szybkozłączki).

Gwarantuje to optymalną jakość wody do każdego zastosowania (ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe, piekarniki, piece konwekcyjno-parowe i dystrybutory wody).

KORZYŚCI:

- koncepcja jednej głowicy dla wszystkich wkładów PURITY C
- różne wersje głowic dostosowane do indywidualnych potrzeb
- łatwa obsługa dzięki systemowi szybkiej wymiany
- innowacyjny uchwyt blokujący zapewniający bezpieczną blokadę
- oszczędność miejsca podczas montażu dzięki umieszczeniu dopływu i odpływu wody po jednej stronie głowicy filtra
- zintegrowany zawór płukania i odpowietrzania
- prosta obsługa funkcji płukania, wstępnego i odpowietrzania
- szybka i wygodna wymiana filtra bez użycia narzędzi
- odcięcie dopływu wody w przypadku braku wkładu

Indeks	Model	Zastosowanie	By-pass	Przyłącze	Cena netto PLN
00016366	GPC - 0	urządzenia do gotowania na parze, piece, chłodziarki	0%	JG8	139,-
00006006	GPC - 30	ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe	30%	3/8"	139,-





FlowMeter 10-100A

345,-

Elektroniczny licznik przepływu

- oblicza pozostałą wydajność filtra na podstawie pomiaru przepływu wody
- pozycja montażowa pozioma
- wbudowany wskaźnik wydajności

Wymiary wskaźnika [mm]	62 x 50 x 17
Wymiary czujnika [mm]	81,5 x 43 x 46
Zakres przepływu [l/h]	10 - 100
Odchylenie przepływu [%]	± 5
Ciśnienie robocze maks. [bar]	8
Strata ciśnienia do 100 l/h przepływu [bar]	< 0,2
Temperatura robocza/wody [°C]	4 - 30
Długość przewodów maks. [m]	1,5
Złącze wejściowe z redukcją [cal]	1 x G 3/8
Złącze wyjściowe [cal]	1 x G 3/8

Indeks	Model
00006007	FlowMeter 10-100A



SYSTEMY ODSALANIA WODY



ODS - 817

1 478,-

System odsalania wody

- stosowany do zmywarek i zmywarek do szkła
- gwarantuje lśniące i idealnie czyste szkło, sztućce i naczynia bez ręcznego polerowania
- w pełni chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniża koszt serwisowania urządzeń
- powoduje silniejsze działanie detergentów
- obniża zużycie detergentów o 40 - 60%
- obniża zużycie nabyłyszczaczy o 70%
- wyposażony w blokady wysunięcia przyłączy

OPCJA DODATKOWA:

- licznik wody, który sygnalizuje wyczerpanie się złoża i konieczność wymiany żywicy

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 15
ciśnienie robocze [bar]	0,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	1/2 ; 3/4

Indeks	Model	Wymiary mm
00010522	ODS - 817	530 x 214



ZASADA DZIAŁANIA:

Całkowite odsalanie jest procesem, który usuwa z wody wszystkie rozpuszczone w niej sole mineralne. Woda przepływa przez specjalną żywicę, która absorbuje na swojej powierzchni wszystkie jony. Jony dodatnie (kationy) przyłączają się do powierzchni Kationitu, a ujemne (aniony) do powierzchni Anionitu. W efekcie otrzymujemy doskonale oczyszczoną i odsoloną wodę.

Po przepłynięciu określonej ilości wody zdolności odsalające żywicy zostaną wyczerpane. Należy wymienić zużytą żywicę na nową lub wymienić cały system na nowy.

**DF2.0****System odwróconej osmozy****6 554,-**

- wydajność ciągła 1.8 – 2.2 l/min
- ciśnienie wody zasilającej 3,0 - 6,0 bar

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00018846	DF2.0	500 x 510 x 145	0,25

230/1N
**Metoda odwróconej osmozy RO**

System pozwalający uzyskać najwyższy stopień oczyszczenia wody (usunięcie cząstek tak małych, jak pojedyncze jony). Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji, następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie sole mineralne i zanieczyszczenia. Czysta zdemineralizowana i dejonizowana woda kierowana jest do urządzenia a woda zawierająca zanieczyszczenia do kanalizacji.

Systemy RO znajdują zastosowanie przede wszystkim w zmywarkach oraz piecach konwekcyjno-parowych (bez bojlera). Oczyszczona woda w dużym stopniu wzmacnia działanie środka myjącego. Demineralizacja eliminuje możliwość wytrącania się osadów, co efektywnie rozwiązuje problem smug i zacieków szczególnie widocznych na szkle i sztućcach. Zastosowanie odwróconej osmozy pozwala zmniejszyć zużycie środków myjących o 60% oraz nablyszczający o 70%. Skutecznie chroni urządzenia przed wszelkimi osadami pochodzącymi z pary lub gorącej wody.

Dla urządzeń o zapotrzebowaniu na wodę wyższym niż wydajność systemu RO, montuje się kompatybilny zbiornik magazynujący oczyszczoną wodę. Dobór odpowiedniego systemu uzależniony jest przede wszystkim od jakości wody wodociągowej oraz zapotrzebowania zainstalowanych urządzeń. Jediną czynnością serwisową jest okresowa (około raz w roku) wymiana filtrów wstępnego oczyszczenia.





Żywica do LT - 1 L

25,-

Żywica do zmiękczaczy LT

- opakowanie 1 lub 25 litrów
- ilość żywicy potrzebną do zmiękczacza można znaleźć w jego instrukcji obsługi, np. LT - 8 = 5,8 l żywicy

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00000819	Żywica do LT - 1 L	1	25,-
00000818	Żywica do LT - 25 L	25	436,-



Sól tabletkowa

45,-

Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg

Indeks	Model	Waga kg
00005039	Sól tabletkowa	25



Tester twardości wody

120,-

- pojemnik do testów
- 1 buteleczka z chemią

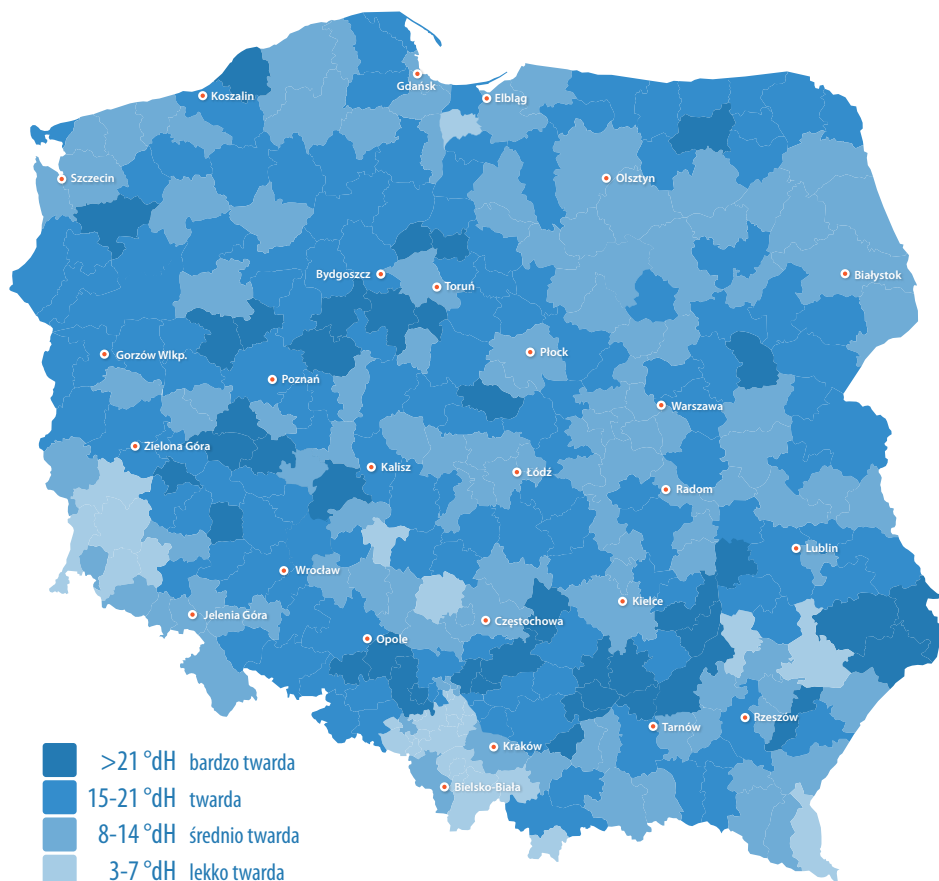
ZASTOSOWANIE

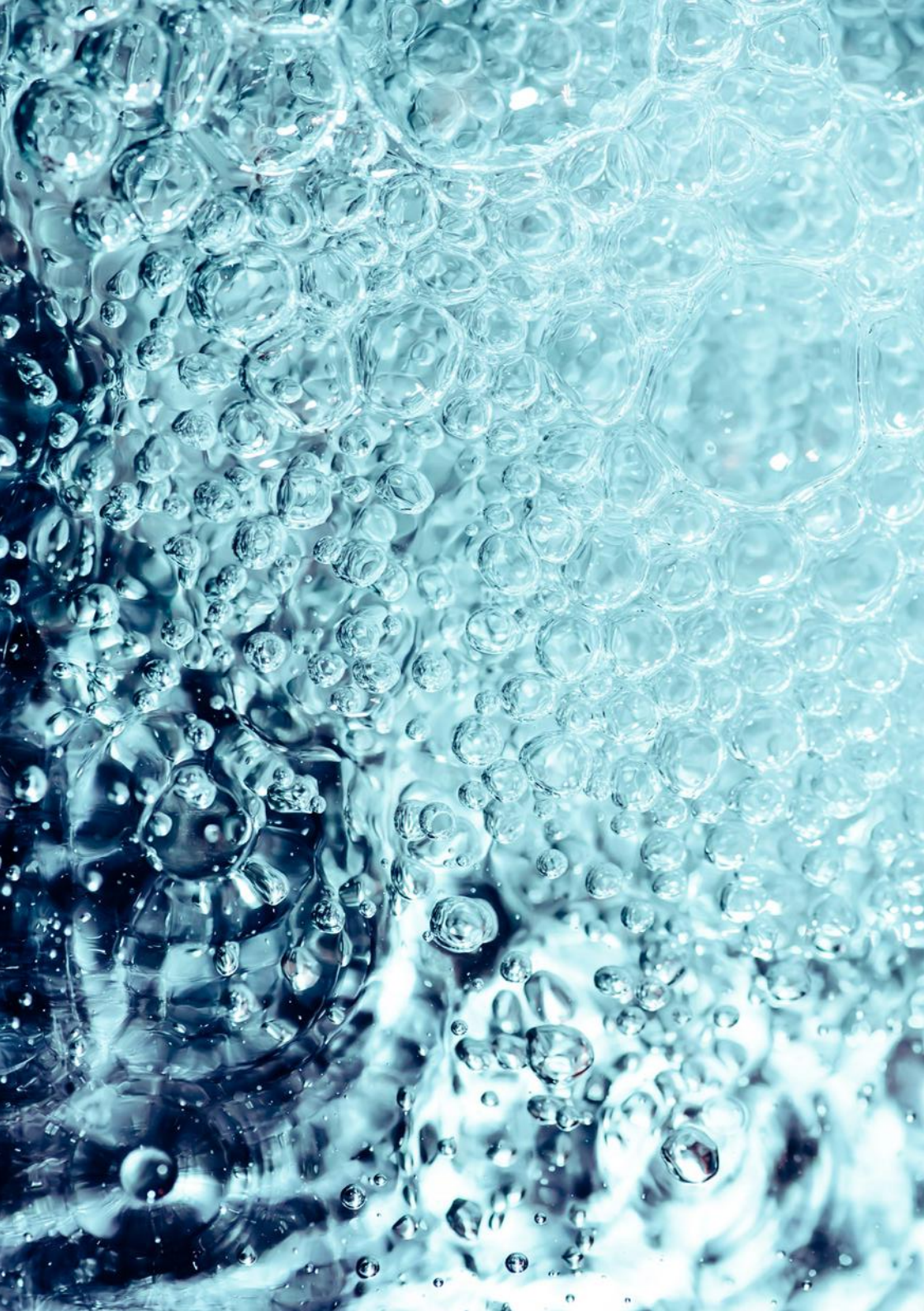
Test wykonuje się przez dozowanie chemii do testowanej wody w miarce (napętnionej do 5 lub 10 ml). Kropla zabarwi wodę najpierw na czerwono, następnie liczymy dozowane krople aż do zabarwienia wody na kolor zielony, według ilości kropli wyznaczamy twardość wody.

- 1 kropla = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 5 ml
- 2 krople = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 10 ml
- 1 °d = 1,8 °f = 1,25 °e

Indeks	Model
00000559	Tester twardości wody







Pizzeria

Piece do pizzy	249
Piece do pizzy - snack	255
Torby do pizzy	260
Torby termiczne	261
Miksery spiralne	264
Siatki i formy do pizzy	267
Noże krążkowe	268
Łopaty do pizzy	268
Szczotki ze skrobakiem	268



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

Piece do pizzy



Piece do pizzy to urządzenia nadające się do różnorodnej obróbki cieplnej, dzięki czemu znajdują zastosowanie w wielu rodzajach lokali gastronomicznych. Najlepiej oczywiście sprawdzą się w pizzeriach oraz restauracjach oferujących pizzę i inne podobnego rodzaju dania.

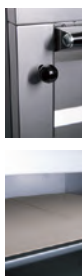
W szerokiej ofercie pieców do pizzy z serii FP i E, każdy znajdzie coś dla siebie. Seria FP przeznaczona

do lokali wydających mniejsze ilości pizzy. Natomiast piece serii E zostały stworzone z myślą o specjalistycznych lokalach gastronomicznych, wydających większą ilość tego typu dań. Obie serie są dostępne w wersji jednopoziomowej lub dwupoziomowej. W razie potrzeby do poszczególnych pieców można zamówić podstawy.

- Płyty szamotowe
- Niezależne sterowanie każdej komory
- Wybrane modele z kominkiem i termometrem

Stoły chłodnicze do pizzy
MP-902, MP-903
strona 186 - 187



**E 4****Piec do pizzy 1-poziomowy****5 434,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **⊕ kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006542	E - 4	975 x 835 x 412	4x 33	4,8	54,2



400/3N



50-450



4x Ø33cm



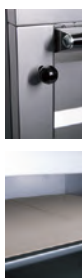
THERMOSTAT



ANALOG



700x700x150

**E 6****Piec do pizzy 1-poziomowy****7 013,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **⊕ kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006551	E - 6	975 x 1185 x 412	6x 33	7,2	93,8



400/3N



50-450



6x Ø33cm



THERMOSTAT



ANALOG



700x1050x150



**E 6L****7 350,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

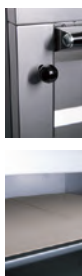
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006552	E - 6L	1305 x 835 x 412	6x 33	8	92,5

**E 9****9 237,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006553	E - 9	1305 x 1185 x 412	9x 33	12	109



**E 8****Piec do pizzy 2-poziomowy****8 979,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	400/3N		50-450	8x Ø33cm	THERMOSTAT
00006543	E - 8	975 x 835 x 763	2x (4x 33)	9,6	128,5					
						ANALOG		700x700x150		

**E 12****Piec do pizzy 2-poziomowy****12 239,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	400/3N		50-450	12x Ø33cm	THERMOSTAT
00006554	E - 12	975 x 1185 x 763	2x (6x 33)	14,4	155,7					
						ANALOG		700x1050x150		

**E 12L****12 166,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	400/3N	ANALOG	50-450	12x Ø33cm	THERMOSTAT
00006555	E - 12L	1305 x 835 x 763	2x (6x 33)	16	169,1					
						ANALOG		1050x700x150		

**E 18****16 294,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	400/3N	ANALOG	50-450	18x Ø33cm	THERMOSTAT
00006556	E - 18	1305 x 1185 x 763	2x (9x 33)	24	205,9					
						ANALOG		1050x1050x150		

**S - 8****1 099,-****Podstawa pod piec do pizzy**

- podstawa pod piec do pizzy E oraz B
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem

Indeks	Model	Przeznaczenie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00000467	S - 4	E - 4, E - 8	980 x 830 x 960	54,2	1 099,-
00000468	S - 6	E - 6, E - 12	980 x 1110 x 945	28,9	1 126,-
00000469	S - 6S	E - 6L, E - 12L	1310 x 830 x 945	27,9	1 138,-
00000470	S - 9	E - 9, E - 18	1310 x 1110 x 960	45,6	1 187,-



**E 4/50****4 570,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 1x termostat
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg					
00022124	E 4/50	830 x 665 x 412	550 x 550 x 150	4	39	550x550x150		ANALOG	THERMOSTAT	1x ø50cm
							50-450		400/3N	

**E 8/50****7 289,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 2x termostat, dla każdej komory
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg					
00021882	E 8/50	830 x 665 x 763	550 x 550 x 150	8	78	550x550x150		ANALOG	THERMOSTAT	2x ø50cm
							50-450		400/3N	

**FP 84R****3 810,-****Piec do pizzy jednopoziomowy**

- płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg							
00000448	FP - 84R	710 x 650 x 300	3,2	41	230/1N		50-390	4x Ø25cm	THERMOSTAT	510x510x105	

**FP 88R****4 955,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**









- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg							
00000452	FP - 88R	710 x 650 x 440	4,5	57	400/3N		50-390	8x Ø25cm	THERMOSTAT	510x510x105	











**FPP 36****2 545,-****Piec do odpiekania - cyfrowy**

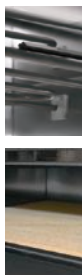
- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- 3 gotowe programy + 1 program indywidualny (ustawianie czasu i temperatury)
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie cyfrowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg	 350x350	 TIMER	 THERMOSTAT	 1x Ø32cm
00000447	FPP 36	505 x 410 x 215	340 x 340	1,75	16,5	 50-300		 230/1N	

**FP 36****1 490,-****Piec do odpiekania**

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie manualne

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg	 350x350	 TIMER	 THERMOSTAT	 1x Ø32cm
00000449	FP 36	505 x 410 x 215	340 x 340	1,75	15,2	 50-300		 230/1N	

**FP 36 R****1 814,-****Piec do pizzy**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 50 – 300°C
- ustawianie czasu 0 – 15 min
- płyta szamotowa
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy i innych przekąsek

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg
00000450	FP 36 R	550 x 497 x 250	410 x 370 x 90	2	19,4



410x370x90



TIMER



THERMOSTAT



1x ø35cm



50-300



230/1N

**FP 66 R****2 773,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 – 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000451	FP - 66R	550 x 430 x 375	3	28,7



230/1N



50-300



2x ø35cm



THERMOSTAT



TIMER



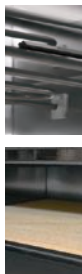
410x370x90



**FP 37R****2 095,-****Piec do pizzy jednopoziomowy**

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- wspólne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

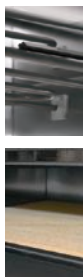
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007943	FP - 37R	550 x 497 x 250	2	20,2

**FP 67R****3 357,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007945	FP - 67R	540 x 497 x 380	3	30,4



**FP 38R****2 574,-****Piec do pizzy jednopoziomowy**

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007944	FP - 38R	575 x 536 x 274	410 x 370 x 90	2	2 574,-
00008784	FP - 38RS	575 x 536 x 274	410 x 370 x 90	2	2 933,-



410x370x90



THERMOSTAT



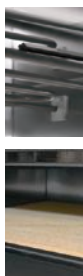
1x Ø35cm



50-400



230/1N

**FP 68R****4 092,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałek komory dolnej (grzałka dolna i górna)
- niezależne sterowanie grzałek komory górnej (grzałka dolna i górna)
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007946	FP - 68R	577 x 537 x 478	410 x 370 x 90	3,4	4 092,-
00008785	FP - 68RS	577 x 537 x 478	410 x 370 x 90	3,4	5 271,-



410x370x90



THERMOSTAT



2x Ø35cm



50-400



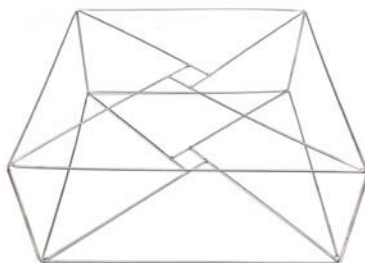
230/1N



**TP****279,-****Torba termiczna do transportu pizzy**

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem nierdzynym
- przeźroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje
- torba wykonana z nylonu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006574	TP 2 / 35	370 x 370 x 110	279,-
00006579	TP 2 / 45	470 x 470 x 110	319,-
00006578	TP 4 / 35	370 x 370 x 210	299,-
00006580	TP 4 / 45	470 x 470 x 210	339,-



Wzmocnienie torby - stelaż nierdzewny.

