



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT



KATALOG 2017



Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2017**

Firma HENDI Polska jest częścią międzynarodowej Grupy HENDI, która od ponad 70 lat zajmuje się handlem i produkcją profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego w całej Europie.

Od 2005 roku prowadzimy sprzedaż swoich produktów poprzez firmy zajmujące się dystrybucją sprzętu dla gastronomii, sieci typu cash&carry.

Oferowane produkty charakteryzuje wysoka jakość oraz innowacyjność. Nasza oferta powstaje na bazie badań rynku, analizy trendów, rozwoju technologii, zapotrzebowania restauratorów i wszystkich osób działających w szeroko pojętej gastronomii. Wiele naszych produktów świetnie sprawdza się również w domowych warunkach.

Dzięki międzynarodowemu doświadczeniu oraz międzynarodowej współpracy nasza oferta jest nieustannie rozszerzana o nowe produkty. Ich użycie ułatwia pracę osobom zawodowo zajmującym się gastronomią, eliminuje wiele pracochłonnych czynności przygotowawczych. W rezultacie praca w restauracjach, barach, hotelach itp. jest bardziej efektywna i dochodowa.

Grupa HENDI



Hendi BV
Steenoven 21
3911 TX Rhenen
Holandia
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu, www.hendi.eu



Zobacz film



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Polska
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl, www.hendi.pl



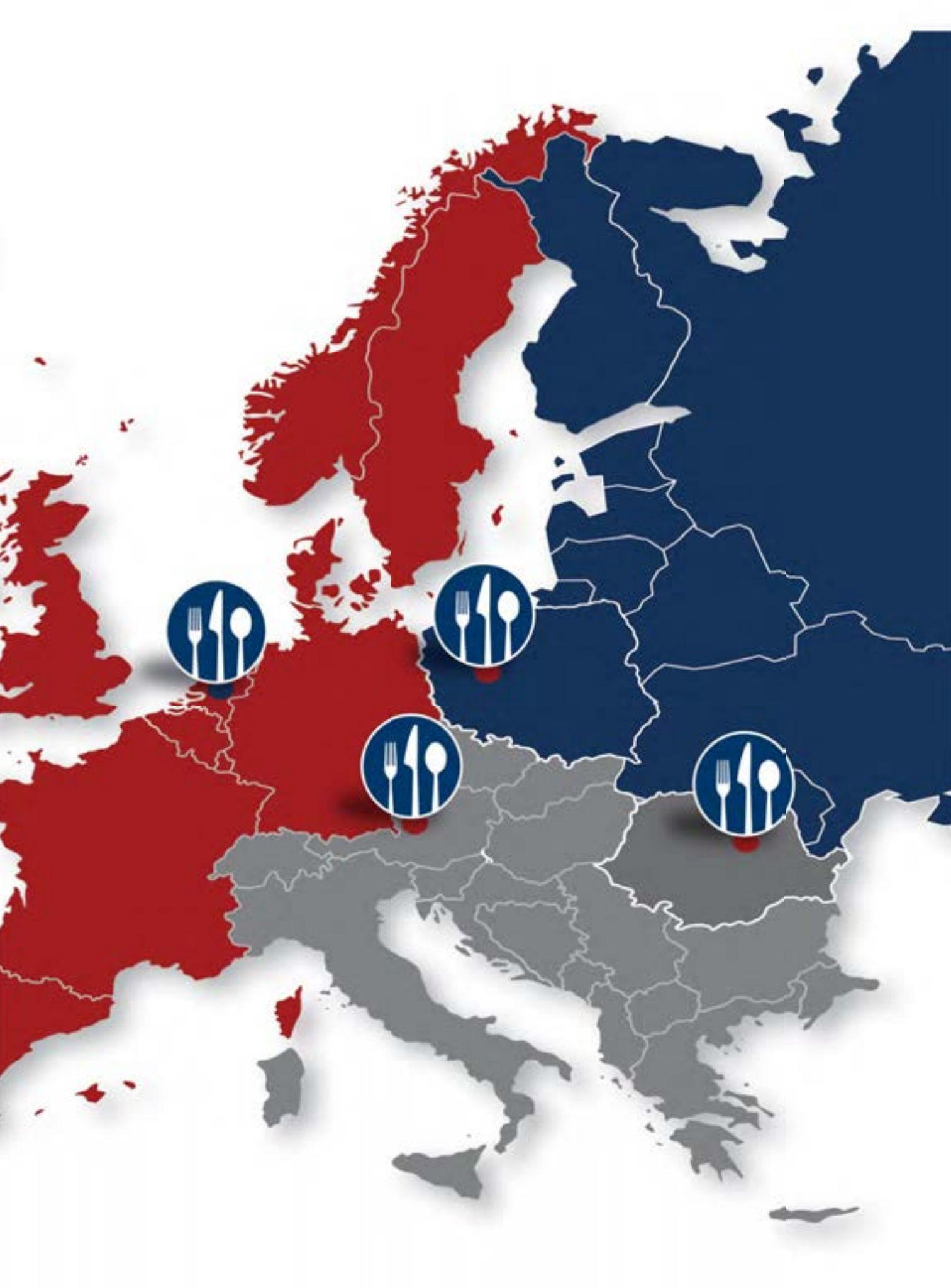
Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen
Austria
T: +43 (6274) 200 10 0
F: +43 (6274) 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.eu



Hendi Food Service Equipment Romania Srl
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO
Rumunia
T: +40 268 320330, F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu



Hendi HK Ltd.
Hendi HK Ltd.
1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road
Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu, www.hendi.eu



Nowoczesny system logistyczny



Innowacyjne opakowania



Znajdź nas w internecie:



www.facebook.com/HendiPolska

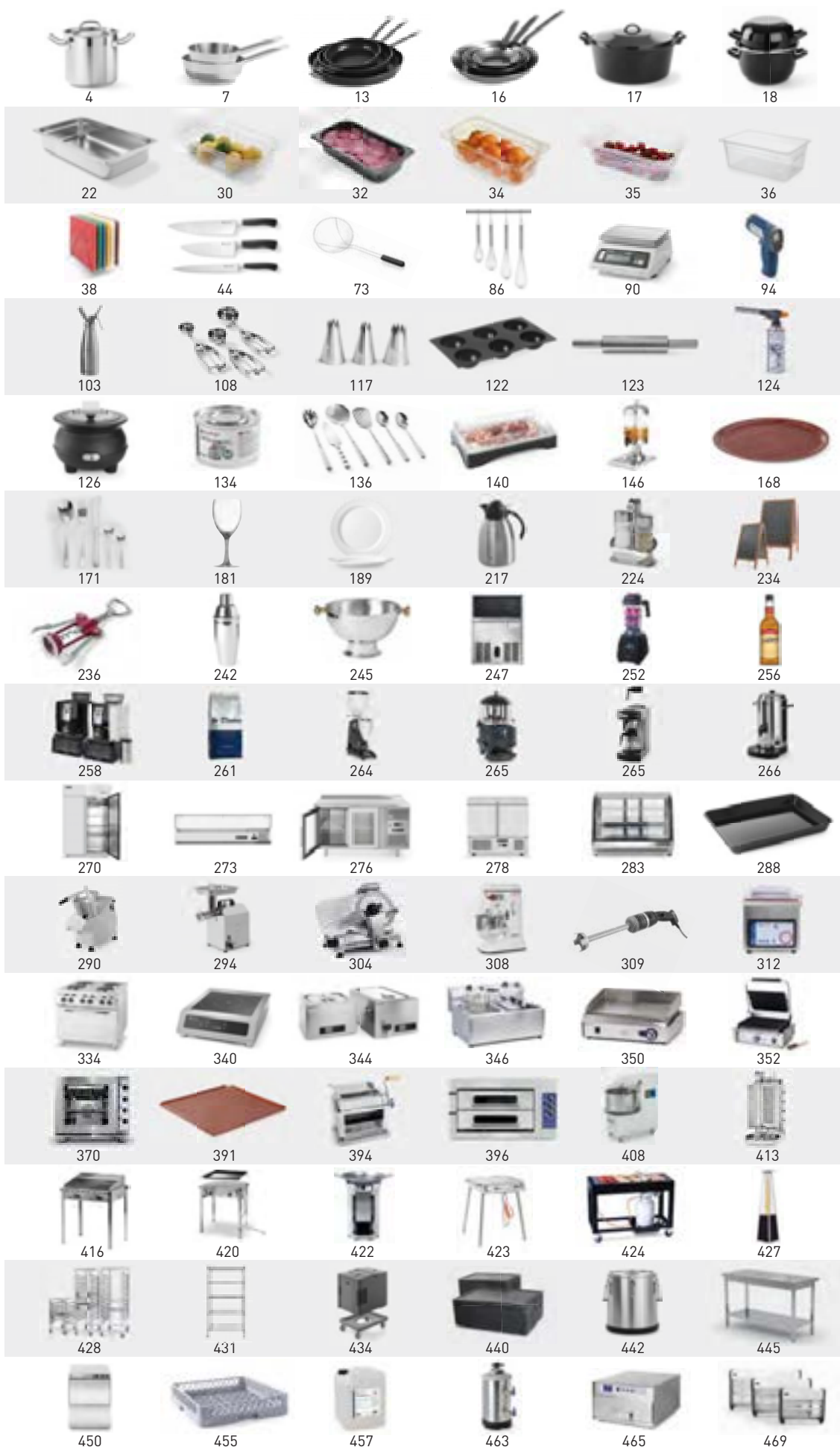


HENDI Polska



[hendi_polska](https://www.instagram.com/hendi_polska)

www.hendi.pl



**NACZYNIA
KUCZENNE**

POJEMNIKI GN

**PRZYBORY
KUCZENNE**

**ARTYKUŁY
DO KAWIARNI
I CUKIERNI**

**ARTYKUŁY
BUFETOWE**

**ARTYKUŁY
STOŁOWE**

BAR

**PRZYGOTOWANIE
GORĄCYCH
NAPOJÓW**

CHŁODNICTWO

**OBRÓBKA
MECHANICZNA**

**OBRÓBKA
TERMICZNA**

**PIECE, PIZZA
I KEBAB**

**GRILLE I LAMPY
GRZEWCZE**

**MEBLE,
TRANSPORT
I MAGAZYNOWANIE**

HIGIENA

NOWOŚCI w katalogu 2017

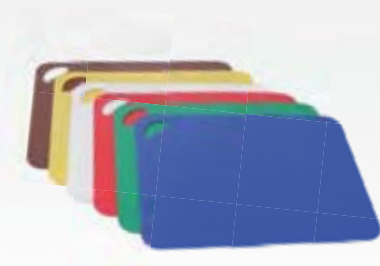
POJEMNIKI GN

Pokryvky do pojemników GN z kolorowymi klipsami
strona 24



PRZYBORY KUCHENNE

Podkładki do krojenia antypoślizgowe
strona 41



PRZYBORY KUCHENNE

Krajalnica do pomidorów
strona 68



PRZYBORY KUCHENNE

Waga o dużej dokładności do 5 kg
strona 89



PRZYBORY KUCHENNE

Dyspenser do zimnych sosów Easy Squeeze
strona 98



ARTYKUŁY DO KAWIARNI I CUKIERNI

Końcówki do dekorowania i napętniania do syfonów do bitej śmietany
strona 106



ARTYKUŁY DO KAWIARNI I CUKIERNI

Urządzenie do podgrzewania czekolady - 1,8 l
strona 111



ARTYKUŁY DO KAWIARNI I CUKIERNI

Mata do pieczenia nieprzywierająca PTFE
strona 121



ARTYKUŁY DO KAWIARNI I CUKIERNI

Palnik Szefa Kuchni
strona 124



ARTYKUŁY BUFETOWE

Ekspozytor bufetowy
strona 145



ARTYKUŁY BUFETOWE

Obrusy
strona 162



ARTYKUŁY STOŁOWE

Szkoło **Arcoroc**
PROFESSIONAL
strona 180



ARTYKUŁY STOŁOWE

Zastawa stołowa **Arcoroc**
PROFESSIONAL
strona 188



ARTYKUŁY STOŁOWE

Płyty łupkowe Kook and Serve
strona 210



ARTYKUŁY STOŁOWE

Naczynia miniaturowe do przekąsek
strona 212



ARTYKUŁY STOŁOWE

Worki do pieczywa
strona 216



BAR

Soda Splash - do przygotowywania
wody sodowej i napojów
gazowanych
strona 243



BAR

Kostkarki do lodu
strona 247



BAR

Wyciskarka do soków
wolnoobrotowa
strona 249



BAR

Blendery
strona 253



BAR

Syropy, sosy,
smoothie, frappe
strona 256



NOWOŚCI w katalogu 2017

PRZYGOTOWANIE GORĄCYCH NAPOJÓW

CAFFÈ
la Crema
ITALIAN ESPRESSO

strona 261



PRZYGOTOWANIE GORĄCYCH NAPOJÓW

Ekspresy do kawy kolbowe
HENDI Top Line by Wega
strona 262



CHŁODNICTWO

Schładzarki szokowe
strona 287



OBRÓBKA MECHANICZNA

Obróbka mechaniczna
wilki do mięsa Top Line
strona 294



OBRÓBKA MECHANICZNA

Panasonic
strona 317



OBRÓBKA MECHANICZNA

Roboty planetarne **KENWOOD**
strona 323



OBRÓBKA TERMICZNA

Kuchnie elektryczne
strona 334



OBRÓBKA TERMICZNA

Kuchenka indukcyjna
model 3500 D XL
strona 340



OBRÓBKA TERMICZNA

Kuchenka gazowa przenośna
strona 354



OBRÓBKA TERMICZNA

Płyty grillowe Tepan-yaki
strona 355



OBRÓBKA TERMICZNA

Opiekacz z możliwością montażu
na ścianie
strona 356



OBRÓBKA TERMICZNA

Kuchenki mikrofalowe
strona 364



OBRÓBKA TERMICZNA

Suszarki do żywności
strona 369



PIECE, PIZZA I KEBAB

Pieco konwekcyjno-parowe
z bojlerem
strona 382



PIECE, PIZZA I KEBAB

Pieco konwekcyjno-parowe
kompaktowe Touch Control
strona 386



PIECE, PIZZA I KEBAB

Pieco do pizzy
strona 397



PIECE, PIZZA I KEBAB

Pieco do pizzy przelotowe
strona 404



PIECE, PIZZA I KEBAB

Prasa, dzielarki i zaokrąglarki
do ciasta do pizzy
strona 405



GRILLE I LAMPY GRZEWCZE

Lampa grzewcza
strona 427



MEBLE, TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

Regał magazynowy na pojemniki GN
strona 432



MEBLE, TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

Pojemniki termoizolacyjne,
termosy **AMER★BOX**
strona 434



HIGIENA

Zmywarki – sterowanie manualne
strona 450



HIGIENA

Filtry do wody BWT
strona 460



HIGIENA

Lampa owadobójcza
strona 471



KURT SCHELLER

Szef kuchni, krytyk kulinarny, założyciel Akademii Kulinarnej. Urodzony w Szwajcarii, doświadczenie zawodowe zdobywał niemal na wszystkich kontynentach. W Polsce od 1991 roku. Jest laureatem wielu prestiżowych nagród, jurorem w wielu konkursach kulinarnych i znaczącym głosem doradczym w dziedzinie kulinarniej.

Kurt Scheller jest ambasadorem marki HENDI w Polsce. W nowym katalogu znajdują Państwo wiele produktów sygnowanych marką Mistrza.

**ZESTAWY GARNKÓW**

– 8 i 9-cio elementowe

str. 3

**ZESTAW NOŻY**

– 9-cio elementowy

str. 43

**SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY**

– w 5-ciu kolorach, 0,5 l

str. 101

**NABOJE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY – 10 szt.**

str. 101

**MIKSER RĘCZNY HENDI 250VV**

– ze zmienną prędkością

str. 309

ZESTAW GARNKÓW KURT SCHELLER EDITION

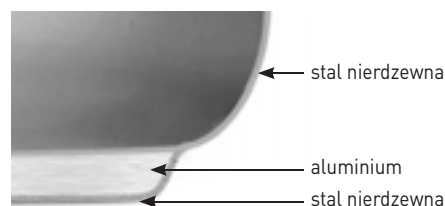
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
- Kapsułowe dno typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



839249

ZESTAW GARNKÓW – 8-ELEMENTOWY

- Garnek z pokrywką – 8 l, ø240x(H)185 mm
- Garnek z pokrywką – 9 l, ø260x(H)175 mm
- Garnek z pokrywką – 12,9 l, ø280x(H)220 mm
- Garnek z pokrywką – 15 l, ø300x(H)215 mm



kod	cena [PLN]
839249	599,-

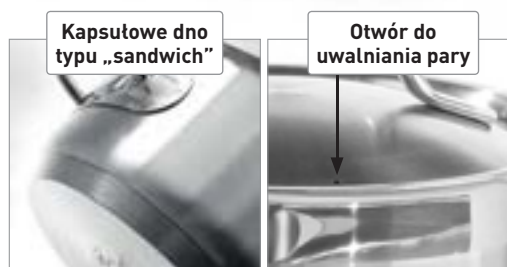


839232

ZESTAW GARNKÓW – 9-ELEMENTOWY

- Garnek z pokrywką – 2,75 l, ø180x(H)115 mm
- Garnek z pokrywką – 5,1 l, ø240x(H)115 mm
- Garnek z pokrywką – 6 l, ø220x(H)165 mm
- Rondel z pokrywką – 2 l, ø160x(H)100 mm
- Patelnia bez pokrywki – 1,9 l, ø240x(H)50 mm

kod	cena [PLN]
839232	449,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

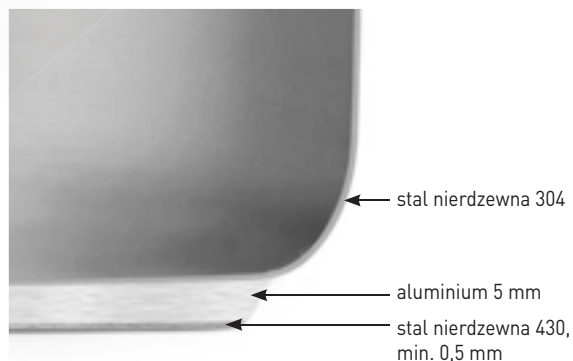
GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI - DNO „SANDWICH”

- Wyjątkowo masywna, najwyższej jakości stal nierdzewna
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Masywne, nienagrzewające się uchwyty, wielopunktowo przytwierdzone do powierzchni garnka
- Kwasoodporna stal
- Wielowarstwowe dno typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/ stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Dno formowane w technologii **impact bonding** zapewnia idealne łączenie warstw, gwarantując odporność na korozję i optymalne przewodzenie ciepła
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 1 mm z otworami do uwalniania pary



GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
832004	3	ø160x(H)150	0,7	119,-
832202	6	ø200x(H)190	0,7	159,-
832400	10	ø240x(H)220	0,7	199,-
832509	16	ø280x(H)260	0,7	279,-
832608	24	ø320x(H)300	0,8	399,-
832707	37	ø360x(H)360	1	599,-
832806	50	ø400x(H)400	1	699,-





Otwory do uwalniania pary



Solidne nienagrzewające się uchwyty



Wielowarstwowe dno typu „sandwich”
Nowoczesna technologia
IMPACT BONDING



831700

831601

831403

831502

831205

831007

GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. [l]	mm	grubość ścianki [mm]	cena [PLN]
831007	2	∅160x(H)110	0,7	109,-
831205	4	∅200x(H)130	0,7	139,-
831403	7	∅240x(H)150	0,7	179,-
831502	10	∅280x(H)170	0,7	249,-
831601	15	∅320x(H)190	0,8	339,-
831700	23,5	∅360x(H)230	1	499,-



833506

Z podwójną zawieszką
do odsączania

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ∅360 mm - kod: 831700

- Z podwójną zawieszką do odsączania

kod	mm	cena [PLN]
833506	160x(H)230	199,-



GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI - DNO „SANDWICH”



GARNEK NISKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
830000	1,5	∅160x(H)75	0,7	99,-
830208	2,8	∅200x(H)90	0,7	129,-
830406	4,8	∅240x(H)105	0,7	179,-
830505	7,5	∅280x(H)120	0,7	229,-
830604	12	∅320x(H)150	0,8	329,-



RONDEL - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
830048	1,2	∅140x(H)70	0,7	59,-
830055	1,5	∅160x(H)75	0,7	69,-
830154	2	∅180x(H)80	0,7	79,-
830253	3	∅200x(H)90	0,7	109,-



RONDEL DO SMAŻENIA - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
830352	0,9	ø160x(H)60	0,7	59,-
830376	1,5	ø200x(H)60	0,7	79,-



830352

830376

PATELNIĄ - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
835432	ø240x(H)45	0,7	89,-
835531	ø280x(H)50	0,7	109,-
835630	ø320x(H)55	0,7	159,-



835432

835531

835630

PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCA - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

- Z powłoką teflonową Platinum Plus

kod	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
835401	ø240x(H)45	0,7	119,-
835500	ø280x(H)50	0,7	159,-
835609	ø320x(H)55	0,7	199,-



835401

835500

835609

OSŁONA ANTYROZPRYSKOWA

- Pasuje do patelni o średnicy od 200 do 280 mm

- Drobne sitko pozwala na swobodne odprowadzanie pary wodnej, dzięki czemu smażone produkty są chrupiące, a tłuszcz nie rozpryskuje się poza patelnię



kod	mm	cena (PLN)
646625	ø300	44,-



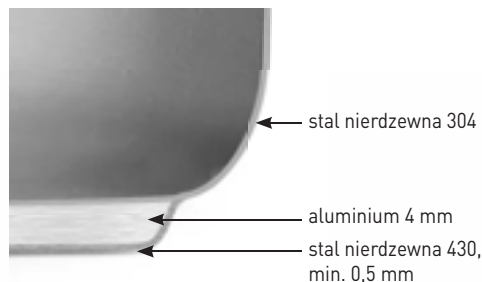
646625

Pasuje do patelni
o średnicy
od 200 do 280 mm



GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI - DNO KAPSUŁOWE

- Kapsułowe dno typu "sandwich"
- Łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- Dno formowane w technologii **impact bonding** zapewnia idealne łączenie warstw, gwarantując odporność na korozję i umożliwia lepszy transfer ciepła
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali



GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
837108	2,8	∅160x(H)140	0,6	79,-
837207	5	∅200x(H)160	0,6	129,-
837306	9	∅240x(H)200	0,6	169,-
837405	13,5	∅280x(H)220	0,7	209,-
837603	20	∅320x(H)270	0,8	299,-



GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
836101	1,7	∅160x(H)95	0,6	79,-
836200	3,5	∅200x(H)115	0,6	109,-
836309	5,5	∅240x(H)135	0,6	139,-
836408	9	∅280x(H)155	0,7	169,-
836507	15	∅320x(H)190	0,8	259,-



GARNEK NISKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
836002	1,5	∅160x(H)75	0,6	79,-
836019	3	∅200x(H)95	0,6	99,-
836026	5	∅240x(H)115	0,6	119,-
836033	7,4	∅280x(H)120	0,7	159,-
836040	12	∅320x(H)150	0,8	249,-



RONDEL - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. [l]	mm	grubość ścianki (mm)	cena [PLN]
838105	1,5	∅160x(H)75	0,6	59,-
838204	3	∅200x(H)95	0,6	69,-
838303	5	∅240x(H)115	0,6	99,-



RONDEL DO SMAŻENIA - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. [l]	mm	grubość ścianki (mm)	cena [PLN]
839300	1	∅160x(H)75	0,6	49,-
839409	1,6	∅200x(H)75	0,6	61,-



PATELNIĄ - BEZ POKRYWKI

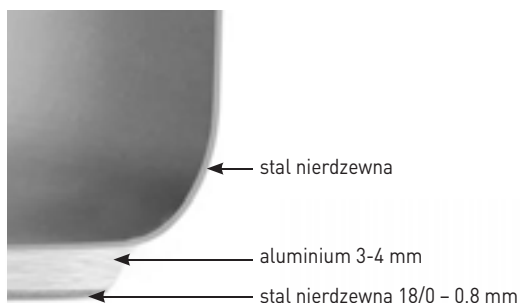
- Długi, niewypętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	grubość ścianki (mm)	cena [PLN]
838501	∅240x(H)45	0,6	99,-
838600	∅280x(H)50	0,6	129,-
838617	∅320x(H)55	0,7	149,-



GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI - DNO "SANDWICH"

- Konstrukcja dna typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów



GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
832882	17	ø280x(H)280	0,8	229,-
832899	21	ø300x(H)300	0,8	321,-
834206	22	ø320x(H)280	0,8	269,-
834404	37	ø360x(H)360	0,8	399,-
834701	50	ø400x(H)400	0,8	495,-
834909	71	ø450x(H)450	1	719,-
835104	98	ø500x(H)500	1	869,-

GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	grubość ścianki (mm)	cena (PLN)
832820	9	ø250x(H)180	0,8	149,-
832837	14	ø300x(H)200	0,8	289,-
832844	24	ø360x(H)240	0,8	349,-
832851	32	ø400x(H)260	0,8	449,-



GARNKI ALUMINIOWE PROFI LINE

- Minimalna grubość ścianki 2,5 mm
- Z polerowanym rantem
- Lekka, solidna konstrukcja
- Mocowanie uchwytów przy pomocy podwójnych nitów
- Garnki aluminiowe najlepiej przewodzą ciepło i gwarantują najlepszy efekt gotowania

**GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ**

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
611104	5,5	ø205x(H)180	179,-
611302	9,5	ø240x(H)210	239,-
611401	12,5	ø250x(H)235	259,-
611500	15,5	ø280x(H)250	329,-
611609	19	ø300x(H)280	359,-
611708	23	ø325x(H)285	379,-
612002	27,5	ø335x(H)330	389,-
612101	33,5	ø355x(H)340	439,-
612200	38,5	ø375x(H)360	489,-
612309	45	ø400x(H)360	559,-
612408	64,5	ø460x(H)415	629,-
612507	88	ø520x(H)445	769,-

Polerowany
rant



611500

GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

- Z zaokrąglonym dnem

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
610107	13	ø320x(H)180	249,-
610206	18	ø360x(H)200	289,-
610305	26	ø400x(H)220	359,-



610206

RONDEL - BEZ POKRYWKI

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
613009	1	ø160x(H)80	99,-
613108	1,5	ø180x(H)90	109,-
613207	2,5	ø200x(H)100	129,-



Solidny
nitowany
uchwyt

613009



Łatwe gotowanie makaronu,
pierogów i kopytek

619100



613603

WKŁAD DO GOTOWANIA PIEROGÓW, KOPYTEK, MAKARONU - PERFOROWANY

kod	poj. [l]	mm	przeznaczenie	cena [PLN]
619100	21	ø320x(H)270	611708	269,-
619209	29	ø360x(H)290	612101	299,-
619308	41	ø400x(H)330	612309	469,-

GARNEK DO GOTOWANIA PIEROGÓW, KOPYTEK, MAKARONU - Z WKŁADEM I POKRYWKĄ

- Perforowany wkład

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
613603	30	ø325x(H)370	599,-
613702	40	ø355x(H)405	699,-
613801	55	ø400x(H)445	999,-

PATELNIIE INDUKCYJNE PROFI LINE Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANE TYTANEM

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, pokryte powłoką tytanową z powierzchnią nieprzywierającą
- Rączki patelni wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, nie nagrzewają się
- Dzięki zastosowaniu warstwy indukcyjnej na spodzie, patelnia łączy w sobie zalety gotowania indukcyjnego z doskonałymi właściwościami cieplnymi naczyń aluminiowych



PATELNIIA INDUKCYJNA Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANA TYTANEM

kod	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
629154	ø185	ø240x(H)50	159,-
629253	ø220	ø280x(H)55	179,-
629345	ø260	ø320x(H)60	209,-



Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej



Kuchenki indukcyjne na stronach 340-343

PATELNE PROFI LINE Z ODLEWU ALUMINIUM POWLEKANE TYTANEM

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, pokryte nieprzywierającą powłoką tytanową
- Rączki patelni wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, nie nagrzewają się
- Dzięki zastosowaniu odlewu aluminium patelnie bardzo szybko rozgrzewają się – można w ten sposób zaoszczędzić do 30% energii



PATELNI

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
629109	55	ø240	149,-
629208	55	ø280	169,-
629307	55	ø320	189,-
629352	55	ø360	249,-
629390	55	ø400	289,-

629802

PATELNI DO GRILLOWANIA - RYFLOWANA

kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
629802	280x280	55	169,-



629505

PATELNI GŁĘBOKA

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
629505	85	ø280	179,-



629604

PATELNI OWALNA DO RYB

kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
629604	400x275	35	199,-



839010

PATELNI WOK

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
839010	100	ø320	199,-



629413

PATELNI DO NAŁĘŚNIKÓW

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
629413	20	ø320	179,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z odlewania aluminium z rączkami z epoksydowanej stali
- 3-warstwowa marmurowa powłoka nieprzywierająca
- Wysoka odporność na temperaturę aż do 250°C
- Gładka powierzchnia, minimalna ilość tłuszczu wystarczy do osiągnięcia doskonałego wyniku smażenia



PATELNIĄ

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
627600	ø140	ø200x(H)40	49,-
627617	ø180	ø240x(H)45	69,-
627662	ø200	ø260x(H)45	79,-
627624	ø220	ø280x(H)50	89,-
627631	ø260	ø320x(H)50	119,-
627648	ø280	ø360x(H)50	139,-
627655	ø300	ø395x(H)50	159,-



PATELNIĄ WOK

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
627730	ø210	ø280x(H)75	109,-
627747	ø210	ø320x(H)100	129,-



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW - PŁYTKA

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
627679	ø240	ø280x(H)20	79,-
627686	ø280	ø320x(H)20	99,-

PATELNIĄ DO RYB - OWALNA

kod	mm	cena [PLN]
627716	280x400x(H)55	159,-

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ Z IZOLOWANYM UCHWYTEM

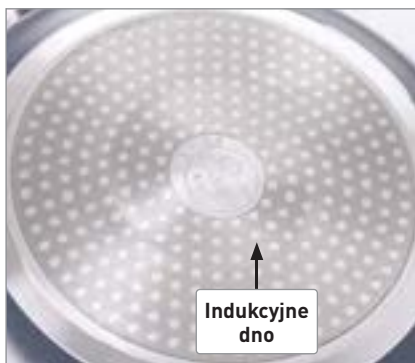
- Wykonane z odlewu aluminium
- 3-warstwowa marmurowa powłoka nieprzywierająca
- Wysoka odporność na temperaturę aż do 250°C
- Gładka powierzchnia, minimalna ilość tłuszczu wystarczy do osiągnięcia doskonałego wyniku smażenia
- Izolowany uchwyt ze stali nierdzewnej



PATELNIĄ Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	cena (PLN)
621103	ø200x(H)44	99,-
621110	ø240x(H)50	109,-
621127	ø260x(H)52	129,-
621134	ø280x(H)52	139,-
621158	ø320x(H)60	169,-

Kuchenki indukcyjne
na stronach 340-343



PATELNIĘ PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ

- Tradycyjne patelnie wykonane ze stali walcowanej
- Ulubione patelnie mistrzów kuchni
- Prostota, solidność i wszechstronność zastosowań to cechy doceniane od pokoleń



Zobacz film



PATELNIĘ UNIWERSALNA

kod	średnica dna (mm)	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
628591	ø150	ø200x(H)45	3	44,-
628638	ø180	ø240x(H)45	3	58,-
628607	ø190	ø250x(H)50	3	68,-
628614	ø220	ø280x(H)50	3	76,-
628706	ø240	ø300x(H)50	3	78,-
628621	ø260	ø320x(H)50	3	99,-
628713	ø280	ø370x(H)55	3	129,-



PATELNIĘ MAŁA

kod	średnica dna (mm)	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
628850	ø100	ø140x(H)35	3	38,-

PATELNIĘ DO NAŁĘŚNIKÓW - PŁYTKA

kod	średnica dna (mm)	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
628805	ø190	ø230x(H)25	3	48,-

HARTOWANIE PATELNI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



krok 1

Wrzuć na patelnię obierki od ziemniaków



krok 2

Wlej około 200 ml wody



krok 3

Gotuj wodę z obierkami przez ok. 20 minut



krok 4

Wylej wodę z obierkami i opłucz patelnię pod bieżącą ciepłą wodą



krok 5

Zalej patelnię cienką warstwą oleju

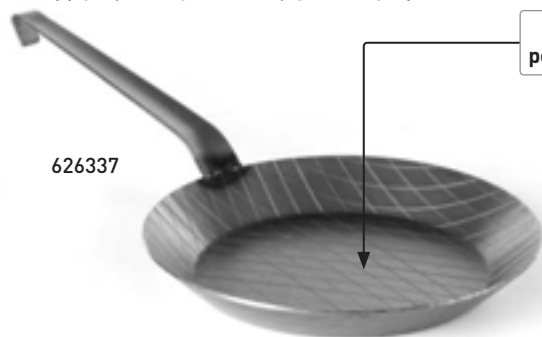


krok 6

Smaż przez kilka minut, następnie zdejmij patelnię z ognia i wytrzyj papierowym ręcznikiem

PATELNIĘ PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ

- Żłobienie na powierzchni patelni pozwala na idealną cyrkulację powietrza, co przyspiesza smażenie
- Wyciekający z potrawy tłuszcz sływa w wycięcia



Żłobienia na powierzchni patelni



PATELNIĘ UNIWERSALNA ZE STALI WALCOWANEJ

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
626337	ø280x(H)50	3	58,-
626344	ø320x(H)50	3	86,-

PATELNIĘ Z UCHWYTAMI

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
626405	ø200x(H)28	3	37,-
626429	ø280x(H)35	3	58,-



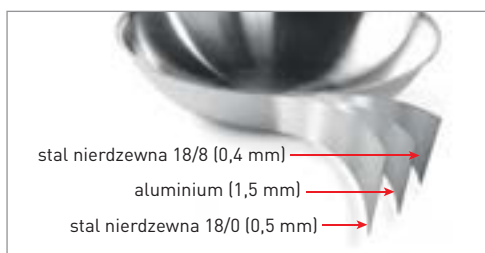
PATELNIĄ WOK 3-PLY - BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprzewadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno o średnicy 145 mm

kod	mm	cena (PLN)
839003	ø360x(H)90	259,-



839003



stal nierdzewna 18/8 (0,4 mm)
 aluminium (1,5 mm)
 stal nierdzewna 18/0 (0,5 mm)



PATELNIĄ SMAKOSZA

- Nieprzywierająca powierzchnia
- Uchwyt z tworzywa
- Idealna do podawania jajecznicy, krewetek czy innych drobnych dań na gorąco

kod	mm	cena (PLN)
110126	zestaw 2 szt. ø150x(H)30	44,-



110126

BRYTFANNY



BRYTFANNA ŻELIWNĄ Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnego żeliwa
- Pokrywka wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
626801	ø360x(H)150	10	599,-



626801



508527

BRYTFANNA

- Z uchwytami
- Nadaje się tylko do piekarników, unikać kontaktu z bezpośrednim źródłem ognia



kod	mm	cena (PLN)
508503	315x245x(H)50	49,-
508510	370x265x(H)60	57,-
508527	430x310x(H)60	67,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

GARNKI DO MULI I SOSÓW



625002



625057



625101

**GARNEK DO MULI – Z POKRYWKĄ**

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	poj. (kg)	mm	cena (PLN)
625002	2,3	1,2	ø190x(H)120/190	34,-
625057	3	1,6	ø210x(H)130/200	44,-
625101	5	2,4	ø225x(H)140/210	59,-



625606



625804



625705

**GARNEK DO SOSÓW – Z POKRYWKĄ**

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
625606	0,8	ø125x(H)90/145	29,-

GARNEK DO ZUP I SOSÓW – Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	poj. (l)	mm	kolor	cena (PLN)
625804	0,4	ø120x(H)95	niebieski	29,-
625705	0,6	ø135x(H)103	czarny	29,-

PATELNE DO PAELLI



622704



622728



622742



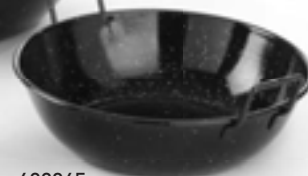
622889



622858



622865



PATELNA DO SERWOWANIA

- Z dwoma uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena (PLN)
622704	ø100x(H)20	21,-
622711	ø120x(H)25	22,-
622728	ø150x(H)27	24,-
622735	ø200x(H)36	29,-
622742	ø240x(H)40	32,-

MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model głęboki
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena (PLN)
622858	ø240x(H)70	33,-
622865	ø280x(H)80	41,-
622889	ø400x(H)100	84,-



Grille Fiesta
na stronie 422



PATELNA DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	mm	odpowiednie do grilli	cena (PLN)
622100	ø340x(H)40		33,-
622308	ø460x(H)40		54,-
622407	ø600x(H)40	Fiesta 146002	174,-
622605	ø800x(H)50	Fiesta 146804	419,-



Pojemniki GN



POJEMNIKI GN
STALOWE
PROFI LINE

POJEMNIKI GN
STALOWE
KITCHEN LINE

POJEMNIKI GN
STALOWE
BUDGET LINE

POJEMNIKI GN
Z TRITANU
BPA FREE

POJEMNIKI GN
Z PRZEZROCZYSTEGO
POLIWĘGLANU

PRZEZNACZENIE:

Piecy konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✓	✓	✓		
Bemary	✓	✓	✓		
Podgrzewacze	✓	✓	✓		
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✓	✓	✓	✓	✓
Do przechowywania żywności	✓	✓	✓	✓	✓
Mycie w zmywarkach	✓	✓	✓	✓	✓

WŁAŚCIWOŚCI:

Zakres temperatur	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 90°C	-40°C / 110°C
Możliwość piętrowania	✓	✓	✓	✓	✓

BUDOWA:

Materiał	stal nierdzewna 18/10	stal nierdzewna	stal nierdzewna 201	tritan	poliwęglan
Grubość ścianki (mm)	0,6-0,8	0,6-0,8	0,6-0,7	2-3	2-3
Dostępne wysokości (mm)	20-200	20-200	20-200	65-200	65-200

AKCESORIA:

Pojemniki perforowane	✓	✓			
Pokrywki	✓	✓	✓	✓	✓
Pokrywki z uszczelką silikonową	✓	✓	✓		
Pokrywki z wycięciem na chochlę	✓	✓			
Ociekacz				✓	✓
Listwa wspornikowa	✓	✓	✓		

Listwy wspornikowe na stronach 23, 27, 29

INFORMACJE DODATKOWE:

<p>Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doskonała odporność na korozję (na dużą zawartość soli i kwasów org. w potrawach) • Zmniejszony wewnętrzny promień narożników dla zapewnienia maksymalnej pojemności • Bardzo mocne i trwałe • Łatwe do czyszczenia 	<p>Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oznaczenie rozmiaru GN na narożniku • Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu • Łatwe do czyszczenia 	<p>Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Łatwe do czyszczenia 	<p>Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie wchłaniają zapachów i smaków • Oznaczenie rozmiaru GN na narożniku • Oznaczenie pojemności na ściance • Doskonała przezroczystość • Łatwe do czyszczenia 	<p>Idealne do prezentacji</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe • Nie wchłaniają zapachów i smaków • Oznaczenie rozmiaru GN na narożniku • Oznaczenie pojemności na ściance • Doskonała przezroczystość • Łatwe do czyszczenia
--	---	---	--	--

WIĘCEJ NA STRONIE:

22-24

26-27

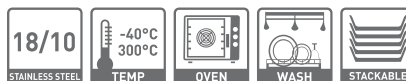
28-29

30

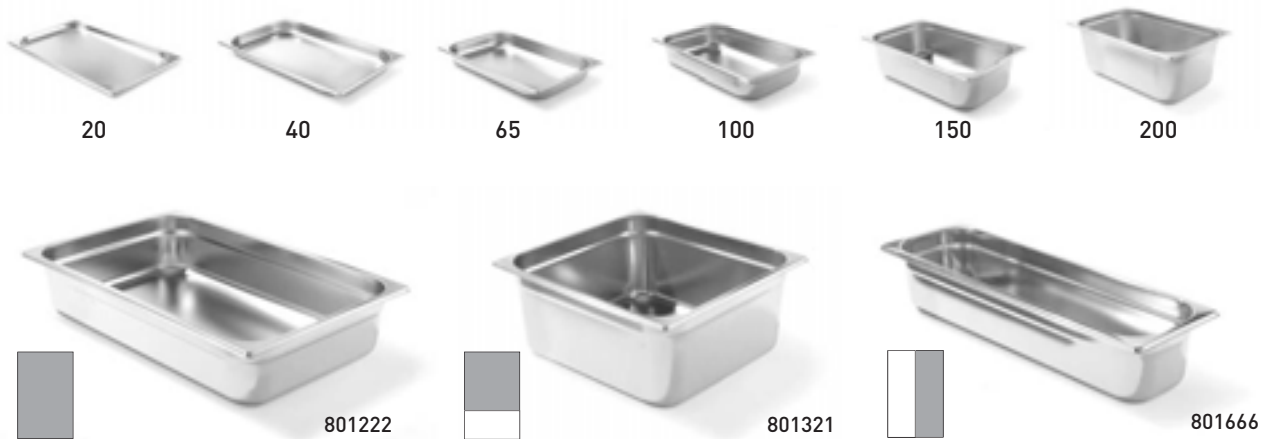
31

POJEMNIKI GN PROFI LINE

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach



wysokość (mm)



POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

POJEMNIK GN 2/3
- 354x325 mm

POJEMNIK GN 2/4
- 530x162 mm

POJEMNIK GN 1/1					POJEMNIK GN 2/3					POJEMNIK GN 2/4				
kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)	kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)	kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801208	0,8	200	28	159,-	801307	0,8	200	18	129,-	801840	0,7	150	8,6	129,- NEW!
801215	0,8	150	21	137,-	801314	0,8	150	13	119,-	801666	0,7	100	5,8	94,-
801222	0,8	100	14	99,-	801321	0,7	100	9	79,-	801857	0,7	65	4	69,- NEW!
801239	0,8	65	9	72,-	801338	0,7	65	5,5	64,-	801864	0,7	40	2,5	64,- NEW!
801246	0,8	40	5	74,-	801345	0,7	40	3	54,-	801871	0,7	20	1,2	49,- NEW!
801253	0,8	20	2,5	66,-	801352	0,7	20	1,5	49,-					



801420



801529



801628

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801406	0,8	200	12,5	119,-
801413	0,7	150	9,5	94,-
801420	0,7	100	6,5	64,-
801437	0,7	65	4	54,-
801444	0,7	40	2	44,-
801451	0,7	20	1	39,-

POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801505	0,8	200	7,8	94,-
801512	0,7	150	5,7	74,-
801529	0,7	100	4	54,-
801536	0,7	65	2,5	49,-
801543	0,7	40	1,5	44,-
801550	0,7	20	0,8	39,-

POJEMNIK GN 1/4
- 265x162 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801604	0,8	200	5,5	84,-
801611	0,7	150	4	64,-
801628	0,7	100	2,8	49,-
801635	0,7	65	1,8	44,-
801642	0,7	40	1,7	39,-
801659	0,7	20	0,9	34,-



801727



801826



808153

808108

POJEMNIK GN 1/6
- 176x162 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801703	1,0	200	3,4	109,-
801710	0,8	150	2,4	64,-
801727	0,7	100	1,6	44,-
801734	0,7	65	1	34,-

POJEMNIK GN 1/9
- 176x108 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
801826	0,7	100	1	49,-
801833	0,7	65	0,6	34,-

LISTWA WSPORNIKOWA
- Do łączenia mniejszych pojemników GN w barmach, podgrzewaczach itp.

kod	mm	cena (PLN)
808153	GN 1/1 - 532x20	12,-
808108	GN 1/2 - 325x20	10,-



802236



802328



802427

POJEMNIK GN 1/1 - PERFOROWANY
- 530x325 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
802205	0,8	200	28	239,- NEW!
802212	0,8	150	21	209,- NEW!
802229	0,8	100	14	109,-
802236	0,8	65	9	79,-
802243	0,8	40	5	84,-
802168	0,8	20	2,5	79,- NEW!

POJEMNIK GN 2/3 - PERFOROWANY
- 354x325 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
802328	0,7	100	9	89,-
802335	0,7	65	5,5	62,-
802342	0,7	40	3	64,-

POJEMNIK GN 1/2 - PERFOROWANY
- 325x265 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
802427	0,7	100	6,5	69,-
802434	0,7	65	4	49,-
802441	0,7	40	2	48,-



802526

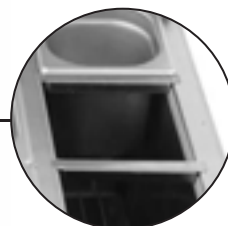
NEW!

POJEMNIK GN 1/3 - PERFOROWANY
- 325x176 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
802502	0,7	200	7,8	139,-
802519	0,7	150	5,7	99,-
802526	0,7	100	4	69,-
802533	0,7	65	2,5	49,-
802540	0,7	40	1,2	39,-



Listwa wspornikowa do łączenia mniejszych pojemników GN w barmach, podgrzewaczach, stołach chłodniczych itp.



NEW!



803202

POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 530x325 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
803202	0,8	200	28	219,-

NEW!



803301

POJEMNIK GN 2/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 354x325 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
803301	0,8	200	18	189,-

NEW!



803400

POJEMNIK GN 1/2 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 325x265 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
803400	0,8	200	12,5	149,-

NEW!



803509

POJEMNIK GN 1/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 325x176 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
803509	0,8	200	7,8	139,-

NEW!



803608

POJEMNIK GN 1/4 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 265x162 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
803608	0,8	200	5,5	129,-

NEW!



803707

POJEMNIK GN 1/6 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 176x162 mm

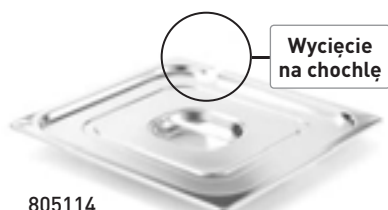
kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
803707	0,8	200	3,4	119,-



804100

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804100	0,8	GN 1/1 - 530x325	72,-
804117	0,7	GN 2/3 - 354x325	54,-
804179	0,8	GN 2/4 - 530x162	54,-
804124	0,7	GN 1/2 - 265x325	44,-
804131	0,7	GN 1/3 - 325x176	39,-
804148	0,7	GN 1/4 - 265x162	29,-
804155	0,7	GN 1/6 - 176x162	29,-
804162	0,7	GN 1/9 - 176x108	19,-



805114

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325	74,-
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325	59,-
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325	49,-
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176	44,-
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162	39,-
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162	34,-

Wycięcie na chochlę

NEW!