**Lunchbox****269,-****Torba termiczna do transportu opakowań**

- torba na 4/6/12 opakowań na żywność o wymiarach 20 x 25 cm
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie klapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029392	Lunchbox 4	300 x 250 x 330	260 x 220 x 300	269,-
00029393	Lunchbox 6	450 x 300 x 320	420 x 270 x 290	299,-
00027972	Lunchbox 12	540 x 470 x 270	520 x 450 x 250	369,-

**Soup****299,-****Torba termiczna do transportu zup**

- torba na 12/18 kubków po 300 ml
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie klapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029394	Soup 12	390 x 280 x 230	370 x 260 x 200	299,-
00029395	Soup 18	420 x 410 x 230	390 x 380 x 200	319,-





Hamburger 12

339,-

Torba na 12 hamburgerów

- torba na 12 pudełek o wymiarach 15 x 15 x 8 cm
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie kłapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029396	Hamburger 12	520 x 350 x 190	500 x 330 x 180	339,-



Sushi 9

309,-

Torba na sushi

- torba na 9 pudełek
- torba wykonana z nylonu
- torba posiada dodatkowe wewnętrzne, boczne kieszenie na wkłady chłodzące
- zamknięcie kłapy na zamek błyskawiczny
- usztywnienie spodu



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029397	Sushi 9	500 x 200 x 220	400 x 180 x 170	309,-



Miksery do ciasta



Miksery spiralne są urządzeniami służącymi do przygotowania różnorodnych rodzajów ciast. Dzięki wytrzymałej i prostej konstrukcji potrafią dokonać obróbki znacznych ilości produktu. Jest on przygotowywany w obracającej się dzieży nierdzewnej, w której rotuje wokół własnej osi spirala do ugniatania.

- obracająca się nierdzewna dzieża i spirala
- uchylana pokrywa ochronna
- doskonały do ciast ciężkich np. drożdżowych



160 mm
7L
5kg
Ø 237 mm

**HTF 7****3 655,-****Mikser spiralny 7 l**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane noży

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg			
00022132	HTF 7	260 x 540 x 527	Ø23,7 x 16 h	0,37	33	1 SPEED	230/1N	



200 mm
10L
8kg
Ø 260 mm

**HTF 10****3 810,-****Mikser spiralny 10 l**


- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane noży

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg			
00022129	HTF 10	280 x 550 x 567	Ø26 x 20 h	0,37	36	1 SPEED	230/1N	



210 mm
15L
12kg
Ø 317 mm

**HTF 15****4 737,-****Mikser spiralny 15 l****HTF 15 T****4 749,-****Mikser spiralny trójfazowy 15 l**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
-  4 kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN				
00022130	HTF 15	350 x 675 x 620	Ø31,7 x 21 h	0,9	60	4 737,-	1 SPEED	400/3N	230/1N	
00022133	HTF 15 T	350 x 675 x 620	Ø31,7 x 21 h	0,75	60	4 749,-				



210 mm
20L
18kg
Ø 360 mm



HTF 20 Mikser spiralny 20 l

5 200,-

HTF 20 T Mikser spiralny trójfazowy 20 l

5 200,-

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN				
00022131	HTF 20	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,9	65	5 200,-				
00022134	HTF 20 T	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,75	65	5 200,-				



260 mm
33L
25kg
Ø 400 mm



HTF 33 T Mikser spiralny trójfazowy 33 l

6 436,-

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg			
00022135	HTF 33 T	430 x 762 x 700	ø40 x 26 h	1,1	95			



260 mm
42L
38kg
Ø 452 mm



HTF 42 T Mikser spiralny trójfazowy 42 l

7 312,-

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg			
00022136	HTF 42 T	480 x 818 x 700	ø45,2 x 26 h	1,5	105			



270 mm
53 L
44 kg
Ø 500 mm

HTF 53 T**7 930,-****Mikser spiralny trójfazowy 53 l**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ 4 kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg			
00022137	HTF 53 T	530 x 842 x 700	ø50 x 27 h	1,5	110			



1 SPEED



400/3N



**SA****Siatka aluminiowa do pizzy****44,-**

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007317	SA28	Ø 280	44,-
00007318	SA30	Ø 300	49,-
00007319	SA33	Ø 330	53,-
00009937	SA40	Ø 400	60,-
00009938	SA45	Ø 450	68,-
00009939	SA50	Ø 500	80,-

**FO24****Forma oksydowana****22,-**

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 240 x 25	22,-
00007321	FO26	Ø 260 x 25	25,-
00007322	FO28	Ø 280 x 25	27,-
00007323	FO30	Ø 300 x 25	31,-
00007324	FO32	Ø 320 x 25	32,-
00007325	FO34	Ø 340 x 25	33,-
00007326	FO36	Ø 360 x 25	36,-
00007327	FO40	Ø 400 x 25	43,-
00007328	FO45	Ø 450 x 25	69,-



**NKG - 10****56,-****Nóż krążkowy do pizzy**

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej umożliwiają łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przecinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z tworzywa
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

Indeks	Model	Wymiary mm
00009941	NKG - 10	Ø 100

**ŁOPATY DO PIZZY****ŁP - 1****159,-****Łopata do pizzy**

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty mm	Cena netto PLN
00007308	ŁP - 1	310 x 1300	310 x 340	159,-
00007309	ŁP - 2	260 x 1000	260 x 300	143,-

**SZCZOTKI ZE SKROBAKIEM****SZ - R****127,-****Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym**

- skrobak ze stali nierdzewnej
- trzonek drewniany
- naturalne włosie
- Włosie mosiężne (W - SZ - M):
- zalecane gdy wypiek odbywa się bezpośrednio na płycie szamotowej

Włosie ryżowe (W - SZ - R):

- zalecana gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007310	SZ - R	750	127,-
00007311	SZ - M	750	154,-
00007312	W - SZ - R	130 x 45	30,-
00007313	W - SZ - M	150 x 45	70,-



Piece konwekcyjno-parowe

Schładzarko - zamrażarki szokowe

Piece manualne	271
Piece elektroniczne	273
Piece elektroniczne SLIM	281
Podstawy	287
Okapy, akcesoria	288
Piekarniki elektryczne	291
Schładzarko - zamrażarki szokowe	292



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

Piece konwekcyjno-parowe i piekarnicze

Praca w kuchni nigdy nie była tak łatwa.

Gotowanie na parze, pieczenie lub kombinacja obu tych trybów, procesy z nawilżaniem lub osuszaniem, praca z sondą, która umożliwia pełną kontrolę nad przygotowywanym daniem. Szybki i prosty wybór funkcji.

Manualna seria EPM oraz seria MPD z dotykowym panelem sterującym. Wyposażenie obejmuje między innymi podwójne szyby drzwi, oraz wentylator o wielu prędkościach. Komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglanymi narożnikami ułatwia czyszczenie. Uniwersalne prowadnice w komorze pozwalają na użycie pojemników GN i blach piekarniczo-cukierniczych EN 600 x 400.



Piece REDFOX - idealne rozwiązanie dla gastronomii.

Doskonale urządzenia oferujące wszystkie niezbędne metody obróbki termicznej: pieczenie, gotowanie na parze, system kombi, a także funkcję wędzenia. Funkcja wolnego gotowania umożliwia powolną obróbkę termiczną dużych kawałków mięsa. Funkcja podtrzymania pozwala na utrzymywanie gotowych potraw w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania. Książka kucharska z wieloma łatwo dostępnymi programami zdecydowanie ułatwia pracę, a bardzo intuicyjny panel sterowania z ekranem dotykowym sprawia, że gotowanie staje się przyjemnością.

REDFOX dla piekarnictwa.

Piece REDFOX są wyposażone w prowadnice umożliwiające używanie zarówno pojemników GN 1/1 jak i blach EN 600x400, idealne rozwiązanie dla piekarni czy cukierni. Równomierność wypieku zapewniają 3 prędkości (MPD) oraz 2 prędkości (EPM) wentylatora z automatyczną inwersją obrotu. Książka kucharska w piecach MPD wyposażonych w ekran dotykowy zawiera podstawowe programy stosowane w piekarnictwie.





- ⊕ wentylator z autorewersem



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!



EPM 0523 E 14 769,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 280°C
- elektrozawór
- timer
- ⊕ **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00025440	EPM 0523 E	600 x 747 x 690	230 V / 50 Hz	3,3	53	5x GN 2/3	74	14 769,-

⚡
230/1N

💡

°C
50-280

SSS

KOMBI

QR



- ⊕ wentylator z autorewersem



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!



EPM 0511 E 15 509,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 280°C
- elektrozawór
- timer
- ⊕ **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00025441	EPM 0511 E	870 x 807 x 690	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	65	5x GN 1/1	74	15 509,-

⚡
400/3N

💡

°C
50-280

SSS

KOMBI

QR

**EPM 0711 E****19 429,-****Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1**

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 280°C
- elektrozawór
- timer
- **⊕ dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **⊕ wentylator z autorewersem**



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00025442	EPM 0711 E	870 x 807 x 850	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	105	7x GN 1/1	74	19 429,-



400/3N



50-280



KOMBI

**EPM 1011 E****21 869,-****Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1**

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 280°C
- elektrozawór
- timer
- **⊕ dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- **⊕ wentylator z autorewersem**



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00025443	EPM 1011 E	870 x 807 x 1050	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	110	10x GN 1/1	74	21 869,-



400/3N



50-280



KOMBI





MPD 0523 X ER **18 369,-**
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

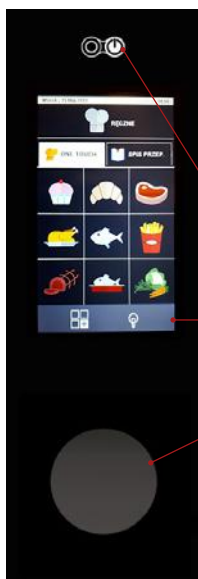
MPD 0523 X ERAM **20 589,-**
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- ⊕ uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- ⊕ 7" dotykowy panel sterowania
- ⊕ możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 300°C
- elektrozawór
- ⊕ łącze USB
- ⊕ 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- ⊕ funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- ⊕ przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ automatyczne schładzanie komory między krokami programu
- ⊕ 4 automatyczne programy mycia w modelu MPD



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

0523 X ERAM

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00029296	MPD 0523 X ER	637 x 692 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	53	5x GN 2/3	74	18 369,-
00029297	MPD 0523 X ERAM	637 x 692 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	53	5x GN 2/3	74	20 589,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	899,-

AM - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

00029288	MPD 0523 X EL
00029289	MPD 0523 X ELAM



400/3N



50-300



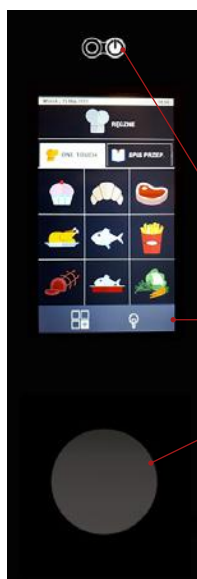
KOMBI





Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy



MPD 0511 X ER **18 889,-**
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

MPD 0511 X ERAM **20 709,-**
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- + uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- + 7" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 300°C
- elektrozawór
- + łącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwi obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu
- + 4 automatyczne programy mycia modelu MPD 0511 X ERAM

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00029298	MPD 0511 X ER	907 x 752 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	74	18 889,-
00029299	MPD 0511 X ERAM	907 x 752 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	74	20 709,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	899,-
AM - automatyczne mycie		OPCJE: lewe drzwi		400/3N		50-300		KOMBI
00029290	MPD 0511 X EL	00029291	MPD 0511 X ELAM					





MPD 0711 X ER 24 089,- Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

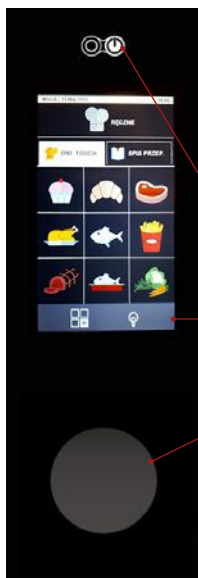
MPD 0711 X ERAM 26 109,- Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- + uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- + 7" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 300°C
- elektrozwór
- + łącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwi obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu
- + 4 automatyczne programy mycia modelu MPD 0711 X ERAM



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00029300	MPD 0711 X ER	907 x 752 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	74	24 089,-
00029301	MPD 0711 X ERAM	907 x 752 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	74	26 109,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	899,-

AM - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

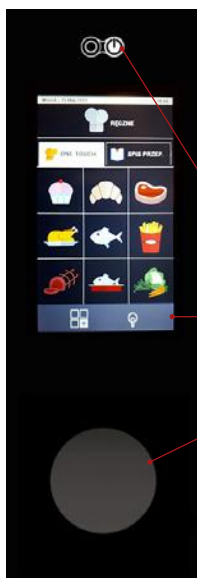
00029292	MPD 0711 X EL
00029293	MPD 0711 X ELAM





Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy



MPD 1011 X ER **26 629,-**
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

MPD 1011 X ERAM **28 749,-**
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- + uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400
- + 7" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych
- MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą
- Wi-Fi
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 300°C
- elektrozawór
- + łącząc USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwi obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu
- + 4 automatyczne programy mycia modelu MPD 1011 X ERAM

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00029302	MPD 1011 X ER	907 x 752 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	17,3	110	10xGN 1/1 lub EN 600x400	74	26 629,-
00029303	MPD 1011 X ERAM	907 x 752 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	17,3	110	10xGN 1/1 lub EN 600x400	74	28 749,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	899,-

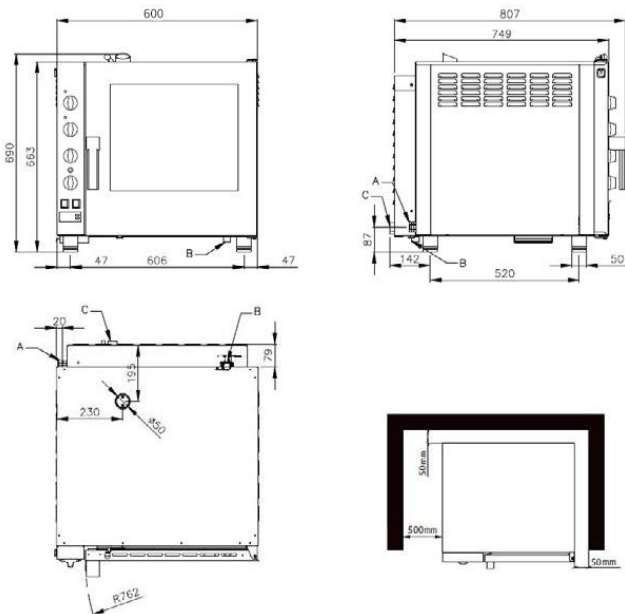
AM - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

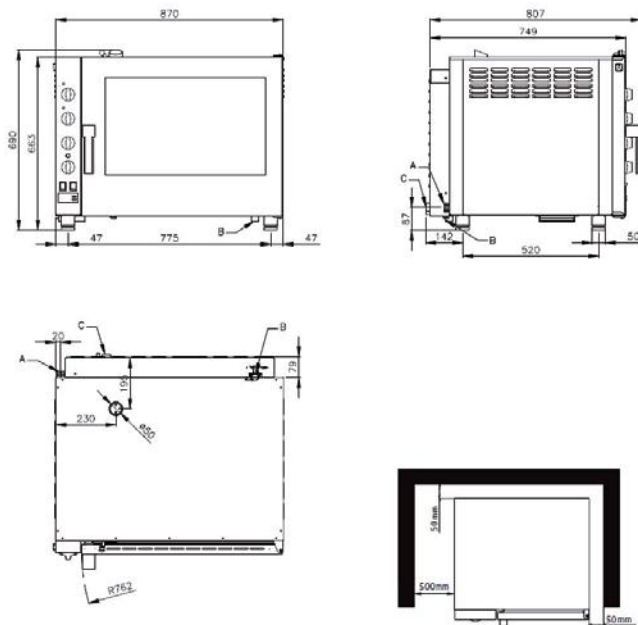
00029294	MPD 1011 X EL
00029295	MPD 1011 X ELAM



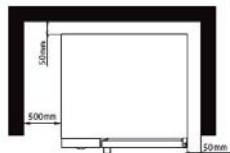
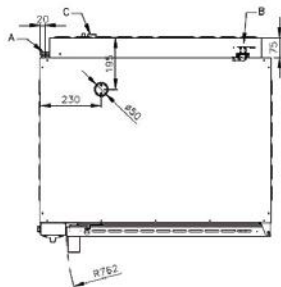
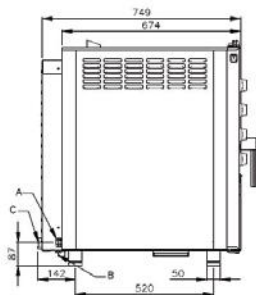
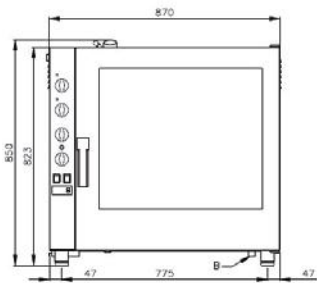
EPM 0523



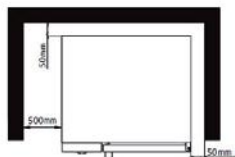
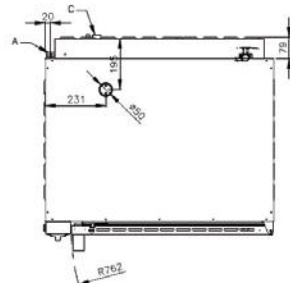
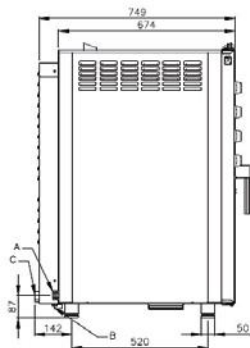
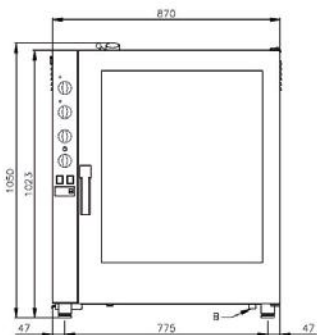
EPM 0511



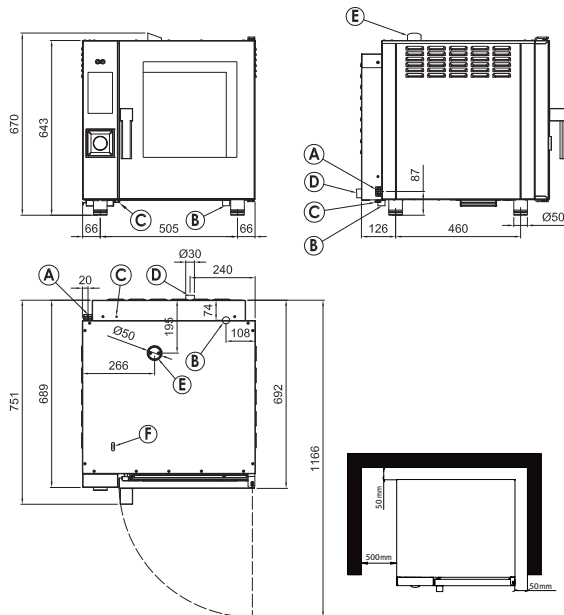
EPM 0711



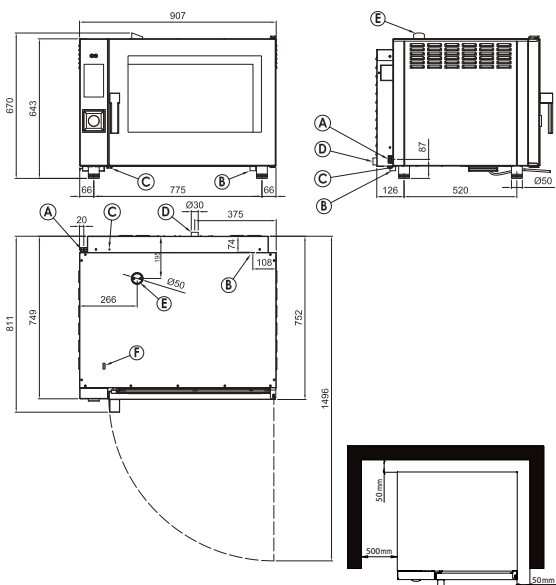
EPM 1011



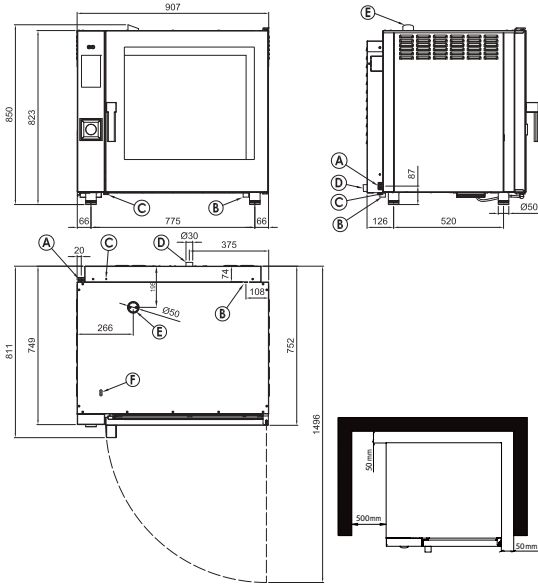
MPD 0523



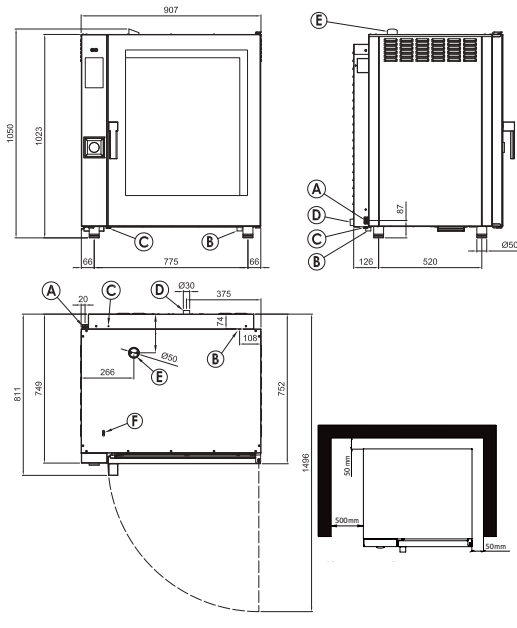
MPD 0511



MPD 0711



MPD 1011



NOWOCZESNE ROZWIĄZANIE! OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA!

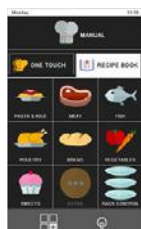
Piec MSDBD SLIM to funkcjonalne urządzenia o stosunkowo niewielkich, kompaktowych gabarytach. Przy zaledwie 519 mm szerokości posiadają wydajność i funkcje dużego pieca konwekcyjno-parowego.

Doskonały intuicyjny panel, wgrane przepisy i programator dają możliwość prostego i szybkiego sterowania piecem.

MSDDBD SLIM dedykowany jest do lokali, gdzie kuchnia posiada stosunkowo małą powierzchnię i nie ma miejsca na tradycyjnych gabarytów piec konwekcyjno-parowy.

Dlaczego warto zainwestować w MSDDBD SLIM?

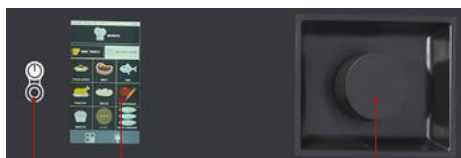
- Szerokości zaledwie 519 mm
- Funkcja opóźnionego startu i gotowania nocnego
- 5-calowy intuicyjny, ekran dotykowy
- Możliwość dostosowania przepisów do indywidualnych potrzeb klienta
- Możliwość przygotowania jednocześnie różnych produktów
- Kontrola różnych czasów gotowania. Ostrzeżenie za pomocą sygnału dźwiękowego dla każdego ukończonego dania
- Zunifikowany tryb uzupełniania EasyService





Przy zakupie
urządzenia szkolenie
kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy
panel
sterowania

Pokrętło
ustawiania
parametrów

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

MSDBD 0623 E

21 649,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3

- + pojemność: 4x GN 2/3 (gł. 40 mm), 2x GN 2/3 (gł. 20 mm)
- + 5" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- + 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- + złącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- roztaw prowadnic 30 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półtek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie eL V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028317	MSDBD 0623 E	519 x 628 x 770	400 V / 3N / 50 Hz	4,7	77	4x GN 2/3 (gł. 40 mm), 2x GN 2/3 (gł. 20 mm)	21 649,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	899,-



400/3N



LED



50-300



INCOLOY

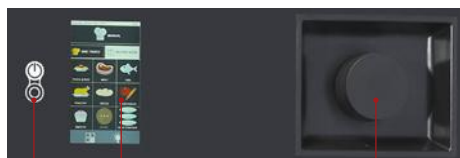
KOMBI





Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętło ustawiania parametrów

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

MSDBD 0611 E 23 249,- Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1

- + pojemność: 4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)
- + 5" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- + 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- + złącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestronną izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu

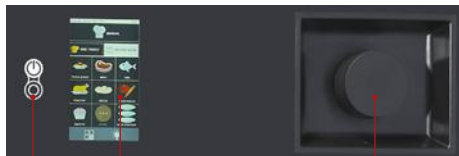
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027562	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	400 V / 3N / 50 Hz	6,9	92	4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)	23 249,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	899,-





Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

Pokrętko ustawiania parametrów

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

MSDBD 1011 E

29 599,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1

- + pojemność: 8x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)
- + 5" dotykowy panel sterowania
- + możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- + 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- + złącze USB
- + 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- roztaw przewodnic 30 mm
- + funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- + przedgrzew komory
- Timer półtek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- + automatyczne schładzanie komory między krokami programu

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028109	MSDBD 1011 E	519 x 803 x 1010	400 V / 3N / 50 Hz	13,8	110	8x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)	29 599,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	899,-



400/3N



LED



50-300



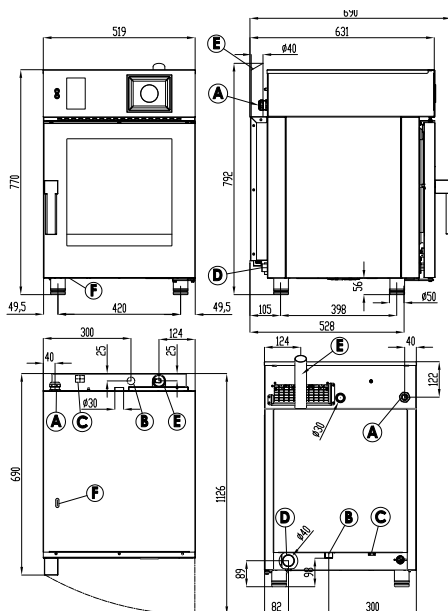
INCOLOY



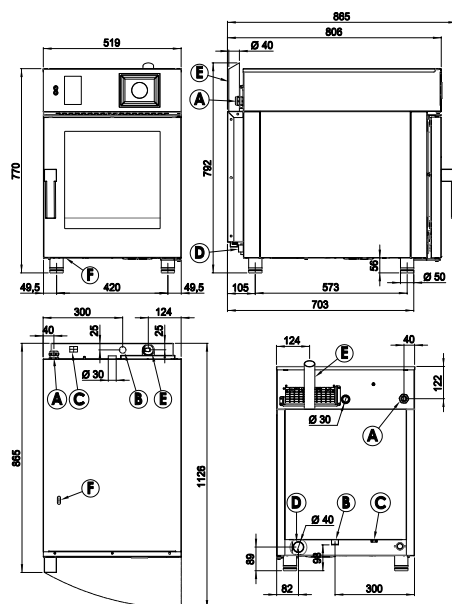
KOMBİ



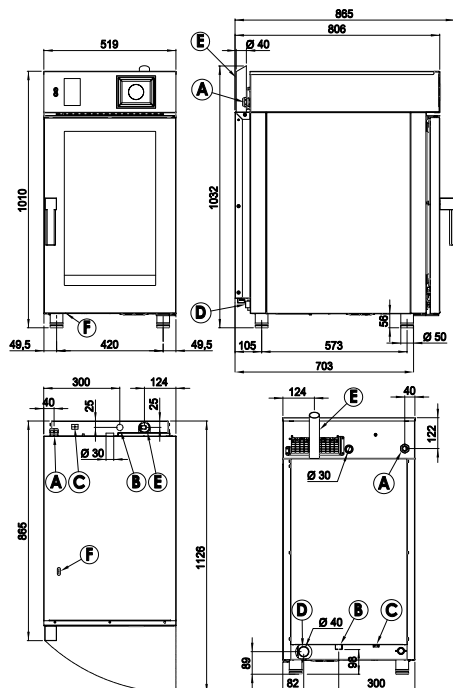
MSDBD 0623 E



MSDBD 0611 E



MSDBD 1011 E

**KPP - 511****2 199,-****Podstawa pod piec 511****KPP - 711 / 1011****1 899,-****Podstawa pod piec 711 / 1011**

- specjalna nierdzewna podstawa z przewodnikami na pojemniki GN 1/1
- rozstaw przewodnic: 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000100	KPP - 511	830 x 590 x 850	2 199,-
00007330	KPP - 711 / 1011	830 x 590 x 700	1 899,-





- specjalna nierdzewna podstawa do pieców MSDBD SLIM
- rozstaw prowadnic: 90 mm

MSDBD-2 **1 997,-**

**Podstawa pod piec
MSDBD SLIM 0623**

MSDBD-4 **1 457,-**

**Podstawa pod spiętrowane piece
MSDBD SLIM 0623**

MSDBD-1 **1 997,-**

**Podstawa pod piec
MSDBD SLIM 0611, 1011**

MSDBD-3 **1 457,-**

**Podstawa pod spiętrowane piece
MSDBD SLIM 0611**

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość prowadnic	Zastosowanie	Cena netto PLN
00028488	MSDBD-2	475 x 460 x 820	6x GN 2/3	podstawa pod piec 0623	2 033,-
00028489	MSDBD-4	475 x 460 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0623/0623	1 457,-
00027905	MSDBD-1	475 x 625 x 820	6x GN 1/1	podstawa pod piec 0611/1011	1 997,-
00027904	MSDBD-3	475 x 625 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0611/0611	1 457,-



STSON SL **899,-**

Sonda (MPD, MDR)

STSON V SL **970,-**

Sonda sous-vide do MPD

Indeks	Model
00027911	STSON SL
00025482	STSON V SL



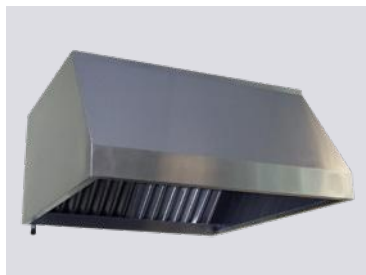
STUJ **2 329,-**

Wędzarka do pieca EPM, MPD

- współpracuje ze wszystkimi modelami pieców REDFOX
- nadaje potrawie wędzony aromat
- prosta obsługa
- elektroniczny sterownik

Indeks	Model	Zasilanie el.	Moc elektryczna kW
00025483	STUJ	230 V / 50 Hz	0,3





OKAP R Okap uniwersalny

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- wyposażony w łapacze tłuszczu
- średnica króćca wyjściowego \varnothing 198 mm
- króciec wyjściowy umieszczony centralnie

Produkt z katalogu

RM GASTRODział: RM PIECE
KONWEKCYJNO -
PAROWE

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00029478	OKAP R	1000 x 1100 x 450	4 593,-

WARUNKI HANDLOWE RM

DG **6 619,-**
Okap do pieca EPM 511 / 711 / 1011

DG 1 **11 195,-**
Okap kondensacyjny do pieca
EPM 511 / 711 / 1011

DGMP **7 990,-**
Okap do pieca MPD 511 / 711 / 1011

DGKMP **10 799,-**
Okap kondensacyjny do pieca
MPD 511 / 711 / 1011

DG 2 **11 949,-**
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623

DG 3 **7 289,-**
Okap do pieca SLIM 0611 / 1011

DG 4 **13 499,-**
Okap kondensacyjny do pieca
SLIM 0611 / 1011

Indeks	Model	Nazwa	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie el.	Cena netto PLN
00025480	DG	Okap do pieca EPM	870 x 950 x 300	0,1	38	230 V / 50 Hz	6 619,-
00025481	DG 1	Okap kondensacyjny do pieca EPM	870 x 950 x 300	0,3	40	230 V / 50 Hz	11 195,-
00029307	DGMP	Okap do pieca MPD 511 / 711 / 1011	907 x 900 x 300	0,1	37	230 V / 50 Hz	7 990,-
00029308	DGKMP	Okap kondensacyjny do pieca MPD	907 x 900 x 300	0,3	38	230 V / 50 Hz	10 799,-
00028493	DG 2	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623	520 x 847 x 300	0,4	40	230 V / 50 Hz	11 949,-
00028492	DG 3	Okap do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,1	38	230 V / 50 Hz	7 289,-
00028494	DG 4	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,4	40	230 V / 50 Hz	13 499,-





- zestaw służący do piętrowania pieców
- KIT-1
- do zestawów należy dobrać podstawę MSDBD-4
- KIT-2
- do zestawów należy dobrać podstawę MSDBD-3

KIT **2 299,-**
Zestaw do połączenia pieców EPM

KIT SK MP/MP **2 099,-**
Zestaw do połączenia pieców MPD/MPD

KIT SK MP/EP **3 199,-**
Zestaw do połączenia pieców MPD/EPM

KIT-1 **1 212,-**
Zestaw do połączenia pieców
MSDBD SLIM 0623

KIT-2 **1 179,-**
Zestaw do połączenia pieców
MSDBD SLIM 0611


Indeks	Model	Połączenie	Cena netto PLN
00025484	KIT		2 299,-
00029309	KIT SK MP/MP		2 099,-
00029310	KIT SK MP/EP		3 199,-
00028490	KIT-1		1 212,-
00027563	KIT-2		1 179,-





PDP Prysznic myjący

745,-


Indeks	Model	
00020396	PDP	



ST M5 Środek myjący

139,-

- do pieców konwekcyjno-parowych i piekarniczych marki REDFOX MPD, MSDDB

Indeks	Model	Waga kg	
00017325	ST M5	5	



KYN Garownik

8 629,-

- urządzenie do rozrostu ciasta, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- może służyć jako podstawa pod piec konwekcyjno-parowy
- garownik KYN funkcjonuje jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny, manualny panel
- brak przyłącza wody
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230V
- ustawianie temperatury wyrastania 30 - 60°C
- odległość między prowadnicami 75 mm
- model KYN 0823 G - posiada drzwi ze stali nierdzewnej
- modele KYN 0864 G i KYN 1264 G - posiadają szklane drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029304	KYN 0823 G	900 x 712 x 800	8x EN 600 x 400	1,2	81	8 629,-
00029305	KYN 0864 G	935 x 813 x 867	8x EN 600 x 400 / GN 1/1	2,6	48	7 709,-
00029306	KYN 1264 G	935 x 903 x 706	12x EN 600 x 400 / GN 1/1	2,6	50	7 709,-



REDFOX®

Schładzarko-zamrażarki szokowe



Nowoczesna technologia szokowego schładzania i zamrażania umożliwia racjonalne podejście do procesu gotowania w kuchni, zmniejszenie strat, obniżenie wymogów energetycznych i przedłużenie czasu przechowywania żywności.