802601

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line

- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

kod	mm	cena (PLN)
802601	GN 1/1 - 530x325	203,-
802618	GN 2/3 - 354x325	169,-
802625	GN 1/2 - 265x325	159,-
802632	GN 1/3 - 325x176	129,-
802649	GN 1/4 - 265x162	109,-
802656	GN 1/6 - 176x162	99,-

NEW!



805213

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z KOLOROWYMI KLIPSAMI

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
805206	0,7	GN 1/1 - 530x325	109,-
805213	0,7	GN 2/3 - 354x325	89,-
805275	0,7	GN 2/4 - 530x162	89,-
805220	0,7	GN 1/2 - 265x325	79,-
805237	0,7	GN 1/3 - 325x176	69,-
805244	0,7	GN 1/4 - 265x162	64,-
805251	0,7	GN 1/6 - 176x162	59,-

NEW!



804209

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804209	0,7	GN 1/1 - 530x325	79,-
804216	0,7	GN 2/3 - 354x325	69,-
804223	0,7	GN 1/2 - 265x325	59,-
804230	0,7	GN 1/3 - 325x176	49,-
804247	0,7	GN 1/4 - 265x162	44,-
804254	0,7	GN 1/6 - 176x162	39,-

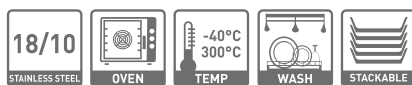
NEW!



804308

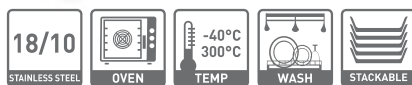
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804308	1	GN 1/1 - 530x325	199,-
804315	0,8	GN 2/3 - 354x325	189,-
804322	0,7	GN 1/2 - 265x325	179,-
804339	0,7	GN 1/3 - 325x176	149,-
804346	0,7	GN 1/4 - 265x162	129,-
804353	0,7	GN 1/6 - 176x162	119,-



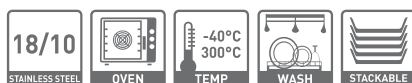
TACA PROFI LINE

kod	mm	cena (PLN)
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	84,-
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	74,-



TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	mm	cena (PLN)
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	169,-



TACA PROFI LINE GN 2/1 - PERFOROWANA

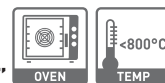
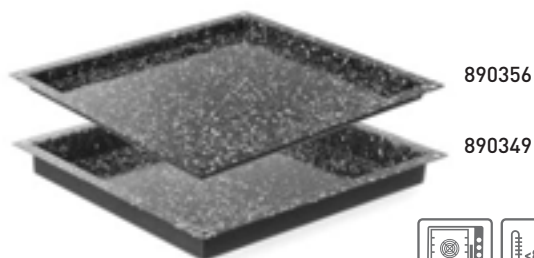
kod	mm	cena (PLN)
802274	GN 2/1 - 650x530x(H)40	219,-
802267	GN 2/1 - 650x530x(H)60	209,-
802250	GN 2/1 - 650x530x(H)100	299,-



POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

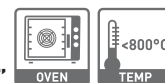
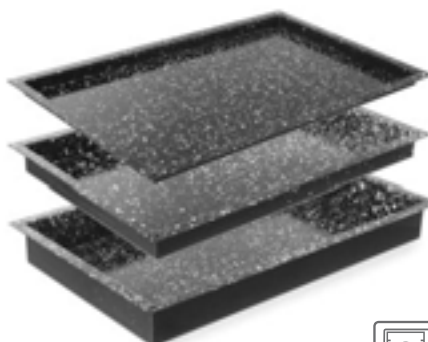


kod	mm	cena (PLN)
805534	530x325x(H)65	130,-
805541	530x325x(H)40	112,-
805558	530x325x(H)20	102,-



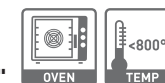
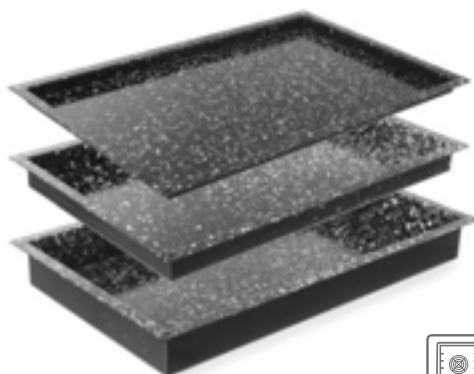
POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT”

kod	mm	cena (PLN)
890349	345x325x(H)40	129,-
890356	345x325x(H)20	109,-



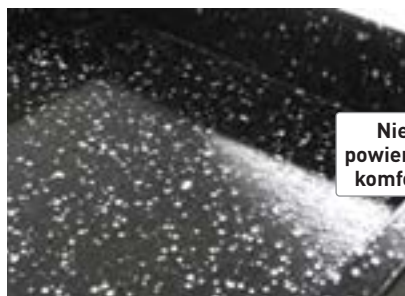
POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT”

kod	mm	cena (PLN)
890233	530x325x(H)60	149,-
890240	530x325x(H)40	139,-
890257	530x325x(H)20	129,-



POJEMNIK GN 2/1 „KONWEKTOMAT”

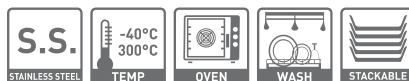
kod	mm	cena (PLN)
890134	GN 2/1 - 650x530x(H)60	239,-
890141	GN 2/1 - 650x530x(H)40	229,-
890158	GN 2/1 - 650x530x(H)20	189,-



Nieprzywierająca powierzchnia umożliwia komfortowe pieczenie

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE ZE WZMOCNIONYMI NAROŻNIKAMI

- Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom
- Oznaczenie rozmiaru GN na narożnikach
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach



wysokość (mm)



POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

POJEMNIK GN 2/3
- 354x325 mm

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm					POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm					POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm				
kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)	kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)	kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806159	0,7	200	28	100,-	806258	0,7	200	18	99,-	806357	0,7	200	12,5	73,-
806142	0,7	150	21	93,-	806241	0,7	150	13	72,-	806340	0,7	150	9,5	58,-
806135	0,6	100	14	59,-	806234	0,6	100	9	51,-	806333	0,6	100	6,5	37,-
806128	0,6	65	9	50,-	806227	0,6	65	5,5	37,-	806326	0,6	65	4	29,-
806111	0,6	40	5	45,-	806210	0,6	40	3	37,-	806319	0,6	40	2	27,-
806104	0,6	20	2,5	40,-	806203	0,6	20	1,5	34,-	806302	0,6	20	1	24,-



806449

POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806456	0,7	200	7,8	50,-
806449	0,7	150	5,7	45,-
806432	0,6	100	4	30,-
806425	0,6	65	2,5	24,-
806418	0,6	40	1,5	22,-
806401	0,6	20	0,6	19,-



806548

POJEMNIK GN 1/4
- 265x162 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806555	0,7	200	5,5	50,-
806548	0,7	150	4	39,-
806531	0,6	100	2,8	27,-
806524	0,6	65	1,8	22,-



806647

POJEMNIK GN 1/6
- 176x162 mm

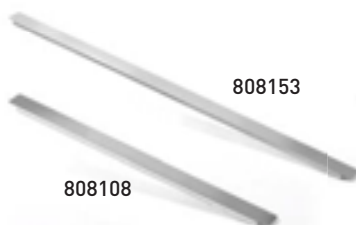
kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806654	0,7	200	3,4	40,-
806647	0,7	150	2,4	29,-
806630	0,6	100	1,6	20,-
806623	0,6	65	1	17,-



806739

POJEMNIK GN 1/9
- 176x108 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
806739	0,7	100	1	20,-
806722	0,6	65	0,6	13,-



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w beamarach, podgrzewaczach itp.

kod	mm	cena (PLN)
808153	GN 1/1 - 532x20	12,-
808108	GN 1/2 - 325x20	10,-



Wzmocnione narożniki z rozmiarem GN



807132

POJEMNIK GN 1/1 - PERFOROWANY
- 530x325 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
807132	0,6	100	14	64,-
807125	0,6	65	9	56,-
807118	0,6	40	5	49,-



807224

POJEMNIK GN 2/3 - PERFOROWANY
- 354x325 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
807224	0,6	65	5,5	46,-



807330

POJEMNIK GN 1/2 - PERFOROWANY
- 325x265 mm

kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
807330	0,6	100	6,5	46,-
807323	0,6	65	4	34,-



804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie

- Odpowiednia tylko do pojemników GN Kitchen Line i Budget Line

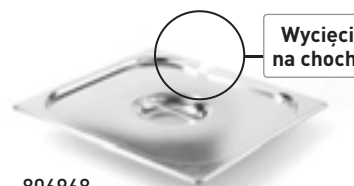
kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804001	1	GN 1/1 - 530x325	121,-
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	99,-
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	82,-
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	59,-
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	56,-
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	52,-



806845

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
806814	0,7	GN 1/1 - 530x325	39,-
806821	0,7	GN 2/3 - 354x325	33,-
806838	0,7	GN 1/2 - 265x325	24,-
806845	0,7	GN 1/3 - 325x176	19,-
806852	0,7	GN 1/4 - 265x162	17,-
806869	0,7	GN 1/6 - 176x162	14,-
806876	0,7	GN 1/9 - 176x108	10,-



806968

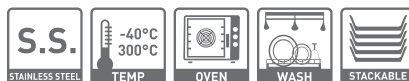
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHŁĘ

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
806913	0,7	GN 1/1 - 530x325	39,-
806920	0,7	GN 2/3 - 354x325	34,-
806937	0,7	GN 1/2 - 265x325	26,-
806944	0,7	GN 1/3 - 325x176	19,-
806951	0,7	GN 1/4 - 265x162	17,-
806968	0,7	GN 1/6 - 176x162	12,-
806975	0,7	GN 1/9 - 176x108	11,-

Wycięcie na chochłę

POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bazarach i podgrzewaczach





800133



800232



800331

POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800157	28	200	94,-
800140	21	150	81,-
800133	14	100	50,-
800126	9	65	37,-
800119	5	40	37,-
800102	2,5	20	33,-

POJEMNIK GN 2/3
- 354x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800249	13	150	69,-
800232	9	100	48,-
800225	5,5	65	36,-
800218	3	40	32,-

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800355	12,5	200	64,-
800348	9,5	150	48,-
800331	6,5	100	33,-
800324	4	65	23,-
800317	2	40	22,-
800300	1	20	18,-



800430



800539



800638

POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800454	7,8	200	47,-
800447	5,7	150	39,-
800430	4	100	27,-
800423	2,5	65	18,-
800416	1,5	40	17,-
800409	0,6	20	16,-

POJEMNIK GN 1/4
- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800553	5,5	200	46,-
800546	4	150	33,-
800539	2,8	100	22,-
800522	1,8	65	16,-

POJEMNIK GN 1/6
- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800652	3,4	200	36,-
800645	2,4	150	28,-
800638	1,6	100	18,-
800621	1	65	14,-



800737



800812



804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Kitchen Line i Budget Line

POJEMNIK GN 1/9
- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800737	1	100	17,-
800720	0,6	65	16,-

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
800812	GN 1/1 - 530x325	38,-
800829	GN 2/3 - 354x325	28,-
800836	GN 1/2 - 265x325	24,-
800843	GN 1/3 - 325x176	19,-
800850	GN 1/4 - 265x162	16,-
800867	GN 1/6 - 176x162	11,-
800874	GN 1/9 - 176x108	10,-

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804001	1	GN 1/1 - 530x325	121,-
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	99,-
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	82,-
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	59,-
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	56,-
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	52,-



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w barmach, podgrzewaczach itp.

kod	mm	cena (PLN)
808153	GN 1/1 - 532x20	12,-
808108	GN 1/2 - 325x20	10,-



POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z tritanu – tworzywa nowej generacji
- Nie zawierają rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość



869215



869314



869413

POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869208	200	28	119,-
869215	150	21	99,-
869222	100	14	84,-
869239	65	9	69,-

POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869307	200	12,5	69,-
869314	150	9,5	59,-
869321	100	6,5	46,-
869338	65	4	37,-

POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869406	200	7,8	58,-
869413	150	5,7	46,-
869420	100	4	38,-
869437	65	2,5	30,-



869505



869611



869727

POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869505	200	5,5	49,-
869512	150	4	39,-
869529	100	2,8	34,-
869536	65	1,8	25,-

POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869604	200	3,4	34,-
869611	150	2,4	27,-
869628	100	1,6	22,-
869635	65	1	22,-

POJEMNIK GN 1/9

- 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869727	100	1	21,-
869734	65	0,6	18,-



869819



869918

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
869819	GN 1/1 - 530x325	49,-
869826	GN 1/2 - 265x325	29,-
869833	GN 1/3 - 325x176	22,-
869840	GN 1/4 - 265x162	21,-
869857	GN 1/6 - 176x162	19,-
869864	GN 1/9 - 176x108	14,-

OCIEKACZ

kod	mm	cena (PLN)
869918	GN 1/1 - 530x325	39,-
869925	GN 1/2 - 265x325	24,-



Roźmiar GN na naroźniku

Podziałka na pojemniku

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z przezroczystego poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków



POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861202	200	28	84,-
861219	150	21	67,-
861226	100	14	58,-
861233	65	9	46,-

POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861400	200	12,5	42,-
861417	150	9,5	39,-
861424	100	6,5	29,-
861431	65	4	25,-

POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861509	200	7,8	36,-
861516	150	5,7	30,-
861523	100	4	23,-
861530	65	2,5	21,-



POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861608	200	5,5	30,-
861615	150	4	22,-
861622	100	2,8	19,-
861639	65	1,8	16,-

POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861707	200	3,4	26,-
861714	150	2,4	18,-
861721	100	1,6	15,-
861738	65	1	10,-

POJEMNIK GN 1/9

- 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
861820	100	1	10,-
861837	65	0,6	9,-



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

- Bez wycięcia
- Pasuje również do pojemników GN Profi
- Line ze stali nierdzewnej



868522

OCIEKACZ

kod	mm	cena (PLN)	kod	mm	cena (PLN)
864104	GN 1/1 - 530x325	34,-	868522	GN 1/1 - 530x325	29,-
864128	GN 1/2 - 265x325	20,-	868546	GN 1/2 - 325x265	14,-
864135	GN 1/3 - 325x176	13,-	868553	GN 1/3 - 325x176	9,-
864142	GN 1/4 - 265x162	11,-	868577	GN 1/6 - 172x162	6,-
864159	GN 1/6 - 176x162	9,-			
864166	GN 1/9 - 176x108	8,-			



POJEMNIKI GN Z CZARNEGO POLIWEGLANU

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z czarnego poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków



862209

POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862209	65	9	55,-



862421

POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862421	100	6,5	27,-
862438	65	4	23,-



862513

POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862513	150	5,7	31,-
862520	100	4	22,-
862537	65	2,5	18,-



862629

POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	mm	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862629	265x162	100	2,8	16,-
862636	265x162	65	1,8	14,-



862711

POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862711	150	2,4	19,-
862728	100	1,6	13,-
862735	65	1	10,-



862902

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
862902	GN 1/1 - 530x325	43,-
862926	GN 1/2 - 325x265	21,-
862933	GN 1/3 - 325x176	20,-
862940	GN 1/4 - 265x162	18,-
862957	GN 1/6 - 176x162	14,-

POJEMNIKI GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z białego poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków



862285

POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862285	65	9	53,-



862476

POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862476	100	6,5	26,-
862483	65	4	23,-



862575

POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862568	150	5,7	30,-
862575	100	4	21,-
862582	65	2,5	18,-



862674

POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862674	100	2,8	16,-
862681	65	1,8	14,-



862773

POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
862766	150	2,4	20,-
862773	100	1,6	14,-
862780	65	1	12,-



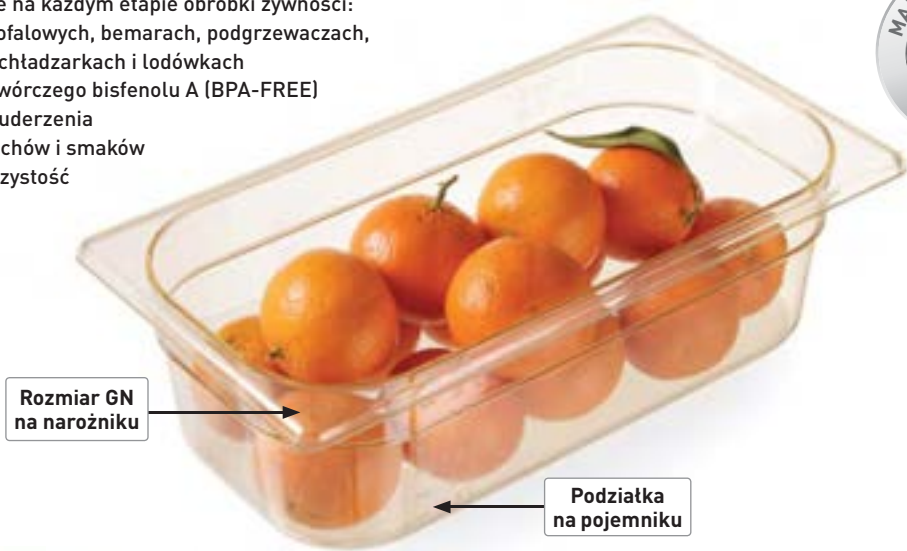
862964

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
862919	GN 1/1 - 530x325	31,-
862964	GN 1/2 - 265x325	17,-
862971	GN 1/3 - 325x176	12,-
862988	GN 1/4 - 265x162	11,-
862995	GN 1/6 - 176x162	10,-

POJEMNIKI GN Z GRILAMIDU DO WYSOKICH TEMPERATUR

- Pojemniki GN wykonane z grilamidu – wysokiej jakości poliamidu
- Wysoka odporność na temperaturę od -40°C do +150°C
- Mogą być stosowane na każdym etapie obróbki żywności: w kuchenkach mikrofalowych, bemaarach, podgrzewaczach, mroźniach, szybkoschładzarkach i lodówkach
- Nie zawierają rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość
- Kolor jasny żółty



POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869260	150	20	277,-
869277	100	13,3	214,-
869284	65	9	167,-

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869369	150	9	147,-
869376	100	6,1	116,-
869383	65	4	98,-

POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869468	150	5,5	110,-
869475	100	3,8	92,-
869482	65	2,5	63,-



POJEMNIK GN 1/4
- 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869567	150	3,8	87,-
869574	100	2,6	71,-
869581	65	1,7	58,-

POJEMNIK GN 1/6
- 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869666	150	2,3	66,-
869673	100	1,6	51,-
869680	65	1	40,-

POJEMNIK GN 1/9
- 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
869772	100	0,9	32,-
869789	65	0,6	27,-

Wysoka odporność termiczna - mogą być stosowane w bemaarach, kuchenkach mikrofalowych i podgrzewaczach



869949

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
869949	GN 1/1 - 530x325	146,-
869956	GN 1/2 - 265x325	68,-
869963	GN 1/3 - 325x176	48,-
869970	GN 1/4 - 265x162	38,-
869987	GN 1/6 - 176x162	30,-
869994	GN 1/9 - 176x108	18,-



POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Nie wchłaniają zapachów i smaków



POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880005	200	28	45,-
880012	150	21	35,-
880029	100	14	33,-

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880104	200	12,5	25,-
880111	150	9,5	22,-
880128	100	6,5	17,-

POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880203	200	7,8	22,-
880210	150	5,7	18,-
880227	100	4	15,-



POJEMNIK GN 1/4
- 265x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880302	200	5,5	19,-
880319	150	4	16,-
880326	100	2,8	12,-

POJEMNIK GN 1/6
- 176x162 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880401	200	3,4	18,-
880418	150	2,4	15,-
880425	100	1,6	10,-

POJEMNIK GN 1/9
- 176x108 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880524	100	1	9,-



880609

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia dla wszystkich pojemników z polipropylenu, również dla pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

kod	mm	cena (PLN)
880609	GN 1/1 - 530x325	20,-
880616	GN 1/2 - 325x265	12,-
880623	GN 1/3 - 325x176	10,-
880630	GN 1/4 - 265x162	7,-
880647	GN 1/6 - 176x162	5,-
880654	GN 1/9 - 176x108	4,-

Rozmiar GN na narożniku

Podziatka na pojemniku

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU - BEZ POKRYWEK

- Do przechowywania produktów spożywczych
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Pokrywki oraz kolorowe klipsy (zielone, żółte, niebieskie, czerwone i fioletowe) do oznakowania magazynowanych produktów należy zamawiać oddzielnie
- Wtopiona w tworzywo etykieta do monitorowania procesu magazynowania
- Zmywalne flamastry do wypetniania etykiet należy zamawiać oddzielnie



880050

POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880050	200	28	49,-
880067	150	21	39,-
880074	100	14	37,-



880159

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	wys. (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
880159	200	12,5	29,-
880166	150	9,5	25,-
880173	100	6,5	21,-



880258

POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	wys. [mm]	poj. [l]	cena [PLN]
880258	200	7,8	26,-
880265	150	5,7	22,-
880272	100	4	19,-
880289	65	2,5	16,-



880371

POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	wys. [mm]	poj. [l]	cena [PLN]
880357	200	5,5	21,-
880364	150	4	19,-
880371	100	2,8	14,-
880388	65	1,8	13,-



880456

POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	wys. [mm]	poj. [l]	cena [PLN]
880456	200	3,4	16,-
880463	150	2,4	14,-
880470	100	1,6	12,-
880487	65	1	10,-



880555

POJEMNIK GN 1/9

- 176x108 mm

kod	wys. [mm]	poj. [l]	cena [PLN]
880555	100	1	10,-
880562	65	0,6	8,-

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia dla wszystkich pojemników z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
880609	GN 1/1 - 530x325	20,-
880616	GN 1/2 - 325x265	12,-
880623	GN 1/3 - 325x176	10,-
880630	GN 1/4 - 265x162	7,-
880647	GN 1/6 - 176x162	5,-
880654	GN 1/9 - 176x108	4,-



880623

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 sztuk w blisterze

kod	ilość szt. w opak.	kolor	cena [PLN]
880661	12	czerwony	20,-
880678	12	zielony	20,-
880685	12	żółty	20,-
880692	12	niebieski	20,-
880869	12	fioletowy	20,-



880692

880661

880678

880685

880869

FLAMASTRY HORECA

- Zestaw 2 sztuk w blisterze

- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych

- Zmywalne

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
871546	2	36,-



871546

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronne



825549

825631

DESKA DO KROJENIA HACCP 600x400

- Dwustronna: gładka

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena (PLN)
825600	biały	nabiał	600x400x(H)18	109,-
825617	czerwony	mięso surowe	600x400x(H)18	109,-
825624	niebieski	ryby	600x400x(H)18	109,-
825631	zielony	warzywa	600x400x(H)18	109,-
825648	brązowy	mięso gotowane, wędliny	600x400x(H)18	109,-
825655	żółty	drób surowy	600x400x(H)18	109,-
825662	fioletowy	dla alergików	600x400x(H)18	119,- NEW!

DESKA DO KROJENIA HACCP 450x300

- Dwustronna: gładka

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena (PLN)
825518	biały	nabiał	450x300x(H)12,7	35,-
825525	czerwony	mięso surowe	450x300x(H)12,7	35,-
825532	niebieski	ryby	450x300x(H)12,7	35,-
825549	zielony	warzywa	450x300x(H)12,7	35,-
825556	brązowy	mięso gotowane, wędliny	450x300x(H)12,7	35,-
825563	żółty	drób surowy	450x300x(H)12,7	35,-
825570	fioletowy	dla alergików	450x300x(H)12,7	40,- NEW!

STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o max. grubości 20 mm



kod	mm	cena (PLN)
826201	303x211x(H)205	69,-

826201



DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronne



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Dwustronna: gładka i z wycięciem

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena [PLN]
826003	biały	nabiał	530x325x(H)15	64,-
826010	czerwony	mięso surowe	530x325x(H)15	64,-
826027	niebieski	ryby	530x325x(H)15	64,-
826034	zielony	warzywa	530x325x(H)15	64,-
826041	brązowy	mięso gotowane, wędliny	530x325x(H)15	64,-
826058	żółty	drób surowy	530x325x(H)15	64,-
826065	fioletowy	dla alergików	530x325x(H)15	69,-

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Dwustronna: gładka i z wycięciem

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena [PLN]
826102	biały	nabiał	265x325x(H)12	32,-
826119	czerwony	mięso surowe	265x325x(H)12	32,-
826126	niebieski	ryby	265x325x(H)12	32,-
826133	zielony	warzywa	265x325x(H)12	32,-
826140	brązowy	mięso gotowane, wędliny	265x325x(H)12	32,-
826157	żółty	drób surowy	265x325x(H)12	32,-
826164	fioletowy	dla alergików	265x325x(H)12	32,-

Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków



DESKI DO KROJENIA PERFECT CUT



DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Zgodna z normami HACCP
- Z miarką 0-40 cm

kod	kolor	mm	przeznaczenie	cena (PLN)
826409	biały	500x380x(H)12	nabiał	54,-
826416	czerwony	500x380x(H)12	mięso surowe	54,-
826423	niebieski	500x380x(H)12	ryby	54,-
826430	zielony	500x380x(H)12	warzywa	54,-
826447	brązowy	500x380x(H)12	mięso gotowane, wędliny	54,-
826454	żółty	500x380x(H)12	drób surowy	54,-



Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawałki

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE - BIAŁE



826355

826348

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	mm	cena (PLN)
826348	250x150x(H)10	12,-
826355	300x200x(H)10	19,-



826362

Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków

DESKA DO KROJENIA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Z wycięciem
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	cena (PLN)
826362	355x250x(H)15	39,-



826379

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	cena (PLN)
826379	450x300x(H)20	69,-
826386	500x350x(H)18	89,-
826393	600x400x(H)20	129,-



826300



PODKŁADKI DO KROJENIA - ZESTAW 6 SZT.

- Zestaw 6 sztuk (po jednej z koloru), zgodne z normami HACCP
- Idealne do cateringu i małych punktów gastronomicznych
- Elastyczne, co pozwala na precyzyjne przełożenie pokrojonych produktów np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	mm	cena [PLN]
826300	380x305x(H)1,4	46,-



826324

NEW!

PODKŁADKI DO KROJENIA ANTYPOŚLIZGOWE - ZESTAW 6 SZT.

- Zestaw 6 sztuk (po jednej z koloru), zgodne z normami HACCP
- Idealne do cateringu i małych punktów gastronomicznych
- Elastyczne, co pozwala na precyzyjne przełożenie pokrojonych produktów np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	mm	cena [PLN]
826324	290x380x(H)1,4	69,-



Dolna powierzchnia antypoślizgowa

598047



MATA ANTYPOŚLIZGOWA

- Wielofunkcyjna mata antypoślizgowa
- Wykonana z pianki PVC
- Można ją przycinać do wymaganego rozmiaru
- Należy prać ręcznie w temp. max. do 40°C
- Nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	mm	cena [PLN]
598047	1500x300	12,-



DESKI DO KROJENIA DREWNIANE

506912



506905

DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna
- Z uchwytyami

kod	mm	rozmiar	cena [PLN]
506912	265x325x(H)45	GN 1/2	89,-
506905	530x325x(H)45	GN 1/1	149,-



505205

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	mm	cena [PLN]
505205	390x230x(H)16	31,-



505007

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505007	340x200x(H)14	25,-



505106

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505106	390x160x(H)13	21,-



505502

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wyjmowana drewniana kratka

Wyjmowana kratka ułatwia czyszczenie z okruszków



kod	mm	cena [PLN]
505502	475x322	129,-



505403

DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego
- 1 strona gładka - tradycyjna
- 2 strona ryflowana - do krojenia chleba

kod	mm	cena [PLN]
505403	530x325x(H)18	79,-



506950

DESKA DREWNIANA BAMBOO

- Z uchwytyami

kod	mm	typ	cena [PLN]
506936	500x350x(H)40	prostokątna	139,-
506943	330x250x(H)40	prostokątna	89,-
506950	ø400x(H)35	okrągła	129,-



506943

506936



ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność

- Bezpieczna wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:

- 1 – Widelec do mięsa – 320 mm
- 2 – Ostrzałka – 340 mm
- 3 – Nóż Santoku – 336 mm
- 4 – Nóż kucharski – 370 mm
- 5 – Nóż kucharski – 333 mm
- 6 – Nóż do szynki – 331 mm
- 7 – Nóż do chleba – 333 mm
- 8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
- 9 – Nóż do obierania – 193 mm

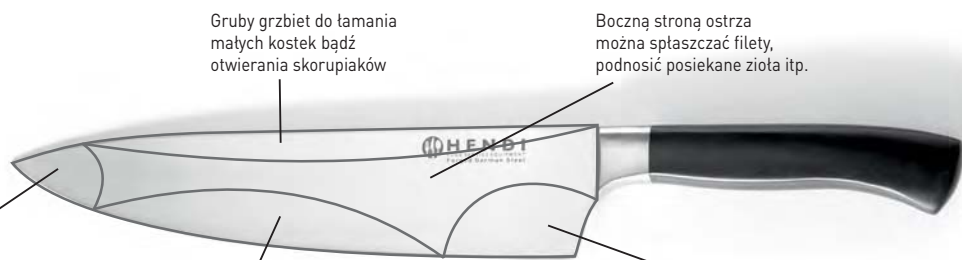
kod	cena [PLN]
975770	279,-



W poręcznym etui

NOŻE PROFI LINE

- Wszystkie noże są wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej
- Specjalny stop stali chirurgicznej chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:
 - doskonałe właściwości tnące
 - bardzo ostre i trwałe ostrze
 - łatwe ostrzenie
 - odporność na zabrudzenia
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



Przednia część ostrza odpowiednia do krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku

Gruby grzbiet do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków

Boczną stroną ostrza można spłaszczać filety, podnosić posiekane ziota itp.

Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół

Tylną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części największe.

NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dł. ostrza/hoża (mm)	cena (PLN)
844205	3,3	250/385	129,-

NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dł. ostrza/hoża (mm)	cena (PLN)
844212	3,3	200/335	119,-

NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dł. ostrza/hoża (mm)	cena (PLN)
844250	2	150/265	109,-

NÓZ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844311	2,7	250/380	109,-

NÓZ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844304	2,6	200/330	129,-

NÓZ DO FILETOWANIA

- Giętki



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844267	2	150/270	99,-

NÓZ DO OBIERANIA

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844236	1,9	90/195	61,-

OSTRZAŁKA DIAMENTOWA

kod	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844403	310/445	134,-

NÓZ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

- Szlif kulowy



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844328	2,6	300/430	149,-

NÓZ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844298	2,4	215/340	109,-

NÓZ DO CHLEBA

- Wygięty



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844281	2,4	215/340	134,-

TASAK

- Gładki



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844342	4	170/295	159,-

TASAK

- Szlif kulowy



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844335	2,5	170/295	159,-

NÓZ „SANTOKU”

- Szlif kulowy



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844274	3	180/310	129,-

WIDELEC DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844229	9	150/285	99,-

WIDELEC DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844243	2,5	130/255	89,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE KITCHEN LINE



- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyt z tworzywa ABS i AS
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Unikalna konstrukcja rękojści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna wyprofilowana rękojeść
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



NÓŻ KUCHARSKI



kod	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781319	200/340	45,-

NÓŻ KUCHARSKI



kod	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781357	150/295	39,-

NÓŻ RZEŹNICZY



kod	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781340	200/340	41,-

NÓŻ DO FILETOWANIA



kod	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781371	150/285	34,-

NÓŻ DO CHLEBA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781333	230/345	42,-

NÓŻ DO JARZYN



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781388	125/240	26,-

NÓŻ DO OBIERANIA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781395	90/200	21,-

NOŻYCE DO DROBIU



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781401	140/250	39,-

WIDELEC DO MIĘSA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781364	175/290	39,-

TASAK



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781302	180/300	79,-

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781326	215/380	43,-

OSTRZAŁKA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781418	ø10x230/360	24,-

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży



kod	długość (mm)	ilość haczyków	cena (PLN)
820209	300	3	29,-
820308	450	5	36,-
820407	600	6	49,-



820209



820308



820407



do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE GREEN LINE

- Ostrza noży wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza noży posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<35°), testowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Noże charakteryzują się długą żywotnością ostrza i bardzo łatwym ostrzeniem
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu posiada właściwości antypoślizgowe i jest dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Można myć w zmywarce i dezynfekować
- Zielony kolor sprawia, że nóż jest dobrze widoczny na blacie roboczym



**NÓŻ DO OBIERANIA
Z WYGIĘTYM OSTRZEM**



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843802	70/175	28,-

NÓŻ DO STEKÓW



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843819	120/220	29,-

NÓŻ DO WARZYW



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843826	110/215	29,-

NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843833	140/260	39,-

NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843840	160/280	42,-

NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843857	180/305	49,-

NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843864	200/325	49,-

NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843871	220/340	54,-

NÓŻ DO CHLEBA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843888	260/380	49,-

NÓŻ DO CHLEBA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843895	300/415	58,-

NÓŻ DO PIECZENI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843901	230/345	54,-

NÓŻ DO SZYNKI
I ŁOSOSIA

kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843918	300/415	59,-

NÓŻ DO CIASTA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843925	240/360	74,-

TASAK



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843932	190/325	109,-

NÓŻ SZEFA KUCHNI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843949	260/400	78,-

NÓŻ DO KROJENIA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843956	260/400	84,-

NÓŻ DO KROJENIA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843963	300/440	95,-

NÓŻ DO KROJENIA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843970	340/485	109,-

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843987	130/255	54,-

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843994	160/380	54,-

NOŻE JAPŃSKIE

- Tradycyjne noże japońskie z drewnianą rączką
- Wykonane z wysokiej jakości stali węglowej X50CrMoV15
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



NÓŻ „SASHIMI”

1



NÓŻ „SASHIMI”

2



NÓŻ „NAKIRI”

3



NÓŻ „SANTOKU”

4

kod	nazwa	dt. ostrza/hoża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
845059	Nóż „Sashimi”	210/340	4	119,-
845042	Nóż „Sashimi”	240/370	4	129,-
845028	Nóż „Nakiri”	180/325	4	129,-
845035	Nóż „Santoku”	165/295	2	89,-

NÓŻ HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM - DLA ALERGIKÓW

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



NÓŻ KUCHARSKI

kod	nazwa	dt. ostrza/hoża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842676	Nóż kucharski	180/320	2,5	24,-

NOŻE STANDARD - UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



NÓŻ UNIWERSALNY

- Krótki



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842201	1,2	90/190	13,-

NÓŻ UNIWERSALNY

- Ząbkowany



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842102	1,2	100/205	12,-

NÓŻ RZEŹNICZY



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842409	2,5	150/280	18,-

NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842607	2,5	180/320	23,-

NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842706	2,5	240/385	25,-

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842904	1,7	350/490	34,-

NÓŻ DO CHLEBA



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843000	1,5	250/385	23,-

NÓŻ DO CHLEBA



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843109	1,5	300/430	24,-

NÓŻ RZEŹNICZY



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844427	2,5	200/330	24,-

NEW!

NÓŻ RZEŹNICZY



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844410	2,5	250/380	24,-

NEW!

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844441	1,8	150/285	21,-

NEW!

NÓŻ DO FILETOWANIA



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844434	1,8	140/270	21,-

NEW!

OSTRZAŁKA



kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781418	ø10	230/360	24,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM - DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod		nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842669	1	Nóż kucharski	180/320	2,5	24,-
842799	2	Nóż kucharski	240/385	2,5	24,-
842966	3	Nóż do szynki i tososia	350/490	1,7	34,-

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania



1

2

3

NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM - DO SUROWEGO MIĘSA

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

kod		nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842423	1	Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	18,-
842522	2	Nóż do filetowania	150/300	0,9	16,-
842621	3	Nóż kucharski	180/320	2,5	22,-
842720	4	Nóż kucharski	240/385	2,5	24,-
842928	5	Nóż do szynki i tososia	350/490	1,7	34,-

SZLIF KULOWY
krojenie bez przywierania



1

2

3

4

5



NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM - DO DROBIU

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym bistrze

kod	nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842539	1 Nóż do filetowania	150/300	0,9	16,-
842638	2 Nóż kucharski	180/320	2,5	22,-
842737	3 Nóż kucharski	240/385	2,5	24,-



NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM - DO RYB

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym bistrze

kod	nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842546	1 Nóż do filetowania	150/300	0,9	16,-
842645	2 Nóż kucharski	180/320	2,5	22,-
842744	3 Nóż kucharski	240/385	2,5	24,-



NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM - DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod		nazwa	dl. ostrza/noża (mm)	model	grubość (mm)	cena (PLN)
842256	1	Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	12,-
842355	2	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	14,-
842553	3	Nóż do filetowania	150/300		0,9	17,-
842652	4	Nóż kucharski	180/320		2,5	22,-
842751	5	Nóż kucharski	240/385		2,5	24,-
843055	6	Nóż do chleba	250/385		1,5	22,-
843154	7	Nóż do chleba	300/430		1,5	24,-



SZLIF KULOWY
krojenie
bez przywierania



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIEŁONYM - DO WARZYW I OWOCÓW

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

kod		nazwa	dl. ostrza/noża (mm)	model	grubość (mm)	cena (PLN)
842218	1	Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	12,-
842119	2	Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	12,-
842317	3	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	14,-
842614	4	Nóż kucharski	180/320		2,5	22,-
842713	5	Nóż kucharski	240/385		2,5	24,-



SZLIF KULOWY
krojenie
bez przywierania



NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.



NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: biały, czerwony, niebieski, zielony, czarny i żółty
- Wykonane ze stali walcowanej

842003

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842003	75/175	49,-



NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: biały, czerwony, niebieski, zielony, czarny i żółty
- Wykonane ze stali walcowanej

842010

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842010	90/185	54,-

NOŻYKI DO OBIERANIA

- Wysoka jakość wykonania

NOŻYK DO OBIERANIA

- Wyprodukowano w Niemczech



kod	długość ostrza/noża (mm)	typ	cena (PLN)
841105	75/180	prosty	12,-
841112	87/190	szpiczasty	12,-
841129	60/165	z wygiętym ostrzem	12,-



841105 841112 841129 841136

NOŻYK DO POMIDORÓW

- Uchwyt z polipropylenu
- Wyprodukowano w Niemczech



kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841136	110/210	13,-



841020

NOŻYK DO OBIERANIA

- Drewniany uchwyt
- Wyprodukowano w Niemczech



kod	długość ostrza/noża (mm)	typ	cena (PLN)
841020	60/165	z wygiętym ostrzem	15,-

OBIERAK

- Model poprzeczny



kod	długość ostrza/noża (mm)	typ	cena (PLN)
841228	50/110	w blisterze	8,50,-

841228



OBIERAK

- Posiada ruchome ostrze



kod	długość ostrza/noża (mm)	typ	cena (PLN)
841235	50/150	w blisterze	15,-

841235





NÓZ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856031	155	20,-



NÓZ DO CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856185	110/215	29,-



WYDRAŻACZ DO WARZYSZ

kod	mm	cena [PLN]
856086	110/220	21,-



NÓZ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856055	180	21,-



NÓZ DEKORACYJNY DO KULEK - POJEDYNCZY OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
856017	ø26x165	21,-



NÓZ DEKORACYJNY DO KULEK - POJEDYNCZY KARBOWANY

kod	mm	cena [PLN]
856024	ząbkowany ø22x155	21,-



NÓZ DEKORACYJNY DO KULEK - PODWÓJNY

kod	mm	cena [PLN]
856000	ø22-25x165	29,-



NÓZ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	cena [PLN]
856048	150	21,-



RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	cena [PLN]
617007	ø100x240	19,-



RADEŁKO DO CIASTA - FALOWANE OSTRZE

kod	mm	cena [PLN]
856154	ø60x180	24,-



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA
- Ząbkowane ostrze

kod	mm	cena [PLN]
856192	ząbkowany 200	24,-



NÓŻ DO SMAROWANIA - ZĄBKOWANY

kod	mm	cena [PLN]
855768	100x85x225	18,-



OBIERAK

kod	mm	cena [PLN]
856178	175	20,-



NÓŻ DEKORACYJNY

kod	mm	cena [PLN]
856062	ząbkowane ostrze 90 mm 200	25,-



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	mm	cena [PLN]
856253	ząbkowane ostrze 110 mm 230	25,-



WYDRAŻACZ DO JABŁEK

kod	śr./dł. ostrza (mm)	mm	cena [PLN]
856079	ø20/100	215	21,-



ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	cena [PLN]
856208	205	29,-



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	cena [PLN]
856215	160	29,-



TARKA DO SERA

kod	mm	cena [PLN]
856222	160x60	29,-



NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	cena [PLN]
856246	160/270	29,-



NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	mm	cena [PLN]
856239	130/260	29,-

NOŻE DEKORACYJNE



856291

ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH - 6 SZT.

- Zestaw zawiera:
- Nóż dekoracyjny do kulek, karbowany (pojedynczy)
- Nóż dekoracyjny do kulek (podwójny)
- Nóż dekoracyjny do cytrusów
- Nóż dekoracyjny kanałowy
- Wydrążacz do jabłek ø20 mm
- Nóż dekoracyjny

kod	cena (PLN)
856291	199,-



NOŻE DO ZIOŁ



844366

844359

NOŻ DO SIEKANIA ZIOŁ

kod		mm	cena (PLN)
844366	podwójne ostrze	230	79,-
844359	pojedyncze ostrze	230	49,-



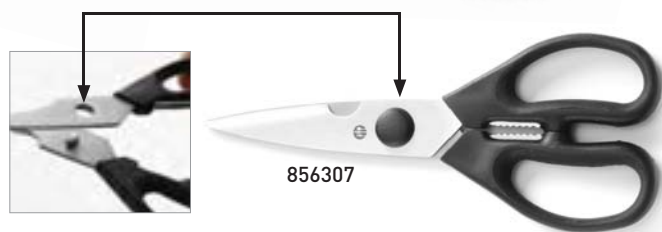
856314



NOŻYCE DO DROBIU

- Stal węglowa
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena (PLN)
856314	240	49,-



856307

NOŻYCE KUCHENNE - UNIWERSALNE

- Rozkładane na dwie części
- Łatwe w czyszczeniu
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena (PLN)
856307	195	32,-

ABS
PLASTIC



Zobacz film

224403



MASZYNEK ELEKTRYCZNA DO OSTRZENIA NOŻY

- Odpowiednia do szybkiego i łatwego ostrzenia noży
- Łatwa wymiana okładziny ściernej
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: noży do mięsa, ryb, warzyw i owoców

kod	mm	V	cena (PLN)
224403	310x110x(H)110	230	649,-
224410	papier ścierny		22,-



OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Z zabezpieczeniem palców

kod	mm	cena (PLN)
820605	145x64x31	39,-

ABS
PLASTIC



820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Ergonomiczny uchwyt i antypoślizgowa podstawa zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkowania
- 3 funkcje umożliwiają ostrzenie wszystkich typów noży, także noży ceramicznych
- Nie stosować do ostrzenia ząbkowanych ostrzy lub nożyczek

kod	mm	cena (PLN)
820612	200x46x(H)75	39,-

CERAMIC
[ceramiczne]:
do ostrzenia noży
ceramicznych

COARSE
[szorstki]:
do uzyskania
precyzyjnej
krawędzi

FINE
[dokładne]:
do profesjonalnego
wygładzania
krawędzi tnącej



NEW!

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja



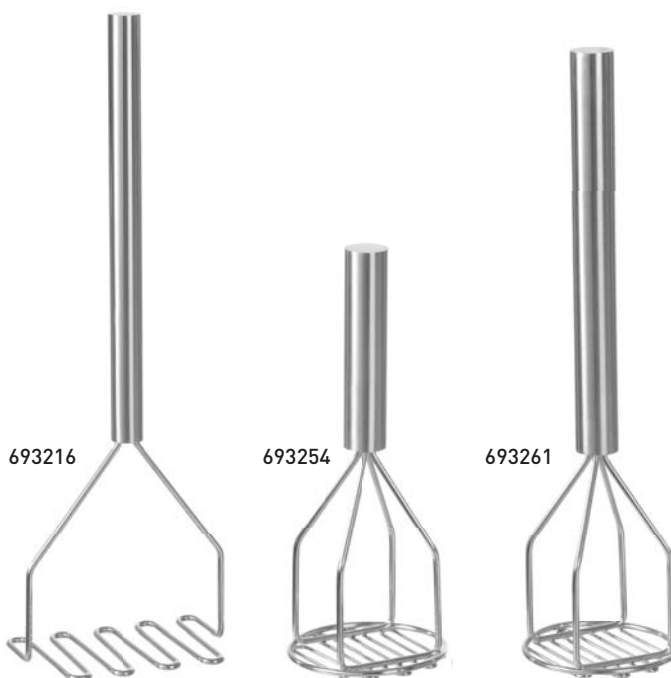
kod	mm	cena (PLN)
693216	200x130x(H)610	74,-
693223	200x130x(H)810	79,-

NEW!