Za stosowaniem technologii szokowego schładzania czy zamrażania przemawia również możliwość maksymalnego wykorzystania pieców konwekcyjno-parowych bez względu na aktualną potrzebę liczby porcji. Przechowywanie dań w schładzarko-zamrażarkach szokowych umożliwia także radzenie sobie z niespodziewanymi zamówieniami na natychmiastowe podanie potraw.

- szokowe chłodzenie
- szokowe mrożenie
- rozmrażanie
- cyfrowe sterowanie
- automatyczny i manualny tryb pracy
- sonda sprawdzająca temperaturę wewnątrz potrawy



15 kg
+90°C » +3°C
90 min.

10 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 0511**13 065,-****Schłodzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 5x GN 1/1, 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- **+** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- **+** **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R452a	230/1N	QR
00022118	SHF 0511	760 x 700 x 850	640 x 418 x 340	0,45	69	5 GN 1/1 - 40			



32 kg
+90°C » +3°C
90 min.

22 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1011**22 990,-****Schłodzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- **+** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- **+** **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R452a	230/1N	QR
00022119	SHF 1011	790 x 760 x 1630	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40			



40 kg
+90°C » +3°C
90 min.

28 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1511**31 435,-****Schłodzarko-zamrażarka szokowa**

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- **+** **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- **+** **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	R452a	400/3N	QR
00022120	SHF 1511	790 x 760 x 1970	668 x 418 x 1110	2,26	163	15 GN 1/1 - 40			



Szkolenie kulinarne

500,-

Gotowanie to pasja nie tylko modna, ale i niezwykle praktyczna. Nasi Eksperci Kulinarni oferują cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji, od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie, czy gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe gotowanie na Boże Narodzenie, Walentynki, Wesela itp.

Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dla wszystkich!

PREZENTACJA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach - charakterystyka poszczególnych systemów
- programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:

- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa

Poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjęciu z pieca.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA

- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI

- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji - koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

DODATKOWE FUNKCJE

- programy mycia

Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.



Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna

Kuchnie wolnostojące	297
Taborety	299
Kuchnie wok	300



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

Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna



Kuchnie wolnostojące i taborety to optymalne rozwiązania dla miejsc wymagających dużej przepustowości w połączeniu z ergonomiczną aranżacją wnętrza.

Szeroka gama wielkości i mocy urządzeń oraz wariant wyboru pomiędzy wersją gazową a elektryczną, umożliwia dokładne dopasowanie urządzeń do wymogów placówki.



Dwu- lub trzypalnikowe kuchnie wok umożliwiają wygodne i bezpieczne korzystanie z głębokich patelni podczas przygotowania potraw kuchni orientalnej.

**SPF 80 G****5 355,-****Kuchnia gazowa wolnostojąca**

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

UWAGA:

Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Moc gazowa kW	  		
00011104	SPF 80 G	800 x 700 x 850 - 900	25	44,3	3x 7 + 4			
						NATURAL		
						LPG		

**SPF 120 G****7 366,-****Kuchnia gazowa wolnostojąca**

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

UWAGA:

Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Moc	  		
00011103	SPF 120 G	1200 x 700 x 850 - 900	36	61,3	2x 4 + 4x 7			
						NATURAL		
						LPG		

**SPF 50 E****5 224,-****Kuchnia elektryczna wolnostojąca**

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 2x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00020385	SPF 50 E	500 x 700 x 900	6	53,6



MOUNTABLE



50-400

3
kW
3
kW
400V**SPF 80 E****7 758,-****Kuchnia elektryczna wolnostojąca**

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 4x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00020386	SPF 80 E	800 x 700 x 900	12	94,7



MOUNTABLE



50-400

3
kW
3
kW
400V

**T - 1 G****2 706,-****Taboret z palnikiem gazowym**

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- średnica palnika: 18 cm
- moc palnika: 13 kW
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000219	T - 1 G	500 x 500 x 480	13	23

**F - 1 G****2 063,-****Taboret z palnikiem gazowym**

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- zamontowane dysze na GZ-50 + dodatkowe dysze na PB
- moc palnika: 9,5 kW / 8 170 kcal
- średnica palnika: 18 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000218	F - 1 G	470 x 570 x 225	9,5	10

**ST- 40 E****4 413,-****Taboret elektryczny**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej: 44 cm - umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności
- moc grzewcza: 5 kW

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007367	ST- 40 E	570 x 570 x 490 - 550	5	66,3



**K - 2 G****9 682,-****Kuchnia wok**

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Palniki kW	Waga kg	
00007352	K - 2 G	900 x 600 x 800	26	2x 13	57	 

**K - 3 G****12 391,-****Kuchnia wok**

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Palniki kW	Waga kg	
00007353	K - 3 G	1500 x 600 x 800	39	3x 13	85	 



Linia REDFOX 600

Kuchnie	305
Kuchnie z piekarnikiem	308
Płyty grillowe gazowe	312
Płyty grillowe elektryczne	316
Grill lawowy	320
Grill wodny	321
Frytownice	322
Podgrzewacz frytek	327
Kosze do frytownicy	327
Urządzenia do gotowania makaronu	328
Kosze do urządzeń do gotowania makaronu	329
Bemary	330
Patelnia multifunkcyjna	331
Piekarnik	332
Płyty robocze	333
Podstawy	334
Akcesoria	336



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

Linia REDFOX 600





Linia REDFOX 600



Rozbudowana, modułowa linia 600 jest idealna dla lokali takich jak fast foody i małe firmy cateringowe wydające do 100 porcji dziennie. Wysoka moc i wytrzymała konstrukcja zapewniają doskonałe wyniki pracy w stosunku do dokonanej inwestycji. Jest to oszczędne rozwiązanie przeznaczone dla lokali dysponujących niewielką powierzchnią, stawiających na pierwszym miejscu wysoki standard i profesjonalne wyniki pracy. Szeroki wybór modeli i opcji jest kluczowym atutem umożliwiającym stworzenie kompaktowej kuchni na zamówienie.

Duży wybór podstaw umożliwia różnorodne warianty ustawień, na przykład ustawienie wielu modułów górnych na jednej podstawie.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi umożliwiające niwelowanie znaczących nierówności. Nóżki poszczególnych modułów górnych służą do ich osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu modułu górnego.

Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń.

- Płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone płyty górne i wanny umożliwiają łatwą konserwację
- Nierdzewne ruszty z dużą powierzchnią roboczą
- Wydajne palniki 3 kW, 3,6 kW, 4,5 kW i 8 kW
- Piekarnik elektryczny GN 1/1; 3,13 kW

Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG



SP 60 GL

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



Indeks	00000493	00000494	00000495	00000496
Model	SP 30 GL	SP 60 GL	SP 90/5 GL	SP 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	6,6	13,2	16,8	19,8
Ilość palników	3 kW 3,6 kW	2x 3 kW 2x 3,6 kW	2x 3 kW 3x 3,6 kW	3x 3 kW 3x 3,6 kW
Waga kg	12,6	22,3	31,3	31,9
Cena netto PLN	2 216,-	3 624,-	5 195,-	5 351,-



Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- mosiężne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SP 60 GLS



Indeks	00000497	00000498	00000499	00000500
Model	SP 30 GLS	SP 60 GLS	SP 90/5 GLS	SP 90 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	9	18	22,5	27
Ilość palników	2x 4,5 kW	4x 4,5 kW	5x 4,5 kW	6x 4,5 kW
Waga kg	17,4	31,6	44,3	46,2
Cena netto PLN	3 286,-	5 944,-	8 485,-	8 489,-



Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wymowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SP 60/2 GLS



Indeks	00000501	00000502	00000503
Model	SP 30/1 GLS	SP 60/2 GLS	SP 90/3 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4,5	9	13,5
Ilość palników	4,5 kW	2x 4,5 kW	3x 4,5 kW
Waga kg	15,5	28	40,5
Cena netto PLN	2 869,-	4 919,-	7 343,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C
50-300

NATURAL
LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SPT 60 GL



*GN1/1
3,13kW 230/1N



*GN1/1
3,13kW 230/1N



*GN1/1
3,13kW 230/1N

Indeks	00000539	00000540	00000541
Model	SPT 60 GL	SPT 90/5 GL	SPT 90 GL
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc gazowa kW	16,33	19,93	22,93
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Moc elektryczna kW	3,13	3,13	3,13
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość palników	2x 3 kW 2x 3,6 kW	2x 3 kW 3x 3,6 kW	3x 3 kW 3x 3,6 kW
Waga kg	60,5	78,6	79,1
Cena netto PLN	8 713,-	10 416,-	10 601,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C
50-300

NATURAL
LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SPT 60 GLS



*GN1/1 ⚡
3,13kW 230/1N



*GN1/1 ⚡
3,13kW 230/1N



*GN1/1 ⚡
3,13kW 230/1N

Indeks	00000542	00000543	00000544
Model	SPT 60 GLS	SPT 90/5 GLS	SPT 90 GLS
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc gazowa kW	21,13	25,63	30,13
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Moc elektryczna kW	3,13	3,13	3,13
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość palników	4x 4,5 kW	5x 4,5 kW	6x 4,5 kW
Waga kg	70	91,6	93,5
Cena netto PLN	10 421,-	12 923,-	14 454,-



Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- szybkogrzejne płyty grzewcze z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- tłoczona wanna pod palnikami



SPT 60 GLS



Indeks	00000489	00000490	00000491	00000492
Model	SP 30 EL	SP 30 ELS	SP 60 ELS	SP 90 ELS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	4	8	12
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość płyt grzewczych	2x 1,5 kW	2x 2 kW	4x 2 kW	6x 2 kW
Wymiar płyty mm	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180
Waga kg	15,4	15,6	30,7	40,8
Cena netto PLN	1 736,-	1 831,-	3 174,-	4 475,-



Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-300

- szybkogrzejne płyty grzewcze o mocy 2 kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- wyciązana górna płyta
- wentylator piekarnika



SPT 60 ELS



*GN1/1
3,13kW 230/1N



*GN1/1
3,13kW 230/1N



*GN1/1
3,13kW 230/1N

Indeks	00000536	00000537	00000538
Model	SPT 60 ELS	SPT 90/5 ELS	SPT 90 ELS
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc elektryczna kW	11,13	13,13	15,13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość płyt grzewczych	4x 2 kW	5x 2 kW	6x 2 kW
Wymiar płyty mm	Ø 180	Ø 180	Ø 180
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	66,2	86,8	87,8
Cena netto PLN	7 975,-	9 750,-	9 715,-



Płyta grillowa gazowa



- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



NATURAL
LPG



10mm
IRON



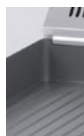
FTH 60 GL



Indeks	00000522	00000524	00009982
Model	FTH 30 GL	FTH 60 GL	FTH 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	3 083,-	4 689,-	7 131,-



Płyta grillowa gazowa



- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



NATURAL

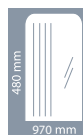
LPG



PIEZZO

10mm
IRON

FTNR 60 GL



Indeks	00000523	00000525	00025495
Model	FTR 30 GL	FTNR 60 GL	FTNR 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	3 025,-	5 238,-	7 650,-



Płyta grillowa chromowana gazowa



- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

NATURAL

LPG

10mm
CHROMED

PIEZZO

Cr

0,03mm



GAS



FTTHR 60 GL



480 mm

320 mm



480 mm

650 mm



480 mm

970 mm

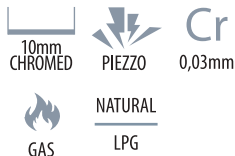
Indeks	00000526	00000528	00009983
Model	FTHC 30 GL	FTHC 60 GL	FTHC 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	3 580,-	5 492,-	8 163,-



Płyta grillowa chromowana gazowa



- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



FTIRC 60 GL



Indeks	00000527	00000529	00025499
Model	FTRC 30 GL	FTIRC 60 GL	FTIRC 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	3 631,-	5 909,-	8 954,-



Płyta grillowa elektryczna



- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- regulacja temperatury: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



FTH 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000514	00000516	00009984
Model	FTH 30 EL	FTH 60 EL	FTH 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	2 293,-	3 597,-	5 350,-



Płyta grillowa elektryczna



- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- regulacja temperatury: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



FTBR 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000515	00000517	00025497
Model	FTR 30 EL	FTBR 60 EL	FTBR 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	2 537,-	3 960,-	6 110,-



Płyta grillowa chromowana elektryczna



- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz

°C
50-300

Cr
0,03mm

10mm
CHROMED



FTCH 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000518	00000520	00009985
Model	FTCH 30 EL	FTCH 60 EL	FTCH 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	2 794,-	4 318,-	6 194,-



Płyta grillowa chromowana elektryczna



- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz

°C
50-300

Cr
0,03mm

10mm
CHROMED



FTIRC 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000519	00000521	00025493
Model	FTIRC 30 EL	FTIRC 60 EL	FTIRC 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	3 115,-	4 741,-	7 158,-



Grill lawowy gazowy



NATURAL
LPG



- nierdzewny korpus
- zdejmowany ruszt
- ruszt dwupozycyjny
- szufladka na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- ruszt na mięso dodawany w standardzie
- możliwość zamówienia rusztu na ryby
- kamienie lawowe: 5 kg
- dostępny na gaz ziemny GZ-50 + dysze PB



GL 60 GLS



5 KG
STONE



10 KG
STONE

Indeks	00000530	00007358	00000531	00007359
Model	GL 30 GL	GL 30 GLS	GL 60 GL	GL 60 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	6	8	12
Palnik	pojedynczy	podwójny	pojedynczy	podwójny
Waga kg	20,6	20,6	36,7	36,7
Cena netto PLN	3 195,-	3 579,-	5 204,-	5 908,-



Grill wodny

GN 1/1
65 mm

STAINLESS



230/1N

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



GV 30 EL

Indeks	00022127
Model	GV 30 EL
Wymiary mm	330 x 630 x 435
Moc elektryczna kW	3,3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	13,5
Cena netto PLN	5 031,-

Ruszt na ryby
Ruszt na mięso
Kamienie lawowe
strona 120



Frytownica gazowa



400/3N



STAINLESS



50-190

SECURE
DRAIN TAP

COLD ZONE

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- kosze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- temperatura pracy: 50-190°C
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- zewnętrzne grzałki poza komorą zapewniają wygodne czyszczenie
- wysoka moc palników - 1 kW/L



NOWOŚĆ



8kg/h

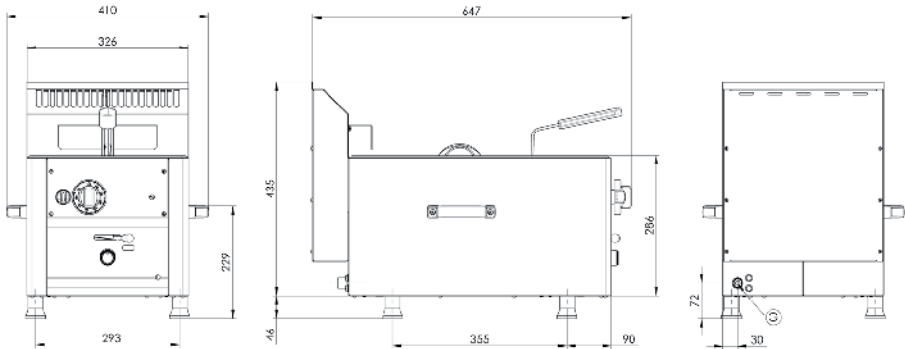


8 l

Indeks	00029398
Model	FE 30 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 480
Moc gazowa kW	8
Waga kg	21,7
Cena netto PLN	5 620,-



- Urządzenie jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430 z płytą górną AISI 304.
- Regulowane nogi są wytrzymałe i pozwalają na dostosowanie do odpowiedniej wysokości.
- Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia prosty montaż z możliwością umieszczenia do ściany lub jako wolnostojąca jednostka kuchenna.
- Frytownica gazowa FE 30 GL z serii 600 posiada komorę z okrągłymi kątami wewnętrznymi i ergonomicznymi panelami przednimi.
- Przątki gazowe znajduje się na tylnej ścianie.