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja



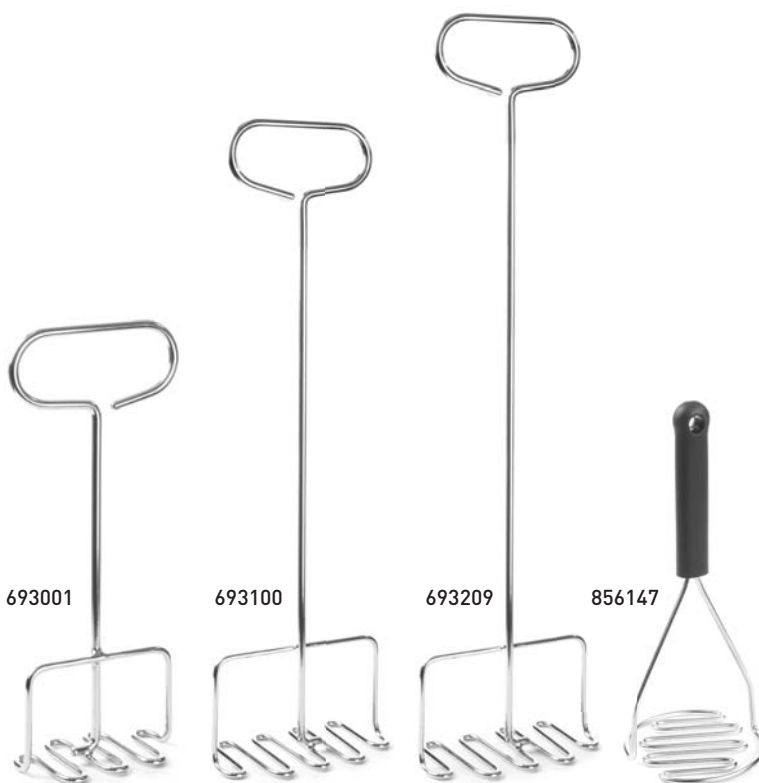
kod	mm	cena (PLN)
693254	ø118x(H)306	59,-
693261	ø118x(H)456	64,-



UBIAK DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja



kod	mm	cena (PLN)
693001	130x(H)355	69,-
693100	180x(H)600	99,-
693209	180x(H)770	119,-



UBIAK DO ZIEMNIAKÓW



kod	mm	cena (PLN)
856147	95x(H)230	34,-



515105

WYCISKACZ DO PUREE

kod	mm	cena (PLN)
515105	300x110	159,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

690000



OTWIERACZ DO PUSZEK KITCHEN LINE

- Posiada mocowanie do blatu
- Otwiera puszki do 335 mm wysokości



kod	mm	cena (PLN)
690000	550	259,-



856116



OTWIERACZ DO PUSZEK

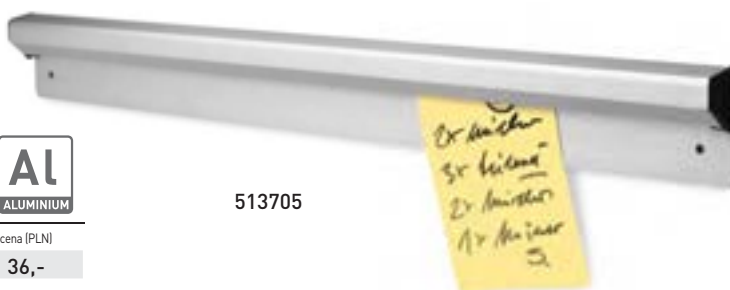
kod	mm	cena (PLN)
856116	200	46,-

LISTWA DO BONOWANIA

- Wykonana z satynowanego aluminium
- Mocowana za pomocą śrub lub kleju montażowego



kod	mm	cena (PLN)
513705	600	36,-



513705



570715



WYCISKACZ DO CZOSNKU

kod	mm	cena (PLN)
570715	175x30	29,-



856123

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- Łatwy w czyszczeniu
- Dwa wyjmowane elementy



kod	mm	cena (PLN)
856123	180x25	39,-



570104



KRAJALNICA DO JAJEK - PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena (PLN)
570104	130x85	32,-



570012



KRAJALNICA DO JAJEK - OWALNA

kod	mm	cena (PLN)
570012	120x115	w blisterze 32,-



505694

Wzmocnienie podstawy zwiększające stabilność



505656

505670

KŁOC MASARSKI DREWNIANY NA PODSTAWIE DREWNIANEJ

- Wykonany z drewna bukowego
- Wysokość całkowita kłoca 850 mm

kod	mm	cena [PLN]
506011	500x400x(H)200	799,-
505694	500x400x(H)150	699,-
505625	400x400x(H)150	549,-
505618	400x400x(H)110	499,-

KŁOC MASARSKI Z POLIETYLENU NA PODSTAWIE

- Wykonany z polietylenu HDPE500
- Wzmocniona podstawa wykonana ze stali nierdzewnej



kod	mm	cena [PLN]
505687	500x400x(H)830	zestaw 799,-
505663	500x400x(H)80	kłoc 599,-
505656	500x400x(H)50	kłoc 449,-
505670	500x400x(H)750	podstawa 599,-



505632

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym

Boki kłoca lakierowane

KŁOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505649	500x400x(H)200	799,-
505632	500x400x(H)150	464,-



513538

HAKI RZEŹNICZE - ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
513538	90x4	16,-
513545	110x5	18,-
513552	130x5	20,-
513569	150x6	26,-



559208

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka z 100g sznurka
- Wykonany z surowej bawełny
- Ok. 85 m

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
559208	1 szt.	13,-

TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA



513019



NEW!

TŁUCZEK DO MIĘSA

- Solidny uchwyt, płaska powierzchnia do mięs, ryb i drobiu
- Wyjątkowo wytrzymały, waga 750 gramów

kod	mm	cena [PLN]
513019	ø93x(H)290	129,-



513002

Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny



Gładka powierzchnia do rozbijania drobiu i ryb



TŁUCZEK DO MIĘSA

kod	dlugość [mm]	cena [PLN]
513002	220	29,-



843451



843468



FALE
lepszy efekt zmiękania



51 OSTRZY
rozzinianie włókien



Nowoczesny,
ergonomiczny, dopasowany
do dłoni kształt



MASZYNE DO ZMIĘKANIA MIĘSA PROFI LINE

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachtniania, rozmiękania oraz polepszania jakości i smaku mięsa
- Maszynka łączy w sobie metodę głębokiego nacinania włókien mięsnych przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynce skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa
- Podczas uderzenia ostrza wprowadzają przyprawy i sosy w głąb mięsa
- Miękkie sprężyny, łatwiejsza praca, lepszy efekt kulinarny



kod	kolor	mm	typ	cena [PLN]
843451	czerwony	150x42x(H)118	51 ostrzy	49,-
843468	biały	150x42x(H)118	51 ostrzy	49,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Laserowo ostrzone,
ekstremalnie ostre



856352



856369



856376



856321



856338



856345

TARKI

kod	mm	rodzaj	cena [PLN]
856352	35x220 / (L)390	bardzo drobne	46,-
856369	35x220 / (L)390	średnie	46,-
856376	35x220 / (L)390	plátky	46,-

TARKI

kod	mm	rodzaj	cena [PLN]
856321	65x135 / (L)315	średnie	38,-
856338	65x135 / (L)315	plátky	38,-
856345	65x135 / (L)315	plastry	38,-



443002



Wzmocniona
konstrukcja

TARKA 4-STRONNA

kod	mm	cena [PLN]
443002	90x65x(H)200	29,-



NEW!

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - TYP V Z PODWÓJNYM OSTRZEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej i czarnego tworzywa ABS
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V, drugie karbowane
- Łatwa regulacja grubości krojenia obu ostrzy
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami
- Dwa dodatkowe ostrza do krojenia w słupki julienne i frytki: 6 i 9 mm
- Pojemnik do bezpiecznego przechowywania ostrzy
- Element dociskowy z polipropylenu z metalowymi bolcami do mocowania warzyw



222676

kod	mm	cena (PLN)
222676	530x165x(H)203	169,-

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - TYP V

- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- W zestawie 5 przystawek
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V
- Możliwość uzyskania dwóch grubości słupków 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne)
- Możliwość regulowania grubości plastrów od 1-9 mm
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw
- Wysokość na rozłożonej podpórce 140 mm



Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614

kod	mm	cena (PLN)
222614	130x335x(H)75	129,-



SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - MANDOLINA

- 2 noże do krojenia w plasterki (1 nóż karbowany), 3 noże do krojenia w słupki (5, 7, 10 mm)
- W zestawie uchwyt do mocowania warzyw i pojemnik na noże
- Antypoślizgowa podstawa

kod	mm	cena (PLN)
222652	395x125x(H)200	279,-



2 noże do krojenia w plasterki (1 nóż karbowany), 3 noże do krojenia w słupki (5, 7, 10 mm)



222652

S.S.
STAINLESS STEEL

NEW!

Do krojenia dużych ilości miękkich warzyw

570166



KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- Do krojenia pomidorów i innych miękkich warzyw na 6 części
- Stabilne antypoślizgowe nóżki umożliwiające postawienie miski bezpośrednio pod ostrzami
- 6 ząbkowanych ostrzy ze stali nierdzewnej
- Element dociskowy ze sprężynowym mechanizmem powrotnym oraz dwoma uchwytami

kod	mm	cena [PLN]
570166	360x300x(H)380	599,-

Zabezpieczenie dłoni



570159

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- Grubość plastra ± 5 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Nóżki z przysawkami

S.S.
STAINLESS STEEL

Mocowanie do blatu za pomocą przysawek

kod	mm	cena [PLN]
570159	432x202x(H)210	799,-



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie



630402



MASZYŃKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 4 ostrza: 6, 9 i 13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przysawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole



Mocowanie do blatu za pomocą przysawek

kod	mm	cena [PLN]
630402	430x168x(H)290	629,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



630808



SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Z uchwytem ze stali nierdzewnej
- Ze zdejmowanym dnem



kod	mm	cena [PLN]
630808	ø410x(H)170	139,-



630006

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem



kod	mm	cena [PLN]
630006	ø400x(H)170	79,-



630303

TACA NA MIĘSO I FRYTKI



kod	mm	cena [PLN]
630303	470x310x(H)75	79,-



630136



630235

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem



kod		mm	cena [PLN]
630136	solniczka	ø80x(H)175	36,-
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	14,-



630105



630204

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem



kod		mm	cena [PLN]
630105	solniczka	ø80x(H)195	38,-
630204	pieprzniczka	ø65x(H)120	14,-



Podziałka wewnątrz wiadra



516676



516683



516706



516720



Szeroka, wzmocniona podstawa zapewnia stabilność i higieniczne użytkowanie

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]	
516676	7	ø250x(H)250/270	149,-	NEW!
516683	10	ø295x(H)270/305	159,-	NEW!
516706	12	ø300x(H)280/310	179,-	
516720	15	ø315x(H)340/370	206,-	NEW!



NEW!

516713



POKRYWA DO WIADRA

kod	mm	pasuje do	cena [PLN]
516690	ø280	516683	48,-
516713	ø290	516706	49,-
516737	ø305	516720	62,-



196007

WIADRO

- Z pokrywą
- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
196007	11,5	ø290x(H)220	19,-



632802

FILTR DO FRYTURY

- 50 szt. w opakowaniu
- Wykonany z włókniny

kod	mm	cena [PLN]
632802	ø245x(H)250	129,-

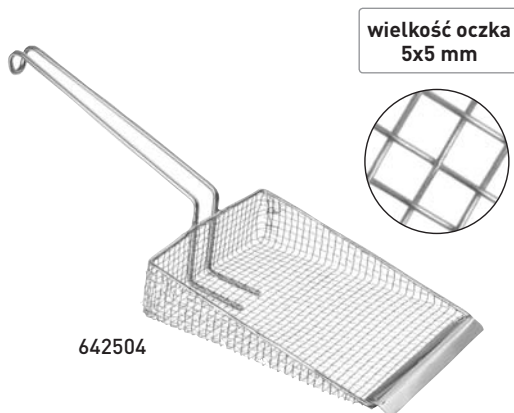


632901

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY



kod	mm	cena [PLN]
632901	ø250x(H)200	45,-



642504

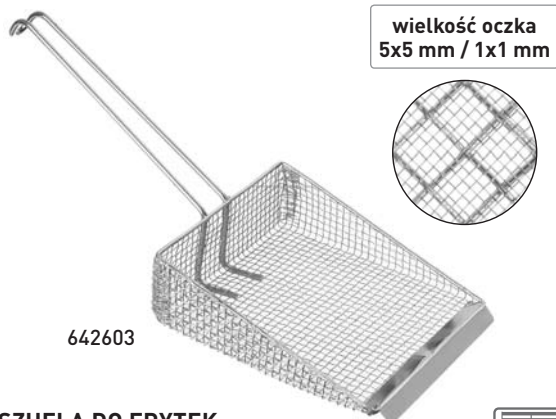
wielkość oczka
5x5 mm

SZUFLA DO FRYTEK

- Druciany uchwyt o długości 150 mm



kod	mm	cena (PLN)
642504	160x210	89,-



642603

wielkość oczka
5x5 mm / 1x1 mm

SZUFLA DO FRYTEK

- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka



kod	mm	cena (PLN)
642603	175x225	79,-



642566

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Szerokość wlotu 70 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych



kod	mm	cena (PLN)
642566	233x205	34,-



642559

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Ze zdejmowanymi uchwytami
- Szerokość wlotu 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych



kod	mm	cena (PLN)
642559	200x230	64,-



646205

646304

SITO DO TŁUSZCZU - GĘSTE

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
646205	ø125x350	24,-
646304	ø150x430	29,-



646601

**SITO DO FORMOWANIA
"PTASIEGO GNIAZDA"**

- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym



kod	mm	cena (PLN)
646601	ø80/ø100x395	49,-

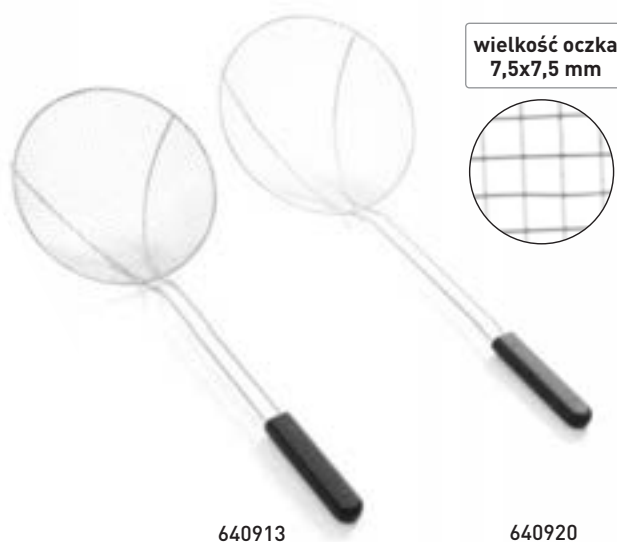
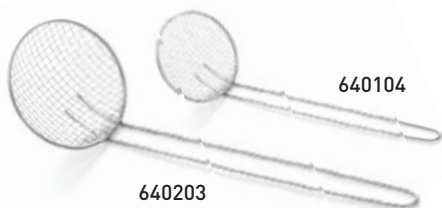
SITA I SZUFLE DO FRYTOWNIC

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Rączka z tworzywa ABS
- Głęboki nabierak



kod	mm	cena (PLN)
640913	ø240x(L)600	95,-
640920	ø260x(L)600	100,-



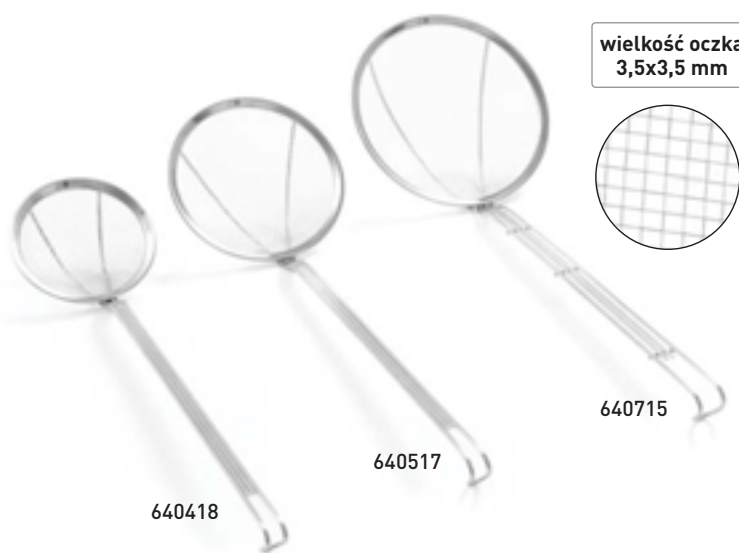
wielkośc oczka
7,5x7,5 mm

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
640104	ø100x(L)330	25,-
640203	ø125x(L)420	31,-



wielkośc oczka
3,5x3,5 mm

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wzmocniony, druciany uchwyt



kod	mm	cena (PLN)
640418	ø140x(L)515	31,-
640517	ø180x(L)540	38,-
640715	ø220x(L)605	49,-
640814	ø260x(L)710	59,-



wielkośc oczka
5x5 mm

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wzmocniony, druciany uchwyt

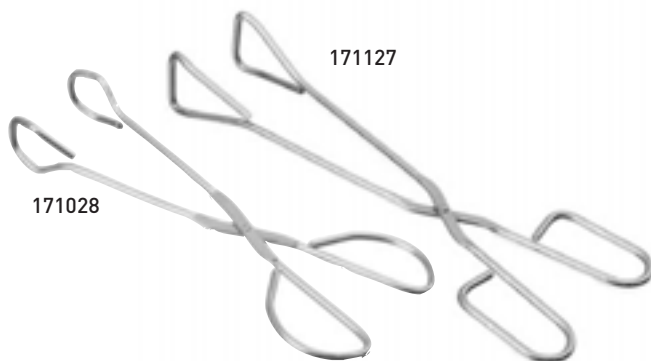


kod	mm	cena (PLN)
640401	ø160x(L)450	49,-
640500	ø180x(L)470	59,-
640609	ø200x(L)510	64,-
640708	ø220x(L)540	69,-
640807	ø240x(L)550	79,-



Frytownice na
stronach 345-348

do cen należy doliczyć VAT 23%



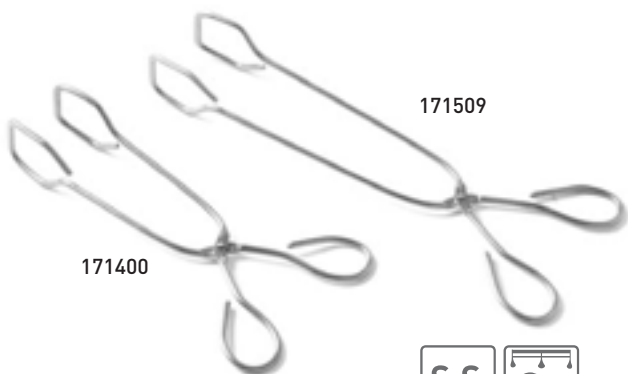
171028

171127



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	dlugość (mm)		cena (PLN)
171028	240	2 szt. w blistrze	26,-
171127	300	2 szt. w blistrze	34,-



171400

171509



SZCZYPCE DO SERWOWANIA - WYGIĘTE

kod	dlugość (mm)		cena (PLN)
171400	240		15,-
171509	300		17,-



171318

171325

171301

SZCZYPCE UNIWERSALNE - SILIKONOWANE

- Posiadają odporne na wysoką temperaturę kleszcze pokryte silikonem
- Miękki uchwyt z blokadą
- Nie rysują powierzchni patelni z powłoką nieprzywierającą



kod	dlugość (mm)		cena (PLN)
171301	240		24,-
171318	300		26,-
171325	400		32,-





Solidna wzmocniona konstrukcja

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja



kod	długość (mm)		cena (PLN)
171707	250	w blisterze	9,-
171806	300	w blisterze	10,-
171905	400	w blisterze	16,-



524008

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z klamrą
- Rozkładane



kod	długość (mm)	cena (PLN)
524008	280	49,-



171752

171851

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Rączka powlekana tworzywem z PVC w kolorze czarnym



kod	długość (mm)		cena (PLN)
171752	250	w blisterze	17,-
171851	300	w blisterze	19,-



680018

PINCETA

- Długa
- Odpowiednia np. do dekorowania potraw, obracania produktów smażonych na patelni



kod	długość (mm)		cena (PLN)
680018	300	w blisterze	22,-

SZPACHELKI



855713

855119

855102

SZPACHELKA

- Z drewnianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
855102	118x100x(L)251	15,-

SZPACHELKA

- Z drewnianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
855119	w blisterze 118x100x(L)251	17,-

SZPACHELKA



kod	mm	cena (PLN)
855713	80x108x(L)251	22,-

SZPATUŁY KĄTOWE DO STEKÓW



855508

855607

SZPATUŁA KĄTOWA DO STEKÓW

- Drewniany uchwyt



kod	mm	cena (PLN)
855508	120x75x(L)280	24,-
855607	150x110x(L)305	29,-



855676

855652

SZPATUŁA KĄTOWA DO HAMBURGERÓW - SZEROKA



kod	mm	cena (PLN)
855676	100x76x(L)275	29,-
855652	140x105x(L)308	39,-



855669

855737

SZPATUŁA KĄTOWA - GIĘTKA



kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
855669	1,2	150x95	29,-
855737	1	200x73	28,-



855720

SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA - PERFOROWANA



kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
855720	1	210x73	30,-



855744

855690

855706

SZPATUŁA - WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie elastyczne ostrze

kod	mm	cena (PLN)
855706	110x17	18,-
855690	203x34	25,-
855744	250x39	28,-

SZPATUŁA KĄTOWA - WĄSKA

- Elastyczne ostrze

kod	mm	cena (PLN)
855775	110x19	21,-
855782	200x32	27,-
855683	254x37	32,-



855683

855782

855775



659205



659304



659403



659014



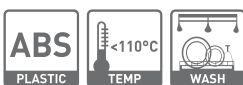
659007



659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką wykonaną z syntetycznej gumy



kod	mm	cena [PLN]
659205	52x90x(L)257	10,-
659304	70x106x(L)358	16,-
659403	70x115x(L)410	20,-

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Silikonowa łopatką



kod	mm	cena [PLN]
659014	55x90x(L)265	22,-
659007	70x105x(L)350	30,-
659106	70x105x(L)410	35,-



658604



658703



658802



658901



Wybierak w kształcie łyżki



659458



659465



659472

WYBIERAK DO CIASTA

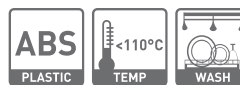
- Uchwyt z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatką wykonaną z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw



kod	mm	cena [PLN]
658604	55x90x(L)250	23,-
658703	55x90x(L)320	36,-
658802	55x90x(L)420	38,-
658901	100x150x(L)520	64,-

WYBIERAK DO CIASTA W Kształcie ŁYŻKI

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	mm	cena [PLN]
659458	57x88x(L)254	14,-
659465	75x117x(L)357	20,-
659472	75x117x(L)408	24,-

ŁYŻKA KUCHENNA



kod	mm	cena (PLN)
563007	∅70x380	22,-
563106	∅80x450	32,-
563205	∅105x600	49,-



563007



563106



563205



659700



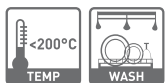
659809



525005

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z tworzywa Exoglass



kod	mm	cena (PLN)
659700	300	32,-
659809	380	46,-

ŁYŻKA KUCHENNA - ZESTAW 3 SZT.

- Wykonana z drewna



kod	mm	cena (PLN)
525005	300-350-400	16,-



525104



658000

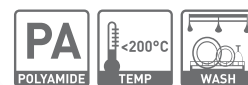
SZPATUŁA

- Wykonana z drewna



kod	mm	cena (PLN)
525104	260	4,-

SZPATUŁA DO SMAŻENIA



kod	mm	cena (PLN)
658000	280	24,-

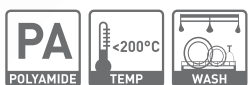


659601



659502

SZPATUŁA KĄTOWA



kod	mm	cena (PLN)
659601	320	42,-

SZPATUŁA

- Z otworami

- Wykonana z tworzywa Exoglass



kod	mm	cena (PLN)
659502	300	39,-

ŁYŻKI I SZPATUŁY – DO WYSOKICH TEMPERATUR

– Wykonane z tworzywa PPA wzmocnionego włóknem szklanym
 – Mocne, elastyczne, odporne na temperaturę do 280°C

NEW!



563311

563304

ŁYŻKA KUCHENNA

kod	mm		cena [PLN]
563304	48x(L)300	z otworem	17,-
563311	48x(L)300	pełna	17,-



563359

SZPATUŁA DO SMAŻENIA, PERFOROWANA

kod	mm	cena [PLN]
563359	78x(L)300	17,-



563328

SZPATUŁA

kod	mm	cena [PLN]
563328	70x(L)310	17,-



563335

SZPATUŁA, PERFOROWANA

kod	mm	cena [PLN]
563335	70x(L)310	17,-



563342

SZPATUŁA, PERFOROWANA

kod	mm	cena [PLN]
563342	80x(L)315	17,-



563366

CHOCHLA

kod	mm	cena [PLN]
563366	100x80x250	17,-



563373

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena [PLN]
563373	ø120x(L)320	17,-



563380

ŁYŻKA DO SPAGHETTI

kod	mm	cena [PLN]
563380	73x40x(L)305	17,-

WANNY CEDZAKOWE



535523

WANNA CEDZAKOWA PROFI LINE

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa



kod	mm	cena [PLN]
535509	ø320x(H)180	249,-
535516	ø360x(H)200	299,-
535523	ø400x(H)220	339,-



535424

535417

535400

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	cena [PLN]
535400	ø235x(H)85	33,-
535417	ø285x(H)115	48,-
535424	ø315x(H)120	59,-



535301

535103

535202

WANNA CEDZAKOWA KITCHEN LINE

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	cena [PLN]
535103	ø240x(H)125	24,-
535202	ø280x(H)135	29,-
535301	ø340x(H)160	39,-



556719

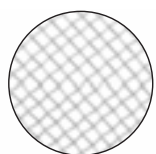


ŚCIERCZKA DO FILTROWANIA

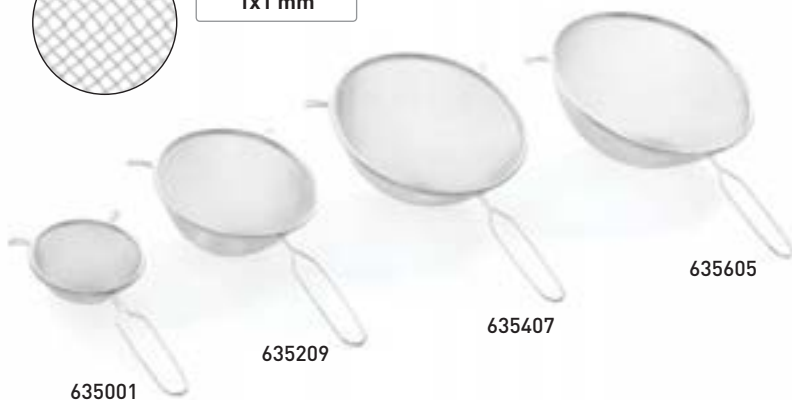
- Lniana

- Można prać w temperaturze do 95°C

kod	mm	cena [PLN]
556719	blister 700x700	49,-



wielkośc oczka
1x1 mm



635001

635209

635407

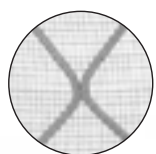
635605

**SITO Z RĄCZKAMI
KITCHEN LINE**

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
635001	ø120x280	9,-
635155	ø160x320	14,-
635209	ø180x340	16,-
635308	ø200x360	18,-
635407	ø230x400	20,-
635605	ø250x435	22,-



wielkośc oczka
4x4 mm/1,5x1,5 mm



639009

639016

639023

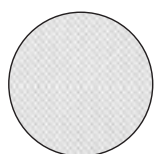
SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Drewniany uchwyt

- Wspornik wzmacniający



kod	mm	cena (PLN)
639009	ø260x570	69,-
639016	ø310x800	89,-
639023	ø360x860	99,-



wielkośc oczka
0,5x0,5 mm



638309

638507

638705

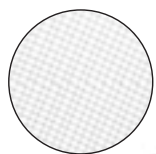
638903

SITO GĘSTE

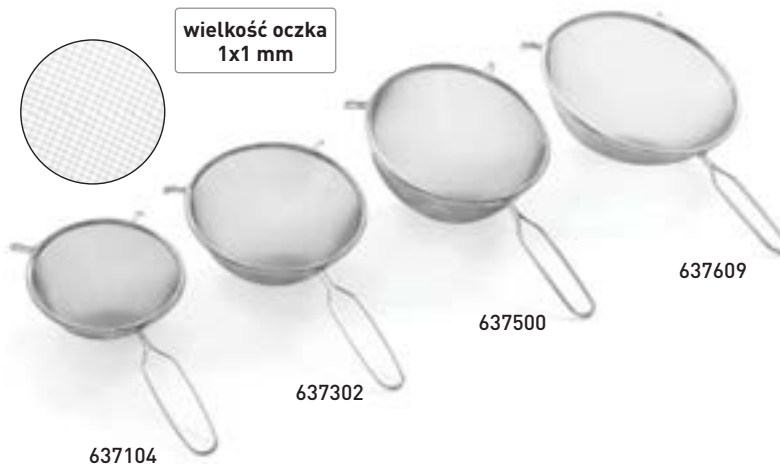
- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
638309	ø100x250	17,-
638507	ø150x345	21,-
638705	ø200x400	29,-
638903	ø250x455	35,-



wielkośc oczka
1x1 mm



637104

637302

637500

637609

**SITO Z RĄCZKAMI
PROFI LINE**

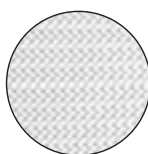
- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
637104	ø160x305	22,-
637203	ø180x325	25,-
637302	ø200x360	30,-
637401	ø220x380	38,-
637500	ø240x410	45,-
637609	ø260x440	49,-

**SITA CHIŃSKIE
STOŻKOWE**

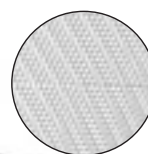
wielkość oczka
0,5x0,5 mm



647509

647516

wielkość oczka
0,5x0,5 mm



647561

647554

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE - GĘSTE
- Z drucianym uchwytem

18/10
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
647516	ø160x355	42,-
647509	ø180x395	52,-

SITO CHIŃSKIE STOŻKOWE Z SIATKĄ
- Gęste

18/10
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
647554	ø205x435	99,-
647561	ø245x475	119,-



547502

547304

SITO CHIŃSKIE

S.S.
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
547304	ø185x350	40,-
547502	ø235x395	53,-



647592



515501

**SITO DO PRZECIERANIA WARZYW
SIATKOWE**

- Gęsta siatka i drewniany przecierak
- Z 2 zawieszkami i drucianym uchwytem

18/10
STAINLESS STEEL
WASH

kod	mm	cena [PLN]
647592	ø200x390	59,-

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

- Idealne do przygotowywania zup-kremów
i przecieru pomidorowego
- 2 tarcze w zestawie (ø140mm): gruba i drobna

18/10
STAINLESS STEEL
WASH

kod	mm	cena [PLN]
515501	ø200x(H)110/195	99,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

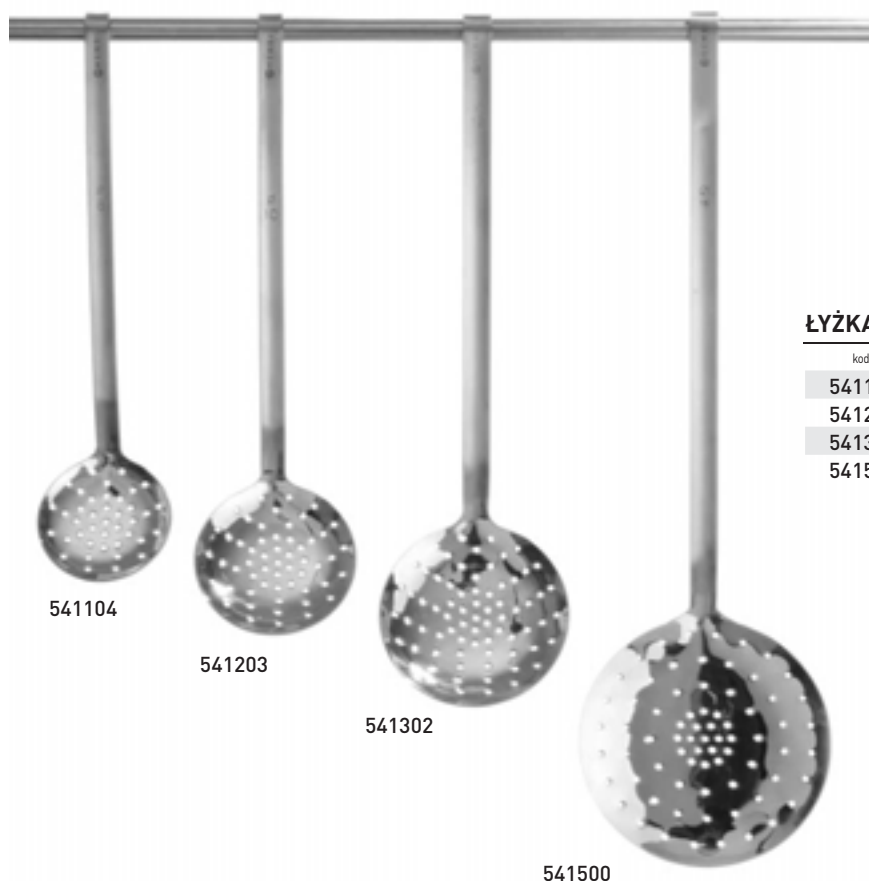
- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość uchwyty 4 mm



CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
540107	0,05	ø60x300	23,-
540305	0,125	ø80x320	29,-
540404	0,25	ø100x400	38,-
540503	0,5	ø120x450	52,-
540602	0,75	ø145x440	59,-
540701	1	ø165x480	69,-



ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
541104	ø80x390	22,-
541203	ø100x400	24,-
541302	ø120x460	32,-
541500	ø160x530	46,-



CHOCHŁA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
542606	100x65x430	27,-

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
542507	100x65x480	26,-

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena (PLN)
542705	35x350	23,-

SZPATUŁA

kod	mm	cena (PLN)
542200	100x110x510	42,-



PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

- Pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- Zgodne z normami HACCP



CHOCHŁA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
527108	0,05	ø60x300	14,-
527207	0,18	ø90x360	18,-
527306	0,21	ø100x380	22,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
528105	ø100x340	15,-
528204	ø115x430	20,-

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
526118	340	14,-

SZPATUŁA

kod	mm	cena (PLN)
526101	340	13,-

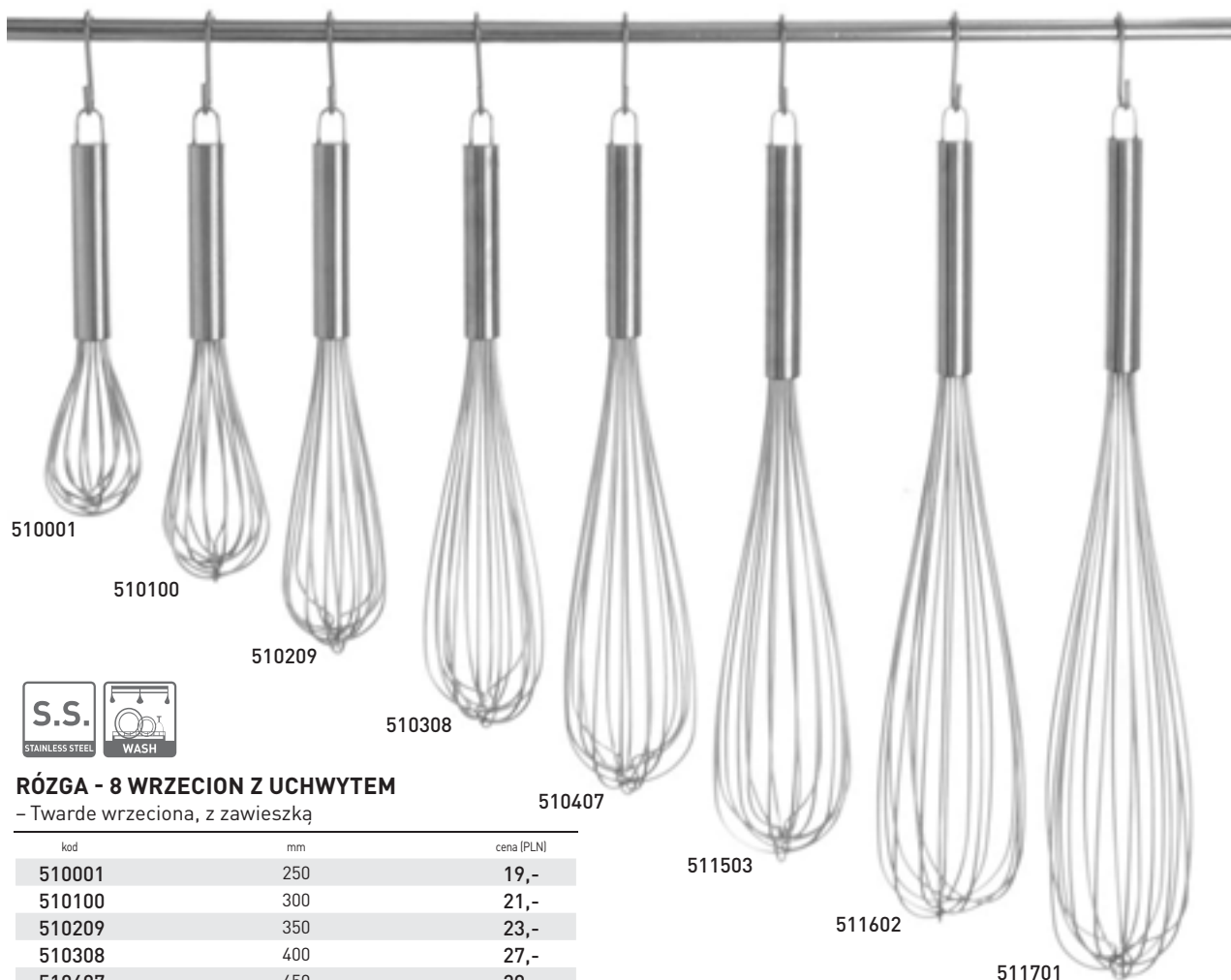
WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena (PLN)
526200	35x350	13,-

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
526309	325	13,-

RÓZGI



RÓZGA - 8 WRZECION Z UCHWYTEM

- Twarde wrzeciona, z zawieszka

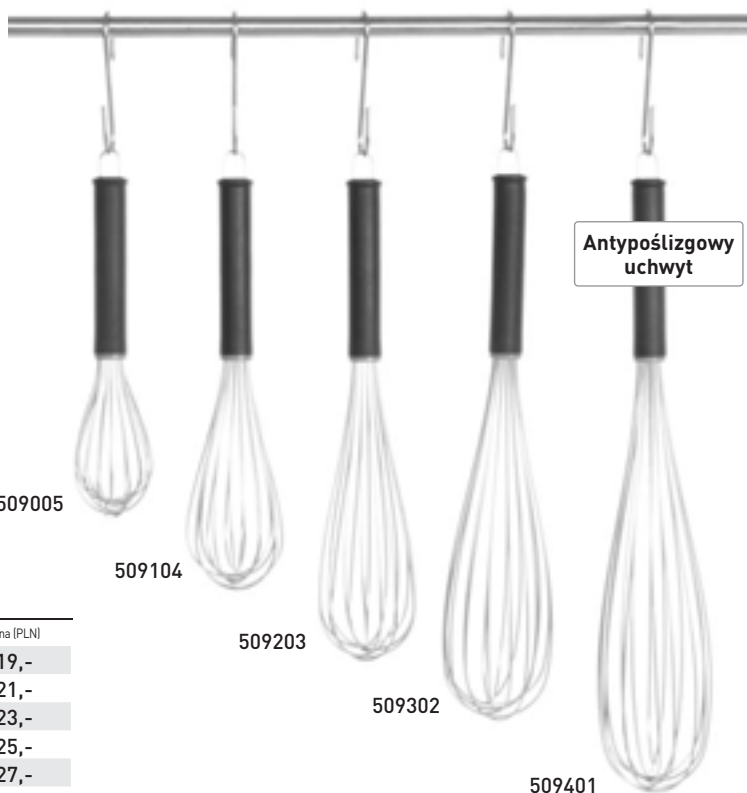
kod	mm	cena [PLN]
510001	250	19,-
510100	300	21,-
510209	350	23,-
510308	400	27,-
510407	450	29,-
511503	500	34,-
511602	550	38,-
511701	600	44,-



RÓZGA Z UCHWYTEM Z NYLONU

- 8 twardych wrzecion, z zawieszka

kod	mm	cena [PLN]
509005	250	19,-
509104	300	21,-
509203	350	23,-
509302	400	25,-
509401	450	27,-



Antypoślizgowy uchwyt

RÓZGA - 7 WRZECION Z UCHWYTEM

- Miękkie wrzeciona, z zawieszką



kod	mm	cena (PLN)
532003	200	14,-
532102	250	15,-
532201	300	17,-
532300	350	19,-



RÓZGA SPIRALNA



kod	mm	cena (PLN)
856109	160	29,-



856109

MISKI



530108

530702

530405



517109

517604

517307

MISKA KUCHENNA

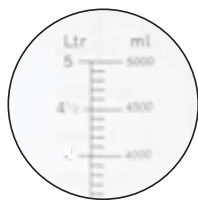
kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
530108	0,8	ø160x(H)63	8,-
530207	1,3	ø205x(H)70	10,-
530306	1,6	ø225x(H)83	12,-
530405	2,3	ø250x(H)84	16,-
530504	3,1	ø280x(H)99	22,-
530603	5,0	ø315x(H)108	29,-
530702	6	ø345x(H)118	36,-

MISKA DO MIKSOWANIA - Z ZAOKRĄGLONYM DNEM

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
517109	0,7	ø158x(H)55	8,-
517208	1,4	ø197x(H)68	9,-
517307	2,3	ø240x(H)88	14,-
517406	3,3	ø259x(H)92	16,-
517604	4,9	ø300x(H)118	20,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIARKI



Podziałka



567104



567203



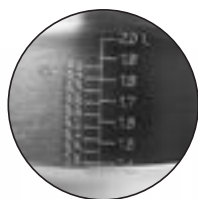
567302



567401



567500



Podziałka
wewnątrz miarki



516102



516201



516300

SZUFELKI



521304



521502



562000



562017



562079



MIARKA Z POLIPROPYLENU

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
567104	0,5	ø90x(H)140	6,-
567203	1	ø110x(H)170	13,-
567302	2	ø140x(H)215	17,-
567401	3	ø160x(H)240	23,-
567500	5	ø190x(H)270	37,-



MIARKA STALOWA - Z PODZIAŁKĄ
- Wysoka jakość

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
516102	0,5	ø90x(H)110	54,-
516201	1	ø120x(H)135	69,-
516300	2	ø140x(H)175	99,-



SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	długość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
521205	180	0,125	13,50,-
521304	205	0,2	14,-
521403	245	0,3	17,-
521502	265	0,5	28,-
521601	310	0,65	33,-
521809	390	2	74,-



SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	długość (mm)	poj. (l)	cena (PLN)
562000	187	0,125	8,-
562017	250	0,25	12,-
562079	330	0,65	22,-



WAGI KUCHENNE

WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI DO 5 KG

- Pomiar do 5000 g z dokładnością do ± 1 g – waga minimalna 20 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, z wbudowanym wyświetlaczem cyfrowym
- Wysoce precyzyjny czujnik wagi umożliwia dokładny pomiar
- Odczyt w gramach, kilogramach, uncjach lub funtach
- Panel dotykowy: włączanie/wyłączanie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Zasilanie: 2 baterie CR2032

NEW!