Frytownica elektryczna



- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności



230/1N



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



FE 60 EL



7kg/h



8l



14kg/h



2x 8l

kW/L

0,38

kW/L

0,38

Indeks	00000532	00000534
Model	FE 30 EL	FE 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Wymiar kosza mm	210 x 235 x 100	2x 210 x 235 x 100
Moc elektryczna kW	3	2x 3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	2x 230 V / 50 Hz
Waga kg	12,4	23,1
Cena netto PLN	2 443,-	4 802,-



Frytownica elektryczna



400/3N



STAINLESS



50-190

SECURE
DRAIN TAP

COLD ZONE

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

FE 66 ELT

- zawór bezpieczeństwa
- frytownica jest oferowana z 1 koszem K-1 (1/1)



FE 60 ELT



9kg/h



8 l

kW/L

0,75



18kg/h



2x 8 l

kW/L

0,75



15kg/h



16 l

kW/L

0,56

Indeks	00000533	00000535	00007355
Model	FE 30 ELT	FE 60 ELT	FE 66 ELT
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Wymiar kosza mm	210 x 235 x 100	2x 210 x 235 x 100	455 x 245 x 85
Moc elektryczna kW	6	2x 6	9
Zasilanie eL V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	13,7	25,3	22
Cena netto PLN	2 916,-	5 586,-	4 383,-



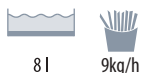
Frytownica elektryczna na podstawie



- tłoczona wanna
- odpływ w dnie
- kosz wysokiej jakości
- kran spustowy w szafce
- pojemnik na zużytą fryturę
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności



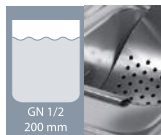
FE 61 ELT



Indeks	00007452	00028762	00007354	00028763
Model	FE 31 ELT	FE 31/13 ELT	FE 61 ELT	FE 61/13 ELT
Wymiary mm	330 x 600 x 900	330 x 600 x 900	660 x 600 x 900	660 x 600 x 900
Wymiar kosza mm	210 x 235 x 100	210 x 300 x 120	2x 210 x 235 x 100	2x 210 x 300 x 120
Moc elektryczna kW	6	9,9	2x 6	2x 9,9
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	27,6	31,7	46,9	54,8
Cena netto PLN	4 410,-	5 453,-	7 973,-	8 429,-



Podgrzewacz frytek



- pojemność GN 1/2 - 200
- dodatkowe dno
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- temperatura 30-90°C



Indeks	00000505
Model	UH 30 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	0,85
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	13
Cena netto PLN	2 839,-

KOSZE DO FRYTOWNICY

Kosz do frytownicy



Indeks	00003451	00028692	00028693	00028694	00003453	00003451	00003449
Model	1/1 dla 8 l	1/2 dla 8 l	1/1 dla 13 l	1/2 dla 13 l	1/1 dla 16 l	1/2 dla 16 l	1/3 dla 16 l
Wymiary mm	210 x 235 x 100	100 x 235 x 100	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120	455 x 245 x 85	210 x 235 x 100	132 x 235 x 100
Waga kg	0,7	0,5	0,7	0,5	1,1	1,1	0,5
Cena netto PLN	204,-	228,-	266,-	226,-	321,-	204,-	147,-



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- podwójnie tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- regulacja temperatury 30-110°C
- termostat zabezpieczający 130°C
- dostępne kosze: **(brak w zestawie)**

K/VT 1 - 280 x 200 x 135 mm

K/VT 2 - 280 x 100 x 135 mm

K/VT 4 - 135 x 98 x 135 mm



VT 60 EL



230/1N



400/3N

Indeks	00024208	00024209
Model	VT 30 EL	VT 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	10,3	18,5
Cena netto PLN	2 651,-	4 571,-



Kosz do VT

- kosz do gotowania makaronu



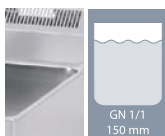
Ułożenie koszy w wannie makaroniarki



Indeks	00006582	00006583	00006584
Model	K/VT 1	K/VT 2	K/VT 4
Wymiary mm	280 x 200 x 135	280 x 100 x 135	135 x 98 x 135
Cena netto PLN za szt.	478,-	417,-	282,-



Bemar elektryczny



°C
30-90



- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+** blokada zaworu spustowego
- wanna na GN - 1/1 - 150
- regulacja temperatury 30-90°C



BM 60 EL



230/1N



230/1N

Indeks	00000510	00000511
Model	BM 30 EL	BM 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	1,5	3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	12,9	22,8
Cena netto PLN	1 868,-	3 245,-



Patelnia multifunkcyjna

SECURE
DRAIN TAP10mm
IRON

50-300

- wykonanie nierdzewne
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- sterowanie z krótszego boku
- stal o grubości 10 mm
- doskonała przewodność cieplna
- kontrolka pracy i grzania
- płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- korek płyty roboczej
- idealny do smażenia langoszów



230/1N

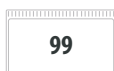
Indeks	00022126
Model	FT 30 ELMK
Wymiary mm	330 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Wymiary płyty cm	530 x 320 x 60
Waga kg	24,4
Cena netto PLN	3 218,-



Piekarnik elektryczny



°C
50-300



przykładowe
ułożenie urządzeń
na piekarniku

- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 65
- na piekarniku można postawić dowolne urządzenia - zgodnie z wymiarem



 
3,13kW 230/1N

Indeks	00000504
Model	PT 90 EL
Wymiary mm	990 x 600 x 570 - 630
Moc elektryczna kW	3,13
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	54,1
Cena netto PLN	6 203,-



Płyta robocza



- wyciązana górna płyta
PP 60 EL
- regulacja temperatury: 30-90°C
UM 30 EL
- płyta robocza ze zlewem
- bateria
- wymiar zlewu: 230 x 300 x 200 mm



PP 60 L



230/1N



Indeks	00000506	00000507	00000508	00000509
Model	PP 30 L	PP 60 L	PP 60 EL	UM 30 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290	330 x 600 x 290
Wymiary płyty mm	280 x 480	480x600	600 x 480	-
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	-
Moc elektryczna kW	-	-	0,7	-
Waga kg	7,2	12,8	13,4	9,6
Cena netto PLN	957,-	1 280,-	1 631,-	2 129,-



Podstawa

- masywne nogi w kształcie walca o średnicy 60 mm
- nogi z możliwością regulacji wysokości



PO 30 L



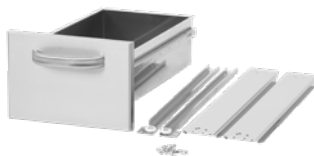
P 30 L

Indeks	00000545	00000546	00000547	00000548	00000549	00000551
Model	PO 30 L	PO 60 L	PO 90 L	PO 120 L	P 30 L	P 60 L
Podstawa	otwarta	otwarta	otwarta	otwarta	zamknięta	zamknięta
Wymiary mm	330 x 510 x 570 - 630	660 x 510 x 570 - 630	990 x 510 x 570 - 630	1320 x 510 x 570 - 630	330 x 510 x 570 - 630	660 x 510 x 570 - 630
Waga kg	12,3	16,5	21,5	25,9	9,1	11,7



Szuflada - zestaw

- szuflada z oprzyrządowaniem umożliwiającym jej montaż w podstawie
- do podstaw PZ 30 L i PZ 60 L



Indeks	00007365	00007366
Model	Z 30	Z 60
Waga kg	10,2	15,2

Podstawa zamknięta



- nogi z możliwością regulacji wysokości
 - drzwi (PDL-33) lub para drzwi (PDL-66)
- PZ 30 L / PZ 60 L
- podstawa posiada dwie szuflady



PD 30 L



PZ 30 L

Indeks	00000550	00000552	00007360	00007361
Model	PD 30 L	PD 60 L	PZ 30 L	PZ 60 L
Wymiary mm	330 x 510 x 570	660 x 510 x 570	330 x 510 x 570	660 x 510 x 570
Waga kg	12,1	17,5	21	27



Drzwi do podstawy



Indeks	00007362	00007363
Model	PD 60 - prawe	DL 60 - lewe
Waga kg	3	3
Strona	prawa	lewa

Zestaw kótek

- zestaw kótek do podstaw POL, PL, PDL, PZL
- 4 koła, w tym 2 z hamulcem



Indeks	00007364
Model	kółka
Waga kg	2,1

Linia REDFOX 700

Kuchnie gazowe	341
Kuchnie z piekarnikiem	345
Kuchnie elektryczne	350
Płyty grillowe	359
Grille lawowe	367
Frytownice	370
Kosze do frytownic	373
Urządzenia do gotowania makaronu	374
Kosze do urządzeń do gotowania makaronu	376
Bemary	377
Patelnie	379
Płyty robocze	382
Podstawy	384



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

Linia REDFOX 700





Linia REDFOX 700

Nowoczesne technologicznie i praktyczne rozwiązanie, które w pełni spełnia standardowe wymagania techniczne i funkcjonalne, zapewniając wysoki komfort pracy dla użytkownika. REDFOX 700 to idealne rozwiązanie dla kuchni hotelowych, restauracji, barów i stołówek o dziennej wydajności do 300 posiłków.



Górne płyty robocze w urządzeniach REDFOX 700 zostały zaprojektowane i wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,2 mm. Ochrona pokręteł IPX4 gwarantuje bezpieczne środowisko pracy - ochronę elementów sterowania przed wnikaniem wody.

System modułowy, który oferuje elementy o szerokości 400, 800 i 1200 mm, jest rozwiązaniem, które pozwala na montaż linii zgodnie z wymaganiami i możliwościami. Połączenie modułów w całą linię jest możliwe dzięki listwom ze stali nierdzewnej, które zapewniają doskonałe połączenie, jednocześnie zabezpieczając boczne przestrzenie między urządzeniami przed wnikaniem resztek produktów. Aby ułatwić instalację, wszystkie przyłącza mediów znajdują się na tylnej ścianie urządzeń.

Linie REDFOX 700 można umieścić nie tylko w rzędzie wzdłuż ściany, ale także w bloku centralnym w środku kuchni. W tym przypadku możliwe jest połączenie z linią REDFOX 900 - idealne wypoziomowanie, te same wysokości modułów.

- **Równomierny rozkład ciepła w patelniach**
Odpowiednie rozłożenie grzałek pod wanną
- **Wewnętrzna ochrona termostatyczna w kuchniach elektrycznych**
Chroni urządzenie przed przegrzaniem
- **Palniki dwurzędowe w kuchniach gazowych**
Precyzyjne sterowanie i idealny dobór mocy umożliwia szybkie przygotowanie posiłku
- **Maksymalne wykorzystanie powierzchni grzewczej w płytach grillowych**
Równomierne rozłożenie grzałek pod całą płytą
- **Maksymalna wydajność w grillach lawowych**
Dzięki połączeniu mocnego palnika i kamieni lawowych
- **Kran do napełniania wody w urządzeniach do gotowania makaronu**
Ciągłe uzupełnianie wodą minimalizuje częstotliwość całkowitej wymiany wody

Kuchnia gazowa



PILOT
FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



SP 70/08 G



Indeks	00027259	00027260	00027261
Model	SP-70/04 G	SP 70/08 G	SP 70/012 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	12	27	39
Moc kcal/h	10 320	23 220	33 540
Ilość palników	4,5 kW 7,5 kW	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Waga kg	30	50	68
Cena netto PLN	4 747,-	7 347,-	11 393,-



Kuchnia gazowa



- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



SPB 70/08 G



Indeks	00027262	00027263	00027264
Model	SPB 70/04 G	SPB 70/08 G	SPB 70/012 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	9,5	21,5	31
Moc kcal/h	8 170	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Waga kg	25	32	55
Cena netto PLN	3 877,-	6 315,-	8 780,-



Kuchnia gazowa



- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi jako opcja



SP 70/80 G



Indeks	00027265	00027266	00027267
Model	SP 70/40 G	SP 70/80 G	SP 70/120 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	27	39
Moc kcal/h	10 320	23 220	33 540
Ilość palników	4,5 kW 7,5 kW	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Waga kg	46	65	92
Cena netto PLN	5 796,-	8 690,-	13 264,-



Kuchnia gazowa



- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi jako opcja



SPB 70/80 G



Indeks	00027268	00027269	00027270
Model	SPB 70/40 G	SPB 70/80 G	SPB 70/120 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,5	21,5	31
Moc kcal/h	8 170	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Waga kg	28	48	69
Cena netto PLN	4 942,-	7 652,-	10 707,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C
50-300

PILOT
FLAME

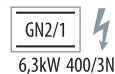
- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPT 70/120 21 GE

- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPT 70/80 21 GE



Indeks	00027271	00027273	00026435
Model	SPT 70/80 11 GE	SPT 70/80 21 GE	SPT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	27	27	39
Moc kcal/h	23 220	23 220	33 540
Ilość palników	1x 4,5 kW 3x 7,5 kW	1x 4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	3,13	6,3	6,3
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	78	98	125
Cena netto PLN	13 213,-	14 282,-	19 551,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem



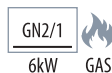
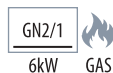
- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- piekarnik statyczny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 2/1
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPT 70/120 21 G

- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPT 70/80 21 G



Indeks	00027272	00027274
Model	SPT 70/80 21 G	SPT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	33	45
Moc kcal/h	28 380	38 700
Ilość palników	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Piekarnik	stacyjny / ruszt GN 2/1	stacyjny / ruszt GN 2/1
Waga kg	105	141
Cena netto PLN	14 789,-	19 983,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



50/300

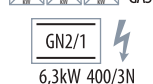
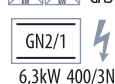
- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- piekarnik konwekcyjny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 1/1
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPBT 70/120 21 GE

- szafka z drzwiami po prawej stronie



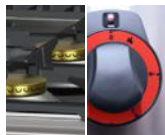
SPBT 70/80 21 GE



Indeks	00027275	00027277	00027279
Model	SPBT 70/80 11 GE	SPBT 70/80 21 GE	SPBT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21,5	21,5	31
Moc kcal/h	18 490	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 3x 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Moc elektryczna kW	3,13	6,3	6,3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	73	83	115
Cena netto PLN	11 931,-	13 609,-	17 299,-



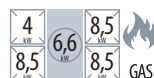
Kuchnia gazowa



- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



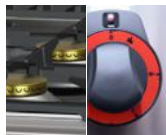
STP 70/012 G



Indeks	00030417	00030418
Model	STP 70/08 G	STP 70/012 G
Wymiary mm	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	19,1	36,1
Moc kcal/h	16426	31046
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Waga kg	79,1	106
Cena netto PLN	9 190,-	12 290,-



Kuchnia gazowa



 PILOT
FLAME

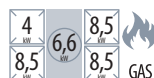
PIEZZO

NOWOŚĆ

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi jako opcja



STP 70/120 G



Indeks	00030419	00030420
Model	STP 70/80 G	STP 70/120 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,1	36,1
Moc kcal/h	16426	31046
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Waga kg	97	128,8
Cena netto PLN	10 690,-	14 390,-



Kuchnia elektryczna

°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- szuflada pod pokrętłami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 70/08 E

2,5
kW

2,5
kW

400V

2,5
kW

2,5
kW

2,5
kW

2,5
kW

400V

2,5
kW

2,5
kW

2,5
kW

2,5
kW

2,5
kW

400V

Indeks	00029488	00029490	00029492
Model	SPL 70/04 E	SPL 70/08 E	SPL 70/012 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	5	10	15
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Waga kg	39,3	73,8	108,5
Cena netto PLN	5 129,-	8 952,-	11 233,-



Kuchnia elektryczna



50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa zamknięta bez drzwi
- szuflada pod pokrętłami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 70/80 E



Indeks	00029489	00029491	00029493
Model	SPL 70/40 E	SPL 70/80 E	SPL 70/120 E
Wymiary mm	400 x 700 x 910	800 x 700 x 910	1200 x 700 x 910
Moc elektryczna kW	5	10	15
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Waga kg	50,6	89,8	129,4
Cena netto PLN	6 247,-	10 289,-	13 361,-



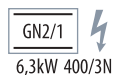
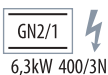
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
 - wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
 - termostat bezpieczeństwa 360°C
 - temperatura pracy 50-300°C
 - ochrona pokręteł IPX4
 - szuflada pod pokrętełami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi
- SPLT 70/120 - 21 E**
- szafka zamknięta z drzwiami



SPLT 70/120 - 21 E



Indeks	00029494	00029495	00029496
Model	SPLT 70/80 - 11 E	SPLT 70/80 - 21 E	SPLT 70/120 - 21 E
Wymiary mm	800 x 700 x 910	800 x 700 x 910	1200 x 700 x 910
Moc elektryczna kW	13,13	16,3	21,3
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1	statyczny / ruszt 2/1
Waga kg	119,6	126,3	172,5
Cena netto PLN	14 303,-	16 096,-	21 165,-



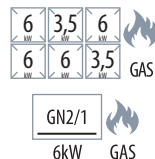
Kuchnia gazowa z piekarnikiem



- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
 - solidne żeliwne ruszty
 - tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
 - dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
 - ochrona pokrętła IPX4
- SPBT 70/120 21 G**
- termostat bezpieczeństwa 360°C
 - szafka z drzwiami po prawej stronie



SPBT 70/80 21 G



Indeks	00027276	00027278
Model	SPBT 70/80 21 G	SPBT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	27,5	37
Moc kcal/h	23 650	31 820
Ilość palników	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	84	129
Cena netto PLN	14 412,-	18 102,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem



PILOT
FLAME

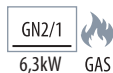
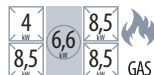
PIEZZO

NOWOŚĆ

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
 - solidne żeliwne ruszty
 - tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
 - dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
 - ochrona pokręteł IPX4
- STPT 70/120 21 G**
- termostat bezpieczeństwa 360°C
 - szafka z drzwiami po prawej stronie



STPT 70/120 21 G



Indeks	00030423	00030424
Model	STPT 70/80 21 G	STPT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	25,4	42,4
Moc kcal/h	21844	36464
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	139,5	175
Cena netto PLN	16 990,-	21 290,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



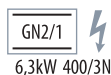
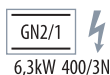
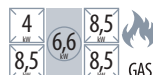
- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

STPT 70/120 21 GE

- szafka z drzwiami po prawej stronie



STPT 70/120 21 GE



Indeks	00030421	00030422
Model	STPT 70/80 21 GE	STPT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,1	36,1
Moc kcal/h	16424	31046
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Moc elektryczna kW	6,3	6,3
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	135	172
Cena netto PLN	16 490,-	20 990,-



Kuchnia elektryczna



50-400



22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4



SP 70/08 E



Indeks	00027280	00027281	00027282
Model	SP 70/04 E	SP 70/08 E	SP 70/012 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Waga kg	20	39	56
Cena netto PLN	3 473,-	5 101,-	7 613,-



Kuchnia elektryczna



50-400



22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa zamknięta bez drzwi



SP 70/80 E



Indeks	00026426	00027283	00027284
Model	SP 70/40 E	SP 70/80 E	SP 70/120 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Waga kg	32	55	80
Cena netto PLN	4 701,-	6 486,-	9 699,-



Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

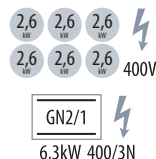
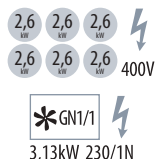
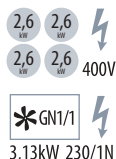
°C
50-400

Ø
22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
 - wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
 - termostat bezpieczeństwa 360°C
 - tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
 - ochrona pokręteł IPX4
- SPT 70/120 11 E / SPT 70/120 21 E
- szafka zamknięta z drzwiami



SPT 70/80 21 E



Indeks	00027285	00027286	00027287	00027288
Model	SPT 70/80 11 E	SPT 70/80 21 E	SPT 70/120 11 E	SPT 70/120 21 E
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	13,53	16,7	18,73	21,9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1
Waga kg	80	89	111	120
Cena netto PLN	10 760,-	11 766,-	13 779,-	16 273,-



Płyta grillowa gazowa



- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
 - powierzchnia robocza 396 x 510 mm
 - wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
 - idealne, równomierne rozpraszanie ciepła
 - w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
 - szufladka na tłuszcz
 - ochrona pokręteł IPX4
- FTH 70/08 G / FTHC 70/08 G**
- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
 - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/08 G



Indeks	00027300	00027301	00027304	00027305
Model	FTH 70/04 G	FTHC 70/04 G	FTH 70/08 G	FTHC 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040
Waga kg	38	38	69	69
Cena netto PLN	5 253,-	5 990,-	8 628,-	9 604,-



Płyta grillowa gazowa

12mm
STAINLESS

PIEZO



GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/08 G / FTHRC 70/08 G / FTR 70/08 G / FTFC 70/08 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/08 G



Indeks	00027302	00027303	00027306	00027307	00027308	00027309
Model	FTR 70/04 G	FTFC 70/04 G	FTHR 70/08 G	FTHRC 70/08 G	FTR 70/08 G	FTFC 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x7	2x7	2x7	2x7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040	12040	12040
Waga kg	38	38	69	69	69	69
Cena netto PLN	5 613,-	6 358,-	8 563,-	9 818,-	8 688,-	9 955,-



Płyta grillowa gazowa

12mm
STAINLESS

PIEZO



GAS

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
 - powierzchnia robocza 396 x 510 mm
 - wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
 - idealne, równomierne rozprzodzenie ciepła
 - w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
 - szufladka na tłuszcz
 - ochrona pokręteł IPX4
 - podstawa z szafką
- FTH 70/80 G / FTHC 70/80 G**
- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
 - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/80 G



396 mm



796 mm

Indeks	00027310	00027311	00027314	00027315
Model	FTH 70/40 G	FTHC 70/40 G	FTH 70/80 G	FTHC 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040
Waga kg	49	49	87	87
Cena netto PLN	6 385,-	7 098,-	9 771,-	10 989,-



Płyta grillowa gazowa

12mm
STAINLESS

PIEZZO



GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprzodzenie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

FTHR 70/80 G / FTHRC 70/80 G / FTR 70/80 G / FTRC 70/80 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/80 G

510 mm
396 mm510 mm
796 mm510 mm
796 mm

Indeks	00027312	00027313	00026421	00027316	00027317	00027318
Model	FTR 70/40 G	FTRC 70/40 G	FTHR 70/80 G	FTHRC 70/80 G	FTR 70/80 G	FTRC 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x 7	2x 7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040	12040	12040
Waga kg	49	49	87	87	87	87
Cena netto PLN	6 685,-	7 399,-	10 016,-	11 184,-	10 098,-	11 374,-



Płyta grillowa elektryczna



12mm
IRON

°C
50-300

⚡
400/3N

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprzodzenie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczzeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 70/08 E / FTHC 70/08 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/08 E



Indeks	00027319	00027320	00027323	00027324
Model	FTH 70/04 E	FTHC 70/04 E	FTH 70/08 E	FTHC 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	36	36	66	66
Cena netto PLN	4 588,-	5 554,-	6 915,-	8 599,-



Płyta grillowa elektryczna



- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/08 E / FTHRC 70/08 E / FTR 70/08 E / FTRC 70/08 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/08 E



Indeks	00027321	00027322	00027325	00027326	00027327	00027328
Model	FTR 70/04 E	FTRC 70/04 E	FTHR 70/08 E	FTHRC 70/08 E	FTR 70/08 E	FTRC 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	36	36	66	66	66	66
Cena netto PLN	4 935,-	5 947,-	7 263,-	8 990,-	7 404,-	8 989,-



Płyta grillowa elektryczna



- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
 - powierzchnia robocza 396 x 510 mm
 - wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
 - idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
 - w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczek
 - szufladka na tłuszcz
 - ochrona pokręteł IPX4
- FTH 70/80 E / FTHC 70/80 E**
- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
 - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/80 E



Indeks	00027329	00027330	00027333	00027334
Model	FTH 70/40 E	FTHC 70/40 E	FTH 70/80 E	FTHC 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	47	47	81	81
Cena netto PLN	5 613,-	6 586,-	8 171,-	9 454,-



Płyta grillowa elektryczna



°C
50-300



- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozpraszanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczień
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/80 E / FTHRC 70/80 E / FTR 70/80 E / FTRC 70/80 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



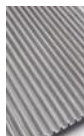
FTHR 70/80 E



Indeks	00027331	00027332	00027335	00027336	00027337	00027338
Model	FTR 70/40 E	FTRC 70/40 E	FTHR 70/80 E	FTHRC 70/80 E	FTR 70/80 E	FTRC 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	47	47	81	81	81	81
Cena netto PLN	6 032,-	6 990,-	8 658,-	9 990,-	8 718,-	9 990,-



Grill lawowy gazowy



PIEZZO



GAS

- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wymiowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G 1/2"
- ochrona pokręteł IPX4

GL 70/08 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



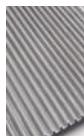
GL 70/08 G



Indeks	00027339	00027340
Model	GL 70/04 G	GL 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc gazowa kW	6,5	2x 6,5
Moc gazowa kcal/h	5 590	11 180
Waga kg	26	53
Cena netto PLN	5 366,-	8 687,-



Grill lawowy gazowy



- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wyjmowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G 1/2"
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

GL 70/80 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



GL 70/80 G



Indeks	00026424	00027341
Model	GL 70/40 G	GL 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	6,5	2x 6,5
Moc gazowa kcal/h	5 590	11 180
Waga kg	42	69
Cena netto PLN	6 500,-	10 059,-



Ruszt do grilla lawowego

- ruszt uniwersalny idealny do grillowania mięsa, wyrobów mięsnych, kiełbasek, ryb

GL 700 S

- ruszt idealny do grillowania warzyw, ryb



Indeks	00027342	00027343
Model	GL 700 M	GL 700 S
Wymiary mm	380 x 520 x 90	380 x 520 x 90
Waga kg	4,9	3,4
Cena netto PLN	824,-	824,-



Frytownica gazowa



50-190



STAINLESS



PIEZZO



15l



0,8



DRAIN TANK



COLD ZONE



GAS

- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpiecza przez przegrzaniem oleju
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiająca pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
- ochrona pokręteł IPX4

FE 70/80 G

- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 70/80 G

Indeks	00027292	00027293
Model	FE 70/40 G	FE 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 1090	800 x 700 x 1090
Moc gazowa kW	12	2x 12
Moc kcal/h	10 320	20 640
Waga kg	44	71
Cena netto PLN	9 805,-	17 281,-



Frytownica elektryczna



COLD ZONE



50-190



STAINLESS



13l



0,96



SECURE DRAIN TAP



400/3N

- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpiecza przez przegrzaniem oleju
 - obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłoczzonej komory
 - zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
 - „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
 - łatwe sterowanie
 - kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
 - zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
 - ochrona pokręteł IPX4
- FE 70/08 E**
- 2x kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
 - 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym



FE 70/08 E

Indeks	00027294	00027295
Model	FE 70/04 E	FE 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	12,5	2x 12,5
Waga kg	22	40
Cena netto PLN	6 992,-	12 268,-



Frytownica elektryczna



COLD ZONE



50-190



STAINLESS



17 l



0,8



DRAIN TANK



400/3N

- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpieczający przez przegrzaniem oleju
 - obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłocznej komory
 - zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
 - „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
 - łatwe sterowanie
 - kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
 - zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
 - ochrona pokręteł IPX4
 - podstawa z drzwiami
- FE 70/80 E**
- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
 - 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 70/80 E

Indeks	00026423	00027296
Model	FE 70/40 E	FE 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	2x 13,5
Waga kg	45	79
Cena netto PLN	9 120,-	14 230,-



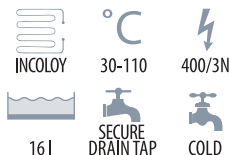
Kosze do frytownic



Indeks	00027353	00027354	00027355	00027356	00027357	00027358
Model	K 1/1 -13	K 1/1 -13T	K 1/1 -17	K 1/2 -13	K 1/2 -13T	K 1/2 -17
Do modelu	K 1/1 -13 l	K 1/1 -13 l TOP /15 l	K 1/1 -17 l	K 1/2 -13 l	K 1/2 -13 l TOP /15 l	K 1/2 -17 l
Wymiary mm	215 x 300 x 120	280 x 285 x 100	280 x 300 x 120	105 x 300 x 120	135 x 295 x 100	135 x 300 x 120
Waga kg	0,9	1	1	0,8	0,8	0,8
Cena netto PLN	240,-	240,-	258,-	248,-	248,-	268,-



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- termostat kontrolujący temp. wody
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
- masywny kran do napełniania wody
- kontrolka informująca o gotowości grzałek
- grzałka Incoloy 825
- termostat bezpieczeństwa 130°C
- łatwe sterowanie
- wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- kosze nie znajdują się w zestawie

VT 70/08 E

- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym

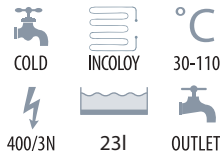


VT 70/08 E

Indeks	00027297	00027298
Model	VT 70/04 E	VT 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	4,5	9
Waga kg	17	32
Cena netto PLN	6 699,-	10 990,-



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- termostat kontrolujący temperaturę wody
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
- masywny kran do napełniania wody
- kontrolka informująca o gotowości grzałek
- grzałka Incoloy 825
- termostat bezpieczeństwa 130°C
- łatwe sterowanie
- wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z drzwiami
- kosze nie znajdują się w zestawie

VT 70/80 E

- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym



VT 70/80 E

Indeks	00026428	00027299
Model	VT 70/40 E	VT 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc kW	6	12
Waga kg	40	71
Cena netto PLN	8 408,-	13 677,-



Kosze do makaronierek



1/3	1/3	1/3 DH	1/6	1/6	1/9	1/9	1/3	1/6	1/3	1/9
		1/3 DH	1/6	1/6	1/9	1/9		1/6		1/9
			1/6	1/6	1/9	1/9				1/9

Indeks	00027359	00027360	00027361	00027362	00027363	00027364
Model	VT 1/3	VT 1/3 DH	VT 1/6 L	VT 1/6 P	VT 1/9 L	VT 1/9 P
Wymiary mm	145 x 290 x 215	290 x 160 x 215	145 x 160 x 215	145 x 160 x 215	145 x 105 x 215	145 x 105 x 215
Waga kg	1,2	1,2	0,8	0,8	0,7	0,7
Cena netto PLN	433,-	470,-	356,-	356,-	392,-	392,-



Bemar elektryczny



- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- regulacja temperatury 30-90°C
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie
- możliwość ustawienia na podstawie lub stole



BM 70/08 E



Indeks	00030411	00030412
Model	BM 70/04 E	BM 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	1,6	3,2
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	15	23
Cena netto PLN	4 490,-	5 690,-



Bemar elektryczny



30-90

SECURE
DRAIN TAP

- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- regulacja temperatury 30-90°C
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie
- możliwość montażu drzwiczek



BM 70/80 E



400/3N



400/3N

Indeks	00030413	00030414
Model	BM 70/40 E	BM 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	1,6	3,2
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	26	40
Cena netto PLN	6 990,-	8 490,-



Patelnia uchylna gazowa



50l

12mm
IRON

PIEZO



GAS



COLD



50-300



MANUAL

- pojemność użytkowa wanny 43 l
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne, mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 70/80 G

- nierdzewne boki wanny- dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 70/80 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 70/80 G

Indeks	00027289	00026422
Model	BR 70/80 G	BR 70/80 G/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	12
Moc kcal/h	10 320	10 320
Waga kg	138	138
Cena netto PLN	16 033,-	17 493,-



Patelnia uchylna elektryczna



400/3N

12mm
IRON

50l



MANUAL



50-300



COLD

- pojemność użytkowa wanny 50 l
- patelnia wyposażona w system odprowadzający skropliny
- idealne, równomierne rozpraszanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne, mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej
- BR 70/80 E
- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania
- BR 70/80 E/N
- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 70/80 E

Indeks	00027290	00027291
Model	BR 70/80 E	BR 70/80 E/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10,5	10,5
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	133	133
Cena netto PLN	14 834,-	16 430,-



Kocioł elektryczny 50 l


400/3N

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- regulacja temperatury 30-110°C
- 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed ewentualnym oparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej
- ochrona pokręteł IPX4



Indeks	00028572
Model	BI 70/80 50E
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Pojemność l	50
Moc elektryczna kW	10,5
Waga kg	133
Cena netto PLN	19 499,-



Płyta robocza



- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
 - płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
 - szuflada GN 1/1
- PP 70/08
- szuflada 2x GN 1/1



PP 70/08



Indeks	00027344	00027345
Model	PP 70/04	PP 70/08
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Waga kg	19	30
Cena netto PLN	2 849,-	3 951,-



Płyta robocza



- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
- płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
- szuflada GN 1/1
- podstawa z szafką



PP 70/80



Indeks	00026425	00027346
Model	PP 70/40	PP 70/80
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Waga kg	30	46
Cena netto PLN	4 019,-	5 236,-



Podstawa zamknięta

- regulowana wysokość nóg



P 70/80

Indeks	00027347	00027348	00027349
Model	P 70/40	P 70/80	P 70/120
Wymiary mm	400 x 655 x 590	800 x 655 x 590	1200 x 655 x 590
Waga kg	13	16	21
Cena netto PLN	1 237,-	1 471,-	2 059,-



DL 90

DP 90
Drzwi prawe
DL 90
Drzwi lewe

620,-

620,-

Indeks	00009993	00009994
Model	DL 90	DP 90
Waga kg	3,6	3,6
Cena netto PLN	620,-	620,-



Podstawa z drzwiami

- regulowana wysokość nóg



P 70/80 D

Indeks	00027350	00027351	00027352
Model	P 70/40 D	P 70/80 D	P 70/120 D
Wymiary mm	400 x 655 x 590	800 x 655 x 590	1200 x 655 x 590
Waga kg	15	23	35
Cena netto PLN	1 806,-	2 649,-	3 766,-



Listwa kryjąco - łącząca



Indeks	00026431
Model	CG 70
Wymiary mm	622 x 8 x 12
Waga kg	0,5
Cena netto PLN	168,-



Linia REDFOX 900

Kuchnie	391
Kuchnie z piekarnikiem	392
Płyty grillowe	400
Frytownice	404
Kosze do frytownic	406
Urządzenie do gotowania makaronu	407
Kosze do urządzenia do gotowania makaronu	408
Bemary	409
Patelnie	411
Kotły	414
Płyty robocze	418
Akcesoria	420



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

Linia REDFOX 900





Linia REDFOX 900



Linia REDFOX 900 to profesjonalne rozwiązanie dla wyjątkowo wymagających lokali gastronomicznych wydających do 500 dań dziennie.

Charakteryzuje się przede wszystkim wysoką mocą i łatwą obsługą. Do atutów linii REDFOX 900 należy wysoka wydajność wszystkich urządzeń. Tłoczone wanny z zaokrąglonymi narożnikami i ergonomicznym panelem przednim, z elementami umożliwiającymi łatwe sterowanie i eksploatację. Wszystkie moduły górne wyprodukowane są ze stali z AISI 304. Podstawy wyprodukowane są ze stali AISI 430. Nóżki podstaw wykonane są również ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji wysokości.

Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Wszystkie moduły posiadają listwę krawędziową zapobiegającą przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami. Dodatkowo można zainstalować listwy, które łączą linię w jedną całość i całkowicie zamykają boczną przestrzeń.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi umożliwiające niwelowanie znaczących nierówności. Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń.