580226

kod	mm	dokładność	zakres	cena (PLN)
580226	200x151x(H)11	1 g	5 kg	99,-



580202

WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI DO 5 KG

- Pomiar wagi do 5 kg z dokładnością ± 1 g
- Z funkcją tarowania
- Powierzchnia ważąca wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej
- Na 4 baterie AA (nie są załączone)



kod	mm	dokładność	zakres	cena (PLN)
580202	253x200x(H)53	1 g	5 kg	229,-



580004

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 5 KG

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Z funkcją tarowania
- Odczyt w kg lub lb
- Na baterię 9 V (nie jest załączona)
- Z timerem



kod	mm	dokładność	zakres	cena (PLN)
580004	170x215x(H)55	1 g	5 kg	199,-



980033

WAGA GASTRONOMICZNA Z SZALKĄ

- W zestawie szalka o \varnothing 200 mm



kod	mm	dokładność	zakres	cena (PLN)
980033	210x140x(H)255	10 g	2 kg	229,-



580301

WAGA CYFROWA DO 100 KG

- Pomiar wagi do 100kg (220lb)
- Dokładność do 50g (2oz)
- Odczyt w kg lub lb
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii, z funkcją tarowania
- Platforma ze stali nierdzewnej
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 3 przyciskami
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem baterii
- Na 2 baterie AAA (nie są załączone)



kod	mm	dokładność	zakres	cena (PLN)
580301	300x255x(H)42	50 g	100 kg	399,-



580332

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii oraz w przemyśle
- Wbudowany akumulator pozwala na używanie również na bazarach, giełdach hurtowych itp.
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V poprzez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki pozwala na drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cio cyfrowy
- Stalowa platforma 360x460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od -10°C do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	dokładność	mm	zakres	W	cena [PLN]
580332	20 g	360x580x(H)765	150 kg	20	1199,-

tylny panel



580318

WAGA KUCHENNA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziatkowa, posiada funkcje ZERO, TARA, HOLD (uśrednianie wyniku)
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Wbudowane 2 duże wyświetlacze LCD - 5 cyfr (25mm)
- Zasilanie: baterie (6 x R20,-1,5V), zasilacz AC 230V/DC 9V
- Czas pracy baterii: baterie alkaliczne: ok. 1000 godz., baterie standardowe ok. 500 godz.
- Temperatura otoczenia pracy: od -10°C do +40°C
- Wymiary szalki: 230x190 mm
- Waga: 2,8 kg

kod	dokładność	mm	zakres	W	cena [PLN]
580349	0,5/1 g	260x287x(H)137	2 kg	0,2	579,-
580318	2/5 g	287x260x(H)137	10 kg	0,2	579,-
580356	5/10 g	260x287x(H)137	30 kg	0,2	579,-

tylny panel



580363

WAGA KUCHENNA, WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ

- Mała waga kontrolna odporna na polewanie wodą
- Zasilanie bateryjne pozwala na pracę w każdych warunkach
- Wyposażona w szalkę ze stali nierdzewnej, zasilacz oraz komplet baterii
- Wbudowane 2 duże wyświetlacze LCD - 5 cyfr (25 mm)
- Zasilanie: baterie (6 x R20,-1,5 V), zasilacz AC 230 V/DC 9 V
- Czas pracy baterii: baterie alkaliczne: ok. 1000 godz., baterie standardowe ok. 500 godz.
- Temperatura otoczenia pracy: od -10°C do +40°C
- Wymiary szalki: 247x195 mm
- Waga: 3,7 kg

kod	dokładność	mm	zakres	W	cena [PLN]
580363	0,5/1 g	278x317x(H)141	2 kg	0,2	869,-
580370	2/5 g	278x317x(H)141	10 kg	0,2	879,-
580387	5/10 g	278x317x(H)141	30 kg	0,2	879,-

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów oraz handlu obwoźnego
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Duża szalka ze stali nierdzewnej ułatwia ważenie zarówno żywności jak i artykułów przemysłowych
- Wyświetlacz: 3x LED czerwony
- 4 klawisze szybkiej sprzedaży
- Zasilanie sieciowo-akumulatorowe
- Czas pracy akumulatora: 30 h
- Temperatura otoczenia pracy: od -10°C do +40°C

kod	dokładność	mm	zakres	W	cena (PLN)
580400	2/5 g	335x396x(H)112	15 kg	0,2	729,-



tylny panel



580400

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów oraz handlu obwoźnego
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Duża szalka ze stali nierdzewnej ułatwia ważenie zarówno żywności jak i artykułów przemysłowych
- Wyświetlacz: 3x LED czerwony
- 4 klawisze szybkiej sprzedaży
- Zasilanie sieciowo-akumulatorowe
- Czas pracy akumulatora: 30 h
- Temperatura otoczenia pracy: od -10°C do +40°C

kod	dokładność	mm	zakres	W	cena (PLN)
580394	2/5 g	335x396x(H)480	15 kg	0,2	779,-



tylny panel



580394

Termometry



	Termometr cyfrowy Fluke Food Pro Plus HACCP, bezdotykowy z sondą	Termometr cyfrowy Fluke Food Pro HACCP, bezdotykowy	Termometr bezdotykowy	Termometr na podczerwień	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy
Kod	271469	271452	271148	271223	271407
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki/średni za pomocą sondy	szybki	szybki	szybki	średni
Temperatura minimalna	IR -35°C / sonda -40°C	-30°C	-32°C	-55°C	-50°C
Temperatura maksymalna	IR 275°C / sonda 200°C	220°C	400°C	220°C	300°C
Dokładność	IR ± 1°C / sonda ± 0,5°C	± 1°C	± 1,5°C	± 2°C	± 1°C
Stopniowanie	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✓	✓	✓	✓	✓
Długość sondy	75 mm				213 mm
Sonda wykonana z:	stal nierdzewna				stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach					
Wodoszczelność	odporny na zachłapania	odporny na zachłapania			odporny na zachłapania
Automatyczne wyłączenie	✓	✓	✓	✓	✓
Baterie w zestawie	✓	✓	✓	✓	✓
Dodatkowe informacje	Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznych /niebezpiecznych temp. • Odporny na zachłapania – stopień ochrony IP54	Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznych /niebezpiecznych temp. • Odporny na zachłapania – stopień ochrony IP54	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 1:1	Funkcja temperatury Max/Min • Z podstawką, zawiera futerał ochronny





Termometr cyfrowy z sondą	Termometr cyfrowy ze składaną sondą	Termometr cyfrowy z sondą	Termometr cyfrowy z sondą	Termometr do pieczenia z sondą z funkcją timera
271230	271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
szybki	średni	średni	średni	wolny
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	0°C
350°C	300°C	200°C	300°C	300°C
± 0,8°C	± 1°C	± 2°C	± 1°C	± 1°C
0,1°C	0,1°C	1°C	0,1°C	1°C
✓	✓	✓	✓	✓
130 mm	110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
				tylko sonda
✓			✓	
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
Wodoszczelny – stopień ochrony IP65	Funkcja temperatury Max/Min	Z pokrywą ochronną sondy	Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy	Z funkcją timera
Z pokrywą ochronną sondy			Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem	Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury



	Termometr z sondą	Termometr do steków	Termometr uniwersalny do pieców i piekarników	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek
Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	wolny	wolny	wolny	wolny	wolny
Temperatura min.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C
Temperatura maks.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C
Stopniowanie	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C
Długość sondy	127 mm	50 mm				
Sonda wykonana z:	stal nierdzewna	stal nierdzewna				
Odpowiedni do stosowania w piecach		✓	✓			
Dodatkowe informacje	Ostona sondy z klipssem	Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony	Ze specjalną zawieszką oraz stopką Czytelna tarcza	Ze specjalną zawieszką oraz stopką Czytelna tarcza	Z zawieszką	Z zawieszką



FLUKE®



271469

TERMOMETR CYFROWY FLUKE FOOD PRO PLUS HACCP, BEZDOTYKOWY Z SONDĄ

- Bezdotykowy pomiar temp. powierzchniowej w podczerwieni oraz temp. wewnątrz produktu przy pomocy sondy
- Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja przy pomocy lampek kontrolnych bezpiecznych/niebezpiecznych temperatur
- Zakres temp. przy pomiarze bezdotykowym: od -35°C do +275°C
- Zakres temp. przy pomiarze sondą: od -40°C do +200°C
- Wysoka szczelność, stopień ochrony IP54
- Funkcja timera, futerał i bateria 9V w zestawie



FLUKE®

271452

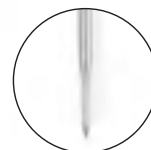
TERMOMETR CYFROWY FLUKE FOOD PRO HACCP, BEZDOTYKOWY

- Bezdotykowy pomiar temperatury powierzchniowej w podczerwieni
- Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja przy pomocy lampek kontrolnych bezpiecznych/niebezpiecznych temperatur
- Zakres pomiaru: od -30°C do +200°C, dokładność 1°C
- Wysoka szczelność, stopień ochrony IP54
- Bateria 9V w zestawie



271230

Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury



TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Szybki i dokładny odczyt temperatury
- Stopień ochrony IP65 wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +350°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: 0,1°C, dokładność: ± 0,8% / 0,8°C
- Funkcja HOLD - zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 130 mm
- Automatyczne wyłączenie
- Ostona sondy
- Bateria w zestawie



kod	mm	zakres	cena [PLN]
271469	170x30x(H)50	-40/275°C	1069,-

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271452	150x30x(H)50	-30/200°C	599,-

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271230	204x42x(H)20	-50/350°C	219,-



271148

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

- Wskaźnik laserowy dla dokładnego celowania w obiekt
- Zakres pomiaru: od -32°C do +400°C
- Stopniowanie: 0,1°C, dokładność: ±1,5°C / ±1,5%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1
- Tryb "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Automatyczne wyłączenie
- Bateria 9V w zestawie



271223

TERMOMETR NA PODCZERWIĘ

- Zakres pomiaru: od -55°C do +220°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: 0,1°C, dokładność ±2% / 2°C
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 1:1, należy trzymać w pobliżu powierzchni mierzonego obiektu
- Funkcja „lock mode” do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Max/Min
- Automatyczne wyłączenie przyrządu
- Bateria w zestawie



TERMOMETR DO PIECZENIA Z SONDĄ I FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera ze wstecznym odliczaniem i z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Zakres pomiaru: od 0°C do +300°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie 1°C
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Max/Min
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia
- Bateria AAA w zestawie



271346

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271148	37x70x(H)150	-32/400°C	194,-

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271223	22x39x(H)115	-55/220°C	189,-

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271346	65x70x(H)17	0/300 °C	59,-



271308

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C, dokładność 1°C między 0°C i 100°C
- Funkcja "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Max/Min
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 110 mm
- Automatyczne wyłączenie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Bateria w zestawie



271209

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -40°C do +200°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 1°C, dokładność ± 2°C
- Funkcja HOLD - zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączenie
- Ostona sondy
- Bateria w zestawie



271162

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C
- Dokładność 1°C między -20°C i 100°C, dla innego zakresu temperatury ± 2°C
- Funkcja "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 120 mm
- Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy
- Ostona sondy, ergonomiczny uchwyt
- Automatyczne wyłączenie przyrządu po 10 min
- Bateria w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271308	150	-50/300°C	89,-

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271209	20x150	-40/200°C	59,-

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271162	50x290	-50/300°C	59,-



271407

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ ODPORNY NA WSTRZĄSY

- Odporny na zachłapania
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°, dokładność 1°C między -30°C i 150°C
- Funkcja "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Max/Min
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm
- Automatyczne wyłączenie
- Z podstawką, zawiera ochronny futerał z tworzywa
- Baterie AAA w zestawie

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271407	85x195x(H)45	-50/300°C	299,-



271216

TERMOMETR Z SONDĄ

- Zakres temperatury od 0°C do +100 °C
- Stopniowanie 1°C
- Sonda ze stali nierdzewnej 127 mm
- Ostona sondy z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	mm	zakres	cena (PLN)
271216	ø44,5x140	0/100°C	17,-



271339

TERMOMETR DO STEKÓW

- Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach



kod	mm	-	cena (PLN)
271339	ø25	4 szt. w blisterze	34,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S.
STAINLESS STEEL



271179

TERMOMETR UNIWERSALNY DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie 10°C
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271179	ø60x(H)70 mm	50/300°C	19,-

S.S.
STAINLESS STEEL



271186

TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Zakres pomiaru: od -50°C do +25°C
- Stopniowanie 2,5°C
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271186	ø60x(H)70 mm	-50/25°C	13,-



271124

NEW!

TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Z zawieszka
- Zakres temperatury od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271124	ø72x21	-50/50°C	11,-



271117

NEW!

TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Z zawieszka
- Zakres temperatury od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C

kod	mm	zakres	cena [PLN]
271117	23x150x(H)9	-40/40°C	8,-



271155

Z funkcjonalnym klipssem

Mocowanie na magnes



TIMER KUCHENNY- CYFROWY

- Z funkcjonalnym klipssem
- Odliczanie: 99 min. 59 s
- Bateria w zestawie

ABS
PLASTIC

kod	mm	cena [PLN]
271155	67x(H)67	20,-



582022

Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes



TIMER KUCHENNY - CYFROWY

kod	mm	cena [PLN]
582022	65x70x(H)17	34,-



582015

TIMER KUCHENNY - ANALOGOWY

- Odliczanie max. 60 min.
- Dokładność do 1 minuty
- Tylna obudowa na magnes
- Czerwona linia wskazuje upływ czasu
- Tarcza bardzo dobrze widoczna z dużej odległości

kod	mm	cena [PLN]
582015	ø 80	39,-



222560

222553



WIRÓWKA DO SAŁATY

- Idealna do osuszania dużych ilości warzyw i owoców po ich umyciu
- Łatwy w użyciu system odprowadzania wody (222560)
- Wyjmowany kosz wewnętrzny

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
222553	12	ø335x(H)430	399,-
222560	25	ø430x(H)530	499,-



AKCESORIA DO DOZOWANIA



624302

CZAJNIK Z POKRYWKĄ

- Uchwyt z tworzywa



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
624302	6,5	ø260	119,-



518700

LEJEK Z RĄCZKĄ



kod	mm	cena (PLN)
518700	ø120	23,-



462904

DYSPENSER DO OLIIWY

- Z uchylną pokrywką



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
462904	0,3	ø70x(H)115	24,-

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW



557808 557815 557822



NEW!

558362 558379 558386

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

- Zatyczka umożliwia zachowanie czystości
- Dzięki zatyczce sos dłużej zachowuje świeżość

kod	poj. [l]	kolor	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
558003	0,20	żółty	ø50x185	1	3,-
558010	0,20	czerwony	ø50x185	1	3,-
558027	0,20	przezroczysty	ø50x185	1	3,-
557808	0,35	żółty	ø55x205	1	4,-
557815	0,35	czerwony	ø55x205	1	4,-
557822	0,35	przezroczysty	ø55x205	1	4,-
557907	0,70	żółty	ø70x240	1	5,-
557914	0,70	czerwony	ø70x240	1	5,-
557921	0,70	przezroczysty	ø70x240	1	5,-

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

- Ergonomiczny kształt butelki i wykonanie z elastycznego materiału umożliwia dozowanie bez wysiłku
- Zatyczka pozwala zachować czystość i świeżość
- Mały otwór zapobiega wyciekaniu sosu przy odwróconej butelce

kod	poj. [l]	kolor	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
558300	0,20	żółty	ø60x(H)170	1	4,-
558317	0,20	czerwony	ø60x(H)170	1	4,-
558324	0,20	przezroczysty	ø60x(H)170	1	4,-
558362	0,30	żółty	ø65x(H)190	1	5,-
558379	0,30	czerwony	ø65x(H)190	1	5,-
558386	0,30	przezroczysty	ø65x(H)190	1	5,-
558423	0,60	żółty	ø75x(H)240	1	7,-
558430	0,60	czerwony	ø75x(H)240	1	7,-
558447	0,60	przezroczysty	ø75x(H)240	1	7,-



557969

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 3 otwory na dyspensery
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI



kod	mm	cena [PLN]
630655	530x110x(H)118	105,-
557969	3 x dyspensery 0,20 l	44,-
557976	3 x dyspensery 0,35 l	49,-
557983	3 x dyspensery 0,70 l	69,-



630648

EKSPOZYTOR DO HOT-DOGÓW I DYSPENSERÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 2 otwory na dyspensery HENDI i 2 miejsca na hot-dogi



kod	mm	cena [PLN]
630648	260x110x(H)118	69,-



3 końcówki
(ø2 mm,
ø4 mm i ø6 mm)



3 końcówki (ø4 mm,
ø5 mm i ø6 mm)

551813

NEW!

PISTOLET DO SOSÓW PROFI LINE

- Ergonomiczny uchwyt wykonany z polipropylenu
- Dzięki konstrukcji zaworu zamykającego gwarantuje szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 2 mm, 4 mm i 6 mm)
- Stojak oraz naczynie ociekowe w zestawie
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
551806	ø190x(H)220	1,5	289,-

PISTOLET DO SOSÓW KITCHEN LINE

- Z ergonomicznym uchwytem, konstrukcja zaworu zamykającego gwarantuje szczelność
- 3 końcówki (ø 4 mm, 5 mm i 6 mm)
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji i do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych
- Stojak w zestawie

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
551813	270x195x270	1,5	199,-



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena (PLN)
512104	ø 70x(H)45	16,-
512302	ø 90x(H)50	19,-



512104



512302

512302





290903

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Chłodzony powietrzem
- Pojemność zbiornika 2,5 l
- Wyjmowany pojemnik
- Wydajność 50 kg/h
- Waga 25 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
290903	230x400+160(H)430	230	500	9999,-



290910

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 9/6

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Chłodzony powietrzem
- Włącznik główny z lampkami kontrolnymi
- Funkcja czasowego dozowania w zakresie od 0 do 6 s z regulacją co 0,2 s
- Funkcja zmiany temperatury pojemnika na śmietanę
- Funkcje schładzania z lampkami kontrolnymi
- Wydajność 100 kg/h
- Waga: 37 kg
- Dwa wyjmowane pojemniki na płynną śmietanę: 6 l i 9 l
- Wyświetlacz cyfrowy: temperatury, alarmów, czasu dozowania

kod	mm	V	W	cena (PLN)
290910	295x520+160x(H)520	230	500	14999,-

Dwa wyjmowane pojemniki
na płynną śmietanę

Pojemność 6 l



Pojemność 9 l

Wyświetlacz cyfrowy:
temperatury, alarmów,
czasu dozowania



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone

kod	kolor	poj. (l)	cena (PLN)
975893	turkusowy	0,5	109,-
975855	żółty	0,5	109,-
975886	fioletowy	0,5	109,-
975879	zielony	0,5	109,-
975862	niebieski	0,5	109,-



975893

975855

975886

975879

975862

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- N₂O
- 5 lat przydatności do użycia
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
975787	10 szt.	13,-



975787

do cen należy doliczyć VAT 23%



*ciepłe kremy
i sosy do potraw*



*purée
i ciepły sos*



*brûlée
i krem
czekoladowy*



*zimne pianki
i kremy*



musy



588017



588024



Zobacz film

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- Umożliwia przygotowanie pysznej bitej śmietany, kremów, musów czy zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów czy lodów
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej oraz szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone



589205

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
588017	0,5	ø85x(H)235	249,-
588024	1	ø98x(H)330	289,-
589205	części zamienne do syfonów do bitej śmietany Profi Line		59,-

*desery lodowe
z bitą śmietaną*



*owoce z bitą
śmietaną*



*naleśniki
z bitą
śmietaną*



Zobacz film



588369



588376

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
588369	0,5	ø80x(H)260	109,-
588376	0,95	ø95x(H)320	139,-
589007	części zamienne do syfonów do bitej śmietany Kitchen Line		39,-



589007



kawa z bitą śmietaną



czekolada z bitą śmietaną



Końcówki długie do napetniania i nastrzykiwania

Końcówki krótkie do dekoracji



NEW!

589106

KOŃCÓWKI DO DEKOROWANIA I NAPEŁNIANIA



- Idealne do dekoracji, napetniania, nastrzykiwania, marynowania itp.

- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:

- 1 długa końcówka \varnothing 3 mm
- 1 długa końcówka \varnothing 5 mm
- 1 krótka końcówka \varnothing 3 mm
- 1 krótka końcówka \varnothing 5 mm

- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany HENDI Profi Line

kod	cena (PLN)
589106	59,-



NEW!

589113

SITO Z LEJKIEM DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY



- Ułatwia dodawanie przetartych składników do syfonu

- Zestaw składa się z lejka i sita

- Lejek pasuje idealnie do syfonów do bitej śmietany HENDI

kod	mm	cena (PLN)
589113	\varnothing 160x(H)90x(L)340	159,-



589205

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

kod	cena (PLN)
589205	59,-



589007

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

kod	cena (PLN)
589007	39,-

588208



588215



586907



**PASUJĄ DO WSZYSTKICH
SYFONÓW NA RYNKU**

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- N₂O
- 5 lat przydatności do użycia
- Data ważności na nabojach
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

kod	w kartonie (szt.)	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
588208	36	10	13,-
588215	25	24	31,-
586907	12	50	63,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



759264

759233

759240

GAŁKOWNICA PROFI LINE

kod	poj. (l)	mm		cena (PLN)
759233	1/24	ø53	blister	99,-
759240	1/30	ø50	blister	99,-
759257	1/36	ø48	blister	99,-
759264	1/40	ø46	blister	99,-



572719

572016

572313



GAŁKOWNICA KITCHEN LINE

kod	poj. (l)	mm		cena (PLN)
572016	1/10	ø70	blister	56,-
572115	1/12	ø66	blister	56,-
572214	1/16	ø59	blister	56,-
572313	1/20	ø56	blister	56,-
572412	1/24	ø53	blister	56,-
572511	1/30	ø50	blister	56,-
572610	1/36	ø48	blister	56,-
572719	1/40	ø44	blister	56,-

stöckel

Lepsza
identyfikacja porcji

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755334	1/12	ø67	145,-
755341	1/16	ø59	145,-
755358	1/20	ø56	145,-
755365	1/24	ø51	145,-
755372	1/30	ø49	140,-
755389	1/36	ø47	140,-
755396	1/40	ø45	140,-
755464	1/100	ø30	145,-

**stöckel****GAŁKOWNICA STÖCKEL**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755006	1/4	ø100	145,-
755013	1/8	ø80	145,-
755020	1/10	ø70	145,-
755037	1/12	ø67	145,-
755044	1/16	ø59	145,-
755051	1/20	ø56	145,-
755068	1/24	ø51	145,-
755075	1/30	ø49	145,-
755082	1/36	ø47	140,-
755099	1/40	ø45	140,-
755105	1/50	ø43	145,-
755112	1/60	ø40	145,-
755136	1/70	ø35	145,-
755143	1/100	ø30	145,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



stöckel



755273

755259

GAŁKOWNICA STÖCKEL - OWALNA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755259	1/20	70x52	145,-
755273	1/30	62x43	145,-

stöckel



755587

755556

755686

755655

PORCJONER STÖCKEL

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem

PORCJONER STÖCKEL

- Z długim uchwytem

PORCJONER STÖCKEL

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755556	1/20	ø56x120	124,-	755686	1/20	ø56x170	199,-	755655	1/20	ø56x170	149,-
755563	1/24	ø51x120	124,-	755693	1/30	ø49x170	199,-	755679	1/30	ø49x170	149,-
755570	1/30	ø49x120	124,-								
755587	1/40	ø45x120	124,-								



759301



759400



755730

PORCJONER KITCHEN LINE

- Z długim uchwytem wypiętnym olejem
- dla lepszego porcjowania lodów

PORCJONER PROFI LINE

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem wypiętnym olejem
- dla lepszego porcjowania lodów

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- Na 3 wafle

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	mm	cena (PLN)
759301	blister 1/30	ø49x225	59,-	759400	blister 1/30	ø49x225	69,-	755730	200x95x(H)85	129,-

SZPATUŁA DO LODÓW Z UCHWYTEM Z TRITANU

18/10
STAINLESS STEEL

kod	mm	kolor	cena [PLN]
755808	260	niebieski	26,-
755815	260	czerwony	26,-
755822	260	żółty	26,-
755839	260	fioletowy	26,-



755808



755815



755822



755839



802038

802045

802052

S.S.
STAINLESS STEEL

807019

Kuweta do lodów Profi Line

- Najwyższa profesjonalna jakość
- Stal o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
802021	6,5	360x165x(H)150	74,-
802038	5	360x165x(H)120	54,-
802052	5	360x250x(H)80	56,-
802045	3,6	360x165x(H)80	46,-

Kuweta do lodów Kitchen Line

- Najwyższa profesjonalna jakość
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
807019	5	360x165x(H)120	45,-

URZĄDZENIE DO PODGRZEWANIA CZEKOLADY - 1,8 L

- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa z tworzywa
- Wyjmowany pojemnik na czekoladę wykonany z anodowanego aluminium o pojemności 1,8 l
- Grzałka umieszczona pod pojemnikiem
- Pokrętko temperatury z zakresem od 0 do 60°C i gradacją co 2°C
- Lampa kontrolna załączonego napięcia i pracy grzałki
- Współczynnik szczelności: IP20
- Waga: 1,5 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
274132	260x260x(H)160	230	60	649,-

NEW!



274132



do cen należy doliczyć VAT 23%



Zobacz film

MASZYNA DO LODÓW

- Umożliwia wyprodukowanie do 1,5 l lodów w jednym cyklu pracy
- Pojemność pojemnika na lody: 1,5 l
- Maksymalne napięcie pojemnika składnikami: 1 l
- Po uprzednim schłodzeniu składników możliwe jest wyprodukowanie lodów śmietankowych w czasie ok. 30 minut
- Duży wyświetlacz z cyfrowym zegarem z trzema funkcjami: mieszanie, mrożenie, mieszanie oraz mrożenie
- Wyjmowany, anodowany, łatwy do czyszczenia pojemnik na lody
- Pokrywa wyposażona w otwór umożliwiający dodawanie składników w czasie mieszania lodów
- Łatwa do zamontowania plastikowa łopatką mieszającą
- W petni automatyczna sprężarka z funkcją samoczynnego chłodzenia umożliwiającą ciągłe mrożenie
- Mocny silnik umożliwiający pracę ciągłą, z ochroną przed uszkodzeniem w przypadku całkowitego zamarznięcia wymieszanego produktu
- Nowoczesna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	V	W	cena (PLN)
274200	425x285x(H)262	230	150	1299,-

Duży wyświetlacz z cyfrowym zegarem z trzema funkcjami: mieszanie, mrożenie, mieszanie oraz mrożenie



274200



Nowoczesna obudowa ze stali nierdzewnej



Silnik z ochroną przed uszkodzeniem w przypadku całkowitego zamarznięcia wymieszanego produktu



Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie składników w czasie mieszania lodów



T-REX DO MIKSOWANIA PRODUKTÓW GŁĘBOKO ZMROŻONYCH

- Do przygotowania lodów, sorbetów, musów owocowych, jogurtów mrożonych oraz deserów lodowych o idealnej temperaturze i konsystencji z zamrożonych wcześniej produktów
- Aluminiowy korpus
- Wyświetlacz LCD w 6 językach (hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski, portugalski)
- 2 stalowe pojemniki 1 l z pokrywkami do mrożenia produktów
- Podajnik z tworzywa z uchwytem na pojemniki stalowe
- Funkcja podwójnego miksowania dla uzyskania wysokiej jakości homogenizacji
- Program mycia ułatwia czyszczenie i gwarantuje długowieczność urządzenia
- 3 silnik: 250 W odpowiadający za pionowy ruch trzpienia, 800 W wprawiający w ruch topatki, trzeci silnik tłoczący powietrze (15 l/min.)



Wysokiej jakości obudowa z odlewu aluminium

Czytelny wyświetlacz LCD

kod	mm	cena (PLN)
226490	190x335x(H)475	14999,-
230091	pojemnik zapasowy 1 l	199,-
230060	noże zamienne	649,- NEW!

Możliwość częściowego miksowania zamrożonych produktów: od 1 do 10 porcji eliminuje straty produktu

Wysokiej jakości noże ze stali nierdzewnej



Ilość wykorzystanych porcji:

2 stalowe pojemniki 1 l z pokrywkami do mrożenia produktów



Podajnik z tworzywa z uchwytem na pojemniki stalowe



226490

JAK ŁATWO PRZYGOTOWAĆ DESER

1. Napelnij pojemnik
Wsyń owoce i zalej sokiem z owoców do poziomu max.



2. Wstaw pojemnik do schładzarki szokowej
Zamroź zawartość do temperatury -18°C / -20°C



3. Przygotuj urządzenie
Załadź noż na końcówkę wałka napędowego wraz z pokrywą czarnego podajnika



4. Umieść pojemnik w czarnym podajniku
Po zamrożeniu, umieść pojemnik w podajniku i wstaw do urządzenia



5. Nastaw żądany program miksowania
Wybierz program pojedynczego lub podwójnego miksowania



6. Gotowy produkt
Zawsze świeży deser w idealnej temperaturze serwowania ok. -12°C



Pozwala osiągnąć delikatną, idealnie zbalansowaną teksturę



659205



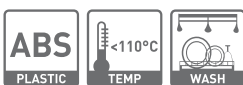
659304



659403

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką wykonaną z syntetycznej gumy



kod	mm	cena [PLN]
659205	52x90x(L)257	10,-
659304	70x106x(L)358	16,-
659403	70x115x(L)410	20,-



659014



659007



659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Silikonowa łopatką



kod	mm	cena [PLN]
659014	55x90x(L)265	22,-
659007	70x105x(L)350	30,-
659106	70x105x(L)410	35,-



658604



658703



658802



658901

WYBIERAK DO CIASTA

- Rączka z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatką wykonaną z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw



kod	mm	cena [PLN]
658604	55x90x(L)250	23,-
658703	55x90x(L)320	36,-
658802	55x90x(L)420	38,-
658901	100x150x(L)520	64,-

Wybierak
w kształcie łyżki

659458



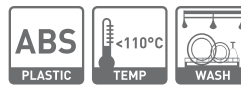
659465



659472

**WYBIERAK DO CIASTA
W Kształcie ŁYŻKI**

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	mm	cena [PLN]
659458	57x88x(L)254	14,-
659465	75x117x(L)357	20,-
659472	75x117x(L)408	24,-



855744

855690

855706

SZPATUŁA - WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie elastyczne ostrze

kod	mm	cena (PLN)
855706	110x17	18,-
855690	203x34	25,-
855744	250x39	28,-

SZPATUŁA KĄTOWA - WĄSKA

- Elastyczne ostrze

kod	mm	cena (PLN)
855775	110x19	21,-
855782	200x32	27,-
855683	254x37	32,-



855683

855782

855775



550106

550205

550304

550403

550502

550700

WOREK DO SZPRYCOWANIA PROFI LINE

- Wykonany z super nylonu, bez szwów
- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymały
- Z zawieszką
- Elastyczny i cienki
- Wielokrotnego użytku, możliwość wyparzania

kod	mm	cena (PLN)
550106	300	17,-
550205	350	18,-
550304	400	21,-
550403	450	25,-
550502	500	26,-
550601	550	27,-
550700	600	29,-
550809	650	38,-
550908	700	38,-
550007	750	52,-

WOREK DO SZPRYCOWANIA KITCHEN LINE

- Wykonany z bawełny, wewnątrz pokryte powłoką poliuretanową
- Bardzo wytrzymały i solidny
- Z zawieszką
- Wielokrotnego użytku, możliwość wyparzania

kod		mm	cena (PLN)
550120	2 szt. w blisterze	300	22,-
550229	2 szt. w blisterze	350	26,-
550328	2 szt. w blisterze	400	33,-
550427	2 szt. w blisterze	450	38,-
550526	2 szt. w blisterze	500	43,-
550724	2 szt. w blisterze	600	64,-



550120

550229

550328

550427

550526

550724



557105



557303

**WORKI DO SZPRYCOWANIA**

- Jednorazowe
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie - rolka 100 szt.



kod		mm	cena (PLN)
557112	przezroczysty	445x220	39,-
557105	przezroczysty	530x285	49,-

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Jednorazowe worki biodegradowalne
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie - rolka 100 szt.



kod		mm	cena (PLN)
557303	niebieski - antypoślizgowy	515x280	54,-

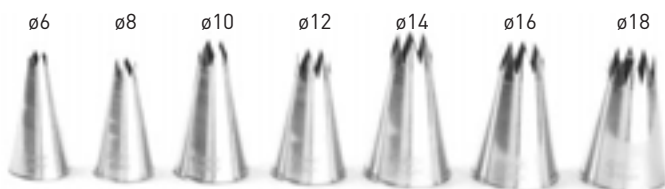
**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW
KARBOWANE**

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	72,-

551714

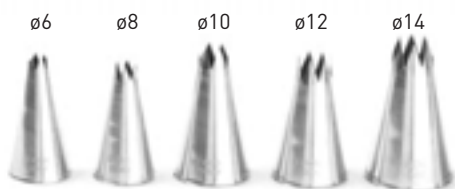
**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW
KARBOWANE**

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551790	ø6-8-10-12-14	44,-

551790

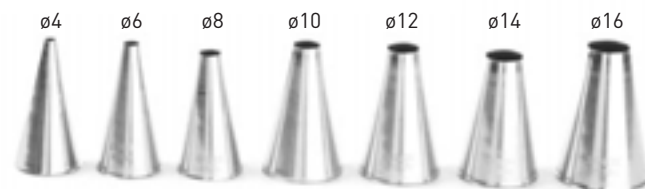
**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	72,-

551615

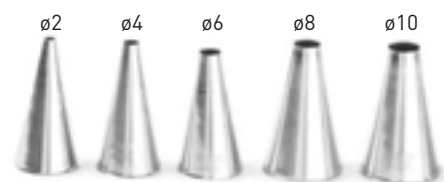
**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551691	ø2-4-6-8-10	45,-

551691

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE
- ZESTAW 5 SZT.**

- Zestaw zawiera końcówki do:

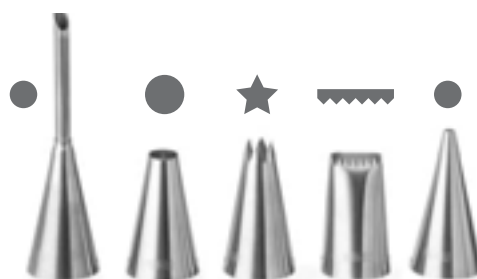
- napętniania
- formowania makaroników
- dekorowania (wzór gwiazdka)
- tworzenia „splotu koszyka”
- pisania

- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom



kod	cena (PLN)
551592	45,-

551592

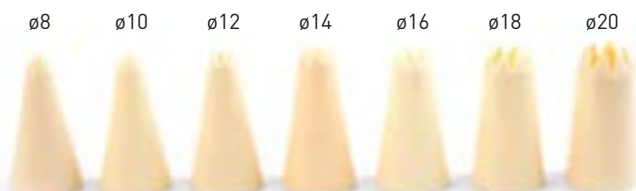
**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW
KARBOWANE**

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551110	7 szt. ø8-10-12-14-16-18-20 w blisterze	29,-

551110

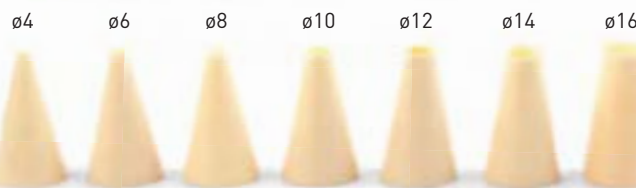
**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551011	7 szt. ø4-6-8-10-12-14-16 w blisterze	29,-

551011



551400

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE
- ZESTAW 12 SZT.**

- Zestaw 12 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551400	12 szt. w pudełku ø6-8-10-12	59,-



551417

NEW!**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE - ZESTAW 20 SZT.**

- Wykonane z niebieskiego polistyrenu

- W pudełku

kod	cena (PLN)
551417	40,-



512104

512302



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw



kod	mm	cena [PLN]
512104	ø70x(H)45	16,-
512302	ø90x(H)50	19,-



518519

FOREMKA DO ZAPIEKANIA



kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
518519	ø60x(H)45	3	20,-
518533	ø85x(H)50	3	36,-



689608

689806

FORMA DO BABECZEK



kod	model	mm	cena [PLN]
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	16,-
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	14,-



FORMA DO CIAST

– Prostokątna

kod	mm	cena [PLN]
682104	180x80x(H)60	32,-
682302	260x100x(H)75	44,-
682401	300x110x(H)75	52,-



682104

682302

682401

**FORMA DO WYCINANIA**

- Okrągła
- Zestaw 14 sztuk



kod	model	mm	cena [PLN]
673409	gładka	ø21-112	79,-
674406	karbowana	ø20-100	79,-



673409



674406

FORMA DO WYCINANIA

- Zestaw 6 sztuk



kod	model	mm	cena [PLN]
675106	gwiazda	ø45-90	69,-



675106



515204

515303

PĘDZELEK CUKIERNICZY - PŁASKI

- Drewniany uchwyt



kod	mm	cena [PLN]
515204	25x204	9,-
515303	37x207	20,-



515358

515365

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z SILIKONU - PŁASKI

- Uchwyt wykonany z polipropylenu



kod	mm	cena [PLN]
515358	35x235	13,-
515365	50x235	17,-

SKROBK I WAŁKI DO CIASTA

554432


SKROBKA DO CIASTA
 – W kształcie trapezu


kod		mm	cena [PLN]
554432	3 szt. w blisterze	216x128	22,-

554364


SKROBKA DO CIASTA
 – W kształcie prostokąta


kod		mm	cena [PLN]
554364	6 szt. w blisterze	120x96	22,-

554166


SKROBKA DO CIASTA - GIĘTKA
 – Półokrągła


kod		mm	cena [PLN]
554166	6 szt. w blisterze	120x88	14,-



855751


NÓŻ DO CIASTA

– Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu



kod	mm	cena [PLN]
855751	150x110	21,-

553404


NÓŻ DO CIASTA

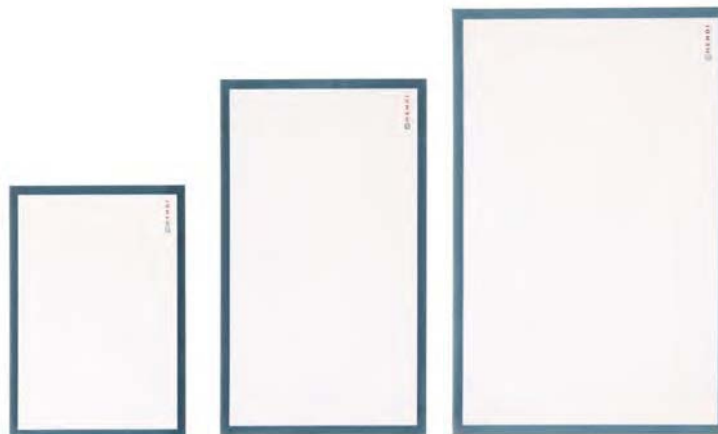

kod	mm	cena [PLN]
553404	150x110	18,-





MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA

kod	mm	grubość (mm)	cena (PLN)
677834	300x400	0,7	45,-
677810	530x325	0,7	59,-
677827	600x400	0,7	66,-



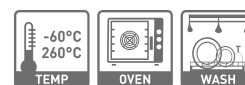
677834

677810

677827



NEW!



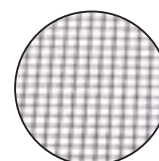
SIATKA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

- Do stosowania na grillach, płytach grillowych i w suszarkach do żywności

kod	mm	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
678008	400x300	1	5	49,-
678015	530x325	1	5	59,-
678022	600x400	1	5	79,-



678015



MATA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

kod	mm	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
678039	400x300	0,1	5	44,-
678053	600x400	0,1	2	34,-



678039

MATA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

- Do stosowania również na grillach

kod	mm	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
678046	400x300	0,2	5	49,-
678060	600x400	0,2	2	39,-

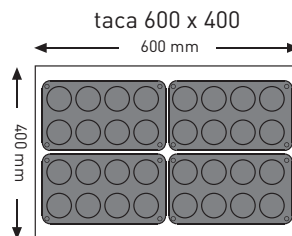
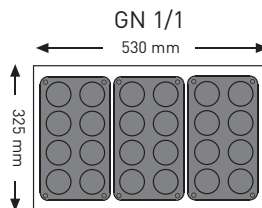
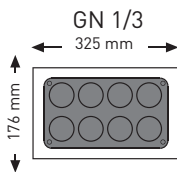


678060

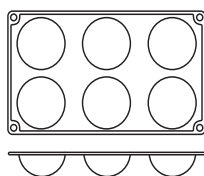
do cen należy doliczyć VAT 23%

FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA

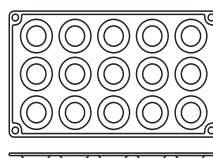
- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
 - Wymiary całkowite formy: 176x300 mm



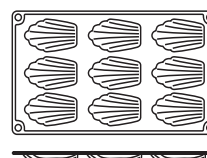
676202



676509



676707



SEMI-SPHERE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676202	ø70x(H)32	6	50,-

TARTELETTE

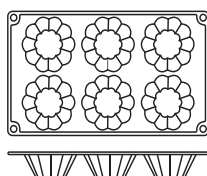
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676509	ø50x(H)17	15	50,-

MADELEINES

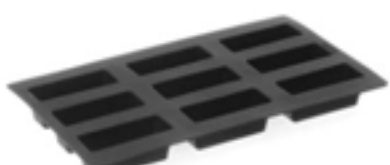
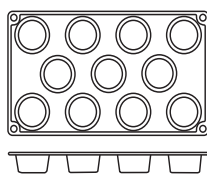
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676707	70x47x(H)17	9	50,-



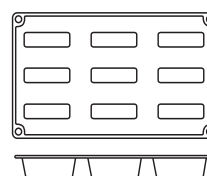
676806



676905



677001



BRIOCHETTE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676806	ø80x(H)40	6	50,-

MINI-MUFFINS

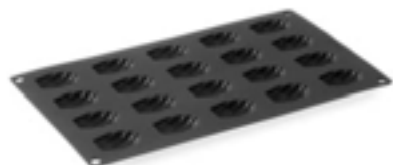
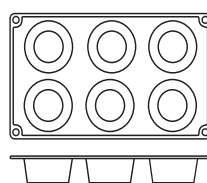
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676905	ø53x(H)30	11	50,-

MINI-CAKE

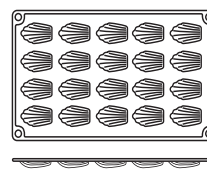
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677001	80x30x(H)33	9	50,-



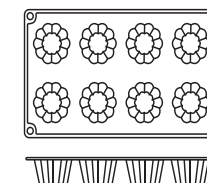
677209



677308



677506



MUFFINS

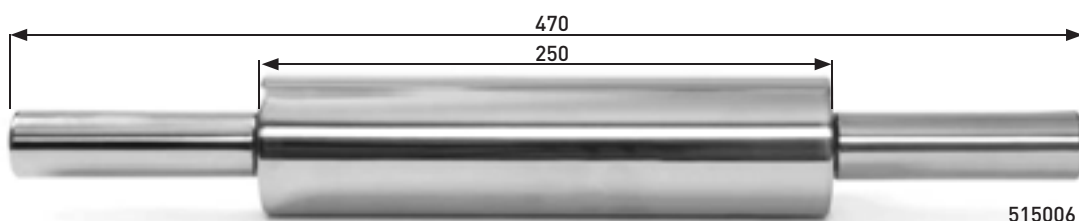
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677209	ø69x(H)40	6	50,-

MINI-MADELEINES

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677308	42x29x(H)11	20	50,-

CANNELE BORDELAIS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677506	ø54x(H)48	8	50,-



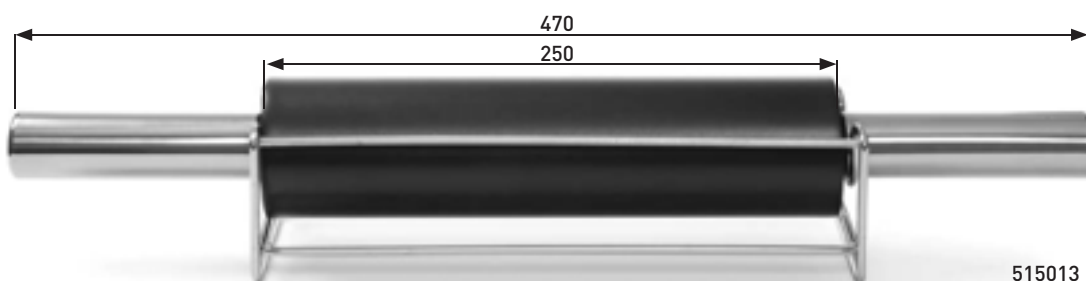
515006

WAŁEK DO CIASTA

- Na tulejach ślizgowych



kod	mm	kg	cena [PLN]
515006	ø65x250/470	1,8	119,-



515013

WAŁEK DO CIASTA - NIEPRZYWIERAJĄCY

- Powierzchnia wałka pokryta materiałem nieprzywierającym

- Na tulejach ślizgowych

- W zestawie stojak chromowany



kod	mm	kg	cena [PLN]
515013	ø65x250/470	1,65	149,-



515020

WAŁEK DO CIASTA - DREWNIANY

- Na łożyskach kulkowych



kod	mm	kg	cena [PLN]
515020	ø75x380/590	1,6	149,-

**SITO DO PRZESIEWANIA**

- Z zawieszka

kod	przeznaczenie	mm	mm wew.	cena [PLN]
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	ø247	33,-
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	ø407	59,-
637807	do mąki	ø250x(H)75	ø247	38,-
637838	do mąki	ø410x(H)80	ø407	59,-
637814	do butki tartej	ø250x(H)75	ø247	39,-
637845	do butki tartej	ø410x(H)80	ø407	59,-



637791

NEW!

637821

NEW!**PALNIK SZEFA KUCHNI**

- Palnik wytwarza równy płomień we wszystkich pozycjach roboczych, pod dowolnym kątem – również obrócony spodem do góry.
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkład z gazem – po opróżnieniu wkładu wystarczy zamontować palnik na nowy wkład.
- Zapalnik piezoelektryczny pozwala na bezproblemowe zapalenie palnika.
- Palnik generuje jasnoniebieski płomień.

kod		mm	cena (PLN)
198230	zestaw: palnik i wkład	190x65x(H)250	89,-
198216	palnik	190x35x65	79,-
199039	wkłady - zestaw 4 szt.	ø68x(H)190	39,-



198230

ANTI-FLARING
Idealny, równy i stabilny płomień.
Bezpieczne użycie bez względu na pozycję.
Płomień nie cofa się w kierunku ręki.