- Płyta wierzchnia modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- Tłoczone piekarniki nierdzewne do 6 kW GN 2/1
- Zaokrąglenie wszystkich krawędzi ułatwiający konserwację
- Nierdzewne teleskopowe nóżki

Kuchnia gazowa

OPTION
PILOT
FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- bardzo wydajne profesjonalne palniki mosiężne Flamgas ze stałą świeczką
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SP 90/80 G



Indeks	00016392	00007371	00028585
Model	SP 90/40 G	SP 90/80 G	SP 90/120 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Waga kg	44	86	103
Ilość palników	5 kW 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW
Cena netto PLN	6 880,-	11 339,-	15 906,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem

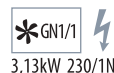
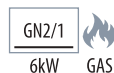


OPTION
PILOT
FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wymiowana wana pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm



SPT 90/80 - 21 GE



Indeks	00028588	00007372	00007373
Model	SPT 90/80 - 21 G	SPT 90/80 - 21 GE	SPT 90/80 - 11 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Ilość palników	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	115	100,5	97
Cena netto PLN	17 028,-	14 964,-	15 440,-



Kuchnia gazowa z piekarnikiem

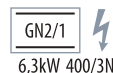
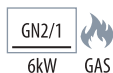


OPTION
PILOT
FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wymowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- stała świeczka



SPT 90/120 - 21 G



Indeks	00028586	00028587
Model	SPT 90/120 - 21 G	SPT 90/120 - 21 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Piekarnik	statyczny na GN 2/1	statyczny na GN 2/1
Ilość palników	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW
Waga kg	153	144
Cena netto PLN	23 564,-	22 840,-



Kuchnia elektryczna



°C

50-400

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- 6-stopniowa regulacja mocy grzania
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- tłoczona wana pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej- wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SP 90/80 E



Indeks	00016391	00007368	00029497
Model	SP 90/40 E	SP 90/80 E	SP 90/120 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość palników	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Waga kg	45,8	77,4	121
Cena netto PLN	5 945,-	10 856,-	16 376,-



Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

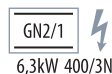
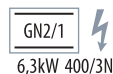


°C
50-400

- urządzenie elektryczne trójfazowe
 - możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
 - tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
 - górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
 - solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- SPT 90/80 - 21 E
- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1



SPT 90/80 - 11 E



Indeks	00007370	00007369	00029498
Model	SPT 90/80 - 11 E	SPT 90/80 - 21 E	SPT 90/120 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	17,13	20,3	27,3
Ilość palników	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Waga kg	100,9	107,4	161
Cena netto PLN	15 319,-	15 535,-	24 775,-



Kuchnia elektryczna



°C

50-400

- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SPQ 90/80 E

3,5
kW

3,5
kW

400V

3,5
kW

3,5
kW

400V

Indeks	00020456	00020457
Model	SPQ 90/40 E	SPQ 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14
Ilość palników	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	45	76,6
Cena netto PLN	6 482,-	11 708,-



Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

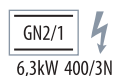


°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
 - piekarnik konwekcyjny elektryczny GN 1/1
 - łoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
 - górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- SPQT 90/80 - 21 E**
- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1



SPQT 90/80 - 11 E



Indeks	00020460	00020461
Model	SPQT 90/80 - 11 E	SPQT 90/80 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	17,1	20
Ilość palników	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	stacyjny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	100,1	106,6
Cena netto PLN	15 743,-	16 185,-



Kuchnia elektryczna na podstawie



°C

50-400

- jednostka grzejna ze specjalnego stopu stali
- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- otwarta szafka
- drzwi jako opcja
- szuflada pod pokrętkami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 90/80 E

2,5
kW

2,5
kW

400V

2,5
kW

2,5
kW

400V

Indeks	00020458	00020459
Model	SPL 90/40 E	SPL 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5	10
Ilość palników	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	61	105,3
Cena netto PLN	6 255,-	10 311,-



Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- jednostka grzejna ze specjalnego stopu stali
 - odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
 - 6-stopniowa regulacja mocy
 - piekarnik konwekcyjny GN 1/1
- SPQT 90/80 - 21 E
- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1



SPLT 90/80 - 11 E



*GN1/1
3,13kW 230/1N

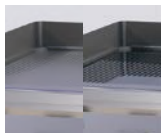


GN2/1
6,3kW 400/3N

Indeks	00020462	00020463
Model	SPLT 90/80 - 11 E	SPLT 90/80 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,1	16,3
Ilość palników	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	128,8	135,3
Cena netto PLN	14 654,-	15 023,-



Płyta grillowa gazowa



GAS



60-300



PIEZZO

Cr
0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
 - wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm i wysokości 150 mm zapewniająca higienę wokół płyty
 - idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
 - zbiornik na tłuszcz
 - ochrona pokręteł IPX4
- FTH 90/80 G / FTHC 90/80 G**
- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
 - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FT HC 90/80 G

15mm
IRON15mm
CHROMED15mm
IRON15mm
CHROMED

Indeks	00028575	00028577	00028576	00028578
Model	FTH 90/40 G	FTHC 90/40 G	FTH 90/80 G	FTHC 90/80 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	8	8	16	16
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty mm	310 x 650	310 x 650	710 x 650	710 x 650
Waga kg	68	68	120	120
Cena netto PLN	8 537,-	9 658,-	14 875,-	15 897,-



Płyta grillowa gazowa



GAS



60-300



PIEZZO

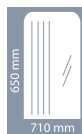
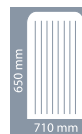


0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
 - wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm zapewniająca higienę wokół płyty
 - idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
 - zbiornik na tłuszcz
 - ochrona pokręteł IPX4
- FTHR 90/80 G / FTHRC 90/80 G / FTR 90/80 G / FTRC 90/80 G**
- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
 - oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



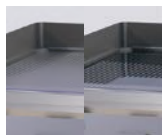
FTHRC 90/80 G

15mm
IRON15mm
IRON15mm
IRON15mm
CHROMED15mm
CHROMED15mm
CHROMED

Indeks	00028581	00028583	00028579	00028580	00028582	00028584
Model	FTR 90/40 G	FTRC 90/40 G	FTHR 90/80 G	FTHRC 90/80 G	FTR 90/80 G	FTRC 90/80 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	8	8	16	16	16	16
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty mm	310 x 650	310 x 650	710 x 650	710 x 650	710 x 650	710 x 650
Waga kg	68	68	120	120	120	120
Cena netto PLN	9 244,-	10 374,-	15 786,-	16 994,-	15 358,-	16 537,-



Płyta grillowa elektryczna



⚡ 400/3N °C 50-300 Cr 0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szcztokowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

FTH 90/80 E / FTHC 90/80 E

- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie

FTHC 90/40 E / FTHC 90/80 E

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana - zespolona z rantem



FTH 90/80 E



15mm
IRON

15mm
CHROMED

15mm
IRON

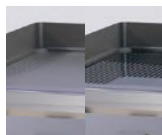


15mm
CHROMED

Indeks	00010656	00010670	00010664	00010671
Model	FTH 90/40 E	FTHC 90/40 E	FTH 90/80 E	FTHC 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6	6	12	12
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty cm	31 x 65	31 x 65	71 x 65	71 x 65
Waga kg	71	71	126,3	126,3
Cena netto PLN	6 961,-	8 737,-	11 706,-	13 040,-



Płyta grillowa elektryczna



⚡ 400/3N
 °C 50-300
 Cr 0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szczotkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

FTHR 90/80 E / FTIRC 90/80 E

- płyta robocza 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

FTRC 90/40 E / FTIRC 90/80 E / FTIRC 90/80 E

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana- zespolona z rantem



FTHR 90/80 E



15mm
IRON



15mm
CHROMED



15mm
IRON

15mm
CHROMED

Indeks	00010658	00020464	00010669	00020466	00010666	00020465
Model	FTR 90/40 E	FTRC 90/40 E	FTHR 90/80 E	FTIRC 90/80 E	FTR 90/80 E	FTRC 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6	6	12	12	12	12
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty cm	31 x 65	31 x 65	71 x 65	71 x 65	71 x 65	71 x 65
Waga kg	71	71	126,3	126,3	126,3	126,3
Cena netto PLN	7 774,-	9 447,-	12 986,-	14 079,-	11 783,-	12 882,-



Frytownica gazowa



COLD ZONE



GAS



PIEZZO



DRAIN TANK

kW/L

0,8

- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpiecza przed przegrzaniem oleju
 - zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
 - „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
 - łatwe sterowanie
 - kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
 - zawór spustowy z zabezpieczeniem
 - wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
 - ochrona pokręteł IPX4
- FE 70/80 17 G**
- 2x kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
 - 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 90/80 17 G



17l

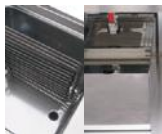


2x 17l

Indeks	00028573	00028574
Model	FE 90/40 17 G	FE 90/80 17 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 1200
Moc gazowa kW	14	28
Waga kg	52	85
Cena netto PLN	14 808,-	23 933,-



Frytownica elektryczna



400/3N



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



DRAIN TANK



0,8

- tłoczona komora z obrotową grzałką o podwójnym uzwojeniu
- pod grzałką znajduje się głęboka zimna strefa
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika GN wewnątrz podstawy
- wytrzymałe kosze
- możliwe użycie 2 koszy wewnątrz jednej komory



FE 90/80 17 E



17l



2x 17l

Indeks	00016393	00016394
Model	FE 90/40 17 E	FE 90/80 17 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	27
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52,4	89,7
Cena netto PLN	9 770,-	16 762,-



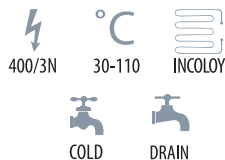
Kosz do frytownicy



Indeks	00020467	00020468
Model	K 1/2 17l	K 1/1 17 l
Wymiary mm	135 x 300 x 120	280 x 300 x 120
Waga kg	0,8	1
Cena netto PLN	267,-	268,-



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- obrotowa grzałka wewnątrz komory wykonana ze specjalnego materiału odpornego na sól - Incoloy 820
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- kosze nie znajdują się w zestawie



VT 90/80 E



33l



2x 33l

Indeks	00016395	00016396
Model	VT 90/40 E	VT 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	24
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	40	80
Waga kg	52,1	89,8
Cena netto PLN	11 786,-	18 522,-



Kosze do makaronierek

- kosz do gotowania makaronu



Indeks	00016609	00016610	00016611	00016612	00016613	00016614
Model	VTL 1/9 L	VTL 1/9 P	VTL 1/6 L	VTL 1/6 P	VTL 1/3 A	VTL 1/3 B
Wymiary mm	150 x 110 x 220	150 x 110 x 220	160 x 150 x 220	160 x 150 x 220	290 x 150 x 220	290 x 160 x 220
Waga kg	0,7	0,7	0,8	0,8	1,2	1,2
Cena netto PLN	395,-	395,-	358,-	358,-	435,-	473,-



Bemar elektryczny



- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- regulacja temperatury 30-90°C
- kran spustowy 3/4"
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie



BM 90/80 E



400/3N



400/3N

Indeks	00030415	00030416
Model	BM 90/40 E	BM 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	1,6	3,2
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	33	49
Cena netto PLN	5 990,-	8 390,-



Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym



GAS



PIEZZO



HOT/COLD



MANUAL

- idealne, równomierne rozprawdanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 90/80 G / BR 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 90/80 G/N / BR 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 90/80 G



80l



80l



120l



120l

Indeks	00008760	00008761	00016553	00016554
Model	BR 90/80 G	BR 90/80 G/N	BR 90/120 G	BR 90/120 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	30	30
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	135,6	135,6	183,5	183,5
Cena netto PLN	17 094,-	18 755,-	23 146,-	26 225,-



Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym



GAS



PIEZO



AUTO



HOT/COLD

- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BRM 90/80 G / BRM 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BRM 90/80 G/N / BRM 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BRM 90/80 G



80l



80l



120l



120l

Indeks	00010646	00010648	00016555	00016556
Model	BRM 90/80 G	BRM 90/80 G/N	BRM 90/120 G	BRM 90/120 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	30	30
Pojemność l	80	80	120	120
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12	0,12
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	138,6	138,6	188	188
Cena netto PLN	21 558,-	23 342,-	27 320,-	30 434,-



Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym



- idealne, równomierne rozprawdanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 90/80 E / BR 90/120 E

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 90/80 E/N / BR 90/120 E/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 90/120 E



80l



80l



120l

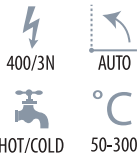


120l

Indeks	00008762	00008763	00016549	00016550
Model	BR 90/80 E	BR 90/80 E/N	BR 90/120 E	BR 90/120 E/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15	15	18	18
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	129,7	129,6	176,5	176,4
Cena netto PLN	16 546,-	18 537,-	21 575,-	24 790,-



Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym



- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BRM 90/80 E / BRM 90/120 E

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BRM 90/80 E/N / BRM 90/120 E/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BRM 90/80 E



80l



80l



80l



120l

Indeks	00010651	00010652	00016551	00016552
Model	BRM 90/80 E	BRM 90/80 E/N	BRM 90/120 E	BRM 90/120 E/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,12	15,12	18,12	18,12
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	132,6	132,5	180	179,9
Cena netto PLN	20 064,-	21 807,-	25 137,-	28 495,-



Kocioł gazowy



GAS



PIEZZO



COLD

CONICAL
O-RING

OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BI 90/100 G



100l



150l

Indeks	00008752	00008754
Model	BI 90/100 G	BI 90/150 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22,5	22,5
Pojemność l	100	150
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	134,7	144
Cena netto PLN	24 280,-	25 775,-



Kocioł gazowy ciśnieniowy



TOP

+0,05 bar



GAS



PIEZZO



OUTLET OPTION



COLD

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIA 90/100 G



100 l



150 l

Indeks	00008753	00008755
Model	BIA 90/100 G	BIA 90/150 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22,5	22,5
Pojemność l	100	150
Waga kg	141,8	150,1
Cena netto PLN	28 384,-	29 842,-



Kocioł elektryczny



400/3N



COLD

CONICAL
O-RING

OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BI 90/100 E



100 l



150 l

Indeks	00008756	00008758
Model	BI 90/100 E	BI 90/150 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	21	21
Zasilanie eL. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	100	150
Waga kg	116,8	125,2
Cena netto PLN	23 115,-	24 298,-



Kocioł elektryczny ciśnieniowy



TOP

+0,05 bar



400/3N



COLD



OUTLET OPTION

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2"
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIA 90/100 E



100 l



150 l

Indeks	00008757	00008759
Model	BIA 90/100 E	BIA 90/150 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	21	21
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	100	150
Waga kg	121,9	130,5
Cena netto PLN	26 514,-	27 457,-



Płyta robocza z szufladą



- nierdzewna konstrukcja
 - możliwość uzupełnienia o drzwi
- PP 90/40
- pojemność szuflady GN 1/1
- PP 90/80
- pojemność szuflady GN 2/1



PP 90/80

Indeks	00009989	00009990
Model	PP 90/40	PP 90/80
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	41,7	61,1
Cena netto PLN	4 384,-	5 862,-



Płyta robocza z szufladą i drzwiami



- nierdzewna konstrukcja



PP 90/80 D

Indeks	00009991	00009992
Model	PP 90/40 D	PP 90/80 D
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	44,7	68,3
Cena netto PLN	4 949,-	7 029,-





DP 90
Drzwi prawe

620,-

DL 90
Drzwi lewe

620,-

Indeks	00009993	00009994
Model	DL 90	DP 90
Waga kg	3,6	3,6
Strona	lewe	prawe
Cena netto PLN	620,-	620,-



Listwa kryjąca



Indeks	00009995
Model	CG 90
Cena netto PLN	195,-

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli





Ułożenie płyt elektrycznych



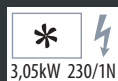
Ułożenie płyt elektrycznych



Ułożenie płyt elektrycznych



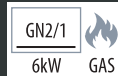
Ułożenie palników gazowych



Piekarnik elektryczny
jednofazowy



Piekarnik elektryczny statyczny
trójfazowy GN 1/1



Piekarnik gazowy statyczny GN
2/1 z dolnym grzaniem



Średnica



Grubość płyty



Pojemność wanny



Materiał płyty



Pojemność kotła



Wymiary komory



Liczba i średnica pizzy



Wydajność godzinowa



Płyta szamotowa górna i dolna



Ręczny system uchylania



Automatyczny system uchylania



Ilość biegów



Wymowany pojemnik



Grubość cięcia



Wymiary stołu



Średnica noża i cięcia



Pojedynczy zestaw



Liczba obrotów



Zmywarka dwupłaszczowa



Zakres temperatur



Zasilanie elektryczne trójfazowe



Zasilanie elektryczne
jednofazowe



Zasilanie gazowe



Zapalnik piezoelektryczny



Zimna woda



Stała świeczka (wieczny płomień)



Zimna i ciepła woda



Woda



Cyfrowy termometr



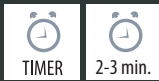
Grzałka nierdzewna



Termostat



Grzałka ceramiczna



Timer



Grzałka cylindryczna



Mikrowyłącznik zabezpieczający



Grzałka stalowa



Czynnik chłodniczy R404a



Indukcja



Natychmiastowe zatrzymanie urządzenia



Ceramika



Praca ciśnieniowa



Mięso / ryby



Cyfrowe sterowanie



Wydajność godzinowa



Łączy USB / LAN / WIFI



Zimna strefa



Automatyczny start



Odptyw z zaworem bezpieczeństwa



Przekładnia ślimakowa



Odptyw do pojemnika



Przekładnia paskowa


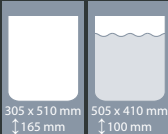





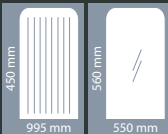















Odptyw



Urządzenie jezdne - z kółkami



	Zamek		Wymiary wanny
	Oświetlenie LED		
	Oświetlenie halogenowe		Pojemność wanny
	Para		
	Bio-gotowanie		Wymiary płyty ryflowanej / gładkiej
	Funkcja kombi - gorące powietrze/para		Wymiary i pojemność użyteczna pojemnika
	Funkcja lodówki		
	Szokowe schładzanie		Wałkowane ciasto
	Szokowe zamrażanie		Zdolność chłodzenia / mrożenia
	Rozmrażanie		
	Możliwość wyboru koloru		Zdolność pakowania próżniowego i wymiary komory
	Kamienie lawowe		Pojemność komory chłodzącej
			Wykorzystanie / wymiary kosza i drzwi zmywarki