Dostępne w zestawach
lub jako oddzielne elementy



198216

199039

Łatwa i bezpieczna
wymiana wkładu z gazem



Do kremu brülée
i flambowania





Zobacz film

198209



198223



199008

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania - zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą

kod	mm	cena [PLN]
198209	145x(H)190	128,-

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania - zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

kod	mm	cena [PLN]
198223	115x(H)155	79,-

WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ml	cena [PLN]
199008	200	7,-
199046	zestaw 4 szt.	24,-



783153

783160

783177

783627

**MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA**

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Biała błyszcząca porcelana
- Wysoka odporność na oddziaływanie fizyczne i niewielka waga
- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	mm	cena [PLN]
783153	ø70x(H)35	5,-
783160	ø90x(H)48	7,-
783177	ø120x(H)55	9,-
783627	ø100x(H)25	5,-





Uchwyt na etykietę
na pokrywie

Pokrywa z izolowanym uchwytem
oraz wycięciem na chochlę

Regulacja
temperatury od
65°C do 95°C, co 1°C

860502

Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem
pokazujący na przemian temperaturę
zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy

KOCIOŁEK DO ZUPY - 8 L

- Idealny do bufetu
- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii oraz utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Dwie powyższe cechy pozwalają zredukować zużycie energii nawet o 30%
- Zdejmowana pokrywa wykonana z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochlę
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa wykonana z polipropylenu
- Uchwyt na etykietę na pokrywie

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
860502	8	ø370x(H)300	230	450	349,-



860083

KOCIOŁEK DO ZUPY KITCHEN LINE - 8 L

- Idealny do bufetu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny
- Pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- W zestawie magnetyczne zawieszki

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
860083	8	ø340x(H)360	230	435	275,-



860304

KOCIOŁEK DO ZUPY PROFI LINE - 8 L

- Idealny do bufetu
- Pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- W zestawie magnetyczne zawieszki

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
860304	8	ø340x(H)360	230	435	499,-



204825

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE GN 1/1

- Model "Tellano"
- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65mm



kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
204825	573x348x(H)284	9	230	900	399,-

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE GN 1/1

- Model "Pollina"
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Uchwyt na pokrywę
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm



kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
204900	615x355x(H)280	9	230	800	549,-

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE - OKRĄGLY

- Model "Tesino"
- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa wykonana ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej
- ø360x(H)65 mm o pojemności 6,8 l



kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
204832	ø405x(H)248	6,8	230	500	389,-

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE - OKRĄGLY

- Model "Savoi"
- Pokrywa wykonana ze szkła
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej ø400x(H)65 mm
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna



kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
239902	ø400x(H)250	6,8	230	1000	679,-



204900



204832



239902

PODGRZEWACZE NA PASTĘ

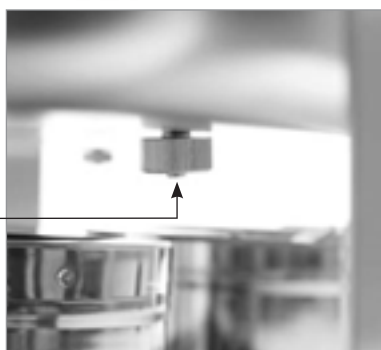
- Wysokiej jakości profesjonalne podgrzewacze do dań
- Idealne do bufetów oraz cateringu



470206

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane przewodnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470206	590x340x(H)400	9	499,-



471005

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
471005	585x385x(H)315	9	199,-



475904

18/0

STAINLESS STEEL

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
475904	600x358x(H)295	9	129,-



18/0

STAINLESS STEEL

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i rama
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
475201	385x295x(H)310	4,5	159,-



475201



472507

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik do zup ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochłę



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
472507	ø370x(H)325	10	199,-



470619

PODGRZEWACZ NA PASTĘ - OKRĄGLY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470619	ø390x(H)270	3,5	155,-



470060

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE - PROSTOKĄTNY GN 2/3

- Elegancki podgrzewacz bufetowy z wysoko-polerowanej stali nierdzewnej 18/10
- Bez stelaża, do postawienia na kuchenkę indukcyjną maks. do ø260 mm
- Wkład ze stali nierdzewnej: GN 2/3 (354x325x(H)60 mm)
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spawalniającym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko 260x260 mm i odpowietrznik
- Regulowany element stabilizujący, zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470060	405x420x(H)190	5,5	899,-



470077

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE - OKRĄGLY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy z wysoko-polerowanej stali nierdzewnej 18/10
- Bez stelaża, do postawienia na kuchenkę indukcyjną maks. do ø280 mm
- Wkład ze stali nierdzewnej: ø390x(H)64 mm
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spawalniającym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko ø260 mm i odpowietrznik
- Regulowany element stabilizujący, zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470077	435x480x(H)190	6	899,-





470305

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu ROLL-TOP otwierana do 180°
- Możliwość zainstalowania grzałki 809709
- W zestawie 2 pojemniki na pastę i GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa 1,2 mm

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470305	660x490x(H)460	9	529,-

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP - OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania
- bardzo cichy
- Pokrywa typu ROLL-TOP otwierana do 180°
- W zestawie 1 pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: wew. ø390/345x(H)60 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa 1,2 mm

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470312	510x540x(H)480	5,6	389,-



470312

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ - OKRĄGŁY, INDUKCYJNY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spawalniącym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w okienko ø260 mm i odpowietrznik
- Możliwość podgrzania wody na kuchence indukcyjnej: dno ø260 mm
- W zestawie 1 pojemnik na pastę
- Pojemnik na zupę: wew. ø265x(H)200 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali o grubości 2,8 mm, pokrywa i obudowa 1,2 mm

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470329	405x480x(H)460	11	1499,-



470329

do cen należy doliczyć VAT 23%



470343

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY NIEKAPIĄCY

- Ekskluzywny podgrzewacz bufetowy
- Patent Dripless: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół. Skropliny odprowadzane do pojemnika z wodą
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik na żywność wew. ø345x(H)60 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali 2,2 mm, pokrywa 1,2 mm

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470343	510x540x(H)480	5,6	699,-



470350

WKŁAD PORCELANOWY - OKRĄGŁY

- Do podgrzewaczy 470312, 470343



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470350	ø390/345x(H)60	5,6	199,-



470367

WKŁAD STALOWY - OKRĄGŁY

- Do podgrzewaczy 470312, 470343



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470367	ø390/345x(H)60	5,6	99,-

GRZAŁKI DO PODGRZEWACZY



809709



Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1
- Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

kod	mm	V	W	grzałka	cena (PLN)
809709	200x320	230	400	grzałka	259,-
809716				pojemnik na wodę + śruby	119,-



809600

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Do stosowania jako alternatywa dla standardowych podgrzewaczy na pastę
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy HENDI o kodach 475201, 470206 i 471005

kod	mm	V	W	cena (PLN)
809600	ø130x(H)100	230	500	179,-

**ADAPTER NA 2 POJEMNIKI DO ZUPY**

– Pasuje do różnych typów podgrzewaczy GN 1/1



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470930	530x325	adapter	99,-
470909	ø220x(H)190	4,2 wkład do adaptera	79,-

PODGRZEWACZE STOŁOWE**PODGRZEWACZ STOŁOWY
NA 2 ŚWIECZKI**

- Obudowa oraz uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 2 pojemniki na świeczki



kod	mm	cena (PLN)
463000	330x180x(H)65	129,-



463000

**PODGRZEWACZ STOŁOWY
NA 3 ŚWIECZKI**

- Obudowa oraz uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza wykonana z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 3 pojemniki na świeczki



kod	mm	cena (PLN)
463109	450x180x(H)65	159,-



463109

POJEMNIK NA ŚWIECZKI

kod	mm	cena (PLN)
464809	ø46	4,-



464809



PASTY DO PODGRZEWACZY

– Pasty do podgrzewaczy wytwarzane są z naturalnego (bio) alkoholu etylowego

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Puszka 200g, do podgrzewaczy
– Czas spalania ok. 3 godziny
– Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	opak. zbiorcze [szt.]	cena [PLN] szt./opak.
194546	48	2,79,-/133,92,-
194539	24	2,81,-/67,44,-
194357	6	3,08,-/18,48,-
194356	3	3,16,-/9,48,-



190401



195505

195109

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Wiadro 4 kg, etanol

kod	cena [PLN]
190401	44,-

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Kanister 5 l, etanol

kod	cena [PLN]
195505	44,-

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Butelka 1 l, etanol

kod	cena [PLN]
195109	9,79,-

470527

**POJEMNIK NA PASTĘ - ZESTAW 2 SZT.**

kod	mm	cena [PLN]
470527	ø90x(H)60	24,-

195604

**POMPKA DO PASTY**

– Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	długość 280 mm	cena [PLN]
195604		44,-

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Paliwo spala się w 100%
- Nie emituje toksyn oraz zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie

- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwia wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie oraz bezpieczne przenoszenie
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:

- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie



4 godziny

193693
193822



6 godzin

193686
193815



8 godzin

193679
193808



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia



Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie



Wielokrotne użycie tej samej puszki

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	czas spalania	g	opak. zbiorcze [szt.]	cena [PLN] szt./opak.
193693	± 4 godziny	145	24	3,79,-/90,96,-
193822	± 4 godziny	145	6	3,89,-/23,34,-
193686	± 6 godzin	200	24	4,09,-/98,16,-
193815	± 6 godzin	200	6	4,19,-/25,14,-
193679	± 8 godzin	250	24	4,79,-/114,96,-
193808	± 8 godzin	250	6	4,89,-/29,34,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



720103

720608

720400

721308

720509

CHOCHŁA DO SOSÓW

kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
720400	290	0,03	39,-

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena [PLN]
720103	325	31,-

WIDELEC DO SAŁATEK

kod	mm	cena [PLN]
720608	305	31,-

CHOCHŁA

kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
720509	ø90x315	0,12	39,-
721308	ø70x285	0,06	37,-



721209

721100

720905

721001

720806

721407

NÓZ DO CIAST Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod	mm	cena [PLN]
721100	290	35,-

SZPATUŁA

kod	mm	cena [PLN]
721001	325	39,-

ŁYŻKA DO SPAGHETTI

kod	mm	cena [PLN]
721209	325	37,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena [PLN]
720905	ø110x365	38,-

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena [PLN]
720806	325	31,-
721407	300	31,-

PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

- Uchwyt z polipropylenu



CHOCHŁA DO ZUP

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
529003	0,09	ø90x335	28,-
529010	0,11	ø80x300	26,- NEW!

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	cena [PLN]
529300	350	24,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena [PLN]
529201	345	24,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	mm	cena [PLN]
529041	370	26,- NEW!



SZPATUŁA DO CIASTA

kod	mm	cena [PLN]
529027	310	26,- NEW!

WIDELEC

kod	mm	cena [PLN]
529102	345	24,-

SZPATUŁA

kod	mm	cena [PLN]
529409	355	24,-

ŁYŻKA DO SPAGHETTI

kod	mm	cena [PLN]
529034	370	26,- NEW!



722107



PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	cena [PLN]
722107	110x264	32,-



Wyprofilowana rękojeść zapobiega wpadaniu łyżki do podgrzewacza

do cen należy doliczyć VAT 23%

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA



SZTUĆCE DO SAŁATEK

kod	mm	kolor		cena [PLN]
563908	305	biały	łyżka do sałatek	17,-
564004	305	biały	widelec do sałatek	17,-

CHOCHLA

kod	poj. [l]	mm	kolor	cena [PLN]
563502	0,07	235	biały	16,-
563557	0,07	235	czarny	16,-
563700	0,14	300	biały	17,-
563755	0,14	300	czarny	17,-

ŁYŻKI DO SAŁATEK Z TWORZYWA



ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
564103	biały	0,03	235	5,-
564158	czarny	0,03	235	5,-
564202	przezroczysty	0,03	235	5,-

ŁYŻKA DO SAŁATEK

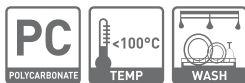
kod	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
564400	biały	0,06	335	9,-
564455	czarny	0,06	335	9,-

SZCZYPCE

657607



657621



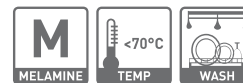
SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	dlugość (mm)	cena (PLN)
657607	czarny	230	9,-
657621	przezroczysty	230	9,-

565506



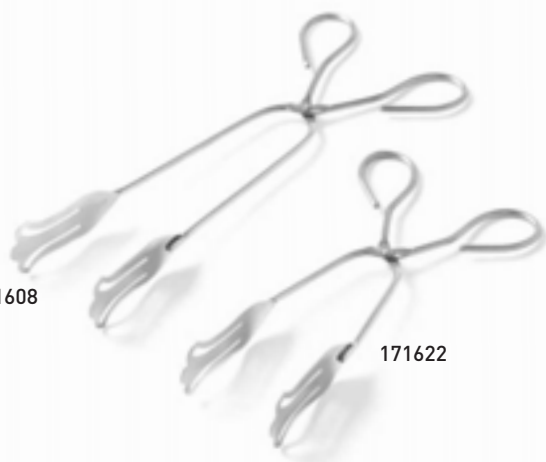
565551



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	kolor	dlugość (mm)	cena (PLN)
565506	biały	290	14,-
565551	czarny	290	14,-

171608



171622



SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne kleszcze

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
171608	220	18,-
171622	280	19,-

523018



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
523018	215	15,-

523315



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
523315	212	15,-

523216



SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
523216	200	w blisterze 13,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



424186

TACA CHŁODZĄCA - GN 1/1

- 1 element chłodzący, schładzanie do temperatury poniżej 0°C
- W zestawie taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu Rolltop wykonana z poliwęglanu
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS



424193



kod		mm	cena (PLN)
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	399,-
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	430x275	84,-





871805



WITRYNKA CHŁODZĄCA - POJEDYNCZA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie taca wykonana ze stali nierdzewnej i 2 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
871805	440x320x(H)205	249,-



871812



WITRYNKA CHŁODZĄCA - PODWÓJNA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej i 4 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
871812	440x320x(H)440	489,-



424155

TACA CHŁODZĄCA Z POKRYWĄ - PROSTOKĄTNA

- 5-częściowy zestaw
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa ABS, podstawa wykonana z polistyrenu
- W zestawie taca ze stali nierdzewnej
- 2 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
424155	430x290x(H)150	119,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



866009

**POKRYWA ROLLTOP GN 1/1**

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	179,-

**WITRYNKA POJEDYNCZA**

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN



kod	mm	cena (PLN)
871706	465x310x(H)190	149,-



871706

**WITRYNKA PODWÓJNA**

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN



kod	mm	cena (PLN)
871713	465x310x(H)410	289,-



871713

**POKRYWA UCHYLNA GN 1/1**

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	79,-



427415



424001

TACA Z POKRYWĄ - OKRĄGŁA

- 2-częściowy zestaw:

- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- pokrywa Rolltop z chromowanym uchwytem (możliwość dokupienia osobno, kod: 427514)



kod		mm	cena [PLN]
424001	zestaw: taca z pokrywą	ø380x(H)240	199,-
427514	pokrywa	ø380x(H)240	129,-



980101

TACA Z POKRYWĄ - OKRĄGŁA

- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN
- Taca z rączkami wykonana ze stali nierdzewnej



kod		mm	cena [PLN]
980101		ø300x(H)110	39,-

**PATERA OBROTOWA DO CIASTA**

- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pokrywa wykonana z polistyrenu sprzedawana oddzielnie



kod		mm	cena [PLN]
523827	patera	ø300x(H)90	209,-
523834	pokrywa	ø300x(H)110	18,-



523834

523827

SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu



kod		mm	cena [PLN]
523902		260x60	19,-



523902

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż



kod		mm	cena [PLN]
523957		280x75	29,-



523957

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATERY DO SERWOWANIA


PATERA 3-STOPNIOWA - SKŁADANA
 - Z 3 tacami


kod	mm	cena (PLN)
429914	ø268-220-166x(H)320	159,-



429914



425473

425466


STOJAK NA TALERZE

- Na 3 talerze



kod		mm	cena (PLN)
425466	na 3 talerze x ø170 mm	185x120x(H)260	69,-
425473	na 3 talerze x ø275 mm	290x200x(H)440	99,-



480519



480502

PATERA DO OWOCÓW MORZA

- Z 2 tacami



kod		mm	cena (PLN)
480519	zestaw	ø300-400x(H)200	109,-
480502	podstawa	ø250-200x(H)190	29,-

**NEW!**

EKSPOZYTOR BUFETOWY

- 3-poziomowy, na produkty w opakowaniach jednostkowych
 - Podstawa z polerowanej stali nierdzewnej, 3 pojemniki na produkty o pojemności 1 l



kod	mm	cena (PLN)
428245	190x240x(H)410	274,-



428245

do cen należy doliczyć VAT 23%

DYSPENSERY



425299

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika przeznaczoną na лёд schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
425299	8	260x360x(H)560	335,-



425190

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika przeznaczoną na лёд schładzający napój
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
425190	5	280x220x(H)510	379,-



425343

DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku dozownika przeznaczoną na лёд
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
425343	10,5	260x360x(H)536	899,-



557402

DYSPENSER DO MUSLI

- Idealny do bufetów i kuchni
- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli wykonany z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala zachować długo świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypywaniu się płatków
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
557402	4	184x240x(H)600	289,-

DZBANKI I KARAFKI



425138



567906



425121

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

**DZBANEK DO NAPOJÓW**
- Nietłukący**DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD**

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku
- Z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425138	2	ø120x(H)250	48,-	567906	1,8	ø135x(H)200	28,-	425121	3	ø150x(H)290	79,-

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425763	1	ø92x(H)245	29,-



425763

FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE



274101

FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

- Wykonana w ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania
- Odpowiednia dla 700 g czekolady
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego



kod	mm	V	W	cena (PLN)
274101	ø210x(H)390	230	250	289,-



MISKA DO SAŁATEK Z PODWÓJNĄ ŚCIANKĄ

- Podwójna ścianka pozwala dłużej zachować świeżość sałatki



kod	mm	cena (PLN)
422502	ø160x(H)75	59,-



422502



566909

MISKA DO SAŁATEK Z TWORZYWA

- Kolor błękitny, przezroczyste tworzywo



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
566909	ø325x(H)100	4	29,-

KOSZYKI



561102

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony

kod	mm	cena [PLN]
561102	530x320x(H)90	59,-



561201

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem

kod	mm	cena [PLN]
561201	360x280x(H)90/315	99,-



561003

KOSZYK DO PIECZYWA - OWALNY

- Wzmocniony

kod	mm	cena [PLN]
561003	380x270x(H)90	42,-



426951

426968

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- GN 2/3

- Kosz wykonany ze wzmocnionego polirattan

- Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu



kod		mm	cena [PLN]
426968	koszyk z pokrywą	365x335x(H)245	199,-
427538	pokrywa Rolltop	365x335x(H)175	129,-

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Okrągły

- Wykonany ze wzmocnionego polirattan

- Wewnętrzna obręcz wzmocniająca kosz wykonana ze stali nierdzewnej

- Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu



kod	mm	cena [PLN]
426951	ø400x(H)100	179,-



561102



561003



426951



426968



561201

do cen należy doliczyć VAT 23%

DESKI DO KROJENIA DREWNIANE



505007

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505007	340x200x(H)14	25,-



505205

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego

- Z wycięciem

kod	mm	cena [PLN]
505205	390x230x(H)16	31,-



505106

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505106	390x160x(H)13	21,-



505403

DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego

- 1 strona gładka - tradycyjna

- 2 strona ryflowana - do krojenia chleba

kod	mm	cena [PLN]
505403	530x325x(H)18	79,-



505502

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	cena [PLN]
505502	475x322x(H)25	129,-



Wyjmowana kratka
ułatwia czyszczenie
z okruchów



PŁYTY Z MELAMINY

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet”
- Odporne na uderzenia

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA ŁUPKA**

- Prostokątna

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
561362	GN 1/1	530x325x(H)7	179,-
561379	GN 1/2	325x265x(H)7	104,-
561386	GN 1/3	325x175x(H)7	64,-
561393	GN 2/4	525x160x(H)7	99,-

561379

561393

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA ŁUPKA

- Okrągła

kod	mm	cena (PLN)
561409	ø330x(H)7	109,-
561416	ø430x(H)7	159,-

561409

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY**Z UCHWYTEM - IMITACJA ŁUPKA**

- Okrągła

kod	mm	cena (PLN)
561355	424x300x(H)15	83,-

561355

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO

- Prostokątna

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
561324	GN 1/1	530x325x(H)10	149,-
561331	GN 1/2	325x265x(H)10	83,-
561348	GN 2/4	525x160x(H)10	77,-

561324

561348

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY**Z UCHWYTEM - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Okrągła

kod	mm	cena (PLN)
561300	424x300x(H)15	83,-

561300

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY**Z UCHWYTEM - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Prostokątna

kod	mm	cena (PLN)
561317	530x200x(H)15	92,-

561317



TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



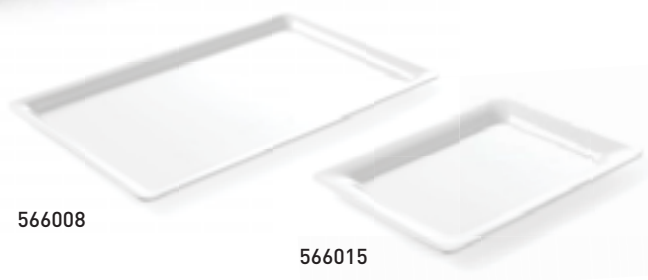
Koszyki do
pieczywa na str. 149

Stojak drewniany z miskami
z melaminy na str. 156





Stojaki bufetowe
antypoślizgowe
na str. 156



TACA GN Z MELAMINY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	69,-
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	35,-
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	59,-
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	36,-
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	49,-
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	21,-
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	109,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOJAKI BUFETOWE Z POJEMNIKAMI Z MELAMINY



- Doskonałe rozwiązanie, aby zaoszczędzić miejsce lub elegancko wyeksponować przystawki w bufecie lub kuchni
- Rama ze stali chromowanej, łatwa w montażu
- Pojemniki z melaminy: higieniczne i lekkie - w zestawie
- Do pojemników GN z melaminy pasują pokrywki GN HENDI z poliwęglanu



561850
561911



561898
561928



561942
561935

STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI GN1/3 Z MELAMINY

STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI GN1/6 Z MELAMINY

STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI 1L Z MELAMINY

kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
561911	stojak + 3xGN1/3		399,-	561928	stojak + 3xGN1/6		309,-	561935	stojak + 3x1L		269,-
561850	pojemnik GN 1/3	100	79,-	561898	pojemnik GN 1/6	100	59,-	561942	pojemnik ø120	110	29,-



TACE GN, PÓLMISKI I TALERZE Z MELAMINY



561607

TACA GN 1/1

kod	mm	cena [PLN]
561607	530x325x(H)20	84,-



PÓLMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
561508	360x205x(H)38	59,-
561515	495x270x(H)56	109,-
561522	560x320x(H)52	127,-



561591

TALERZ DO MAKARONU OKRĄGŁY

kod	mm	cena [PLN]
561591	ø380x(H)90	69,-



TALERZ KWADRATOWY

kod	mm	cena [PLN]
561539	305x305x(H)40	68,-
561546	355x355x(H)40	98,-
561553	405x405x(H)50	134,-

PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
561645	610x230x(H)42	74,-
561652	713x285x(H)40	129,-



561645

561652





MISKA KWADRATOWA

kod	mm	cena (PLN)
561560	130x130x(H)65	17,-
561577	190x190x(H)100	39,-
561584	270x270x(H)105	78,-

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW

– Z dekoracyjnymi rowkami

kod	poj. [ml]	mm	cena (PLN)
561706	50	ø70x(H)35	4,-
561713	80	ø80x(H)40	5,-
561720	100	ø85x(H)45	6,-



561294

STOJAK DREWNIANY Z MISKAMI Z MELAMINY

– Podstawa z drewna bambusowego z 3 miskami z melaminą



kod	mm	cena (PLN)
561294	400x130x(H)60	129,-



561966



561973

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

– Ze stali, pokryty tworzywem PVC
– Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	cena (PLN)
561966	260x230x(H)100	32,-
561973	265x230x(H)200	49,-



561980



561997

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY – OKRĄGŁY

– Ze stali, pokryty tworzywem PVC
– Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	cena (PLN)
561980	ø200x(H)100	32,-
561997	ø200x(H)200	64,-

PÓŁMISEK BUFETOWY Z MELAMINY

- Higieniczny, odporny na uderzenia
- Bardzo lekki

kod	mm	wys. (mm)	wielkość	cena (PLN)
561669	530x325	40	GN 1/1	139,-
561676	325x265	40	GN 1/2	69,-



561669

MISKA W Kształcie FALI Z MELAMINY

- Higieniczna, odporna na uderzenia
- Bardzo lekka

kod	mm	kolor	cena (PLN)
561454	250x120x(H)75	biały	18,-
561485	530x270x(H)107	biały	99,-



561485



561461

MISKA W Kształcie FALI Z MELAMINY

- Higieniczna, odporna na uderzenia
- Bardzo lekka

kod	mm	kolor	cena (PLN)
561461	355x355x(H)123	biały	59,-
561478	355x355x(H)123	czarny	59,-



561478

MISKA SKOŚNA Z MELAMINY

- Higieniczna, odporna na uderzenia
- Bardzo lekka

kod	mm	cena (PLN)
561423	212x208x(H)104	44,-
561430	300x291x(H)137	79,-
561447	360x349x(H)163	109,-



561423



POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Odporne na wstrząs termiczny, wytrzymują ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



783009

POJEMNIK GN 1/1

kod	mm	rozmiar	cena (PLN)
783009	530x325x(H)65	GN 1/1	229,-



783016

POJEMNIK GN 1/2

kod	mm	rozmiar	cena (PLN)
783016	325x265x(H)65	GN 1/2	99,-



783023

POJEMNIK GN 1/3

kod	mm	rozmiar	cena (PLN)
783023	325x176x(H)65	GN 1/3	59,-



TACA PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena (PLN)
783054	570x390x(H)40	199,-



783054

PÓLMISEK JAPOŃSKI

kod	mm	cena (PLN)
783504	460x250x(H)50	109,-



783504

DZBANEK DO SOSÓW

kod	ml	cena (PLN)
785003	1800	44,-
785010	1000	28,-



785003

785010

CHOCHLA DO SOSÓW

- Pojemność 40 ml



kod	mm	kolor	cena (PLN)
563632	180	biały	6,-
563649	180	czarny	6,-



563632

563649



do cen należy doliczyć 9%

TACE I PÓŁMISKI ZE STALI NIERDZEWNEJ

**NEW!**

809181

**TACA DO SERWOWANIA
PIĘTROWALNA GN 1/1 - PROSTOKĄTNA**

- Z uchwytemi
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm



kod	mm	cena [PLN]
809181	530x325x(H)70	129,-

**NEW!**

809198

**TACA DO SERWOWANIA
PIĘTROWALNA - OKRĄGLA**

- Z uchwytemi
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm



kod	mm	cena [PLN]
809198	ø400x(H)60	129,-

Pokrywy do tac
na stronie 142

436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1
- Polerowana z matowym rantem

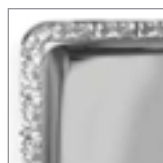
kod	mm	cena [PLN]
436103	530x325x(H)17	79,-



807705

TACA Z GŁADKIM RANTEM GN 1/1

kod	mm	rozmiar	cena [PLN]
807705	530x325x(H)10	GN 1/1	99,-



410103



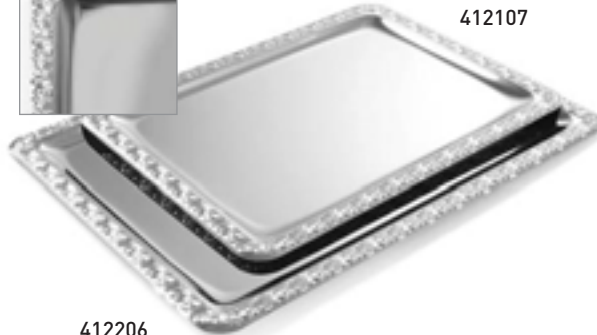
410202

TACA Z RĄCZKAMI PROSTOKĄTNA
- Z dekoracyjnym rantem

kod	mm	cena [PLN]
410103	520x310	89,-
410202	600x360	119,-



412107



412206

TACA PROSTOKĄTNA
- Z dekoracyjnym rantem

kod	mm	cena [PLN]
807804	530x325	89,-
412206	500x360	89,-
412107	420x310	59,-

TACA BANKIETOWA

- Wysoka jakość wykonania
- Idealna do obsługi imprez cateringowych
- Ozdobny wzór



kod	mm	cena (PLN)
480205	ø300	29,-
480304	ø350	30,-
480403	ø400	38,-

**TACA DO SERWOWANIA**

kod		mm	cena (PLN)
496206	owalna	455x340	19,-
496305	okrągła	ø350	19,-
496404	prostokątna GN 1/1	530x325	27,-
496107	prostokątna	410x310	19,-



496206



496404

496107



496305

PÓŁMISEK OWALNY

- Idealny do obsługi imprez cateringowych
- Wysoka jakość wykonania



kod	mm	cena (PLN)
404935	450x180	24,-
404942	505x245	26,-
404959	540x220	28,-
404966	600x250	34,-
404973	650x260	42,-
404980	710x255	48,-
404997	750x300	74,-

**PÓŁMISEK DO MIĘS I WĘDLIN - OWALNY**

kod	mm	cena (PLN)
404003	190x140	8,-
404102	240x170	11,-
404201	300x220	14,-
404300	350x240	17,-
404409	400x260	24,-
404508	450x290	30,-
404607	500x350	37,-

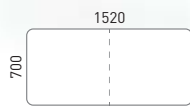


do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CATERINGOWE ZE SKŁADANYM BŁATEM



810910



810927

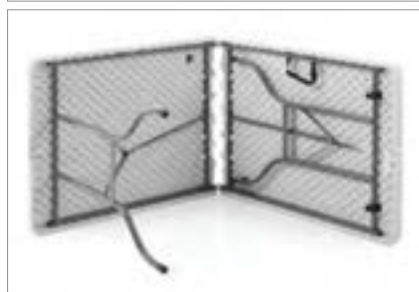
810910

STÓŁ CATERINGOWY

– Składany do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie



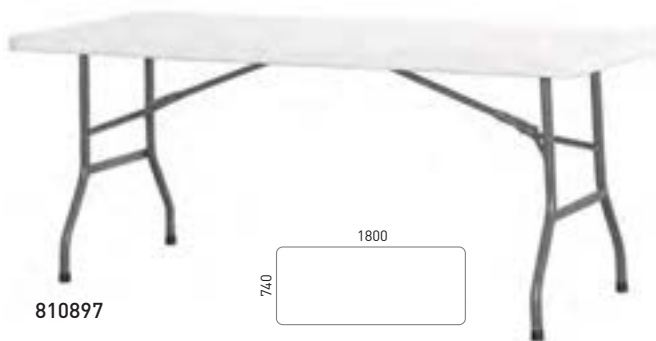
kod	mm	max. obciążenie [kg]	cena [PLN]
810910	1830x740x(H)760	150	259,-
810927	1520x700x(H)740	150	239,-



STOŁY CATERINGOWE

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp.
- Błaty z polietylenu HDPE

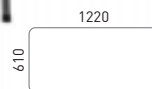
- Konstrukcja wykonana z profili metalowych odpornych na korozję
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia



810897



810934



STÓŁ CATERINGOWY

kod	mm	max. obciążenie [kg]	cena [PLN]
810897	1800x740x(H)740	150	259,-

STÓŁ CATERINGOWY

kod	mm	max. obciążenie [kg]	cena [PLN]
810934	1220x610x(H)740	130	189,-



900601

NEW!

900602



900618

OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	mm	kolor	cena [PLN]
900601	1830x760x(H)730	biały	164,-
900602	1830x760x(H)730	kremowy	164,-
900618	1830x760x(H)730	czarny	164,-
900631	1500x760x(H)730	biały	164,-
900632	1500x760x(H)730	kremowy	164,-
900648	1500x760x(H)730	czarny	164,-
900661	1200x760x(H)730	biały	148,-
900662	1200x760x(H)730	kremowy	148,-
900678	1200x760x(H)730	czarny	148,-

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810941	ø1800x(H)740	250	649,-



810941

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	mm	kolor	cena (PLN)
900861	ø1800x760	biały	214,-
900862	ø1800x760	kremowy	214,-
900878	ø1800x760	czarny	214,-

NEW!

900861



900862



900878





810958

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810958	ø800x(H)1100	80	229,-



023481



023491



023495

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

NEW!OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	mm	kolor	cena (PLN)
023481	ø800-850x(H)1050-1150	biały	114,-
023491	ø800-850x(H)1050-1150	kremowy	114,-
023495	ø800-850x(H)1050-1150	czarny	114,-



810965



810989



517950

NEW!**KRZESŁO CATERINGOWE - BIAŁE**

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810965	540x440x(H)840	180	89,-

KRZESŁO CATERINGOWE - CZARNE

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810989	540x440x(H)840	180	96,-

POKROWIEC NA KRZESŁO EXCELLENT

- Tkanina: Poly-Jersey 135 g/m²
- 100% poliester
- Łatwy w prasowaniu

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	mm	kolor	cena (PLN)
517950	850x400x(H)380	biały	164,-

ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napełnienia
- Dostarczany jako pusty



kod	mm	cena (PLN)
198124	2 szt.	44,-

ŚWIECZNIK 5-RAMIENNY - STOŁOWY

- Do samodzielnego montażu
- Świece nie wchodzą w skład zestawu



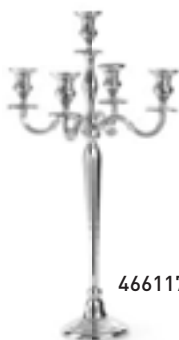
kod	wys. (mm)	cena (PLN)
466070	380	129,-
466087	540	199,-
466117	790	359,-
466124	1060	499,-
466131	1180	619,-



466131



466124



466117



466087



466070



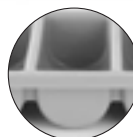
POJEMNIKI NA SZTUĆCE

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 4-częściowy



kod	mm	kolor	cena (PLN)
552315	530x325x(H)100	czarny	26,-
552308	530x325x(H)100	szary	25,-



552308



552315

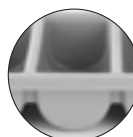
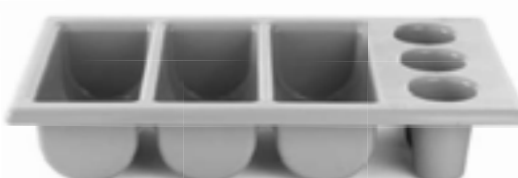
POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy

- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty oraz widelczyki do ciasta



kod	mm	kolor	cena (PLN)
552353	530x325x(H)105	szary	25,-
552360	530x325x(H)105	czarny	34,-



552353



552360



552254



552261

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1
Z PODSTAWĄ

- Zestaw: pojemnik na sztućce i podstawa GN 1/1



kod	mm	kolor	cena (PLN)
552254	4-częściowy	szary	49,-
552261	6-częściowy	szary	53,-



552407

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady

- Pojemnik nie zawiera wkładów



kod	mm	cena (PLN)
552407	255x295x(H)215	159,-

WKŁAD NA SZTUĆCE Z POLIPROPYLENU



kod	mm	cena (PLN)
871201	ø97x(H)137	7,-

WKŁAD NA SZTUĆCE - STALOWY



kod	mm	cena (PLN)
552490	ø97x(H)137	22,-



871201



552490

do cen należy doliczyć VAT 23%

TACE Z POLIPROPYLENU



878927



878828

TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878903	szary	305x415	13,-
878910	czerwony	305x415	13,-
878927	niebieski	305x415	13,-
878934	zielony	305x415	13,-
878941	brązowy	305x415	13,-
878958	czarny	305x415	13,-

TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878804	szary	350x450	16,-
878811	czerwony	350x450	16,-
878828	niebieski	350x450	16,-
878835	zielony	350x450	16,-
878842	brązowy	350x450	16,-
878859	czarny	350x450	16,-



TACE POLIESTRÓWE



876619

TACA POLIESTRÓWA

- Prostokątna, gładka, kolor granit
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału
- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych



STACKABLE

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
876619	GN 1/1	530x325	37,-
876602	GN 1/2	265x325	29,-



GN 1/2



GN 1/1

TACE DO SERWOWANIA

TACA KELNERSKA - OKRĄGŁA



kod	mm	cena (PLN)
480106	∅315x(H)45	39,-



480106

TACA DO SERWOWANIA KAWY
- OWALNA

- Satynowana



kod	mm	cena (PLN)
405000	200x140	7,-
405208	265x195	12,-
405307	285x220	15,-



405000

TACA DO SERWOWANIA KAWY
- OZDOBNA

- Chromoniklowana



kod	mm	cena (PLN)
421291	310x230	15,-



421291

do cen należy doliczyć VAT 23%

TACE ANTYPOŚLIZGOWE DREWNIANE

- Tace drewniane, laminowane z antypoślizgową powierzchnią
- Odporność na wstrząsy i złamania
- Kolor mahoń
- Gwarancja na materiał - 5 lat



507216



507865

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Prostokątna

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
507216	GN 1/1	325x530	56,-
507117	Euronorm	370x530	58,-
507018		430x610	73,-
507469		330x430	46,-

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Okrągła, z niskim rantem

kod	mm	cena (PLN)
507865	ø380	39,-



507568



507933

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Owalna

kod	mm	cena (PLN)
507568	200x265	22,-
507964	230x160	19,-
507933	290x210	29,-



810507

NEW!**STOJAK DO TAC - SKŁADANY**

- Wykonany z wysokiej jakości materiałów, stabilna, mocna konstrukcja
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu



kod	mm	cena (PLN)
810507	520x410x(H)800	219,-



507711

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Okrągła, z wysokim rantem

kod	mm	cena (PLN)
507711	ø320x(H)35	44,-
507766	ø360x(H)30	51,-
507773	ø420x(H)30	78,-



TACE DO SERWOWANIA - POLIESTROWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508626



508718

TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	rozmiar	cena (PLN)
508657	200x280		25,-
508626	325x530	GN 1/1	44,-
508619	370x530	Euronorm	62,-

TACA DO SERWOWANIA - OWALNA

- Czarna

kod	mm	cena (PLN)
508718	160x230	13,-
508725	200x265	17,-
508732	210x290	19,-

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGLA

- Czarna

kod	mm	cena (PLN)
508824	ø280	22,-
508817	ø350	31,-
508800	ø400	44,-
508794	ø460	54,-



508817

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU

- Wytrzymałe na duże obciążenia
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania



878101



878408

TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
878118		255x355	20,-
878101	GN 1/1	530x325	30,-

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGLA Z WYSOKIM RANTEM

- Czarna

kod	mm	cena (PLN)
878606	ø320	26,-
878408	ø360	30,-

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGLA

- Czarna

kod	mm	cena (PLN)
878125	ø280	17,-
878132	ø360	19,-
878149	ø410	22,-



878149

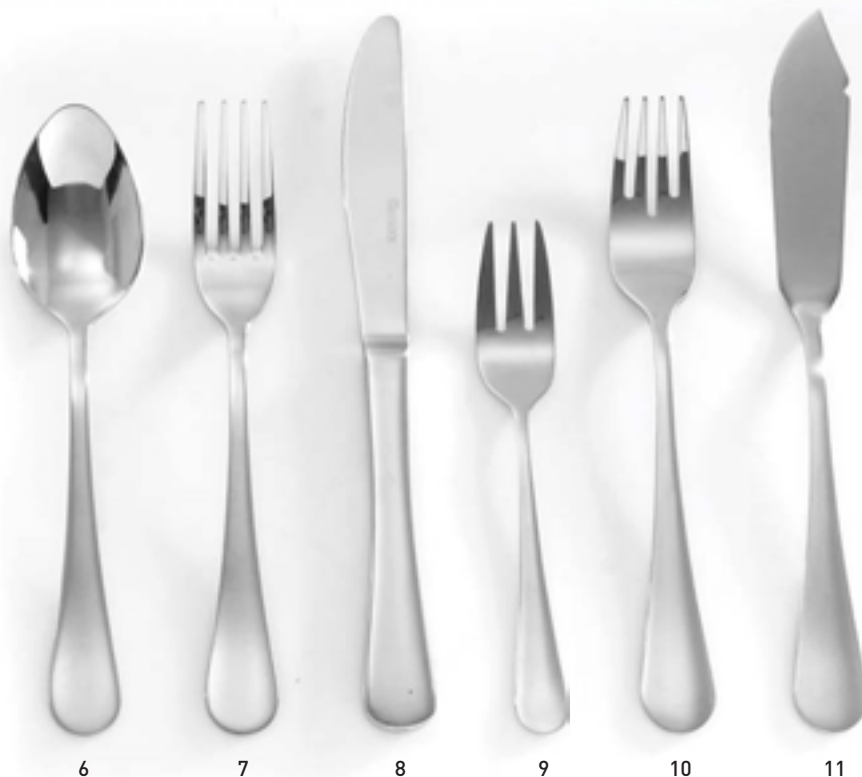
do cen należy doliczyć VAT 23%

BLUES



BLUES

- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./opak.
768037	1	Łyżka stołowa	6 szt.	204	5,-/30,-
768020	2	Widelec stołowy	6 szt.	205	5,-/30,-
768013	3	Nóż stołowy	6 szt.	231	7,-/42,-
768082	4	Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	139	3,-/36,-
768099	5	Łyzeczka do espresso	12 szt.	119	3,-/36,-

kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./opak.
768068	6	Łyżka deserowa	6 szt.	179	4,50,-/27,-
768051	7	Widelec deserowy	6 szt.	178	4,50,-/27,-
768044	8	Nóż deserowy	6 szt.	210	6,34,-/38,-
768075	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	145	3,-/36,-
768105	10	Widelec do ryb	6 szt.	180	5,-/30,-
768112	11	Nóż do ryb	6 szt.	205	5,-/30,-

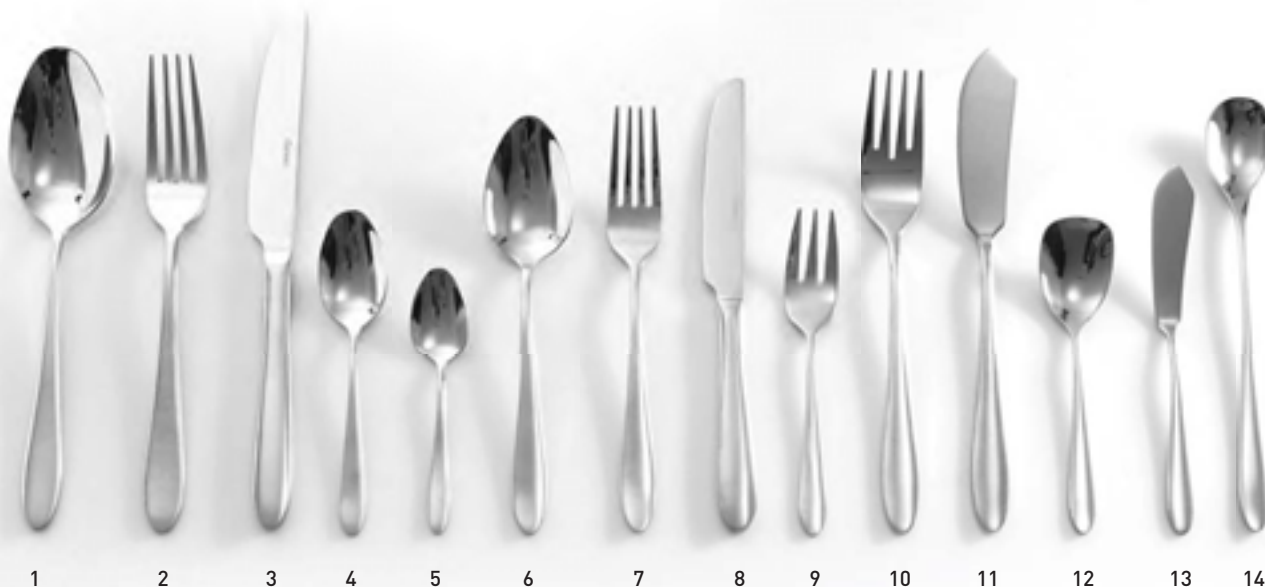
do cen należy doliczyć VAT 23%

JAZZ



JAZZ

- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



kod	lp.	nazwa	ilość	dlugość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
765036	1	Łyżka stotowa	6 szt.	208	5,34,-/32,-
765029	2	Widelec stółowy	6 szt.	205	5,34,-/32,-
765012	3	Nóż stółowy	6 szt.	233	7,67,-/46,-
765081	4	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	3,-/36,-
765098	5	Łyżeczka do espresso	12 szt.	115	3,-/36,-
765067	6	Łyżka deserowa	6 szt.	180	5,-/30,-
765050	7	Widelec deserowy	6 szt.	183	5,-/30,-

kod	lp.	nazwa	ilość	dlugość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
765043	8	Nóż deserowy	6 szt.	207	7,67,-/46,-
765074	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	141	3,-/36,-
765104	10	Widelec do ryb	6 szt.	201	5,-/30,-
765111	11	Nóż do ryb	6 szt.	211	5,-/30,-
765128	12	Łyżeczka do lodów	12 szt.	139	4,-/48,-
765241	13	Nóż do masła	12 szt.	159	3,-/36,-
765135	14	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	193	5,34,-/32,-



kod	lp.	nazwa	ilość	dlugość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
765142	1	Łopatką do tortu	2 szt.	277	8,-/16,-
765159	2	Łyżka do sałatek	2 szt.	206	7,-/14,-
765166	3	Widelec do sałatek	2 szt.	206	7,-/14,-
765173	4	Widelec półmiskowy	2 szt.	202	7,-/14,-
765258	5	Widelec do mięs	6 szt.	137	6,-/36,-

kod	lp.	nazwa	ilość	dlugość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
765197	6	Nóż do steków	6 szt.	221	8,-/48,-
765203	7	Chochła do zup - 60 ml	2 szt.	278	19,-/38,-
765210	8	Łyżka do warzyw	2 szt.	203	8,-/16,-
765227	9	Łyżka do ziemniaków	2 szt.	214	8,-/16,-
765234	10	Łyżka do sosu - 30 ml	2 szt.	203	16,-/32,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

REGGAE



REGGAE

- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyjącznie w zestawie



1

2

3

4

5

6



7

8

9

10

11

kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./opak.
767030	1	Łyżka stołowa	6 szt.	204	6,-/36,-
767023	2	Widelce stołowy	6 szt.	205	5,67,-/34,-
767016	3	Nóż stołowy	6 szt.	231	7,67,-/46,-
767085	4	Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	139	3,-/36,-
767092	5	Łyzeczka do espresso	12 szt.	119	3,-/36,-
767061	6	Łyżka deserowa	6 szt.	179	5,67,-/34,-

kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./opak.
767054	7	Widelce deserowy	6 szt.	178	5,67,-/34,-
767047	8	Nóż deserowy	6 szt.	210	7,34,-/44,-
767078	9	Widelczyk do ciasta	12 szt.	145	3,17,-/38,-
767108	10	Widelce do ryb	6 szt.	180	5,-/30,-
767115	11	Nóż do ryb	6 szt.	205	5,67,-/34,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**OPTIMA**

- Solidne wykonanie
- Ręcznie polerowane, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/10
STAINLESS STEEL



1



2



3



4



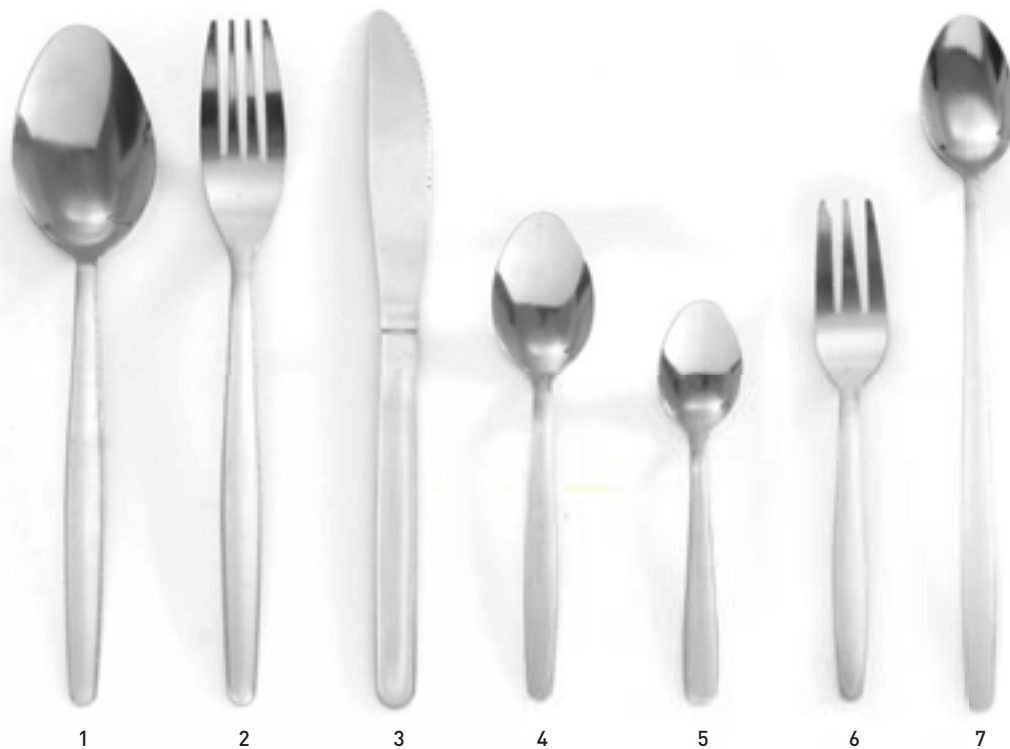
5

kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./opak.
766200	1	Łyżka stołowa	12 szt.	196	6,-/72,-
766217	2	Widelec stołowy	12 szt.	196	6,-/72,-
766224	3	Nóż stołowy	12 szt.	226	11,-/132,-

kod	lp.	nazwa	ilość	długość (mm)	cena [PLN] szt./opak.
766248	4	Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	132	4,50,-/60,-
766231	5	Widelczyk do ciasta	12 szt.	163	5,-/54,-

**ECONOMIC**

- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0
STAINLESS STEEL

kod	lp.	nazwa	ilość	dlugość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
764039	1	łyżka stołowa	12 szt.	198	1,-/12,-
764022	2	Wideliec stołowy	12 szt.	198	0,92,-/11,-
764015	3	Nóż stołowy	12 szt.	214	1,59,-/19,-
764084	4	łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	138	0,67,-/16,-

kod	lp.	nazwa	ilość	dlugość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
764091	5	łyżeczka do espresso	24 szt.	115	0,75,-/18,-
764077	6	Widelczyk do ciasta	24 szt.	148	0,63,-/15,-
764138	7	łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	1,50,-/18,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



SZTUĆCE DO STEKÓW



781432



781449



781456

WIDELEC DO STEKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.



kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781432	200	23,-

NÓŻ DO STEKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.



kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781449	215	23,-
781456	250	42,-



403709

WIDELCE I SZCZYPCE DO HOMARÓW

- W zestawie: 1 chromowane szczypce oraz 4 widelce ze stali nierdzewnej



kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
403709	205	89,-



403716

WIDELEC DO HOMARÓW

- Zestaw 6 szt.



kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
403716	205	49,-



781913

NÓZ DO OSTRYG

kod	blister	dlugość (mm)	cena (PLN)
781913	blister	180	22,-



402023

TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- Na 6 ślimaków



kod	zestaw 3 szt.	øx wys. mm	cena (PLN)
402023	zestaw 3 szt.	150x20	54,-



402528

SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów



kod	zestaw 2 szt.	dlugość (mm)	cena (PLN)
402528	zestaw 2 szt.	170	29,-



402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW

kod	zestaw 6 szt.	dlugość (mm)	cena (PLN)
402221	zestaw 6 szt.	140	22,-

Szko Arcoroc

PROFESSIONAL

Solidna jakość w przystępnej cenie – do codziennego użytku

Szko Arcoroc – to najbardziej popularne na rynku wysokiej jakości szkło sodowe.

Połączenie wyjątkowej elegancji i solidności.

Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła gwarantuje **odporność na wyszczerbienie**.

Wybrane linie poddawane są procesowi hartowania, co zwiększa ich wytrzymałość mechaniczną, odporność termiczną i bezpieczeństwo oraz sprawia, że stają się **idealne do profesjonalnego użytku**.

Proces hartowania zapewnia wyjątkową trwałość szkła bez zwiększania grubości – kieliszki i szklanki pozostają eleganckie i stylowe.

Zwiększa aż pięciokrotnie jego **odporność na wstrząsy mechaniczne**. Mniejsza liczba zarysowań, pęknięć i stłuczeń gwarantuje **oszczędność**, minimalizuje częstotliwość wymiany szkła w lokalach gastronomicznych. Gwarantuje **bezpieczeństwo użytkowania**, nawet rozbite szkło rozpada się na małe kawałki o nieostrych krawędziach.



Linie szkła Arcoroc: *Elegance, Savoie, Vina, Princesa* dostępne na stronach: 181-183



LINIA ELEGANCE

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	KARAFKA
kod	50143	37405	37413	37298	42173
ml	310	245	190	170	1000
mm	ø81x(H)180	ø74x(H)166	ø69x(H)153	ø58x(H)175	ø112x(H)230
ilość szt. w opak.	6	12	12	12	6
cena [PLN] szt./opak.	7,20,-/43,20,-	6,70,-/80,40,-	6,20,-/74,40,-	6,70,-/80,40,-	9,40,-/56,40,-

	KIELISZEK DO WÓDKI	KIELISZEK DO MARGARITY
kod	37264	79923
ml	65	270
mm	ø48x(H)113	ø109x(H)160
ilość szt. w opak.	12	6
cena [PLN] szt./opak.	5,60,-/67,20,-	14,-/84,-



37264



79923

LINIA SAVOIE

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	50463	27778	27810
ml	350	240	170
mm	ø84x(H)183	ø75x(H)152	ø61x(H)170
ilość szt. w opak.	6	12	12
cena [PLN] szt./opak.	6,80,-/40,80,-	4,50,-/54,-	4,40,-/52,80,-



LINIA VINA

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	L1348	L1349	L1967	L1351
ml	480	360	260	190
mm	ø88x(H)219	ø80x(H)202	ø72x(H)180	ø55x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	6,20,-/37,20,-	6,20,-/37,20,-	5,80,-/34,80,-	5,80,-/46,40,-



SZKLANKA

kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
cena (PLN) szt./opak.	4,20,-/25,20,-



SZKLANKA

kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
cena (PLN) szt./opak.	4,20,-/25,20,-



LINIA PRINCESA

- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA
kod	J4155	J4157	J4159
ml	420	310	230
mm	ø89x(H)212	ø81x(H)197	ø74x(H)174
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	8,30,-/49,80,-	7,90,-/47,40,-	7,40,-/44,40,-



	KIELISZEK DO SZAMPANA	KIELISZEK DO MARGARITY
kod	J4166	79921
ml	150	270
mm	ø61x(H)196	ø109x(H)160
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	6,90,-/41,40,-	15,70,-/94,20,-



	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA NISKA	SZKŁANKA NISKA
kod	J4079	42440	J4170	J4171	J4168	J4169
ml	340	280	230	170	310	230
mm	ø66x(H)148	ø66x(H)127	ø65x(H)110	ø64x(H)85	ø79x(H)94	ø70x(H)85
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	3,40,-/20,40,-	3,40,-/20,40,-	3,10,-/18,60,-	3,10,-/18,60,-	3,60,-/21,60,-	3,10,-/18,60,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZKLANKI I KIELISZKI

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



LINIA ISLANDE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J4226	J3311	J4227	15012
ml	360	330	310	310
mm	ø64x(H)170	ø63x(H)157	ø60x(H)166	ø60x(H)164
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	3,25,-/19,50,-	3,20,-/19,20,-	3,20,-/19,20,-	3,10,-/18,60,-



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	40342	J3316	40359	J3314
ml	290	220	220	170
mm	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø58x(H)131	ø52x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	3,20,-/19,20,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	59947	J4239	J4241	40367	J4238
ml	380	300	200	160	100
mm	ø89x(H)96	ø78x(H)93	ø70x(H)84	ø55x(H)100	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	5,-/30,-	3,20,-/19,20,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-

LINIA NORWEGE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61698	60440	61697	60024	60026
ml	320	270	250	200	160
mm	ø74x(H)125	ø72x(H)114	ø77x(H)94	ø72x(H)88	ø65x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	4,40,-/26,40,-	4,10,-/24,60,-	3,50,-/21,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-

LINIA GRANITY



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J2598	J2601	J2603	J2607	J2605	J2608
ml	650	460	420	350	310	200
mm	ø96x(H)178	ø87x(H)160	ø89x(H)130	ø85x(H)122	ø75x(H)140	ø64x(H)127
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	10,-/60,-	8,-/48,-	6,-/36,-	5,50,-/33,-	5,50,-/33,-	4,50,-/27,-



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	J2614	J2611	J2610
ml	270	200	160
mm	ø85x(H)98	ø80x(H)81	ø73x(H)73
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	4,50,-/27,-	4,50,-/27,-	4,-/24,-



	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT
kod	40375	72388	G2639	21554
ml	60	55	70	34
mm	ø38x(H)105	ø36x(H)101	ø55x(H)85	ø45x(H)70
ilość szt. w opak.	6	12	6	6
cena [PLN] szt./opak.	2,20,-/13,20,-	4,-/48,-	3,35,-/20,10,-	3,10,-/18,60,-



SZKŁO

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



10000



00689

SALATERKA EMPILABLE

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
10011	35	ø58x(H)105	6	2,-/12,-
10018	75	ø73x(H)32	6	2,20,-/13,20,-
10040	150	ø88x(H)39	6	2,40,-/14,40,-
10019	240	ø103x(H)45	6	2,50,-/15,-
10000	385	ø118x(H)54	6	3,10,-/18,60,-
10003	620	ø138x(H)52	6	4,80,-/28,80,-
10027	1100	ø170x(H)78	6	5,40,-/43,20,-
10022	1800	ø200x(H)92	6	9,90,-/59,40,-
10021	2900	ø230x(H)105	6	12,70,-/76,20,-
10029	6000	ø290x(H)133	6	24,50,-/147,-

SALATERKA COSMOS

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
00689	190	ø100x(H)47	6	2,50,-/15,-
00671	390	ø120x(H)59	6	3,10,-/18,60,-
J0391	560	ø140x(H)66	6	4,80,-/28,80,-
00655	1000	ø170x(H)81	6	5,40,-/32,40,-
00648	1700	ø200x(H)95	6	9,90,-/59,40,-
00630	2600	ø230x(H)110	6	12,70,-/76,20,-



E7258

53061

DZBANEK ARC

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
E7258	500	(H)146	12	7,80,-/46,80,-
E7255	1000	(H)202	6	10,40,-/62,40,-
E7254	1300	(H)217	6	12,95,-/77,70,-
53061	1600	(H)242	6	16,10,-/96,60,-



37684



SZKLANKA IRISH COFFEE

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
37684	240	88x(H)139	6	13,-/78,-



E7104



KUBEK BOCK

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
E7104	250	105x(H)89	6	4,20,-/25,20,-



186



do cen należy doliczyć VAT 23%

Zastawa stołowa Arcoroc

PROFESSIONAL

Opal®

SHARING MATTERS

Opal to materiał opatentowany przez ARC INTERNATIONAL

- doskonała odporność na wstrząsy mechaniczne
- długotrwała ochrona przed zadrapaniem nożem
- 3 razy bardziej wytrzymały niż porcelana hotelowa
- pozwala na oszczędność kosztów związanych z uzupełnieniem zniszczonych zasobów
- trwała powierzchnia i wzór - odporny na wyptowienie/blaknięcie
- idealna jakość nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- niewielka waga oraz możliwość sztaplowania pozwala na oszczędność miejsca do składowania
- odporność termiczna przy wahaniami do 135°C
- utrzymuje ciepło serwowanych dań
- nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych
- przyjazny dla środowiska
- podlega recyklingowi
- spełnia standardy HACCP
- 0% porowatości gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii



Zastawy stołowe Arcoroc: **Trianon, Delice, Cadix, Everyday, Evolution** dostępne na stronach: 188-192





ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



Opal
SHARING MATTERS

TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6886	∅155x(H)13	6	4,10,-/24,60,-
D6887	∅195x(H)16	6	4,80,-/28,80,-
D6890	∅245x(H)24	6	5,30,-/31,80,-
D6888	∅273x(H)25	6	7,30,-/43,80,-
D6871	∅310x(H)25	4	17,70,-/70,80,-



D6890

TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6889	∅225x(H)35	6	5,30,-/31,80,-



D6889

PÓLMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6891	290x214x(H)22	4	17,70,-/70,80,-
D6877	350x240x(H)26	4	20,80,-/83,20,-



D6891

RAWIERKA TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6885	220x140x(H)28	6	10,40,-/62,40,-



D6885

BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6879	300	∅98x(H)59	6	9,40,-/56,40,-



D6879

SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6884	340	∅120x(H)56	6	4,80,-/28,80,-
D6882	1800	∅180x(H)78	6	10,40,-/62,40,-
D6881	2400	∅240x(H)98	6	14,-/84,-



D6884

SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6883	565	∅160x(H)52	8	5,30,-/42,40,-



D6883

SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6878	460	∅132x(H)71	6	7,30,-/43,80,-



D6878

CUKIERNICA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
6498	365	∅111x(H)66	12	20,90,-/250,80,-



6498

KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6880	290	∅82x(H)90	4	4,70,-/28,20,-



D6880

FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6922	280	∅94x(H)72	6	7,50,-/45,-
D6926	spodek	∅160x(H)17	6	5,20,-/31,20,-
D6921	220	∅87x(H)67	6	5,90,-/35,40,-
D6925	spodek	∅145x(H)16	6	4,50,-/27,-
D6919	90	∅64x(H)50	6	5,20,-/31,20,-
D6923	spodek	∅120x(H)14	6	3,80,-/22,80,-



D6922

ZASTAWA STOŁOWA DELICE

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



Opal
SHARING MATTERS

TALERZ PŁYTKI DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9872	269x269	biały	6	18,20,-/109,20,-
C9871	269x269	czarny	6	18,20,-/109,20,- NEW!



C9872

TALERZ GŁĘBOKI DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9852	200x200x(H)55	biały	6	18,2,-/109,20,-
C9850	200x200x(H)55	czarny	6	18,2,-/109,20,- NEW!



C9852

TALERZ DESEROWY DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9866	190x190x(H)23	biały	6	16,10,-/96,60,-
C9867	190x190x(H)23	czarny	6	16,10,-/96,60,- NEW!



C9866

PÓŁMISEK DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
E7836	350x260x(H)23	biały	6	32,30,-/193,80,-
E7837	350x260x(H)23	czarny	6	32,50,-/195,- NEW!



E7836

SALATERKA DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9860	ø238x(H)80	biały	6	31,10,-/186,60,-
C9857	ø238x(H)80	czarny	6	31,20,-/187,20,- NEW!



C9860



ZASTAWA STOŁOWA CADIX

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
 PROFESSIONAL

Opal
 SHARING MATTERS

TALERZ PŁYTKI CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4129	ø196x(H)17	6	3,90,-/23,40,-
H4132	ø250x(H)24	6	4,20,-/25,20,-
D7380	ø275x(H)25	6	5,20,-/31,20,-



H4132

TALERZ GŁĘBOKI CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4130	ø226x(H)34	6	4,15,-/24,90,-
J6691	ø238x(H)39	6	4,10,-/24,60,-



H4130

SALATERKA CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
37789	ø120x(H)53	6	3,90,-/23,40,-
D7499	ø160x(H)61	6	4,20,-/25,20,-
D7368	ø240x(H)99	6	12,50,-/75,-



37789

FILIŻANKA I SPODEK CADIX

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
37784	220	spodek ø140	6	9,40,-/56,40,-



37784



ZASTAWA STOŁOWA EVERYDAY / EVOLUTION

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



Opal
SHARING MATTERS

TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G0565	ø195x(H)15	6	3,90,-/23,40,-
G0564	ø245x(H)21	6	4,10,-/24,60,-
H9859	ø265x(H)21	6	5,30,-/31,80,-



G0565

TALERZ PŁYTKI EVOLUTION

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
E6983	ø195x(H)17	6	3,90,-/23,40,-
E6981	ø240x(H)22	6	4,10,-/24,60,-
E6961	ø270x(H)22	6	5,30,-/31,80,-



E6983

TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G0563	ø225x(H)30	6	4,10,-/24,60,-



G0563

SALATERKA EVOLUTION

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
63379	700	ø165x(H)45	8	4,10,-/32,80,-



63379

SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4122	500	ø120x(H)53	6	3,90,-/23,40,-



H4122

KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
63391	300	ø79x(H)93	6	4,70,-/28,20,-



63391



Porcelana Biała

Wysokiej jakości porcelana hotelowa
– do codziennego użytku

Porcelana biała - o charakterystycznej czystej, białej barwie bez wad wtapianych (tzw. białych kropek). Wysoka twardość oraz bardzo duża odporność na obtłuczenia sprawia, że ten rodzaj porcelany nadaje się do każdego lokalu gastronomicznego.

- Wyprodukowana z wysokiej jakości materiałów pochodzenia naturalnego, **bez toksycznych składników** i komponentów (nie zawiera kadmu i cynku)
- Regularnie badana i testowana w laboratoriach kontrolujących mechaniczną odporność, trwałość szkliva i idealną biel
- Porcelana **grubościenna** pozwala dłużej utrzymać temperaturę serwowanych potraw
- Pogrubienie linii rantu porcelany gwarantuje **odporność na wyszczerbienie**
- Nadaje się **do używania w piecach** konwekcyjno-parowych, kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość **piętrowania**, co pozwala na oszczędność kosztów transportu i miejsca do magazynowania
- **Ciągłość produkcji** oraz dostępność wzoru – gwarantowana



Linie białej porcelany HENDI: **Flora, Exclusiv, Optima** dostępne na stronach: 194-199



FLORA



FLORA - KOLOR BIAŁY



- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
308844	ø160	12	8,-/96,-
319383	ø200	12	9,-/108,-
316887	ø255	12	11,-/132,-
308875	ø270	12	14,-/168,-
308882	ø300	6	23,-/138,-



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
308899	ø235	12	11,-/132,-



PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328576	180x110	6	20,-/120,-
328583	230x150	6	25,-/150,-
308905	280x180	6	34,-/204,-
308912	330x225	6	48,-/288,-
328590	360x250	6	64,-/384,-



MISKA NA MUESLI/SALATKĘ

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
309025	300	ø100x(H)60	12	11,-/132,-
308929	250	ø145x(H)45	12	12,-/144,-
328606	450	ø190x(H)60	12	16,-/192,-
308936	1000	ø230x(H)65	6	24,-/144,-



309025



308929

BULIONÓWKA

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
309018	bulionówka	250	12	21,-/252,-
309001	spodek	ø158	12	7,-/84,-



FILIŻANKA I SPODEK

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
315286	filiżanka	120	12	7,-/84,-
315279	spodek	ø130	12	6,-/72,-
308974	filiżanka	180	12	9,-/108,-
308981	spodek	ø138	12	6,-/72,-
308998	filiżanka	250	12	10,-/120,-
309001	spodek	ø158	12	7,-/84,-



DZBANEK DO HERBATY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328613	275	135x(H)110	6	46,-/276,-
328620	500	165x(H)130	6	52,-/312,-
328538	1000	205x(H)160	6	64,-/384,-



DZBANEK DO KAWY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328637	350	130x(H)145	6	46,-/276,-
328644	1500	200x(H)220	6	74,-/444,-



DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328545	100	90x(H)78	6	28,-/168,-
328552	200	100x(H)90	6	32,-/192,-



CUKIERNICA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328269	250	ø95x(H)115	6	28,-/168,-



WAZA NA ZUPE

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
787380	3200	290x215x(H)170	1	100,-



SOLNICZKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328668	ø55x(H)50	24	11,-/264,-



PIEPRNICZKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328675	ø55x(H)50	24	11,-/264,-



JAJECZNIK

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328699	ø55x(H)50	24	9,-/216,-



SERWETNIK

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328682	120x60x(H)65	12	16,-/192,-



EXCLUSIV



EXCLUSIV - KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
323243	ø140	12	5,-/60,-
323250	ø170	12	7,-/84,-
309391	ø210	12	8,-/96,-
316894	ø250	12	10,-/120,-
309414	ø270	12	12,-/144,-
309421	ø300	6	20,-/120,-



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
309445	ø220	12	9,-/108,-



TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328354	ø300	6	22,-/132,-



PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328361	200x160	6	19,-/114,-
328378	240x190	6	21,-/126,-
309438	340x270	6	45,-/270,-
309537	290x230	6	31,-/186,-
328385	390x310	6	62,-/372,-



MISKA NA MUESLI/SALATKĘ

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328392	250	ø120x(H)55	12	11,-/132,-
309513	250	ø150x(H)40	12	9,-/108,-
314159	500	ø190x(H)55	12	15,-/180,-
309520	1000	ø245x(H)65	6	19,-/114,-



328392



309513

BULIONÓWKA

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
309490	bulionówka	380	12	19,-/228,-
309506	spodek	ø120	12	10,-/120,-



FILIŻANKA I SPODEK

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
309476	filiżanka	90	12	5,-/60,-
309483	spodek	ø120	12	4,-/48,-
309452	filiżanka	170	12	7,-/84,-
328347	filiżanka	230	12	7,-/84,-
309469	spodek	ø145	12	5,-/60,-



DZBANEK DO HERBATY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328408	400	165x(H)120	6	44,-/264,-
328415	800	200x(H)155	6	54,-/324,-
328422	1000	220x(H)170	4	59,-/236,-



DZBANEK DO ŚMIETANKI

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328439	100	90x(H)65	6	23,-/138,-
328446	150	110x(H)80	6	23,-/138,-



CUKIERNICA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328453	180	ø100x(H)45	12	18,-/216,-



WAZA NA ZUPĘ

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
782767	3200	280x(H)200	1	88,-



SOSJERKA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328477	400	165x100x(H)75	6	29,-/174,-
328484	spodek	200x155	6	19,-/114,-



SOLNICZKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328491	ø50x(H)70	24	9,-/216,-



PIEPRNICZKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328507	ø50x(H)70	24	9,-/216,-



MISECZKA NA MUSZTARDE

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328514	90	ø65x(H)75	24	13,-/312,-



JAJECZNIK

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328521	ø50x(H)50	24	9,-/216,-



SERWETNIK

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
328460	100x55x(H)65	12	14,-/168,-



OPTIMA





OPTIMA – KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770849	ø160	12	6,-/72,-
770856	ø210	12	7,50,-/90,-
770870	ø240	12	8,50,-/102,-
770887	ø270	12	9,50,-/114,-
770894	ø300	6	19,-/114,-



BULIONÓWKA

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770924	bulionówka	380	12	17,-/204,-
770931	spodek ø170		12	6,50,-/78,-



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770863	ø220	12	8,-/96,-



FILIŻANKA

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770900	filiżanka	90	12	4,50,-/54,-
770917	spodek ø90		12	3,-/36,-
770962	filiżanka	230	12	6,50,-/78,-
770979	spodek ø115		12	4,20,-/50,40,-



TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770948	ø260	6	16,-/96,-
770955	ø300	6	23,-/138,-



PÓLMISKI I MISKI DO PREZENTACJI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowo-biały

**NEW!**

785614

PÓLMISEK NA OLIWKI – TRÓJKĄT

kod	mm	cena (PLN)
785614	176x161x(H)27	16,-



785621

PÓLMISEK NA OLIWKI – W Kształcie FALI

kod	mm	cena (PLN)
785621	182x140x(H)27	16,-



785638

PÓLMISEK NA OLIWKI – OKRĄGŁY

kod	mm	cena (PLN)
785638	173x170x(H)23	19,-

785744



785737

PÓLMISEK NA OLIWKI – PODŁUŻNY

kod	mm	cena (PLN)
785737	415x56x(H)36	20,-
785744	304x37x(H)29	14,-



NEW!**MISKA SKOŚNA**

kod	mm	cena (PLN)
785645	170x163x(H)134	38,-
785652	138x138x(H)118	24,-



785645

MISKA

kod	mm	cena (PLN)
785669	280x190x(H)120	58,-
785676	235x160x(H)98	40,-
785683	180x125x(H)80	26,-
785690	140x102x(H)65	17,-



785669

785751



785768

PÓLMISEK NA BAGIETKĘ

kod	mm	cena (PLN)
785751	383x100x(H)35	26,-
785768	478x113x(H)50	42,-

NACZYNIĘ Z POKRYWKĄ – OKRĄGŁE

kod	mm	cena (PLN)
785607	140x122x(H)75	20,-



785607

NACZYNIĘ Z POKRYWKĄ – OWALNE

kod	mm	cena (PLN)
785799	183x110x(H)78	40,-



785799



LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



MISKA NA ZUPĘ

kod	mm	ml	cena (PLN)
784778	ø90x(H)60	125	6,-
784761	ø120x(H)78	250	10,-
784754	ø138x(H)95	500	16,-
784747	ø175x(H)120	1000	32,-
784730	ø215x(H)155	2000	61,-

784730



784778



784754



783658

783641

783634

PÓLMISEK TORRO

- Prostokątny

kod	mm	cena (PLN)
783634	250x175x(H)23	25,-
783641	310x210x(H)25	34,-
783658	360x240x(H)30	52,-

TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	cena (PLN)
785546	218x105x(H)23	19,-
785553	352x146x(H)40	44,-

MISKA VANILLA

kod	mm	cena (PLN)
785560	225x111x(H)62	30,-
785577	290x136x(H)80	43,-
785584	332x165x(H)94	78,-

TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	cena (PLN)
785805	ø280x(H)60	44,-
785812	ø220(H)42	22,-

NEW!

TAPASINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784303

MISECZKA CASCARA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784303	ø100	6 szt.	29,-



784327

MISECZKA CUADRADO

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784327	80x80x(H)35	6 szt.	38,-



784365

MISECZKA REDONDO

- Okrągła

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784365	ø75x(H)30	6 szt.	26,-



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	mm	ilość szt. w opak.	ml	cena [PLN]
784433	ø55x(H)45	6 szt.	50	30,-



784341

MISECZKA PESCADO

- W kształcie ryby

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784341	90x105x(H)25	6 szt.	33,-



784334

MISECZKA CONCHA

- W kształcie łódki

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784334	90x50x(H)20	6 szt.	28,-



784426

MISECZKA PLATO

- Okrągła

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784426	ø100x(H)25	6 szt.	28,-



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

- Kwadratowa

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784419	59x59x(H)37	6 szt.	22,-



784396

MISECZKA TRIANGOLO

- Trójkątna

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784396	100x100x(H)25	6 szt.	32,-



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784389	ø60x(H)25	6 szt.	23,-



784372

MISECZKA HUEVO

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
784372	ø65x(H)15	6 szt.	24,-



785324

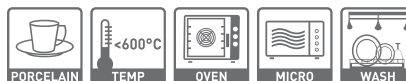
ŁYZECZKA DO DIPÓW CUCHARA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
785324	133x43x(H)26	6 szt.	31,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Biała blyszcząca porcelana
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga



PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
784006	165x105x(H)30	11,-
784013	215x140x(H)35	19,-
784020	270x180x(H)40	33,-



PÓLMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
784105	100x140x(H)45	11,-
784112	120x190x(H)50	19,-
784129	185x260x(H)55	42,-



786321



786352

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA - OWALNE

kod	mm	cena [PLN]
786321	220x130x(H)40	21,-
786338	245x145x(H)55	30,-
786345	340x205x(H)70	70,-

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA - KWADRATOWE

kod	mm	cena [PLN]
786352	165x165x(H)70	23,-



786369



786307

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA - PROSTOKĄTNE

kod	mm	cena [PLN]
786369	280x185x(H)65	40,-
786376	330x225x(H)70	61,-
786383	375x260x(H)75	88,-

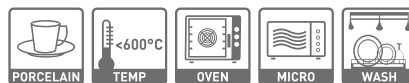
NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA - OKRĄGŁE

kod	mm	cena [PLN]
786307	ø100x(H)50	8,-
786314	ø250x(H)70	52,-



NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy

**NEW!****PÓLMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI**

kod	mm	cena (PLN)
785898	220x180x(H)50	22,-
785904	185x152x(H)40	16,-

**PÓLMISEK DO ZAPIEKANIA OWALNY - PŁYTKI**

kod	mm	cena (PLN)
785706	304x197x(H)60	59,-
785713	253x164x(H)54	44,-
785720	203x133x(H)50	26,-

**NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA OWALNE - GŁĘBOKIE**

kod	mm	cena (PLN)
785829	375x260x(H)56	79,-
785836	324x225x(H)56	58,-
785843	276x190x(H)54	43,-

**NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA PROSTOKĄTNE - GŁĘBOKIE**

kod	mm	cena (PLN)
785850	288x226x(H)70	68,-
785867	245x187x(H)62	44,-
785874	200x150x(H)52	28,-
785881	147x115x(H)50	16,-



NACZYNIA DLA DZIECI



786499



786239

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

- Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	mm	cena (PLN)
786499	ø265	34,-

MISECZKA DO DESERÓW „KLAUN”

kod	mm	cena (PLN)
786239	226x145x(H)37	31,-

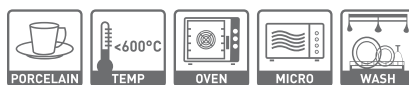


783153

783160

783177

783627



MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA

- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	mm	cena (PLN)
783153	ø70x(H)35	5,-
783160	ø90x(H)48	7,-
783177	ø120x(H)55	9,-
783627	ø100x(H)25	5,-

786451



DZBANEK DO MLEKA



kod	ilość szt. w opak.	poj. (l)	cena (PLN)
786451	2 szt.	0,08	28,-



786437



SOSJERKA

kod	mm	cena (PLN)
786437	180x55x(H)130	21,-

786413



ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz



kod	mm	cena (PLN)
786413	ø42x(H)80	24,-



786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki



kod	mm	cena (PLN)
786420	125x54x(H)90	34,-



434208



WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochłę

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
434208	2,7	ø270x(H)120	89,-



430002

BULIONÓWKA

- Z uchwytnymi

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
430002	0,35	ø120x(H)50	10,-

401101



401200

401002



432136

432129

432105

MISECZKA NA WARZYWA/SURÓWKĘ

- Z uchwytnymi



kod	mm	cena (PLN)
401002	ø120x(H)30	8,-
401101	ø140x(H)35	10,-
401200	ø160x(H)40	11,-
401309	ø180x(H)45	13,-
401408	ø200x(H)50	18,-
401606	ø220x(H)50	23,-

SOSJERKA

- Na stopce



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
432143	0,085	120x(H)50	9,-
432006	0,14	135x(H)70	11,-
432105	0,23	160x(H)90	16,-
432129	0,28	200x(H)105	18,-
432136	0,46	240x(H)120	22,-



561379

561393



561355



561416



561324

561348



561300



561317

PŁYTY Z MELAMINY

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet”
- Odporne na uderzenia

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
- IMITACJA ŁUPKA**

- Prostokątna

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
561362	GN 1/1	530x325x(H)7	179,-
561379	GN 1/2	325x265x(H)7	104,-
561386	GN 1/3	325x175x(H)7	64,-
561393	GN 2/4	525x160x(H)7	99,-

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
Z UCHWYTEM - IMITACJA ŁUPKA**

- Okrągła

kod	mm	cena (PLN)
561355	424x300x(H)15	83,-

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
- IMITACJA ŁUPKA**

- Okrągła

kod	mm	cena (PLN)
561409	ø330x(H)7	109,-
561416	ø430x(H)7	159,-

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
- IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Prostokątna

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
561324	GN 1/1	530x325x(H)10	149,-
561331	GN 1/2	325x265x(H)10	83,-
561348	GN 2/4	525x160x(H)10	77,-

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
Z UCHWYTEM - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Okrągła

kod	mm	cena (PLN)
561300	424x300x(H)15	83,-

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
Z UCHWYTEM - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Prostokątna

kod	mm	cena (PLN)
561317	530x200x(H)15	92,-

PŁYTY ŁUPKOWE DO FINGERFOOD

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet”
- Z kamienia, wyposażone w antypoślizgowe nóżki

ZESTAW ŁUPKOWY DO PREZENTACJI

- W zestawie:
 - Obrótowa płyta łupkowa - 1 szt.
 - Noże do sera - 3 szt.
 - Tabliczki - 3 szt.
 - Stojaki na tabliczki - 3 szt.
 - Kreda - 3 szt.



424605

kod	mm	cena (PLN)
424605	ø350x(H)25	139,-

PŁYTA ŁUPKOWA - OKRĄGLA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
424612	ø200x(H)5	2	22,-
424629	ø250x(H)5	2	31,-
424636	ø300x(H)5	2	44,-



424612

PŁYTA ŁUPKOWA - KWADRATOWA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
424643	200x200x(H)5	2	22,-
424650	250x250x(H)5	2	31,-
424667	300x300x(H)5	2	44,-



424643

PŁYTA ŁUPKOWA - PROSTOKĄTNA

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
424674	150x100x(H)5	2	13,-
424681	200x100x(H)5	2	15,-
424698	300x100x(H)5	2	20,-



424674

PŁYTA ŁUPKOWA Z RĄCZKAMI

kod	mm	cena (PLN)
424704	300x450x(H)40	59,-



424704

PŁYTA ŁUPKOWA - W KSZTAŁCIE FALI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
424711	200x100x(H)5	2	17,-
424728	300x150x(H)5	2	31,-



424711

PŁYTY ŁUPKOWE KOOK AND SERVE

Linia płyt łupkowych zaprojektowana przez samą naturę, która przez miliony lat kształtowała kolor i powierzchnię kamienia.

Naturalny charakteryzuje się oryginalnymi, nieoszlifowanymi krawędziami. Jest to kolekcja najlepiej oddająca piękno surowej struktury kamienia. Świetnie komponuje się z organicznymi, nisko przetworzonymi daniami, takimi jak sushi, tapas czy lekkie desery.

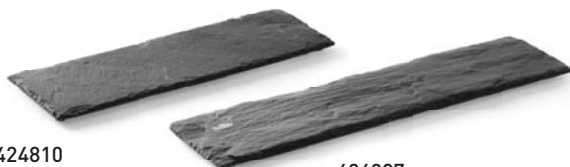
Wszystkie produkty zostały wykonane z naturalnego kamienia i poddane ręcznej obróbce przez mistrzów kamieniarstwa.

- Zaimpregnowane certyfikowanym preparatem przeznaczonym do kontaktu z żywnością
- Idealne do serwowania zimnych i gorących dań
- Zaleca się ograniczenie mycia w zmywarkach ze względu na ochronę koloru i powierzchni naczyń
- Należy impregnować olejem roślinnym



424773

424780



424810

424827



424865

424872



424957

424964

PŁYTA ŁUPKOWA - PODSTAWKA

kod	mm	cena (PLN)
424773	100x100	11,-
424780	150x100	13,50,-

PŁYTA ŁUPKOWA - LISTWA

kod	mm	cena (PLN)
424803	250x100	19,-
424810	300x100	23,-
424827	400x100	26,50,-
424834	500x100	34,50,-
424841	600x120	42,-

PŁYTA ŁUPKOWA - TALERZ

kod	mm	kształt	cena (PLN)
424865	200x200	kwadrat	26,50,-
424896	250x250	kwadrat	34,50,-
424919	300x300	kwadrat	46,-
424797	200x100	prostokąt	15,-
424858	200x150	prostokąt	23,-
424872	250x150	prostokąt	26,50,-
424889	250x200	prostokąt	30,50,-
424902	300x200	prostokąt	34,50,-
424926	350x150	prostokąt	34,50,-
424933	400x200	prostokąt	46,-
424940	400x250	prostokąt	53,50,-

PŁYTA ŁUPKOWA - TACA

kod	mm	kształt	cena (PLN)
424957	400x300	prostokąt	61,50,-
424971	500x250	prostokąt	84,50,-
424988	600x300	prostokąt	92,-
424995	600x450	prostokąt	200,-
424964	400x400	kwadrat	123,-

Fine Dine



www.finedine.pl

NEW!



785645

MISKA SKOŚNA

kod	mm	cena (PLN)
785645	170x163x(H)134	38,-
785652	138x138x(H)118	24,-



426425



426432



426449



426456



KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426425	100x80x(H)65	18,-
426432	105x90x(H)65	20,-
426449	ø90x(H)90	18,-
426456	275x130x(H)45	34,-

NEW!



630907

**NEW!**

630914



630921

**STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK****STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK**

- Konstrukcja w kolorze czarnym z uchwytem na miseczkę do sosów
- Pasuje miseczka do sosów 80 ml (561713)
- należy zamawiać oddzielnie

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI

- Konstrukcja w kolorze czarnym, na 3 torebki

kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]
630907	ø95/110x(H)175	26,-	630914	210x110x(H)172	22,-	630921	270x270x(H)280	48,-

622704



622728



622742

**PATELNIĄ DO SERWOWANIA**

- Do wszystkich typów kuchni oprócz indukcyjnych
- Można myć w zmywarkach

kod	mm	cena [PLN]
622704	ø100x(H)20	21,-
622711	ø120x(H)25	22,-
622728	ø150x(H)27	24,-
622735	ø200x(H)36	29,-
622742	ø240x(H)40	32,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



426326

WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426326	ø97x(H)98	15,-
426333	ø115x(H)110	17,-
426340	ø135x(H)130	22,-

NEW!

426388

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426388	100	12,-
426395	130	14,-



426463

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426463	45x50	12,-
426470	70x100	19,-



426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426487	185x95x(H)45	20,-



426357

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426357	ø70x(H)77	14,-
426364	ø87x(H)93	15,-
426371	ø125x(H)127	19,-



KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia



KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
426500	225x130x(H)55	6,50,-

KOSZYK - PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
426807	225x150x(H)65	9,-

KOSZYK - OKRĄGŁY

kod	mm	cena [PLN]
426609	ø200x(H)65	8,50,-

KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
426708	225x110x(H)60	7,-

KOSZYK - OWALNY DŁUGI

kod	mm	cena [PLN]
426906	375x140x(H)70	10,-



KOSZYK - OKRĄGŁY

kod	mm	cena [PLN]
425701	ø150x(H)40	5,-
425800	ø200x(H)50	8,-



KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
425503	200x140	8,-
425602	230x180	10,-

KOSZYK DO OWOCÓW
- Z chromowanego drutu

kod	mm	cena [PLN]
426418	ø 215x(H)205	28,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

WORKI DO PIECZYWA

NEW!

- Wykonane z wytrzymałej bawełny
- Dostępne w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski
- Można prać w pralce



429068

429051

429037

429006

429112

429150

429129

WOREK DO PIECZYWA – OKRĄGLY

kod	mm	kolor	cena (PLN)
429006	ø150x(H)150	beżowy	17,-
429013	ø150x(H)150	ciemnoniebieski	17,-
429020	ø200x(H)200	beżowy	22,-
429037	ø200x(H)200	ciemnoniebieski	22,-
429044	ø250x(H)160	beżowy	26,-
429051	ø250x(H)160	ciemnoniebieski	26,-
429068	ø400x(H)300	beżowy	49,-
429075	ø400x(H)300	ciemnoniebieski	49,-

WOREK DO PIECZYWA – KWADRATOWY

kod	mm	kolor	cena (PLN)
429105	150x150x(H)150	beżowy	26,-
429112	150x150x(H)150	ciemnoniebieski	26,-
429129	200x200x(H)200	beżowy	33,-
429136	200x200x(H)200	ciemnoniebieski	33,-
429143	250x250x(H)160	beżowy	35,-
429150	250x250x(H)160	ciemnoniebieski	35,-

TERMOSY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



445808

445815

445822

445839



TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	poj. (l)	ax wys. mm	cena (PLN)
445808	0,35	108x150	159,-
445815	0,6	120x168	169,-
445822	1	136x188	179,-
445839	1,5	136x258	189,-



446508

446607

446706



TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	poj. (l)	ax wys. mm	cena (PLN)
446508	1	145x205	52,-
446607	1,5	145x230	57,-
446706	2	145x260	62,-



446522

446621

446720



TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	poj. (l)	ax wys. mm	cena (PLN)
446522	1	145x205	52,-
446621	1,5	145x230	57,-
446720	2	145x260	62,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



445877

TERMOS Z POMPKA

- Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
- Przycisk ze stopu cynku- bardzo wytrzymały
- Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
- Uchwyt do przenoszenia
- Tackę ociekową należy zamawiać osobno

kod	poj. [l]	øxH mm	cena [PLN]
445877	3	171x373	259,-
445891	taca ociekowa		40,-



Dźwignia pompy
wykonana z metalu



445891



Możliwość łączenia
termosów w zestawy



449608



449707

**TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM**

kod	kolor	poj. [l]	øx wys. mm	cena [PLN]
449608	czarny	1	140x268	37,-
449707	biały	1	140x268	37,-

218



448908



445884

**TERMOS Z POMPKĄ**

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z pompką - do łatwego nalewania napojów



kod	poj. [l]	øx wys. mm	cena [PLN]
448908	2,2	150x340	86,-

TERMOS DO CIEPŁYCH NAPÓJÓW

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej utrzymują gorące oraz ciepłe napoje w stałej temperaturze
- Izolacja próżniowa
- Do kubków i filiżanek o max. wysokości 11 cm
- Wskaźnik poziomu napoju
- Łatwy w czyszczeniu



kod	poj. [l]	øx wys. mm	cena [PLN]
445884	3	168x456	229,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



453001

453209

453506

**DZBANEK DO KAWY / HERBATY
Z POKRYWKĄ**– Pokrywka otwierana na przycisk
– Model prosty

kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
453001	0,3	ø74x(H)95	27,-
453100	0,5	ø74x(H)123	29,-
453209	1	ø97x(H)142	38,-
453308	1,5	ø120x(H)158	56,-
453407	2	ø126x(H)185	70,-
453506	3	ø145x(H)210	106,-



451007

451205

451403

DZBANEK DO MLEKA

– Model prosty



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
451007	0,35	ø85x(H)110	28,-
451106	0,75	ø100x(H)120	38,-
451205	1,2	ø120x(H)130	52,-
451304	1,8	ø130x(H)170	64,-
451403	2,7	ø145x(H)185	88,-



450109

450208

450307

450406

450505

DZBANEK DO ŚMIETANKI

– Model prosty



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
450109	0,02	ø35x(H)35	9,-
450208	0,04	ø40x(H)40	10,-
450307	0,07	ø50x(H)55	11,-
450406	0,12	ø60x(H)60	14,-
450505	0,25	ø75x(H)75	18,-



451557

451564

451571

**DZBANEK DO MLEKA
„BARISTO”**

kod	poj. (l)	cena (PLN)
451557	0,35	26,-
451564	0,50	31,-
451571	0,75	44,-



451502

451519

451526

451533

**DZBANEK DO
SPIENIANIA MLEKA
I PRZYGOTOWYWANIA
CAPPUCCINO**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
451502	0,35	ø76x(H)93	24,-
451519	0,6	ø90x(H)112	28,-
451526	0,9	ø102x(H)125	34,-
451533	1,5	ø112x(H)161	56,-



458204

458006

**DZBANEK DO SPIENIANIA
MLEKA**

– Z uchwytem



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
458204	0,7	ø95x(H)105	60,-
458006	0,9	ø100x(H)115	66,-



455012

ZESTAW STOŁOWY DO CUKRU I ŚMIETANKI

– Model prosty

– Składa się z 3 elementów: tacy
130x230 mm, cukiernicy 0,2 l i dzbanka
na śmietankę 0,15 l



kod		mm	cena [PLN]
455012	w blistrze	230x130	49,-



452004

452103

CUKIERNICA

– Z pokrywką otwieraną na przycisk



kod	ml	mm	cena [PLN]
452004	200	ø75x(H)70	20,-
452103	300	ø85x(H)80	24,-



523629

523636

SZCZYPCE DO CUKRU

kod		mm	cena [PLN]
523629	zestaw 2 szt., blister	160	17,-
523636	zestaw 2 szt., blister	113	16,-



452202

CUKIERNICA

– Bez pokrywki



kod	ml	mm	cena [PLN]
452202	300	ø85x(H)65	20,-



452325

452714

SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod		mm	cena [PLN]
452714	zestaw 6 szt.	ø65	24,-
452325	zestaw 4 szt.	ø100	26,-



**NEW!**

452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	cena [PLN]
452400	200	ø80x(H)140	10,-



452486

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	cena [PLN]
452486	178	ø75x(H)135	8,-



452431

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
452431	355	ø75x(H)180	6	44,-



452448

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
452448	355	ø75x(H)137	6	44,-



452455

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
452455	355	ø75x(H)147	6	44,-



452462

DYSPENSER DO PARMEZANU

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
452462	355	ø75x(H)137	6	44,-



452479

DYSPENSER DO CUKRU PUDRU

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
452479	355	6	44,-



ZESTAW DO PRZYPRAW



465387



461167

461266



468821

ZESTAW DO PRZYPRAW
- SOLNICZKA I PIEPRZNIČKA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
465387	2	ø40x(H)70	6,-

PIEPRZNIČKA I SOLNICZKA

- Szklana z pokrywką ze stali nierdzewnej
- Zestaw 6 szt.

kod	-	mm	cena [PLN]
461167	Pieprzniczka - 6 szt.	ø40x(H)70	35,-
461266	Solniczka - 6 szt.	ø40x(H)70	35,-

POJEMNIK NA WYKAŁACZKI

- Wykonany ze szkła
- Z pokrywką ze stali nierdzewnej

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
468821	ø40x(H)70	6	32,-

631300

631102



631201



786413



786420

DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	cena [PLN]
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	24,-
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	24,-
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	24,-

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	cena [PLN]
786413	ø42x(H)80	24,-

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	cena [PLN]
786420	125x54x(H)90	34,-



452424

DYSPENSER DO MIODU
Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Dozownik z chromowanego tworzywa sztucznego

kod	mm	cena [PLN]
452424	ø80x(H)115	16,-



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/
CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem oraz tyżeczką wykonaną ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
465370	ø130x(H)90	25,-

18/0

STAINLESS STEEL



18/0

STAINLESS STEEL

465301

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy - sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465301	85x55x(H)115	12,-



18/0

STAINLESS STEEL

465349

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy - ocet, oliwa
- Satynowany

kod	mm	ml	cena [PLN]
465349	120x75x(H)185	150	24,-



18/0

STAINLESS STEEL

465332

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465332	100x95x(H)115	19,-



18/0

STAINLESS STEEL

465318

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465318	85x75x(H)115	16,-



18/0

STAINLESS STEEL

465325

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465325	90x90x(H)115	16,-



18/0

STAINLESS STEEL

465356

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy - sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465356	130x110x(H)185	32,-



18/0

STAINLESS STEEL

465363

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy - sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465363	130x110x(H)185	34,-



S.S.

STAINLESS STEEL

460009

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy - sól i pieprz

kod	mm	cena [PLN]
460009	100x50x(H)140	34,-



S.S.