A			
Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1	43		
Adapter na 2 szt. GN 1/2.....	43		
Adapter na 3 szt. GN 1/3.....	43		
B			
Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem.....	219		
Bateria stojąca kolumnowa	221		
Bateria z długą dźwignią	221		
Bateria z giętkim kranem	221		
Bateria z przysnżcem.....	220		
Bemar elektryczny.....	125, 330, 377, 378, 409		
Bemar GN 1/1 - 150 podwójny.....	124		
Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem	124		
Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy	123		
Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem.....	123		
Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem	125		
Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy	123		
Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem.....	124		
Bemar wodny jezdny dzielony.....	63, 64		
Bemar wodny stacjonarny dzielony	63		
Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1	36		
Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana.....	37		
Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana	37		
Blacha na kneidle 1/1 - 3 szt.	43		
Blacha na kneidle 1/1 - 5 szt.	43		
Blacha na kneidle 2/3 - 3 szt.	43		
Blok szuflad z prowadnicami	189		
Bufet chłodzący GN 1/1	59		
D			
Deska do krojenia.....	172		
Deska do krojenia i rozbijania.....	172		
Dozownik do napojów 8,5l.....	46		
Dozownik do płatków	46		
Dozownik do soku 6l.....	47		
Dozownik do soku 6l	46		
Drzwi do FE-60/P	92		
Drzwi do podstawy.....	336		
Drzwi lewe.....	384, 420		
Drzwi prawe	384, 420		
E			
Ekspres do kawy 1-grupowy.....	199		
Ekspres do kawy 1-grupowy biały.....	201		
Ekspres do kawy 2-grupowy.....	199		
Ekspres do kawy 2-grupowy biały.....	201		
Ekspres do kawy 2-grupowy czarny.....	202		
Ekspres do kawy 2-grupowy z wyświetlaczem	200		
Elektroniczny licznik przepływu	242		
F			
Filtr Brita Purity C Quell ST	240		
Forma oksydowana	267		
Frytownica elektryczna	94, 95, 96, 324, 325, 371, 372, 405		
Frytownica elektryczna 5 + 5 l.....	87		
Frytownica elektryczna 5 l.....	84		
Frytownica elektryczna 8 + 5 l.....	88		
Frytownica elektryczna 8 + 8 l.....	88, 89		
Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa.....	89, 90		
Frytownica elektryczna 8 l.....	84		
Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa	85, 86		
Frytownica elektryczna 8 l z kranem	85		
Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa	90		
Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa.....	87		
Frytownica elektryczna na podstawie	326		
Frytownica elektryczna trójfazowa.....	91, 92		
Frytownica gazowa	322, 370, 404		
Frytownica na ryby.....	86		
G			
Garnek niski	44		
Garnek średni	44		
Garnek wysoki	44		
Garownik	291		
Głowica uniwersalna by-pass do Purity C	241		
Grill kontaktowy elektryczny.....	116, 117, 118, 119		
Grill kontaktowy podwójny gładki	120		
Grill kontaktowy podwójny pół na pół.....	120		
Grill kontaktowy podwójny ryflowany	120		
Grill lawowy gazowy.....	320, 367, 368		
Grill lawowy podwójny gazowy	128		
Grill lawowy pojedynczy gazowy	128		
Grill wodny.....	130, 321		
Grzałka do podgrzewaczy.....	58		
H			
Hot-dog	138, 139		
Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym	139, 140		
K			
Kamienie lawowe	129		
Kłoc masarski	172		
Kłoc polietylenowy do mięsa	173		
Kociołek na żupę	51		
Kociot elektryczny	416		
Kociot elektryczny 50 l.....	381		
Kociot elektryczny ciśnieniowy.....	417		
Kociot gazowy	414		
Kociot gazowy ciśnieniowy	415		
Konsola - uchwyt do salamandra	136		
Kostkarka do lodu	195, 196		
Kosz do frytownicy.....	327, 406		
Kosz do VT.....	329		
Kosz do zmywarki.....	222		
Kosze do frytownic	373		
Kosze do makaroniarek	376, 408		
Kosze do urządzenia do gotowania makaronu VT	97		
Kosz na frytki GN 1/1.....	43		
Kosz na odpady	225		
Krajalnica - nóż gładki	168		
Kruszarka do lodu	206		
Kruszarka do lodu - Mojitos.....	205		
Kuchenka indukcyjna	152		
Kuchenka indukcyjna drop-in.....	152		
Kuchenka mikrofalowa	151		
Kuchnia elektryczna	310, 350, 351, 356, 357, 394, 396		
Kuchnia elektryczna na podstawie	398		
Kuchnia elektryczna wolnostojąca	298		
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem.....	311, 352, 358, 395, 397, 399		
Kuchnia gazowa.....	305, 306, 307, 341, 342, 343, 344, 348, 349, 391		
Kuchnia gazowa wolnostojąca.....	297		
Kuchnia gazowa z piekarnikiem	346, 353, 354, 393		
Kuchnia gazowa z piekarnikiem	392		
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ..	308, 309, 345, 347, 355		
Kuchnia wok.....	300		
Kuweta na lody	37		
L			
Lampa owadobójcza	80		
Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN	35		
Listwa kryjąca	420		
Listwa kryjąca - łącząca.....	385		

Ł		
Lopata do pizzy.....	268	
Lopatka do FTH.....	114	
Lopatka do FTR.....	114	
M		
Mikser barowy.....	205	
Mikser spiralny 7 l.....	264	
Mikser spiralny 10 l.....	264	
Mikser spiralny 15 l.....	264	
Mikser spiralny 20 l.....	265	
Mikser spiralny trójfazowy 15 l.....	264	
Mikser spiralny trójfazowy 20 l.....	265	
Mikser spiralny trójfazowy 33 l.....	265	
Mikser spiralny trójfazowy 42 l.....	265	
Mikser spiralny trójfazowy 53 l.....	266	
Mikser zanurzeniowy.....	170	
Młynek do kawy.....	203	
Młynek do kawy automatyczny.....	203	
Młynek do kawy BRASIL INOX.....	203	
Młynek koloidalny.....	228	
Moduł do cappuccino.....	202	
N		
Nadstawka.....	223	
Naleśnikarka.....	153	
Nasadka do miksera zanurzeniowego.....	171	
Nasadki do miksera zanurzeniowego.....	171	
Naświetlacz bakterioobójczy do jaj.....	79	
Nóż krążkowy do pizzy.....	268	
O		
Obieraczka lakierowana do ziemniaków.....	163	
Obieraczka nierdzewna do ziemniaków.....	163	
Ociekacz na naczynia.....	225	
Okap do pieca EPM 511 / 711 / 1011.....	288	
Okap do pieca MPD 511 / 711 / 1011.....	288	
Okap do pieca SLIM 0611 / 1011.....	288	
Okap kondensacyjny do pieca EPM 511 / 711 / 1011.....	288	
Okap kondensacyjny do pieca MPD 511 / 711 / 1011.....	288	
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011.....	288	
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623.....	288	
Okap uniwersalny.....	288	
P		
Papier do gotowania SAGA arkusz.....	160	
Papier do gotowania SAGA rolka.....	160	
Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym.....	413	
Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym.....	412	
Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym.....	411	
Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym.....	410	
Patelnia multifunkcyjna.....	154, 331	
Patelnia uchylna elektryczna.....	380	
Patelnia uchylna gazowa.....	379	
Piec do odpiekania.....	256	
Piec do odpiekania - cyfrowy.....	256	
Piec do pizzy.....	257	
Piec do pizzy 1-poziomowy.....	249, 250, 254	
Piec do pizzy 2-poziomowy.....	251, 252, 254	
Piec do pizzy dwupoziomowy.....	255, 257, 258, 259	
Piec do pizzy jednopoziomowy.....	255, 258, 259	
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1.....	271, 274	
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3.....	271, 273	
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1.....	272, 275	
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1.....	272, 276	
Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1.....	283	
Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3.....	282	
Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1.....	284	
Piekarnik elektryczny.....	332	
Piła do kości.....	165	
Pyła grillowa chromowana elektryczna.....	105, 106, 107, 318, 319	
Pyła grillowa chromowana gazowa.....	111, 112, 113, 314, 315	
Pyła grillowa elektryczna.....	99, 100, 101, 102, 103, 104, 316, 317, 363,	
	364, 365, 366, 402, 403	
Pyła grillowa gazowa.....	108, 109, 110, 312, 313, 359, 360, 361, 362, 400,	
	401	
Pyła robocza.....	333, 382, 383	
Pyła robocza z szufladą.....	418	
Pyła robocza z szufladą i drzwiami.....	419	
Podgrzewacz do parówek.....	140	
Podgrzewacz drop-in.....	58	
Podgrzewacz drop-in okrągły.....	58	
Podgrzewacz elektryczny.....	57	
Podgrzewacz elektryczny do zup.....	125, 126	
Podgrzewacz elektryczny GN 2/3.....	57	
Podgrzewacz elektryczny okrągły.....	57	
Podgrzewacz frytek.....	327	
Podgrzewacz GN 1/1.....	52, 55, 56, 59	
Podgrzewacz GN 1/1 RollTop.....	56	
Podgrzewacz GN 2/3.....	52	
Podgrzewacz okrągły.....	52, 55	
Podgrzewacz okrągły 4l.....	54	
Podgrzewacz okrągły 10l.....	54	
Podgrzewacz okrągły 13,5l.....	54	
Podgrzewacz parówek i bułek podwójny.....	157	
Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy.....	156	
Podgrzewacz talerzy.....	50, 51	
Podstawa.....	334	
Podstawa do BM(V) 1120.....	132	
Podstawa do BM(V) 2120.....	133	
Podstawa jezdna do BM(V)1120.....	132	
Podstawa jezdna do BM(V)2120.....	133	
Podstawa pod moduł otwarta.....	131	
Podstawa pod moduł otwarta jezdna.....	131, 132	
Podstawa pod piec 511.....	286	
Podstawa pod piec 711 / 1011.....	286	
Podstawa pod piec do pizzy.....	253	
Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0611, 1011.....	287	
Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0623.....	287	
Podstawa pod spietrowane piece MSDBD SLIM 0611.....	287	
Podstawa pod spietrowane piece MSDBD SLIM 0623.....	287	
Podstawa pod zmywarkę.....	214	
Podstawa zamknięta.....	335, 384	
Podstawa z drzwiami.....	385	
Pojemnik do podgrzewacza GN 1/1.....	59	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1.....	26, 30	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany.....	32	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu.....	40	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2.....	27, 30	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany.....	33	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu.....	40	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3.....	27, 30	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu.....	40	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4.....	27, 31	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu.....	40	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6.....	27, 31	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu.....	41	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9.....	27, 31	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu.....	41	
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1.....	26	
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany.....	32	
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3.....	26, 30	
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany.....	32	
Pojemnik gastronomiczny GN 2/4.....	26	
Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu.....	39	
Pojemnik GN 1/1 emalowany.....	36	

Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy.....	36
Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12 szt.)	38
Pojemnik GN 1/1 teflon płaski	38
Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany	38
Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy.....	37
Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy.....	37
Pojemniki gastronomiczne z uchwytyami	34
Pojemnik na sztucce	224
Pokrywa kosza	224
Pokrywa	28, 45
Pokrywa GN - linia chłodnicza.....	31
Pokrywa z poliwęglanu	41
Pokrywa z uszczelką silikonową.....	28
Pokrywa z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt	28
Pokrywa z wycięciem na chochle	29
Pokrywa z wycięciem na uchwyt.....	29
Pokrywa z wycięciem na uchwyt i chochle	29
Półka odkładcza do FE-30	92
Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P.....	92
Półka pełna 3.....	72
Półka pełna 4.....	72
Półka pełna 6.....	72
Półka pełna boczna	72
Półka pełna do witrzyn SQ.....	73
Półka z profili, nierdzewna	73
Przysznik myjący	290

R

Regał magazynowy chrom, 4-półkowy	50
Retigo Grill GN 1/1	42
Retigo Grill GN 2/3	42
Ręczny mikser zanurzeniowy + różga	170
RM Grill - 5 kg.....	217
RM Kamień Wodny - 5 kg	216
RM Myjący - 12 kg.....	216
RM Myjący - 25 kg.....	216
RM Płuczący - 10 kg.....	216
Rolkowy opiekacz parówek.....	142
Rondel	45
Ruszt do grilla lawowego.....	129, 369
Ruszt do kurczaków 1/1	43
Ruszt do kurczaków 2/3	43
Ruszt na ryby/Ruszt na mięso/Kamienie lawowe.....	321
Ruszt płaski GN 1/1	42
Ruszt płaski GN 2/1	42
Ruszt płaski GN 2/3	42

S

Salamander - opiekacz	135
Salamander ruchomy - opiekacz	135, 136
Schładzarko-zamrażarka szokowa	183, 293
Separator do obierzyn okragły - SKBZ	164
Siatka aluminiowa do pizzy	267
Silnik do miksera	171
Sonda (MPD, MDR).....	287
Sonda sous-vide do MPD.....	287
Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg.....	244
Spryskiwacz do mycia pieca.....	220
Spryskiwacz Profi line z baterią stołową	219
Spryskiwacz Profi linez baterią stołową i wylewką	219
Spryskiwacz Profi linez baterią ścienną i wylewką	219
Spryskiwacz z baterią stołową	218
Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką	218
Spryskiwacz z baterią ścienną	218
Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką	218
Steaker.....	165
Steak grill chromowany - komplet.....	114, 115
Steryliizator UV.....	159

Steryliizator wodny	159
Stoły chłodnicze do pizzy SP - 902, SP - 903	248
Stół chłodniczy - 2 drzwi	188
Stół chłodniczy - 3 drzwi	186, 188
Stół chłodniczy czteroszufladowy.....	187
Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady.....	187
Stół chłodniczy dwudrzwiowy	186
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem	185
Stół chłodniczy na sałatki	185
Stół chłodniczy sałatkowy nierdzewny.....	189
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem	185
Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodz. witrzyną.....	187
Stół do pizzy dwudrzwiowy.....	186
Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem	190
Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem	190
Stół wydładowczy do zmywarki	215
Stół załadowczy ze zlewem	215
System filtracyjny	237
System filtracyjny do kostkarek.....	236
System filtracyjny Purity 450 Steam	238
System filtracyjny Purity 1200 Clean	239
System odsalania wody	242
System odwróconej osmozy	243
Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana.....	177
Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna.....	177
Szafa chłodnicza - 130 l lakier, przeszklone	177
Szafa chłodnicza - 130 l nierdz. przeszklone.....	177
Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana.....	177
Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna.....	177
Szafa chłodnicza - 350 l lakier, przeszklone	177
Szafa chłodnicza - 350 l nierdz. przeszklone.....	177
Szafa chłodnicza - 400 l	178
Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana.....	177
Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna.....	177
Szafa chłodnicza - 570 l lakier, przeszklone	177
Szafa chłodnicza - 570 l nierdz. przeszklone.....	177
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l	178
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 - 1300 l	179
Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l	179
Szafa mroźnicza - 130 l lakierowana.....	180
Szafa mroźnicza - 130 l nierdzewna.....	180
Szafa mroźnicza - 350 l lakierowana.....	180
Szafa mroźnicza - 350 l nierdzewna.....	180
Szafa mroźnicza - 400 l	181
Szafa mroźnicza - 570 l lakierowana.....	181
Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna.....	181
Szafa mroźnicza dwudrzwiowa - 900 l	181
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 670 l	182
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1300 l	182
Szatkwonica warzyw	173
Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym	268
Szkolenie kulinarne.....	294
Szuflada - zestaw.....	334

Ś

Środek myjący.....	290
--------------------	-----

T

Tabelet elektryczny.....	299
Tabelet z palnikiem gazowym	299
Termoport Cop GN 1/1.....	60
Termoport - D GN 1/3 COP.....	60
Termoport Front GN 1/1	62
Termoporty do płynów.....	61
Termoport z drzwiami grzejnymi 12V.....	62
Termoport z drzwiami grzejnymi 230V.....	62
Termos lakierowany.....	49
Termos stalowy.....	48, 49

Termos stalowy z kranem	48
Termos stalowy z kranem TOMLINSON.....	48
Tester twardości wody	244
Torba na 12 hamburgerów	262
Torba na sushi	262
Torba termiczna do transportu opakowań	261
Torba termiczna do transportu pizzy	260
Torba termiczna do transportu zup.....	261
Toster dwupoziomowy.....	144, 145
Toster jednopoziomowy	144
Toster tunelowy.....	145

U

Uchwyt na talerzyki.....	224
Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania	93
Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek.....	93
Urządzenie do gotowania makaronu	96
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne.....	328, 374, 375, 407
Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem.....	97

V

Vision Express Grill GN 1/1.....	42
Vision Express Grill GN 2/3.....	42
Vision Grill Diagonal GN 1/1	42
Vision Grill Diagonal GN 2/3	42

W

Waga kalkulacyjna	74
Waga magazynowa	75
Waga sklepowa.....	74
Wędzarka do pieca EPM, MPD.....	287
Wilk do mięsa	166
Witryna chłodnicza	65, 66, 67, 68, 191
Witryna chłodnicza ekspozycyjna.....	192, 193
Witryna chłodnicza ekspozycyjna	192
Witryna chłodnicza GN 1/4.....	192
Witryna grzewcza.....	69, 70, 71, 148, 149
Witryna grzewcza ekspozycyjna	147
Witryna neutralna.....	149, 150
Wkładka do pojemnika z poliwęglanu.....	41
Wkładki wymienne do Purity 450 Steam	238
Wózek do termoportów	62
Wózek na kosze.....	225
Wyciskarka do owoców.....	206

Z

Zestaw do połączenia pieców EPM.....	289
Zestaw do połączenia pieców MPD/EPM.....	289
Zestaw do połączenia pieców MPD/MPD	289
Zestaw do połączenia pieców MSDBD SLIM 0611.....	289
Zestaw do połączenia pieców MSDBD SLIM 0623.....	289
Zestaw kótek.....	336
Zmiękczacz automatyczny	231, 232, 233
Zmiękczacz automatyczny do ciepłej wody	234
Zmiękczacz do wody	235
Zmiękczacz półautomatyczny	231
Zmiękczacz z bypassem.....	235
Zmywarka do naczyń i garnków	214
Zmywarka do szkła	209, 210
Zmywarka do szkła i naczyń	211
Zmywarka kapturowa.....	212

Ż

Żywica do zmiękczaczy LT	244
--------------------------------	-----

KONTAKTY

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

dział handlowy

✉ info@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

projekty

✉ projekty@rmgastro.pl

☎ +48 33 333 64 29

dział serwisu

✉ serwis@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość

✉ ksiegowosc@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

marketing

✉ marketing@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka

✉ logistyka@rmgastro.pl

wsparcie

✉ niezgodnosci@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 70 52

🌐 www.rmgastro.pl

© RM GASTRO 2022

Oferta produktów i rozwiązań
dla konkretnego rynku czy
klienta może się różnić.

Wszelkie prawa zastrzeżone.