STAINLESS STEEL

460108

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy - sól, pieprz i przyprawa do zup
- Dostarczany bez butelki Maggi

kod	mm	cena [PLN]
460108	140x50x(H)140	42,-



461129



461112



461136

18/0
STAINLESS STEEL**NEW!****DYSPENSER, MODEL KWADRATOWY**

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej 18/0

DYSPENSER, MODEL WYSOKI

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej 18/0

BUTELKA DO OLIIWY I OCTU

- Wykonana ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN]	kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN]	kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
461129	40x40x(H)100	59	12	44,-	461112	ø45x(H)110	30	12	38,-	461136	55x55x(H)147	178	12	40,-

18/0

STAINLESS STEEL

NEW!**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- Chromowany uchwyt
- 4 częściowy - 2 butelki na ocet/olej i 2 kwadratowe dyspensery z pokrywką ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	cena [PLN]
460214	160x135x(H)175	38,-



460214

18/0

STAINLESS STEEL

NEW!

460245

460252

ZESTAW DO OLIIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na olej/ocet z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	mm	ml	cena [PLN]
460245	115x60x(H)325	2x237	38,-
460252	130x70x(H)370	2x470	44,-

18/0

STAINLESS STEEL

NEW!

460221

ZESTAW DO PRZYPRAW

- Chromowany uchwyt
- Szklana solniczka i pieprzniczka z pokrywką ze stali nierdzewnej 18/0
- Dwa dyspensery do zimnych sosów z polietylenu

kod	mm	ml	cena [PLN]
460221	148x140x(H)250	2 x 200	38,-
460238	148x140x(H)250	2 x 350	44,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MŁYNKI DO PIEPRZU I SOLI

- Wyjątkowy produkt do precyzyjnego mielenia przypraw
- Zapięcie i pręt wykonane ze stali nierdzewnej
- Górna nakrętka z głębokim gwintem i wkładem HELICOIL
- Wkładka nakrętki HELICOIL zapobiega przypadkowej zmianie ustawienia
- Wyprodukowane w Niemczech

**MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU**

kod	mm	kolor	cena [PLN]
469019	180	brązowy	86,-
469026	210	brązowy	96,-
469040	300	brązowy	134,-
469064	500	brązowy	298,-
469071	800	brązowy	580,-

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	mm	kolor	cena [PLN]
469095	180	brązowy	86,-
469101	210	brązowy	96,-
469125	300	brązowy	134,-



10
lat gwarancji

**Ceramiczny
mechanizm mielący
do soli**



**wieczysta
gwarancja**

**Mechanizm mielący
ze stali nierdzewnej
do pieprzu**



MŁYNEK DO PIEPRZU Z TWORZYWA

kod	mm	kolor	cena (PLN)
469316	140	przezroczysty	98,-
469323	180	przezroczysty	102,-
469330	210	przezroczysty	118,-

MŁYNEK DO SOLI Z TWORZYWA

kod	mm	kolor	cena (PLN)
469347	140	przezroczysty	98,-
469354	180	przezroczysty	108,-
469361	210	przezroczysty	124,-



MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	mm	kolor	cena (PLN)
469286	180	biały potysk	110,-
469262	180	czarny potysk	110,-
469132	300	czarny potysk	226,-
469149	400	czarny potysk	292,-

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	mm	kolor	cena (PLN)
469293	180	biały potysk	110,-
469279	180	czarny potysk	110,-



MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	mm	kolor	cena (PLN)
469156	180	naturalny	86,-
469163	210	naturalny	96,-
469187	300	naturalny	134,-
469194	400	naturalny	208,-

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	mm	kolor	cena (PLN)
469217	180	naturalny	86,-
469224	210	naturalny	96,-
469248	300	naturalny	140,-



456514

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna
- Pokrywa z akrylowym okienkiem
- 12 przegródek



kod	mm	cena [PLN]
456514	300x280x(H)90	134,-



570807

SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ - ZAMYKANE

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
570807	ø40x150	10,-



638101

SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
638101	ø70x225	13,-



592038

WYCISKACZ DO CYTRYN

kod	mm	cena [PLN]
592038	6 szt. w blistrze 80x70	35,-

440704

**ŚMIETNICZKA STOŁOWA**

- Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka wykonana z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	cena (PLN)
440704	ø120x(H)165	39,-

421550

**NEW!****ŚMIETNICZKA STOŁOWA**

kod	mm	cena (PLN)
421550	ø120x(H)180	25,-

NEW!idealny jako
pojemnik na sztućce**ŚMIETNICZKA STOŁOWA/POJEMNIK
NA SZTUĆCE**

kod	kolor	mm	cena (PLN)
421567	biały	ø130x(H)160	35,-
421574	czarny	ø130x(H)160	35,-



400203

**TACA DO SERWOWANIA
- PROSTOKĄTNA**

kod	mm	cena (PLN)
400203	205x155	14,-



400005

TACA DO GARNIROWANIA

kod	mm	cena (PLN)
400005	230x130	17,-



400104

MISECZKA DO DESERU "BANANA SPLIT"

kod	mm	cena (PLN)
400104	210x110	12,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



441008

MASELNICZKA Z POKRYWKĄ

– Pasuje do kostki masła 250 g



kod	mm	cena [PLN]
441008	125x(H)55	52,-



441107

PUCHAREK DO LODÓW

– Na stopce



kod	mm	cena [PLN]
441107	ø90x(H)50	9,-



595008

DZWONEK RECEPCYJNY

– Podstawa metalowa w kolorze czarnym



kod	øx wys. mm	cena [PLN]
595008	85x60	19,-



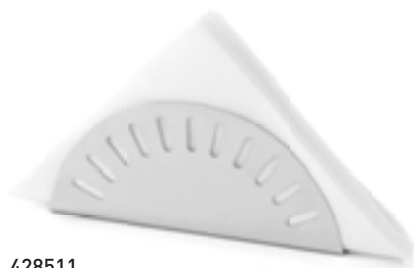
444023

KLIPSY DO OBRUSÓW

– Zestaw 4 szt.



kod	mm	cena [PLN]
444023	50x(H)40	12,-



428511

SERWETNIK

– Satynowany



kod	mm	cena [PLN]
428511	170x30x(H)70	19,-



428528

SERWETNIK

– Z chromowanego drutu



kod	mm	cena [PLN]
428528	190x190x(H)65	29,-



441466

JAJECZNIK Z RANTEM

– Model płaski

– Zestaw 6 szt.



kod	mm	cena [PLN]
441466	ø85x(H)15	30,-



441367

JAJECZNIK

– KIELISZEK

– Na stopce

– Zestaw 6 szt.



kod	mm	cena [PLN]
441367	ø50x(H)45	18,-



441503

ŁYŻECZKA DO JAJKA

– Wykonana z białego tworzywa ABS

– Zestaw 6 szt.



kod	cena [PLN]
441503	10,-



663912



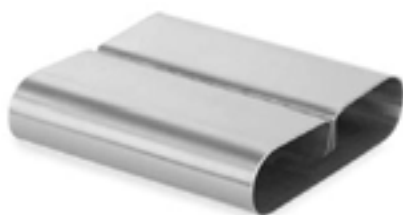
663769

NEW!

663776

**PODSTAWKA POD KARTĘ MENU**

kod	mm		cena [PLN]
663769	80x72x(H)20	przezroczysty	44,-
663776	80x72x(H)20	biały	44,-
663912	80x72x(H)20	czarny	44,-



665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

- Nie zawiera karty
- Zestaw 6 szt. w kolorowym opakowaniu



kod	mm	cena [PLN]
665251	80x77x(H)18	78,-



595206

TACKA NA RACHUNEK

- Zestaw 3 szt.
- Z klipsem



kod	mm	cena [PLN]
595206	152x110	42,-



665503

665510

595305

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	cena [PLN]
665503	100	22,-
665510	200	26,-

**STOJAK NA KARTĘ MENU**

- Zestaw 2 szt.
- Z klipsem



kod	mm	cena [PLN]
595305	ø40x(H)104	44,-

POPIELNICE



440605



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	cena [PLN]
440605	ø140x(H)40	14,-



569757



POPIELNICA Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	cena [PLN]
569757	ø146	26,-



440407



POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	mm	cena [PLN]
440407	ø90x(H)28	11,-
440490	ø90x(H)28	3 szt. 25,-



440803



POPIELNICA

- Masywna

kod	mm	cena [PLN]
440803	ø75x(H)28	19,-
440858	ø95x(H)28	22,-
440902	ø120x(H)28	28,-



440872



POPIELNICA

kod	mm	cena [PLN]
440872	ø80x(H)30	10,-
440865	ø100x(H)30	13,-
440889	ø120x(H)30	14,-

NEW!



440001



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	cena [PLN]
440001	ø140x(H)30	7,-
440100	ø160x(H)30	8,-



440506

POJEMNIK NA POPIÓŁ

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek



kod	mm	cena [PLN]
440506	210x140x(H)90	120,-



440209



POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCIŚKIEM

kod	mm	cena [PLN]
440209	ø90x(H)45	19,-



TABLICZKI INFORMACYJNE NA DRZWI

TABLICZKA INFORMACYJNA
NA DRZWI

- Samoprzylepna



kod	mm	typ	cena (PLN)
663608	ø75	mężczyźni	9,-
663615	ø75	kobiety	9,-
663622	ø75	WC	9,-
663639	ø75	zakaz palenia	9,-
663646	ø75	dla niepełno- sprawnych	9,-
663653	ø75	zakaz używania telefonów komórkowych	9,-



663608



663615



663622



663639



663646



663653

TABLICZKA INFORMACYJNA
NA DRZWI

- Samoprzylepna



kod	mm	typ	cena (PLN)
663783	ø75	dla palących	9,-
663790	ø75	zakaz palenia	9,-
663820	ø160	dla palących-duża	28,-
663806	ø160	zakaz palenia-duża	28,-



663820



663806

TABLICZKI STOŁOWE

TABLICZKA INFORMACYJNA
- „ZAKAZ PALENIA”

- Dwustronna



kod	mm	cena (PLN)
663660	52x(H)40	8,-



663660

TABLICZKA INFORMACYJNA
„REZERWACJA”

- Czarno-biała

- Dwustronna



kod	napis	mm	cena (PLN)
663523	„rezerwacja”	130x35x(H)40	6,-
663530	„стол заказан”	130x35x(H)40	6,-
663462	„reserved”	130x35x(H)40	6,-



663523

TABLICZKA INFORMACYJNA
„REZERWACJA”

- Zestaw 4 szt.



kod	napis	mm	cena (PLN)
663714	„Rezerwacja”	52x(H)40	22,-



663714

TABLICZKA INFORMACYJNA
Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanyymi numerami

- 12 numerów w zestawie



kod	-	mm	cena (PLN)
663844	Numer 1-12	52x(H)40	49,-
663851	Numer 13-24	52x(H)40	49,-
663868	Numer 25-36	52x(H)40	54,-
663875	Numer 37-48	52x(H)40	58,-
663882	Numer 49-60	52x(H)40	58,-
663899	Numer 61-72	52x(H)40	62,-



663844

do cen należy doliczyć VAT 23%

TABLICE GASTRONOMICZNO-REKLAMOWE



664025



664032



664049



664018

664001

TABLICA ŚCIENNA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	cena (PLN)
664025	300x400	39,-
664032	400x600	60,-
664049	600x800	109,-

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	cena (PLN)
664001	500x850	259,-
664018	700x1200	559,-

NEW!**NEW!**

664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	cena (PLN)
664100	700x1100	399,-

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	cena (PLN)
664117	500x850	349,-

**NEW!**

664094

664087

TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	cena (PLN)
664087	zestaw 2 szt. 148x97	39,-
664094	zestaw 2 szt. 210x150	49,-



664063

664056

TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	mm	cena (PLN)
664056	zestaw 2 szt. 150x230	26,-
664063	zestaw 2 szt. 210x320	37,-

NEW!**TABLICA NA SZTALUDZE**

- Czarna, na drewnianej sztaludze

664070

kod	mm	cena (PLN)
664070	220x360	39,-

664278

**NEW!****MARKERY DO TABLICY - WĄSKA KOŃCÓWKA**

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania 3 mm

kod	w zestawie	cena (PLN)
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	29,-



664223

664230

664247

664254

MARKERY DO TABLICY - SZEROKA KOŃCÓWKA

- Z szeroką płaską końcówką, grubość linii pisania 15 mm

kod	w zestawie	cena (PLN)
664223	3 białe markery	44,-
664230	1 różowy, 1 zielony i 1 niebieski marker	44,-
664247	1 biały, 1 czerwony i 1 żółty marker	29,-
664254	1 biały, 1 fioletowy i 1 pomarańczowy marker	29,-

NEW!
NEW!

664216

664209

664261

MARKERY DO TABLICY - WĄSKA KOŃCÓWKA

- Kończówka stożkowa ukośna, grubość linii pisania 2 do 6 mm

kod	w zestawie	cena (PLN)
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	44,-
664209	5 białych markerów	44,-
664261	1 biały, 1 pomarańczowy, 1 żółty, 1 czerwony, 1 fioletowy marker	29,-

NEW!

OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI

596746



OTWIERACZ BARMAŃSKI

S.S.
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena (PLN)
596746	40x2x179	7,-

596807



OTWIERACZ

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

ABS
PLASTICCr
CHROME PLATED

kod	mm	cena (PLN)
596807	140	8,-

597200



OTWIERACZ

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

S.S.
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena (PLN)
597200	110	20,-

597507



KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

Cr
CHROME PLATED

kod	mm	cena (PLN)
597507	blister	170
		19,-

597316

Z dodatkowym wyciągiem
do długich korków

Zobacz film

OTWIERACZ BARMAŃSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

S.S.
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena (PLN)
597316	blister	120
		36,-

DOZOWNIKI I NALEWAKI



599365

**NALEWAK CHROMOWANY
- ZESTAW 3 SZT.**

- Wykonany z tworzywa
- Końcówka chromowana



599310

**NALEWAK CZARNY
- ZESTAW 4 SZT.**

- Wykonany z tworzywa



598498

**KOREK DOZUJĄCY NIEKAPIĄCY
- ZESTAW 6 SZT.**

- Wykonany z tworzywa SEBS

kod		cena [PLN]	kod		cena [PLN]	kod		cena [PLN]
599365	3 szt. w blistrze	26,-	599310	4 szt. w blistrze	16,-	598498	6 szt. w blistrze	15,-



590140

NALEWAK STALOWY DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa



kod	cena [PLN]
590140	7,-



590034



590133



595589



NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.

- Z korkiem



kod		model	cena [PLN]
590034	6 szt. w blistrze	krótki	52,-
590133	6 szt. w blistrze	długi	48,-

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek



kod	cena [PLN]
595589	15,-



595572

DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

- Do łatwego wycinania otworów o średnicy 5 mm w kapslach i puszkach
- Słomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
- Minimalizuje wyciek przewróconych napojów

kod	cena [PLN]
595572	49,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



598702

598801

Mocowanie do ściany



Mocowanie do półki

STOJAK DO BUTELEK

- Wysokość butelki od 230 do 350 mm

ABS
PLASTIC

kod	rodzaj montowania	cena (PLN)
598702	mocowany do półki	30,-
598801	mocowany do ściany	29,-



598009

598207

598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

- Wykonany z tworzywa

kod	ml	cena (PLN)
598009	25	24,-
598207	35	24,-
598405	50	24,-



599006

599105

599204

DOZOWNIK Z KULKĄ

- Wykonany z tworzywa

ABS
PLASTIC

kod	ml	cena (PLN)
599006	25	11,-
599105	35	11,-
599204	50	11,-



DYSTRYBUTOR DO PIWA - STOŁOWY

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Wysokiej jakości niekapiący kran



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
598955	ø100x(H)815	3	229,-
598962	ø100x(H)1150	5	259,-



Zobacz film



Tace z wysokim rantem na str. 168



598955

598962



696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonu
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	cena [PLN]
696040	190x100x(H)180/250/180	46,-



696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	cena [PLN]
696002	190x100x(H)180	38,-



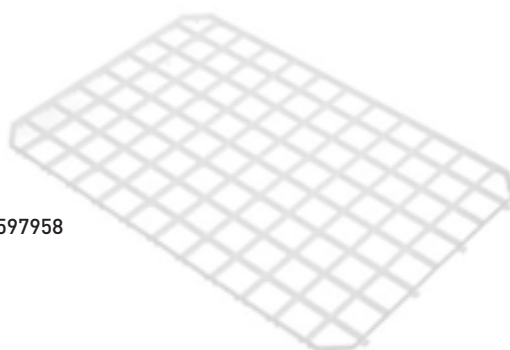
552681

ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa wykonana z aluminium
- Szczotka z nylonu
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	cena [PLN]
552681	ø150x(H)190	64,-



597958

KRATKA BARMAŃSKA

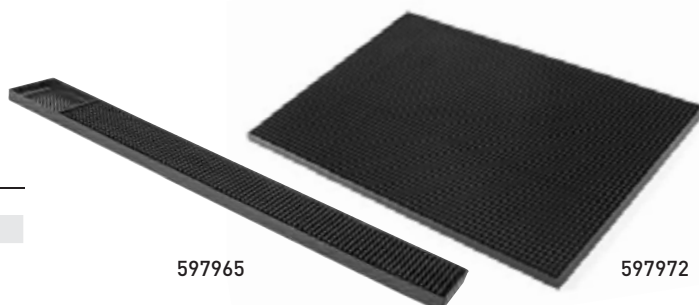
- Wykonana z białego polipropylenu
- Idealna do osuszania szklanek i kieliszków
- Możliwość tężenia
- Spełnia normy higieny HACCP



kod	mm	cena [PLN]
597958	313x209	5 szt. 30,-

MATA BARMAŃSKA GUMOWA

kod	mm	cena [PLN]
597965	600x80x(H)15	34,-
597972	453x305x(H)15	52,-



597965

597972



557600

557617

557624

557631

557648

**DYSPENSER BARMĄSKI - 2 CZĘŚCIOWY**

- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część

kod	mm	poj. (l)	kolor	cena (PLN)
557600	ø 90x(H)300	0,8	czerwony	15,-
557617	ø 90x(H)300	0,8	niebieski	15,-
557624	ø 90x(H)300	0,8	zielony	15,-
557631	ø 90x(H)300	0,8	brązowy	15,-
557648	ø 90x(H)300	0,8	żółty	15,-



596760



596777

POMOCNIK BARMĄSKI

- 6-częściowy: na serwetki, stonki, mieszkadka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm



kod	mm	cena (PLN)
596760	245x147x(H)112	35,-

KRUSTOWNICA

- 3 pojemniki do dekoracji kieliszków: sok, cukier, sól



kod	mm	cena (PLN)
596777	200x(H)75	36,-



552100

**POJEMNIK BARMĄSKI NA DODATKI DO DRINKÓW**

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu
- W zestawie 5 białych pojemników-wkładów

kod	mm	cena (PLN)
552100	375x140x(H)90	81,-



665015

BRELOK KELNERSKI „ROLLMATIC” - ZESTAW 2 SZT.

- Z klipsem
- Łańcuszek o długości 500 mm
- Kółko o średnicy 30 mm

kod	cena (PLN)
665015	blister 32,-

SHAKERY



593028

SHAKER DO KOKTAJLI
- Przejroczysty



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
593028	ø95x250	0,65	22,-



593004

SHAKER DO KOKTAJLI
- 3-częściowy



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
593004	ø80x(H)240	0,75	47,-



593035

SHAKER DO KOKTAJLI



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
593035	ø90x(H)255	0,75	34,-



593042



593066

SHAKER BOSTOŃSKI



kod	poj. (l)	cena (PLN)
593042	0,8 kubek stalowy	20,-
593066	0,45 szklanica	15,-



35 ml

596715

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna o pojemności: 25 ml i 35 ml



kod	mm	cena (PLN)
596715	ø40x(H)75 blister	14,-



50 ml

596722

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna o pojemności: 25 ml i 50 ml



kod	mm	cena (PLN)
596722	ø40x(H)85	12,-



593097

ŁYŻKA BARMAŃSKA



kod	mm	cena (PLN)
593097	27x27x266	24,-



596739

MOŹDIERZ

- Do ucierania i ugniatania składników do drinków np. malin, limonki itp.



kod	mm	cena (PLN)
596739	34x34x207	28,-



596753

SITO BARMAŃSKIE



kod	mm	cena (PLN)
596753	82x28x165	24,-

NEW!

SODA SPLASH - DO PRZYGOTOWYWANIA WODY SODOWEJ I NAPOJÓW GAZOWANYCH

- Do przygotowania różnego rodzaju napojów gazowanych: koktajli, syropów, wody, wina, itp. przy użyciu dwutlenku węgla
- Przygotowanie gazowanych napojów jest proste i szybkie, wystarczy umieścić wszystkie składniki w butelce, wbić nabój i wstrząsnąć
- Wysoko polerowana butelka 0,75l wykonana ze stali nierdzewnej oraz głowica wyposażona w przycisk zwalniania ciśnienia i zawór spustowy nadciśnienia
- W zestawie: lejek, nakrętka oraz uchwyt do napetnienia
- Nadaje się wyłącznie do zimnych napojów, nie stosować gęstych płynów
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO₂

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
588567	0,75	ø80x(H)370	229,-

Przygotowanie gazowanych napojów jest proste i szybkie, wystarczy umieścić wszystkie składniki w butelce, wbić nabój i wstrząsnąć



588567



SYFON DO WODY SODOWEJ

- Emaliowany
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO₂



kod	poj. (l)	kolor	cena (PLN)
588505	1	srebrny	179,-

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO₂

- Dozowanie 1 nabój 8 gram CO₂ na 1 litr

kod	kolor	opakowanie	cena (PLN)
588406	złoty	10 szt.	16,-



588406

588505



WIADRA I MISY DO SZAMPANA



593806

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Z uchwytemi
- Pasuje do stojaka 593905

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Z uchwytemi
- Pasuje do stojaka 593905



kod	mm	cena [PLN]	kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]	kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593806	ø120x(H)180	46,-	593202	3,3	ø190x(H)190	29,-	593103	3,5	ø210x(H)210	41,-

NEW!

593813



Doskonałe
właściwości
izolacyjne

**TERMOS DO WINA - TERMOIZOLACYJNY**

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Dłużej utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
593813	ø142x(H)210	58,-



593158

WIADERKO NA WINO/DO SZAMPANA

- Przezroczyste
- Pasuje do stojaka 593905



kod	mm	cena [PLN]
593158	220x185x(H)226	48,-



593905

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Obręcz o ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Odpowiedni do wiadra 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra



kod	mm	cena [PLN]
593905	ø195x(H)510	44,-

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany - 5 części
- Średnica podstawy pod wiadro 180 mm



kod	mm	cena [PLN]
593608	ø185x(H)740	289,-

593608





471500



MISA DO SZAMPANA/PONCZU

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
471500	13,5	ø370x(H)230	219,-



471524



MISA DO SZAMPANA/PONCZU ECONOMIC

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
471524	9,5	ø350x(H)230	98,-



594704



POJEMNIK DO LODU - PODWÓJNE ŚCIANKI

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
594704	5	ø200x(H)230	249,-



593165



MISA DO SZAMPANA

- Transparentna
- Owalna

kod	mm	cena (PLN)
593165	470x290x(H)230	69,-



679005

Z podstawką usztywniającą



FORMA DO KOSTEK LODU

- Profesjonalna
- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność 32 kostki

kod	mm	cena (PLN)
679005	335x180	48,-



521410



SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA

kod	mm	cena (PLN)
521410	78x48x215	16,-



523520



SZCZYPCE DO LODU

- Zestaw 2 szt.

kod	mm	cena (PLN)
523520	180	13,-

S.S.
STAINLESS STEELABS
PLASTIC

271551

3 różne
wielkości kostek

271568

3 różne
wielkości kostek**KOSTKARKA KITCHEN LINE 15**

- Model stołowy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 15 kg na 24 h, pojemnik zasobu 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 150 kostek

kod	mm	V	W	cena [PLN]
271551	375x435x(H)420	230	160	1279,-

KOSTKARKA KITCHEN LINE 12

- Model stołowy
- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 12 kg na 24 h, pojemnik zasobu 3,2 kg
- Wytwarzanie 9 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 100 kostek

kod	mm	V	W	cena [PLN]
271568	320x367x(H)378	230	130	869,-

S.S. PP
STAINLESS STEEL POLYPROPYLENE**KOSTKARKA DO ŁODU**

- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej
- Drzwi i komora zapasu z tworzywa
- Sterowanie elektroniczne
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodzący: R134A
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek)
- Ilość kostek na cykl: 45 szt. (długość cyklu ok. 13-16 min.)
- Pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Kostki pełne, przezroczyste
- Wytwarzanie kostek metodą podawania wody na zmrażaną kratownicę
- Wymagane podłączenie do prądu, wody i kanalizacji
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia +38°C
- Łopatką na lód w zestawie
- Waga 28,3 kg



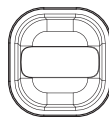
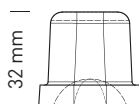
271575

kod	mm	V	W	cena [PLN]
271575	448x400x(H)798	230	300	2599,-

KOSTKARKI DO LODU



- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczenia
- Kostki przezroczyste, wytwarzane metodą „natryskową”, idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pyłkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego



35 mm

272015
271933**NEW!**

KOSTKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena (PLN)
271971	340x480x(H)605	do 21 kg [1050 kostek*]	18	6,5/325	230	440	28	3175,-
271988	400x480x(H)600	do 23 kg [1150 kostek*]	18	7/350	230	460	34	4300,-
272008	400x540x(H)690	do 36 kg [1800 kostek*]	28	11,5/575	230	470	36	4700,-
272015	500x540x(H)690	do 41 kg [2050 kostek*]	28	15/750	230	560	39	5300,-
272022	500x580x(H)800	do 54 kg [2700 kostek*]	36	21/900	230	680	48	5790,-
272039	700x580x(H)995	do 72 kg [3600 kostek*]	56	42/2100	230	880	57	7200,-
272046	700x580x(H)995	do 89 kg [4450 kostek*]	56	42/2100	230	980	61	8200,-

KOSTKARKI CHŁODZONE WODĄ

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena (PLN)
271902	340x480x(H)605	do 21 kg [1050 kostek*]	18	6,5/325	230	360	28	3175,-
271919	400x480x(H)600	do 21,5 kg [1075 kostek*]	18	7/350	230	410	34	4300,-
271926	400x540x(H)690	do 35 kg [1750 kostek*]	28	11,5/575	230	420	36	4700,-
271933	500x540x(H)690	do 40 kg [2000 kostek*]	28	15/750	230	540	39	5300,-
271940	500x580x(H)800	do 54 kg [2700 kostek*]	36	21/900	230	630	48	5790,-
271957	700x580x(H)995	do 72 kg [3600 kostek*]	56	42/2100	230	560	57	7200,-
271964	700x580x(H)995	do 90 kg [4500 kostek*]	56	42/2100	230	820	61	8200,-

* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C

ŁUSKARKI DO LODU



- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej
- Sterowanie elektroniczne
- Wymagane podłączenie do wody i odpływu
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia +43°C

ŁUSKARKI CHŁODZONE WODĄ

kod	mm	wydajność 24h	pojemnik zapasu	W	V	kg	cena (PLN)
271803	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	600	230	64	9999,-
271827	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	600	230	69	11999,-

ŁUSKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

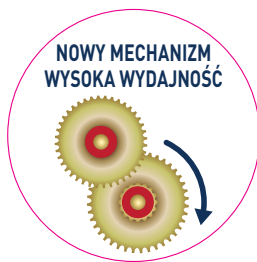
kod	mm	wydajność 24h	pojemnik zapasu	W	V	kg	cena (PLN)
271810	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	600	230	64	9999,-
271834	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	600	230	69	11999,-

271803
271810

do cen należy doliczyć VAT 23%



271520



271513

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze szcztokowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadowcza do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (ok. 3 l)
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej



kod	mm	V	W	cena [PLN]
271520	170x220x(H)460	230	80	299,-

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Obudowa z lakierowanego odlewania aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru rozmiaru kruszonego lodu
- Pojemność kielicha 3 l
- Prędkość: 800 obr/min.
- Wydajność: ok. 120 kg/h
- Waga: 5 kg



kod	mm	V	W	cena [PLN]
271513	210x380x(H)490	230	150	2499,-



Nóż ze stali nierdzewnej



Zobacz film

KRUSZARKA DO LODU

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- Łopatką na lód w zestawie
- Wyjmowany pojemnik

kod	mm	cena [PLN]
695708	160x140x(H)270	117,-



695708



WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów oraz koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kietków (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Ilość obrotów: 45 obr./min.
- Funkcja rewesu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy niewłaściwym zamontowaniu głowicy

NEW!

BPA
FREE

S.S.
STAINLESS STEEL

AL
ALUMINIUM

ABS
PLASTIC

- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min.
- Duży otwór wsadowy $\varnothing 83$ mm np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy $\varnothing 42$ mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Watek ślimakowy, stelaż sita oraz elementy sita wykonane z TRITANU - nie zawiera bisfenolu A
- Obudowa z praktycznym uchwytem, wykonana z satynowanego aluminium oraz tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- Dwa pojemniki z poliwęglanu na pulpę i sok, o pojemności 850 ml każdy
- Szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

kod	mm	V	W	cena (PLN)
221044	260x175x(H)545	230	250	849,-

Duży otwór wsadowy $\varnothing 83$ mm np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni



Mały otwór wsadowy $\varnothing 42$ mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)



221044



221204

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa wykonana z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej
- W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko wykonane z tworzywa ABS
- Prędkość 1500 obr./min.
- Manualne sterowanie za pomocą przycisku on/off
- Osłona antyrozpryskowa
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	mm	V	W	cena [PLN]
221204	300x200x(H)350	230	180	599,-



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych

Osłona antyrozpryskowa



Sitko wykonane z ABS



Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej





Pokrywa dociskowa

Naktadka stożkowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej

**WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW**

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Podstawa aluminiowa lakierowana na szaro
- Sitko z nakładką stożkową, pokrywa dociskowa oraz pojemnik na sok wykonane ze stali nierdzewnej
- Ociekacz z tworzywa
- Łatwe czyszczenie dzięki wyjmowanym elementom
- Prędkość: 900 obr./min.
- Waga: 7 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
221037	180x290x(H)400	230	350	2399,-



221037

**WYCISKARKA DO CYTRUSÓW**

- Model dźwigni, wykonana z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena (PLN)
695906	225x180x(H)510	259,-



695906

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH

- Do przygotowania frappe, koktajli, shake'ów, sorbetów itp.
- Stelaż aluminiowy, obudowa silnika chromowana
- Kubek 0,5 l ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Prędkość: 15000 obr./min.
- Waga: 3 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
224021	160x190x(H)490	230	140	1299,-



224021

do cen należy doliczyć VAT 23%



230718



933688

**BLENDER O WYSOKIEJ MOCY**

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies oraz deserów, a także kruszenia lodu
- W komplecie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z kopoliestru Tritan niezawierającego BPA, odporny na działanie temperatur od -40 °C do 90 °C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej
 - prędkość obrotowa od 14 000 obr./min. do 25 000 obr./min. (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

kod	mm	V	W	cena (PLN)
230718	270x250x(H)550	230	1500	949,-

Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate



Stalowy nóż

**DZBANEK DO BLENDERA 2,5 L**

- Wymienny dzbanek do blendera 230718, wykonany z kopoliestru Tritan niezawierającego BPA
- Dociskacz i pokrywka w zestawie

kod	mm	cena (PLN)
933688	200x170x(H)360	399,-

NEW!

Hamilton Beach

COMMERCIAL

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH 1,25 L, 400 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie matych kostek lub skruszonego lodu
- Dwie prędkości: High/Low
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Gumowe sprzęgło
- Dzbaneł 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg

★
MARGARITA
W 25s
★



HBB908-CE



System SureGrip™
gwarantuje stabilność
blendera



Ostrza ze stali nierdzewnej
szybko kruszą lód
i inne składniki



Wyjmowana miarka
pozwala dodawać składniki
w trakcie blendowania

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH RIO 1,25 L, 450 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie matych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave-Action®
- nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: High/Low oraz praca pulsacyjna umożliwiającą przygotowanie różnorodnych drinków
- Gumowe sprzęgło
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbaneł 1,25 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg

★
MARGARITA
W 20s
★



HBB250-CE

WAVE-ACTION® SYSTEM



System Wave-Action®
nieprzerwane popycha
mieszankę w dół w stronę
ostrzy dla efektu smoothie



Cztery ostrza tnące
i mieszające ze stali
nierdzewnej szybko kruszą
lód i inne składniki

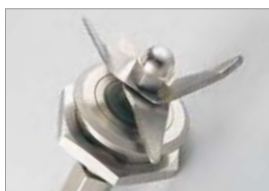
kod	mm	V	W	cena (PLN)
HBB250-CE	165x203x(H)406	230	450	1119,-
6126-250-CE	dzbaneł 1,25 l z poliwęglanu			496,-



System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie



Timer z autowylącznikiem



Cztery ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko kruszą lód i inne składniki



System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza, aby zapewnić odpowiednią emulgację mieszanki



Duża miarka ułatwia dodawanie składników w trakcie blendowania



Przetłączniki, zróżnicowana prędkość

Hamilton Beach

COMMERCIAL

NEW!



HBH450-CE

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH TANGO 1,4 L, 600 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 15 sekund
- Wydajność: do 50 drinków/h
- 4 ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko radzą sobie z małymi kostkami lodu i innymi składnikami
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Opatentowany System Wave-Action®
 - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Timer
- Dwie prędkości: High/Low oraz praca pulsacyjna umożliwiają przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Metalowe sprzęgło
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,4 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrówalny
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 5,3 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
HBH450-CE	165x229x(H)432	230	600	2399,-
6126-450-CE	dzbanek 1,4 l z poliwęglanu			540,-



HBF500-CE

BLENDER KUCHENNY HAMILTON BEACH EXPEDITOR 1,4 L, 600 W

- Idealny do kuchni do siekania, mielenia, blendowania, ucierania i emulgowania
- Ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave-Action®
 - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza, aby zapewnić odpowiednią emulgację mieszanki
- Płynna regulacja prędkości oraz praca pulsacyjna
- Funkcja JAR PAD SENSOR wyłącza silnik w momencie zdjęcia dzbanka z gniazda
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,4 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrówalny
- Wyjmowana duża miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 5,1 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
HBF500-CE	178x229x(H)483	230	600	2562,-
6126-HBF500-CE	dzbanek 1,4 l z poliwęglanu			575,-

Funkcje:



blendowanie



siekanie



mielenie



ucieranie



emulgowanie



NEW!

BAR

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW HAMILTON BEACH

- Niezawodna, szybka w działaniu, oferująca świeży i zdrowy sok z owoców cytrusowych takich jak pomarańcze, grejfruty i cytryny
- 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości
- Wylewka umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu umożliwia wyciskanie soku bezpośrednio do wysokich szklanek i pojemników
- Wytrzymała obudowa z metalu, mocne sito i głowice stożkowe gwarantujące trwałość urządzenia
- Wyjątkowy silnik zapewniający cichą pracę urządzenia
- Wodoodporny włącznik
- Niski środek ciężkości gwarantuje stabilność wyciskarki
- Misa ze stali nierdzewnej
- Korpus z kwasoodpornego odlew aluminium
- Sito z tworzywa ABS do kontaktu z żywnością
- Waga: 13,6 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
96700	260x254x(H)470	230	250	3112,-



96700



3 wzmocnione głowice stożkowe ze stali nierdzewnej: 1 do cytryn i limonek, 1 do pomarańczy i 1 do grejfrutów

MIKSER RĘCZNY HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca oraz dwie prędkości zapewniające wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające łatwe robienie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz przygotowanie ciast
- Grube ramię ze stali nierdzewnej o długości 23 cm pozwala łatwo sięgnąć w głąb garnków i misek, jest łatwe do zdemontowania w celu umycia
- Innowacyjna ostona ostrza pomagająca utrzymać czystość oraz ograniczająca rozchlapywanie i powstawanie zatorów
- Dwie prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania
- Waga: 1,9 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
HMI200-CE	ø76x(H)445	230	175	929,-

Wbudowany wieszak



HMI200-CE



Ostona ostrza ogranicza rozchlapywanie i utrwala przepływ mieszanki bez powstawania zatorów



Nasadkę tnącą łatwo można zdjąć i umyć w zmywarce



Cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi szybko rozdrabniają składniki dla uzyskania profesjonalnych rezultatów

SYROPY

– Idealny produkt wzmacniający walory smakowe kawy, herbaty, lemoniady, shake'ów, deserów oraz innych napojów

DaVinci
GOURMET

1 litr

NEW!

PRODUKTY
SPOŻYWCZE
VAT 8%



BANAN BRZOSKWINIA POMARAŃCZA TRUSKAWKA MALINA CYTRYNA I LIMONKA WANILIA CYNAMON MIĘTA

kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998762	35,-	998755	35,-	998748	38,-	998700	38,-	998717	38,-	998793	42,-	998618	38,-	998632	38,-	998687	33,-



MIGDAŁ ORZECH KOKOSOWY ORZECH LASKOWY KARMEL TOFFI CZEKOLADA BIAŁA CZEKOLADA CUKIER TRZCINOWY

kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998724	38,-	998656	35,-	998625	38,-	998601	35,-	998526	42,-	998649	35,-	998731	38,-	998533	42,-



PIERNIK TIRAMISU AMARETTO IRISH CREAM ZIELONE JABŁKO GRENADINA MARAKUJA ANANAS

kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998519	42,-	998694	38,-	998663	38,-	998670	38,-	998779	42,-	998786	37,-	998809	42,-	998816	42,-



998502



998489

STOJAK NA BUTELKI

kod	cena (PLN)
998502	99,-

do ceny należy doliczyć VAT 23%

POMPKA DO SYROPU

kod	poj. (ml)	cena (PLN)
998489	8	19,-

do ceny należy doliczyć VAT 23%



SMOOTHIE

- Niezwykle smaczne owocowe bazy do lemoniady i innych napojów z wykorzystaniem mleka lub kostek lodu



NEW!
PRODUKTY
SPOŻYWCZE
VAT 8%



MANGO		TRUSKAWKA		TRUSKAWKA Z BANANEM		BRZOSKWINIA		OWOCE EGZOTYCZNE		OWOCE LEŚNE	
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998861	35,-	998878	35,-	998885	35,-	998892	35,-	998557	36,-	998540	36,-

SOSY

- Przygotowane na bazie naturalnych składników stanowią idealne wykończenie deseru oraz dowolnej potrawy z nutą słodczy



NEW!
PRODUKTY
SPOŻYWCZE
VAT 8%

NEW!

POMPKA DO SOSÓW

kod	poj. [ml]	cena (PLN)
998496	30	21,-

do ceny należy doliczyć VAT 23%



998496



FRAPPÉ

- Wspaniała baza do koktajli dla smakoszy ceniących kawowe i waniliowe smaki na bazie mleka

NEW!



CZEKOLADA		BIAŁA CZEKOLADA		KARAMEL		TRUSKAWKA	
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998823	77,-	998830	74,-	998847	74,-	998854	65,-



KAWA		WANILIA	
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998564	46,-	998571	46,-

do cen należy doliczyć VAT 8%



EKSPRESY DO KAWY AUTOMATYCZNE

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek h= 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetryczna pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetryczna pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Zbiornik na zużytą wodę 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Waga: 14 kg



Zobacz film

kod	mm	W	V	kolor	cena [PLN]
208854	302x450x(H)590	1400	230	biały	4999,-
208892	302x450x(H)590	1400	230	czarny	4999,-



Możliwość korzystania z kawy już zmielonej

Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda



231296 231319

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie 459



Menu w języku polskim

208892

Pojemnik na fusy: 50 porcji

Ruchoma wylewka do filiżanek h=80-140 mm



reddot design award

Wbudowany
pojemnik na kawę
ziarnistą: 750 g

Pojemnik na mleko
600 ml w zestawie

208854

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY KITCHEN LINE

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Ruchoma wylewka do filiżanek h= 80-115 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i tączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Waga: 11,5 kg



Możliwość zaprogramowania różnych napojów:
espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko,
gorące spienione mleko

kod	kolor	mm	W	V	cena [PLN]
208861	biały	302x450x(H)370	1400	230	3499,-



231296 231319

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie 459

208861

KAWA ZIARNISTA LA CREMA 1 KG

- Starannie dobrana kompozycja najwyższej jakości ziaren kawy Arabica i Robusta, aby zaspokoić gusta najbardziej wymagających smakoszy kawy
- O intensywnym aromacie z lekkim posmakiem czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	kg	cena (PLN)
998991	1	49,-



998953

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	cena (PLN)
998953	60,-

CAFFÈ
la Crema
ITALIAN ESPRESSO

NEW!



998991



998960

CUKIER BIAŁY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	g	cena (PLN)
998960	5	80,-

do ceny należy doliczyć VAT 8%



998977

CUKIER TRZCINOWY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	g	cena (PLN)
998977	5	105,-

do ceny należy doliczyć VAT 8%



FILIŻANKA I SPODEK DO ESPRESSO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	mm	ml	opak. zbiorcze (szt.)	cena (PLN) szt./opak.
797952	filiżanka	80	6	7,-/42,-
797969	spodek	ø110	6	7,-/42,-



FILIŻANKA I SPODEK

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	mm	ml	opak. zbiorcze (szt.)	cena (PLN) szt./opak.
797938	filiżanka	210	6	12,-/72,-
797945	spodek	ø150	6	10,-/60,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



H7510

SZKLANKA DO LATTE LATINO

- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ml	mm	opak. zbiorcze (szt.)	cena (PLN) szt./opak.
H7510	420	(H)160	6	13,-/78,-
G3871	290	(H)150	6	12,-/72,-



EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA – 1-GRUPOWE

NEW!

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców

- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Waga: 48 kg



208915

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 1-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, BIAŁY

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208915	530x555x(H)515	5	230/400	2,9	7999,-



208922

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 1-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, CZARNY

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208922	530x555x(H)515	5	230/400	2,9	7999,-



208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g



kod	mm	cena (PLN)
208731	ø58x(H)95	89,-

NEW!



208724

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka wykonana z nylonu
- Z tyżką do odmierzania środka czyszczącego
- Kotnierz chroni uchwyt przed zalaniem



kod	mm	cena (PLN)
208724	225	31,-

EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA – 2-GRUPOWE

NEW!

PRZYGOTOWANIE GORĄCYCH NAPÓJÓW

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na każdą grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców

- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w boilerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z boilerza
- Manometr ciśnienia wody w boilerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Waga: 62 kg



208939

208946

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 2-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, BIAŁY

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208939	740x555x(H)515	10,5	230/400	3,7	9999,-

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 2-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, CZARNY

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208946	740x555x(H)515	10,5	230/400	3,7	9999,-



238455



231913



975008



231272

WKŁAD PREMIUM V DO FILTRÓW BWT

kod	mm	cena (PLN)
238455	ø115	352,-

GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod	cena (PLN)
231913	209,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMINIENIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

kod	poj. (l)	cena (PLN)
975008	butelka 1	15,-

WKŁAD PREMIUM M DO FILTRÓW BWT

kod	mm	cena (PLN)
238462	ø130	464,-

PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

kod	kg	cena (PLN)
231272	butelka 1	36,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



MŁYNKI DO KAWY



Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

208878

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY - AUTOMATYCZNY

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej $\varnothing 63$ mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min.
- Wydajność na 24 h - 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg



kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
208878	160x290x(H)510	230	420	10,5	1999,-



Ubijak do kawy



Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

208885

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY - ELEKTRONICZNY

- Mielenie każdej porcji, której gramaturę i ilość (pojedyncza, podwójna, potrójna) można modyfikować niezależnie, odbywa się bezpośrednio przed zaparzeniem kawy
- Dzięki temu kawa nie traci nic z aromatu (brak pojemnika na kawę zmieloną)
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Żarna ze stali nierdzewnej $\varnothing 63$ mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min.
- Wydajność na 24 h - 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg



kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
208885	160x280x(H)510	230	420	10	2999,-



Elektroniczna kontrola porcji i ilości zmielonej kawy. Duży podświetlany wyświetlacz ułatwia pracę w zaciemnionych pomieszczeniach



208793



208304

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY 'ECONOMIC'

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemnik na filtr z polipropylenu
- Szklany dzbanek (1,8 l) z pokrywką w zestawie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu parzenia
- Do filtrów 110/250



kod	mm	W	V	cena (PLN)
208793	205x400x(H)455	2020	230	649,-

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Szybki przelewowy system filtrujący - czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l) wynosi 5 minut
- Temperatura pracy od 93°C do 96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l oraz 50 filtrów (110/250)



kod	mm	W	V	cena (PLN)
208304	200x385x(H)430	2100	230	899,-



274125

Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady



PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: od +65°C do +85°C
- Wymagana temp. otoczenia: od +10°C do +32°C

kod	poj. l/l	mm	V	W	cena (PLN)
274125	5	410x280x(H)460	230	1006	1699,-



445907



DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu
- W kolorowym opakowaniu

kod	poj. l/l	mm	cena (PLN)
445907	1,8	ø160x(H)185	42,-



208656

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. Hendi, Bravor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu 250 mm
- Średnica dna filtra 110 mm

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
208656	ø250x(H)70	1000	94,-

ZAPARZACZE DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła przez przewodnictwo, konwekcję i promieniowanie
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej



211106

211205

211304

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
211106	6	ø241x(H)480	230	1500	529,-
211205	10	ø288x(H)530	230	1500	699,-
211304	15	ø288x(H)602	230	1500	799,-

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20 %



Wbudowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



Wymowmana tacka ociekowa



NEW!



ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych o średnicy – patrz dane w tabeli poniżej
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Posiadają miarkę, niekapiący kran oraz funkcję automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informuje o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”

- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość filiżanki: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra
- Temperatura zaparzania kawy: do 96°C
- Temperatura podtrzymania: 90-93°C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Automatische przetaczanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Tacka ociekowa w zestawie



211250



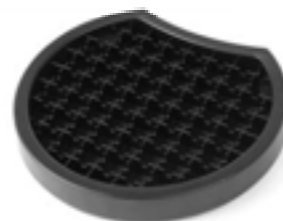
211267



211274

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

kod	poj. (l)	mm	średnica filtra (mm)	W	V	cena (PLN)
211250	7	300x300x(H)425	ø190	950	230	329,-
211267	11	350x350x(H)430	ø251	1650	230	399,-
211274	15	350x350x(H)500	ø251	1650	230	449,-
211298		tacka ociekowa				49,-



211298

Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Wbudowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



WARNIKI DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła przez przewodnictwo, konwekcję i promieniowanie
- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 100°C
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzacami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż części umożliwiający czyszczenie
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej
- Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady



211403



211502

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
211403	9	ø241x(H)480	230	2400	549,-
211502	18	ø288x(H)602	230	2400	699,-

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20 %



Zabudowana grzałka zwiększa żywotność urządzenia



Wymowana tacka ociekowa



WARNIKI DO NAPOJÓW O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wykonane ze stali nierdzewnej 304
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość filiżanki: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną oraz obrotowe pokrętko do ustawiania żądanej temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30 °C do 110°C

NEW!



- Automatyczne przetaczanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Tacka ociekowa w zestawie
- Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady



211069



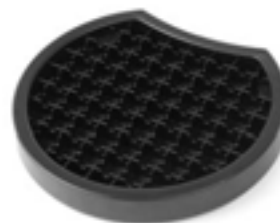
211076



211113

WARNIK DO NAPOJÓW O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

kod	poj. (l)	mm	W	V	cena (PLN)
211069	10	300x300x(H)477	1300	230	289,-
211076	20	390x390x(H)496	2600	230	399,-
211113	30	390x390x(H)628	2600	230	499,-
211298	tacka ociekowa				49,-



211298



240601

WARNIK DO GRZANEGO WINA

- Emaliowany zbiornik
- Izolowane uchwyty
- Niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temp. do 90°C
- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady



kod	poj. (l)	mm	W	V	cena (PLN)
240601	27	460x480x(H)349	1800	230	399,-

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzeważające drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Grubość izolacji 60 mm
- Czynnik chłodzący: R134a dla szaf chłodniczych oraz R404a dla szaf mroźniczych



232118
232132

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232125
232149

SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE

- 1-DRZWIOWA 670 L

- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Waga: 120 kg
- Zakres temperatury: 0/+8°C

kod	mm	zakres	V	W	cena (PLN)
232118	730x845x(H)2130	0/+8°C	230	338	4680,-

SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE

- 2-DRZWIOWA 1300 L

- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Waga: 175 kg
- Zakres temperatury: +1/+8°C

kod	mm	zakres	V	W	cena (PLN)
232125	1314x845x(H)2130	+1/+8°C	230	390	6699,-

SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE

- 1-DRZWIOWA 670 L

- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Waga: 120 kg
- Zakres temperatury: -22/-17°C

kod	mm	zakres	V	W	cena (PLN)
232132	730x845x(H)2130	-22/-17°C	230	520	5599,-

SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE

- 2-DRZWIOWA 1300 L

- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Waga: 185 kg
- Zakres temperatury: -22/-14°C

kod	mm	zakres	V	W	cena (PLN)
232149	1314x845x(H)2130	-22/-14°C	230	830	8499,-

Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L



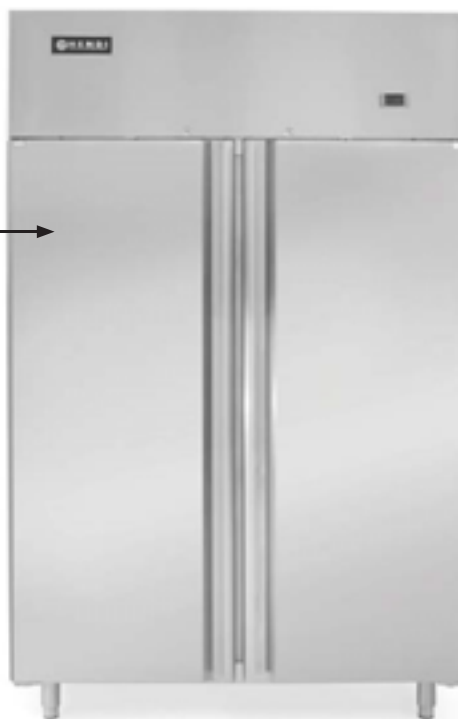
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatykne odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +38°C
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nożyki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji



233108
233115

Komora i obudowa
ze stali nierdzewnej



233122
233139

SZAFKA CHŁODNICZA - 1-DRZWIOWA 410 L

- Kompresor: EMT65HLT o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodzący: R134a (300 g)
- W zestawie 3 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga 90 kg

kod	mm	zakres	V	W	cena [PLN]
233108	600x745x(H)1950	-2/+8°C	230	245	3999,-

SZAFKA CHŁODNICZA - 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: EG AS100HLR o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodzący: R134a (330 g)
- W zestawie 6 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4 kW
- Waga 135 kg

kod	mm	zakres	V	W	cena [PLN]
233122	1200x745x(H)1950	-2/+8°C	230	400	5299,-

SZAFKA MROŹNICZA - 1-DRZWIOWA 410 L

- Kompresor: NE2124Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodzący: R134a (390 g)
- W zestawie 3 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6 kW
- Waga 90 kg

kod	mm	zakres	V	W	cena [PLN]
233115	600x745x(H)1950	-17/-22°C	230	450	4799,-

SZAFKA MROŹNICZA - 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: NEK2150GK o mocy 3/4 KM
- Czynnik chłodzący: R404a (550 g)
- W zestawie 6 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 11 kW
- Waga 135 kg

kod	mm	zakres	V	W	cena [PLN]
233139	1200x745x(H)1950	-17/-22°C	230	750	6299,-

Elektroniczny
kontroler temperatury



Dynamiczne
wymuszone chłodzenie



Samozamykające się
drzwi z zamkiem



SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L, 890 L + 420 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +38°C
- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji



233146



233153

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA - 2-DRZWIOWA 420+420 L

- Kompresory: chłodnicza EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźnicza NE2134Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodzący: chłodnicza R134a (300 g) mroźnicza R134a (390 g)
- W zestawie po 3 półki na komorę: 510x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza - 525x540x(H)1380 mm mroźnicza - 525x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6,3 kW
- Waga 155 kg

kod	mm	zakres	V	W	cena (PLN)
233146	1200x745x(H)1950	-2/+8°C -17/-22°C	230	700	7299,-

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA - 3-DRZWIOWA 890+420 L

- Kompresory: chłodnicza i mroźnicza 2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
- Czynnik chłodzący: chłodnicza R134a (300 g) mroźnicza R134a (390 g)
- W zestawie po 3 półki na drzwi: 525x530 mm (komora chłodnicza) + 510x525 mm (komora mroźnicza) o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza - 1100x540x(H)1380 mm, mroźnicza - 525x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 8 kW
- Waga 180 kg

kod	mm	zakres	V	W	cena (PLN)
233153	1800x745x(H)1950	-2/+8°C -17/-22°C	230	750	8999,-

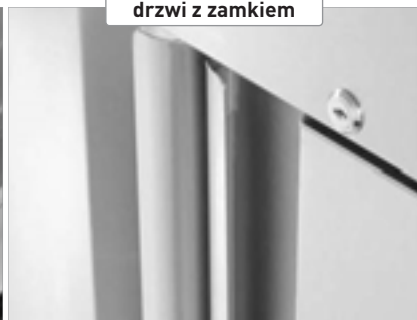
Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Witryna ze szkła hartowanego
- Chłodzenie statyczne - chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Grubość izolacji 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Zakres temp.: +2°C do +8°C
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automagiczne rozmrażanie
- Czynnik chłodzący: R134a (140 g)
- Klasa klimatyczna: N
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa



232965 4x GN 1/3



232903 5x GN 1/4



232972 6x GN 1/3



232910 7x GN 1/4



232989 7x GN 1/3



232927 8x GN 1/4



232996 9x GN 1/3

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4

- Nadstawka na pojemniki GN 1/4 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	pojemność	V	W	mm	cena [PLN]
232903	5x GN 1/4	230	170	1200x335x(H)430	1820,-
232910	7x GN 1/4	230	170	1500x335x(H)430	2149,-
232927	8x GN 1/4	230	170	1800x335x(H)430	2390,-

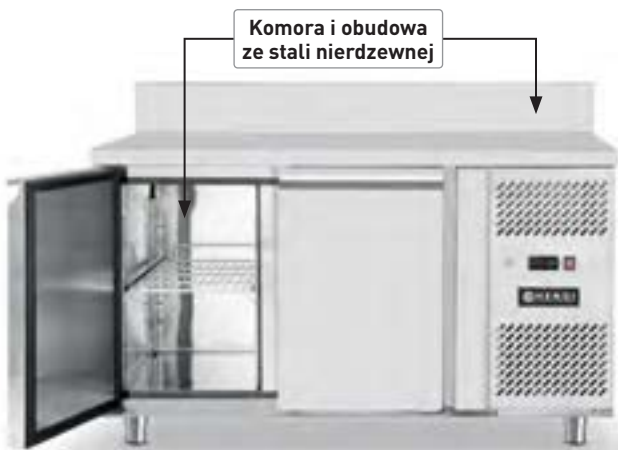
NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Nadstawka na pojemniki GN 1/3 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	pojemność	V	W	mm	cena [PLN]
232965	4x GN 1/3	230	170	1200x395x(H)430	1899,-
232972	6x GN 1/3	230	170	1400x395x(H)430	2099,-
232989	7x GN 1/3	230	170	1600x395x(H)430	2199,-
232996	9x GN 1/3	230	170	2000x395x(H)430	2499,-

STOŁY CHŁODNICZE PROFI LINE – LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO



232040



232057



232064



232699

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 145 mm



STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134a (330 g)
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga 95 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
232040	1360x700x(H)850	230	250	-2/+8°C	4499,-

STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EGAS100HLR o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134a (330 g)
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,5 kW
- Waga 120 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
232057	1795x700x(H)850	230	300	-2/+8°C	4999,-

STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EGU130HLR o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134a (350 g)
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4 kW
- Waga 95 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
232064	1360x700x(H)850	230	300	-18/-22°C	5499,-

STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: NEK2140Z o mocy 2/3 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134a (440 g)
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,5 kW
- Waga 120 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
232699	1795x700x(H)850	230	400	-18/-22°C	5899,-

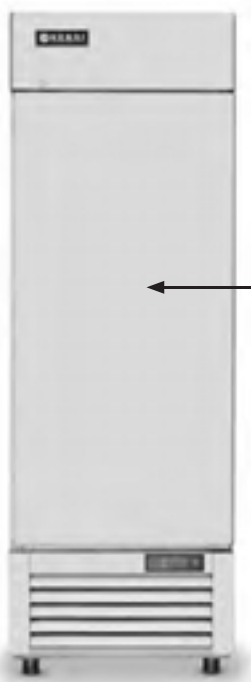
SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH Z AGREGATEM BOCZNYM

kod		cena (PLN)
232071	zestaw 2 szt.	1399,-

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 I 1300 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Komora w standardzie GN 2/1
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Czynnik chłodzący: R134a
- Czynnik chłodzący: R404a (tylko model: 232521)
- Klasa klimatyczna: 4



232729
232514

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232736
232521

SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE - 1-DRZWIOWA 580 L

- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Waga: 110 kg
- Zakres temperatury: -5/+5°C

kod	mm	V	W	cena (PLN)
232729	685x800x(H)2110	230	260	3799,-

SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE - 2-DRZWIOWA 1300 L

- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Waga: 180 kg
- Zakres temperatury: -5/+5°C

kod	mm	V	W	cena (PLN)
232736	1382x800x(H)2110	230	420	5399,-

SZAFKA MROŹNICZA KITCHEN LINE - 1-DRZWIOWA 580 L

- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Waga: 110 kg
- Zakres temperatury: -18/-12°C

kod	mm	V	W	cena (PLN)
232514	685x800x(H)2110	230	330	4299,-

SZAFKA MROŹNICZA KITCHEN LINE - 2-DRZWIOWA 1300 L

- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Waga: 180 kg
- Zakres temperatury: -18/-12°C

kod	mm	V	W	cena (PLN)
232521	1382x800x(H)2110	230	600	6399,-



Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem

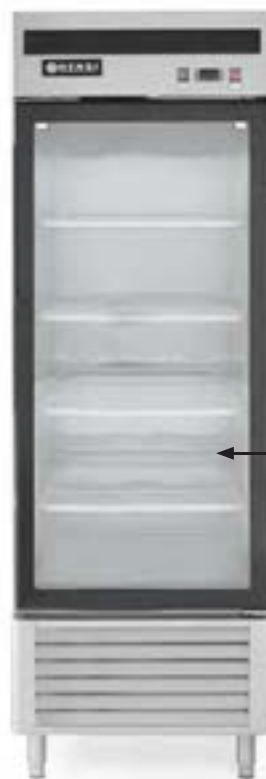


Samozamykające się drzwi z zamkiem

SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE, PRZESZKLONA

- 1 DRZWIOWA 610 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Kompresor: FF110HAK o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodzący: R134a (260 g)
- W zestawie 4 półki 553x635mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3 kW
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C i wilgotności względnej 60%
- Oświetlenie komory typu LED w drzwiach
- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Waga 115 kg



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

233160

kod	mm	zakres	V	W	cena [PLN]
233160	685x800x(H)2120	+2/+8°C	230	338	5299,-

STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna ze stali galwanizowanej)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Rant 40 mm



233429



233436

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z AGREGATEM BOCZNYM

- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodzący: R134a (330 g), klasa klimatyczna: 5
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności 40 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga 106 kg

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z AGREGATEM BOCZNYM

- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Kompresor: FF110HAK o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodzący: R134a (330 g)
- Klasa klimatyczna: 5
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności 40 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,5 kW
- Waga 134 kg

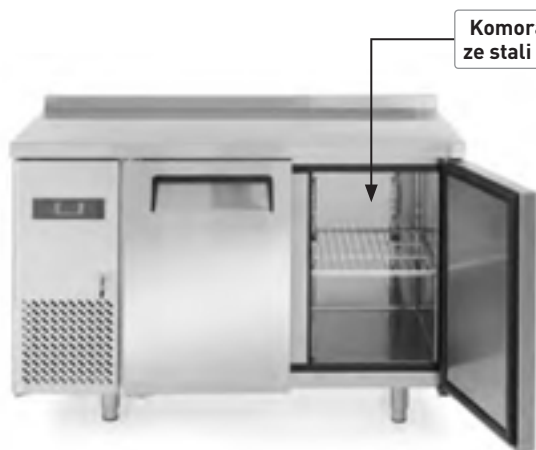
kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
233429	1360x700x(H)850	230	250	+2/+8°C	4999,-

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
233436	1795x700x(H)850	230	300	+2/+8°C	5999,-

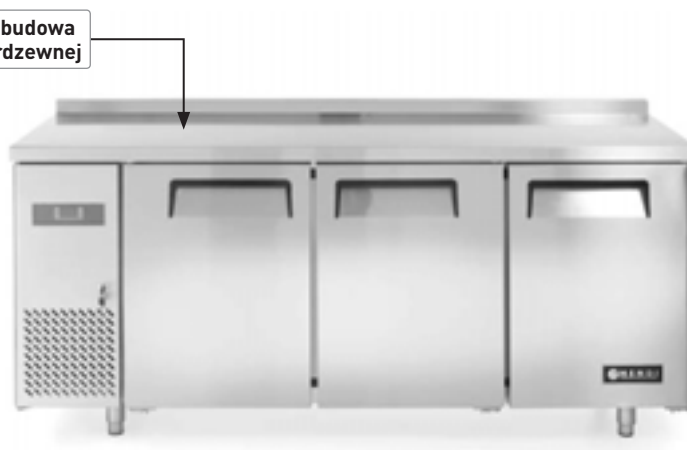
STOŁY CHŁODNICZE KITCHEN LINE – LINIA 600

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Czynnik chłodzący: R134a (200 g), klasa klimatyczna: N

- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +38°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nożyki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm



233344
233351



233382
233399

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 220 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,8 kW
- Waga 71 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
233344	1200x600x(H)850	230	300	-2/+8°C	4199,-

STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 390 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,4 kW
- Waga 81 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
233382	1800x600x(H)850	230	400	-2/+8°C	4899,-

STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Kompresor: NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 220 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4 kW
- Waga 71 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
233351	1200x600x(H)850	230	400	-12/-22°C	4399,-

STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

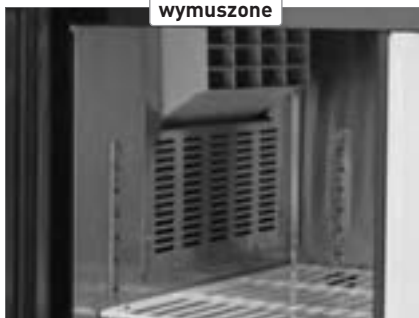
- Kompresor: NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 390 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6 kW
- Waga 81 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
233399	1800x600x(H)850	230	500	-12/-22°C	4999,-

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Chłodzenie wymuszone



Uchwyty wpuszczone w drzwi



STÓŁY CHŁODNICZE



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Czynnik chłodzący: R134a (200 g), klasa klimatyczna: N
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i wysuwania szuflad
- 4 nóżki z tworzywa

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z BLATEM ROBOCZYM

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Waga 72 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232019	900x700x(H)880	230	250	+2/+8°C	2699,-



232019

STÓŁ CHŁODNICZY Z 4 SZUFLADAMI

- 4 szuflady o wymiarach wew.: 300x545x(H)140 mm
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 oraz butelek o max. wysokości 150 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Waga 72 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232767	900x700x(H)880	230	250	+2/+8°C	4999,-

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232767

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z BLATEM ROBOCZYM

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Waga 90 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232026	1365x700x(H)880	230	300	+2/+8°C	3699,-



232026

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: N

- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Czynnik chłodzący: R134a (200 g)
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Waga 72 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
232804	900x698x(H)888	230	250	+2/+8°C	2699,-

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232804

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Górny otwór na 4x GN 1/1 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Czynnik chłodzący: R134a (260 g)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Waga 90 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
232811	1365x700x(H)888	230	300	+2/+8°C	3899,-

232811



STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Chłodzenie wspomagane wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodzący: R134a (200 g), klasa klimatyczna: N
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia 890x350x(H)20
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga 72 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
232743	900x700x(H)888	230	250	+2/+8°C	2999,-

232743



do cen należy doliczyć VAT 23%

STÓŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi



232781

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232798

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Czynnik chłodzący: R134a (200 g), klasa klimatyczna: N
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Blat z tworzywa o wymiarach: 900x135x(H)20
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Waga 72 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232781	900x700x(H)1300	230	250	+2/+8°C	3669,-

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Czynnik chłodzący: R134a (260 g), klasa klimatyczna: N
- Górny otwór na 4x GN 1/1 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Blat z tworzywa o wymiarach: 1365x135x(H)20
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Waga 90 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232798	1365x700x(H)1300	230	300	+2/+8°C	4659,-



232880

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232897

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Czynnik chłodzący: R134a (200 g), klasa klimatyczna: N
- Nadstawa na 5x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Wymiary nadstawy: 900x265x(H)195 mm
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Waga 68 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232880	900x700x(H)1040	230	250	+2/+8°C	2999,-

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Czynnik chłodzący: R134a (260 g), klasa klimatyczna: N
- Nadstawa na 8x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Wymiary nadstawy: 1365x265x(H)195 mm
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Waga 91 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232897	1365x700x(H)1040	230	300	+2/+8°C	4499,-

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: N
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



232859

Komora
i obudowa
ze stali
nierdzewnej



STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Czynnik chłodzący: R134a (200 g)
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Otwór w blacie na 5x GN 1/6 - (H)150 mm
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga 92 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232859	900x700x(H)1100	230	250	+2/+8°C	2999,-



232873

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Czynnik chłodzący: R134a (260 g)
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Otwór w blacie na 8x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga 170 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232873	1365x700x(H)1120	230	300	+2/+8°C	4699,-

STÓŁY CHŁODNICZE DO PIZZY Z BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i szuflad



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI, Z BLATEM GRANITOWYM

- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Czynnik chłodzący: R134a (350 g)
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par prowadnic na drzwi
- 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm
- Wymiary komory: 980x670x(H)570 mm
- Pojemność komory: 580 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,2 kW
- Waga: 350 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9x GN 1/3 - (H)150 mm - 232996

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232842	2020x800x(H)1110	230	260	-2/+8°C	7899,-



232842

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Chłodzenie statyczne wspomaganie wewnętrznym wentylatorem (nadstawka chłodnicza z chłodzeniem statycznym)
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Czynnik chłodzący: R134a (260 g)
- Klasa klimatyczna: 4
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Nadstawka chłodnicza na 6x GN 1/4 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN) o wymiarze 1400x335x(H)225 mm
- Samozamykające się drzwi
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 170 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena [PLN]
232033	1400x700x(H)1445	230	270+170	+2/+8°C	6599,-



232033

WITRYNY CHŁODNICZE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 20 mm (materiał: EPS)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO



- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Czynnik chłodzący: R290
- Klasa klimatyczna: 3
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +25°C
- Oświetlenie typu LED u góry komory



233207



233214

WITRYNA CHŁODNICZA 110 L

- W zestawie półki 1x 630x230 mm + 1x 630x280 mm + dno użytkowe 630x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Wymiary komory: 640x410x(H)400 mm
- Pojemność komory: 110 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga 63 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
233207	700x557x(H)670	230	220	0/+8°C	2799,-

WITRYNA CHŁODNICZA 130 L

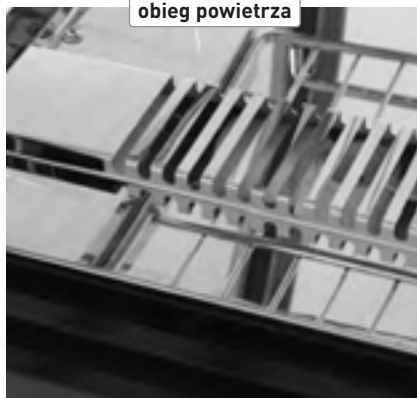
- W zestawie półki 1x 830x230 mm + 1x 830x280 mm + dno użytkowe 830x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 6,5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Wymiary komory: 830x410x(H)400 mm
- Pojemność komory: 130 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga 70 kg

kod	mm	V	W	zakres	cena (PLN)
233214	900x557x(H)670	230	260	0/+8°C	3299,-

Tylne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury



SZAFY CHŁODNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MAŁOWANEJ



- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem wyrównującym temperaturę
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół szafy tył oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach



232569
232576

232613
232620

232651
232668

SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MAŁOWANEJ

- Zakres temperatury: +2/+8°C

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	izolacja [mm]	V	W	kg	cena [PLN]
232569	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415, 1x 500x211	40	230	150	44	1599,-
232613	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3x 500x415, 1x 500x211	45	230	185	69	2549,-
232651	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3x 650x480, 1x 650x290	60	230	185	90	3299,-

SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MAŁOWANEJ

- Zakres temperatury: -18°C/-22°C

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	izolacja [mm]	V	W	kg	cena [PLN]
232576	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415	60	230	150	45	1799,-
232620	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6x 480x400 co 210	60	230	210	74	3049,-
232668	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6x 650x500 co 210	60	230	350	94	3869,-

SZAFY CHŁODNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem wyrównującym temperaturę
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół szafy z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS

- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach



232583
232590

232637
232644

232675
232682

SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Zakres temperatury: +2/+8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232583	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415, 1x 500x211	40	230	150	44	1999,-
232637	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3x 500x415, 1x 500x211	45	230	185	69	2899,-
232675	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3x 650x480, 1x 650x290	60	230	185	90	3699,-

SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Zakres temperatury: -18°C/-22°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232590	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415	60	230	150	45	2299,-
232644	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6x 480x400 co 210	60	230	210	74	3399,-
232682	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6x 650x500 co 210	60	230	350	94	4199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE



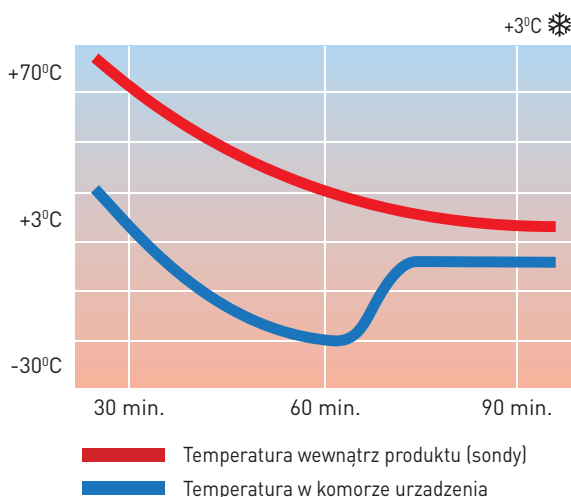
- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie i utrzymanie najwyższej higieny
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną

- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda jednopunktowa w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R404a/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min.), od +70°C do -18°C (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wysuwaną wanienką na skropliny
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Szybkie schładzanie od +90°C do +3°C

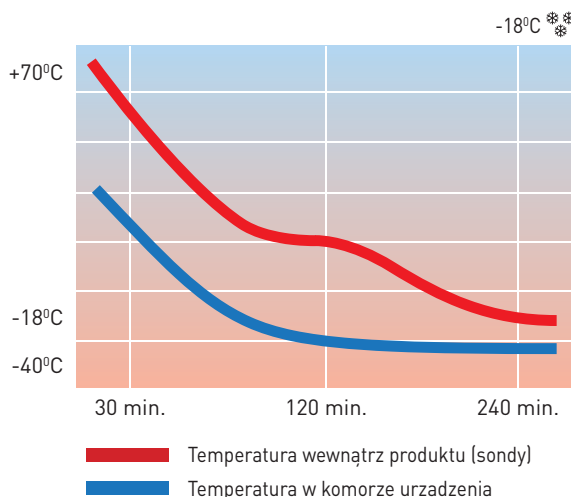
Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości +3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.

Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od +65°C do +10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od +90°C do -18°C

Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie powietrza o temp. -40°C do komory sprawia, że temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.



232163

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3x GN 1/1

- Pojemność komory: 3x GN 1/1 lub 3x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 50 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232163	750x740x(H)720/750	230	1150	7399,-



232170

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 71 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232170	750x740x(H)850/880	230	1420	8249,-



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232194

232187

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par przewodnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 90 kg

SCHŁADZARKA SZOKOWA 10x GN 1/1

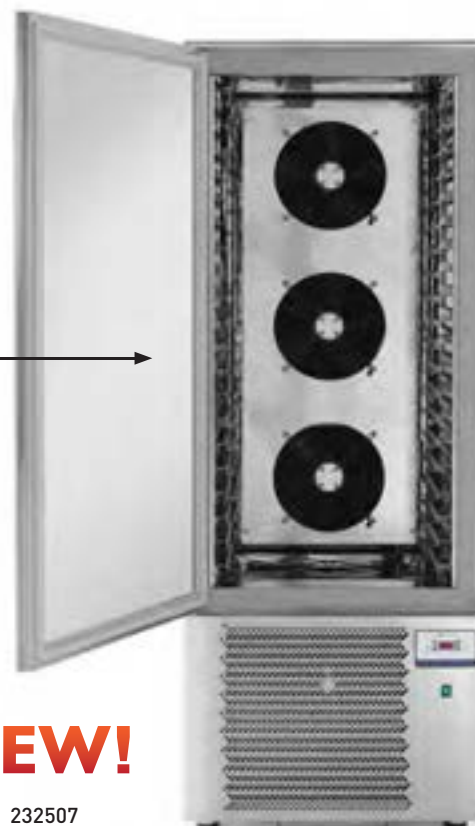
- Pojemność komory: 10x GN 1/1 lub 10x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 90 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232194	750x740x(H)1260/1290	230	1490	9499,-

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232187	750x740x(H)1260/1290	230	1490	10899,-



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



NEW!

NEW!

232491

232507

SCHŁADZARKA SZOKOWA 15x GN 1/1

- Pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1120
- 15 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 45 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 35 kg
- Waga 120 kg

SCHŁADZARKA SZOKOWA 20x GN 1/1

- Pojemność komory: 20x GN 1/1 lub 20x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1360 mm
- 20 par przewodnic z odstępem co 65 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 50 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 40 kg
- Waga 150 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232491	750x740x(H)1850	400	1820	29000,-

kod	mm	V	W	cena [PLN]
232507	750x740x(H)2080	400	2040	35990,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

WYPOSAŻENIE LAD CHŁODNICZYCH



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA  

kod	mm	cena (PLN)
808511	600x400x(H)20	38,-
808504	400x300x(H)20	30,-



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA  

kod	mm	cena (PLN)
808573	600x400x(H)20	58,-
808566	400x300x(H)20	40,-



568200

POJEMNIK NA MIĘSO   
- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
568101	290x160x(H)35	39,-
568200	350x250x(H)40	79,-
568309	420x280x(H)60	99,-



568507

POJEMNIK NA MIĘSO   
- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
568408	290x160x(H)60	49,-
568507	300x190x(H)80	74,-




568804

POJEMNIK NA MIĘSO   
- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
568804	280x210x(H)60	99,-



569108

TACA EKSPOZYCYJNA   
- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
569009	270x210x(H)17	39,-
569016	300x150x(H)17	39,-
569108	300x190x(H)17	39,-
569207	350x240x(H)17	59,-



407202

TACA EKSPOZYCYJNA
- Z nóżkami



kod	mm	cena [PLN]
407202	240x170	34,-



407400

TACA EKSPOZYCYJNA



kod	mm	cena [PLN]
407400	345x245	79,-



408308

TACA EKSPOZYCYJNA



kod	mm	cena [PLN]
408308	310x230	39,-

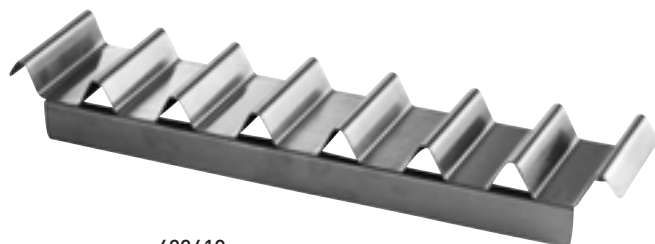


508305

POJEMNIK NA MIĘSO



kod	mm	cena [PLN]
508107	260x200x(H)48	69,-
508206	310x240x(H)48	84,-
508305	360x275x(H)52	109,-
508404	410x315x(H)55	129,-



429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK
- Na 7 kanapek



kod	mm	cena [PLN]
429419	475x105x(H)60	42,-



SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Waga 24 kg



Zobacz film



231807



**Duży otwór z rączką
do wkładania dużych
kawałków warzyw**



**Mały otwór do wkładania
mniejszych warzyw**

**Zawiera 5 tarcz dających różne
efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm
oraz wiórki 3, 5 i 7 mm**

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW

kod	mm	W	cena [PLN]
231807	540x240x(H)450	550	2699,-



TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280096	1	DF-1	219,-
280102	2	DF-2	219,-
280126	4	DF-4	219,-
280201	6	DF-6	219,-
280218	8	DF-8	219,-
280225	10	DF-10	219,-



280096



TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280294	2	DT-2	189,-
280300	3	DT-3	189,-
280416	4,5	DT-5	189,-
280317	7	DT-7	189,-



280317



TARCZA V DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	cena (PLN)
280621	189,-



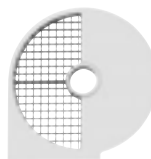
280621



TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów: 280218 do tarczy 280379 i 280225 do tarczy 280386

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280379	8x8	PS-8	299,-
280386	10x10	PS-10	299,-



280386



TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280423	3x3	DQ-3	299,-



280423



TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280607	8	DQ-8	269,-
280614	10	DQ-10	239,-



280607



STOJAK NA TARCZE

kod	mm	cena (PLN)
280690	400x250x(H)90	79,-



280690

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór wsadowy na całe główki kapusty do $\varnothing 165$ mm
- Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki $\varnothing 55$ mm
- Obudowa komory krojącej z odlewów aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automagiczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- W zestawie 5 tarcz:
 - plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami)
 - plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami)
 - wiórki 3 mm
 - wiórki 5 mm
 - wiórki 7 mm
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Prędkość: 300 obr./min.
- Waga: 25 kg



231852

kod	mm	W	cena [PLN]
231852	500x250x(H)470	750	2999,-

Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



Czujnik elektromagnetyczny - otwarcie pokrywy powoduje wyłączenie urządzenia



Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280096	1	DF-1	219,-
280102	2	DF-2	219,-
280126	4	DF-4	219,-
280201	6	DF-6	219,-
280218	8	DF-8	219,-
280225	10	DF-10	219,-



280096

**TARCZA DO WIÓRKÓW**

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280294	2	DT-2	189,-
280300	3	DT-3	189,-
280416	4,5	DT-5	189,-
280317	7	DT-7	189,-



280317

**TARCZA V DO TARCIA ZIEMNIAKÓW**

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	cena (PLN)
280621	189,-

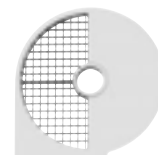


280621

**TARCZA DO KOSTEK**

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów: 280218 do tarczy 280379 i 280225 do tarczy 280386

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280379	8x8	PS-8	299,-
280386	10x10	PS-10	299,-



280386

**TARCZA DO SŁUPKÓW**

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280423	3x3	DQ-3	299,-



280423

**TARCZA DO FRYTEK**

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280607	8	DQ-8	269,-
280614	10	DQ-10	239,-



280607

**STOJAK NA TARCZE**

kod	mm	cena (PLN)
280690	400x250x(H)90	79,-



280690

WILKI DO MIĘSA TOP LINE

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 165 obr./min.
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem

NEW! **S.S.**
STAINLESS STEEL

- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
 - 2 sitka z otworami $\phi 6$ mm i $\phi 8$ mm ze stali nierdzewnej
 - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
 - Lejek do kiełbas z polipropylenu
 - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia)

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia

Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10



210765

WILK DO MIĘSA TOP LINE 8

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka $\phi 62$ mm
- Waga: 20,5 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210765	250x370x(H)490	230	300	1499,-



210413



210406



210390

SITKO DO WILKA

kod	oczek [mm]	odpowiedni do	cena [PLN]
210413	$\phi 6$	210765	69,-
210420	$\phi 8$	210765	69,-

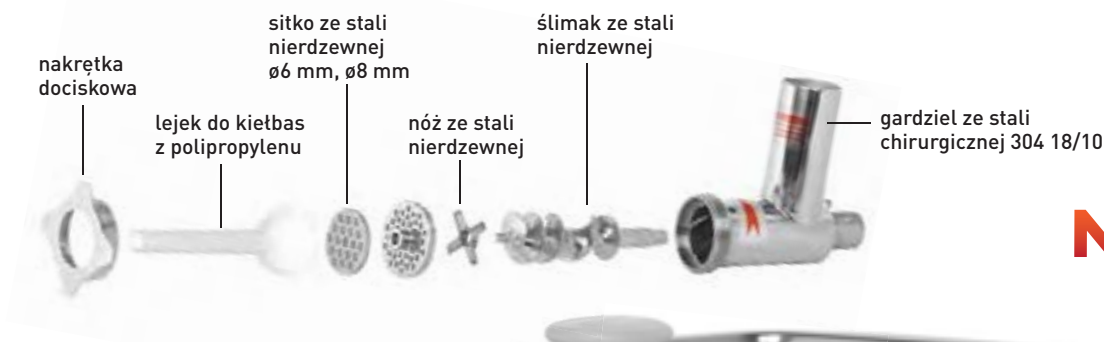
NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
210406	210765	59,-

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
210390	210765	289,-

NEW!



210772

Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia



WILK DO MIĘSA TOP LINE 12

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka ø69,8 mm
- Waga: 24,5 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
210772	264x420x(H)548	230	550	1899,-

WILK DO MIĘSA TOP LINE 22

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka ø82 mm
- Waga: 31 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
210789	305x490x(H)607	230	900	2599,-



210451



210444



210437

SITKO DO WILKA

kod	oczka (mm)	odpowiedni do	cena (PLN)
210451	ø6	210772	79,-
210468	ø8	210772	79,-
210499	ø6	210789	89,-
210505	ø8	210789	89,-

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
210444	210772	69,-
210482	210789	59,-

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
210437	210772	299,-
210475	210789	329,-

WILKI DO MIĘSA



WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	V	W	cena [PLN]
282199	370x220x(H)440	230	750	1799,-

282199



282267

SITKO DO WILKA
- $\varnothing 70$ mm



282359

NÓŻ DO WILKA



282304

WĄLEK ŚLIMAKOWY
- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	mm	odpowiedni do	cena [PLN]	kod	odpowiedni do	cena [PLN]	kod	odpowiedni do	cena [PLN]
282229	$\varnothing 8$	282199	149,-	282359	282199	69,-	282304	282199	249,-
282236	$\varnothing 6$	282199	149,-						
282243	$\varnothing 4,5$	282199	149,-						
282250	$\varnothing 3$	282199	149,-						
282267	$\varnothing 2$	282199	179,-						



Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej

Lej załadowniczy wykonany ze stali nierdzewnej

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wątek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpiel olejowej (bardzo cicha)
- Sitko $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 6$ mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 24 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	V	W	cena (PLN)
282007	430x250x(H)510	230	1100	2780,-

Wątek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium

282007



282052

SITKO DO WILKA
- $\varnothing 82$ mm



282076

NÓŻ DO WILKA



282069

WAŁEK ŚLIMAKOWY
- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)	kod	odpowiedni do	cena (PLN)	kod	odpowiedni do	cena (PLN)
282014	$\varnothing 8$	282007	189,-	282076	282007	79,-	282069	282007	399,-
282021	$\varnothing 6$	282007	179,-						
282038	$\varnothing 4,5$	282007	179,-						
282045	$\varnothing 3$	282007	189,-						
282052	$\varnothing 2$	282007	219,-						

do cen należy doliczyć VAT 23%



WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 12

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 170 obr./min.
- Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10mm)
- Lejek do kietbas z polipropylenu
- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka $\varnothing 70\text{mm}$ z otworami $\varnothing 6$ i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Koteł dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	mm	V	W	cena (PLN)
210802	432x261x(H)484	230	550	1799,-



210802



931233

SITKO DO WILKA

- $\varnothing 70\text{ mm}$



931240

NÓŻ DO WILKA



931257

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)	kod	odpowiedni do	cena (PLN)	kod	odpowiedni do	cena (PLN)
931233	$\varnothing 8$	210802	99,-	931240	210802	69,-	931257	210802	199,-
931226	$\varnothing 6$	210802	99,-						
931219	$\varnothing 4,5$	210802	99,-						



WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 22

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 170 obr./min.
- Lej załadawczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10mm)
- Lejek do kiełbas z polipropylenu
- Taca załadawcza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka $\varnothing 82\text{mm}$ z otworami $\varnothing 6$ i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210819	427x261x(H)486	230	750	2499,-



210819



SITKO DO WILKA

- $\varnothing 82\text{ mm}$

NÓŻ DO WILKA

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	mm	odpowiedni do	cena [PLN]	kod	odpowiedni do	cena [PLN]	kod	odpowiedni do	cena [PLN]
933343	$\varnothing 8$	210819	109,-	933350	210819	69,-	933367	210819	219,-
933336	$\varnothing 6$	210819	109,-						
933329	$\varnothing 4,5$	210819	109,-						

do cen należy doliczyć VAT 23%



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Obudowa wykonana z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadownicza z tacką na zmielone mięso z tworzywa
- Kołek dociskowy wykonany z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż wykonany ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie 2 sitka $\varnothing 65,8$ mm z otworami $\varnothing 4$ mm, $\varnothing 7$ mm oraz szarpak
- 3 końcówki do wyrobu kielbas: $\varnothing 12$, 15 i 20 mm
- Końcówka do wyrobu tataru
- Włącznik/przetątnik zmiany kierunku obrotów
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,2 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210864	275x190x(H)347	230	400	499,-



taca załadownicza z pokrywą z tworzywa



Zmiana kierunku obrotów

210864



3 końcówki do wyrobu kielbas: $\varnothing 12$, 15 i 20 mm

Wątek, ślimak, 2 sitka $\varnothing 65,8$ mm oraz szarpak



231821



KUTER

- Urządzenie do homogenizacji, ugniatania, kruszenia, mieszania, rozdrabniania
- Korpus ze stali nierdzewnej, pokrywa pojemnika z przezroczystego poliwęglanu
- Płaski panel sterowania, mikrowyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie i na podstawie
- Pojemnik $\varnothing 210 \times (H) 105$, hamulec silnika
- Pojemnik wyposażony w nóż 2-ramienny petny
- Opcjonalnie: noże do rozdrabniania 2- lub 4-ramienne petne oraz 2- i 4-ramienne z otworami do ubijania piany
- Prędkość 1400 obr./min
- Waga: 18 kg

kod	mm	poj. [l]	V	W	cena [PLN]
231821	240x310x(H)460	3	230	750	3499,-



282113



PRASA DO HAMBURGERÓW

- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z anodowanego aluminium
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa

kod	średnica hamburgera (mm)	mm	kg	cena [PLN]
282113	$\varnothing 130$	330x250x(H)300	5,2	799,-

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
282120	1400	$\varnothing 130$	159,-



WILK DO MIĘSA PROFI LINE 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kielbas przy użyciu lejka
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Część robocza wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min.
- W zestawie 2 sitka $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 5$ i $\varnothing 9$ mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Waga: 42 kg



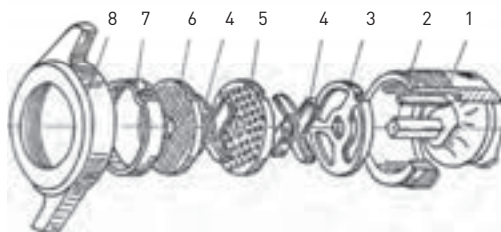
282182

kod	mm	wydajność (kg/h)	V	W	cena (PLN)
282182	560x520x(H)420	350	400	1900	4499,-

Lejek do kielbas



Pierścień oporowy



1. Klin
2. Ślimak
3. Szarpak - nóż nacinający
4. 2 x Nóż dwustronny
5. Sitko z otworami $\varnothing 9$ mm
6. Sitko z otworami $\varnothing 5$ mm
7. Pierścień oporowy
8. Nakrętka dociskowa

SYSTEM UNGER GWARANTUJE PERFEKCYJNE MIELENIE



NADZIEWARKA DO KIELBAS PROFI LINE

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości napetniania, który jest łatwy i szybki w obsłudze
- Części mające kontakt z żywnością można łatwo zdemontować w celu napetnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm
- Wyposażona w tożysko oraz układ przekładni ze stali hartowanej, dzięki czemu jest odporna na ciśnienie



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
282090	7	300x300x(H)770	899,-
282151	10	370x320x(H)670	1199,-

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm



282151

282090

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

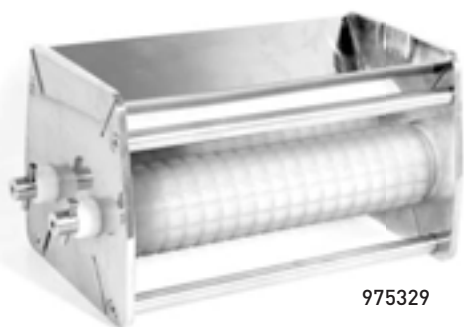
- Idealna do restauracji, sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczejących 75 obr./min.
- Wydajność do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	mm	V	W	cena [PLN]
975305	465x220x(H)430	230	350	2649,-

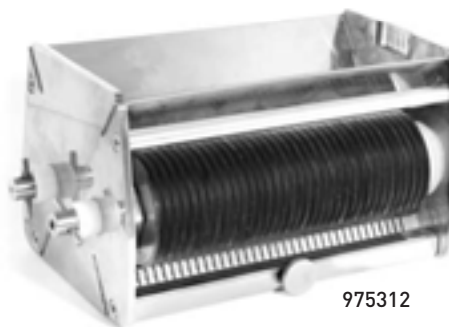
W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego



975305



975329



975312



PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka 180 mm

kod	mm	cena [PLN]
975329	235x130x(H)120	649,-

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARME

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałka 165 mm

kod	mm	cena [PLN]
975312	235x130x(H)120	1699,-

PIŁA DO KOŚCI

- Korpus z aluminium
- Stół roboczy oraz nóż ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Regulacja grubości cięcia: 5-155 mm
- Długość noża: 1650 mm
- Szerokość noża: 16 mm
- Grubość noża: 0,5 mm
- Stół roboczy 505x415 mm



kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
282519	550x500x(H)920	230	750	47	4899,-



282519

PIŁA DO KOŚCI

- Korpus z lakierowanego aluminium
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Długość noża: 1550 mm
- Wymiary cięcia 170x(H)150 mm
- Stół roboczy 330x300 mm
- Opcja za dopłatą: stojak ze stali lakierowanej 550x570x(H)650 mm



kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
282502	530x400x(H)850	230	750	37	5699,-



282502

KRAJALNICE PROFI LINE

- Wykonane z anodowanego aluminium
- Silnik chłodzony powietrzem zabezpieczony metalową pokrywą
- Mechanizm blokujący i ostona bezpieczeństwa
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie
- Bezpieczna ostona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Nie nadają się do krojenia żółtego sera



Zobacz film



210031



210048

KRAJALNICA PROFI LINE 195

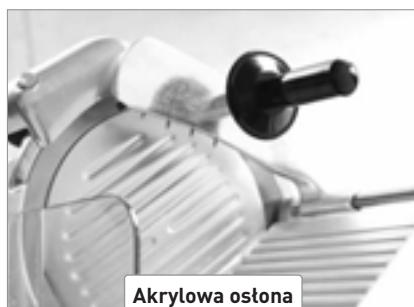
- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	mm	V	W	cena (PLN)
210031	385x410x(H)340	230	200	1399,-

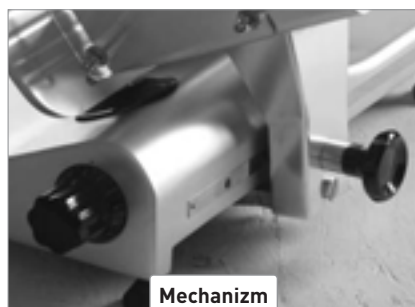
KRAJALNICA PROFI LINE 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	mm	V	W	cena (PLN)
210048	410x400x(H)350	230	320	1449,-



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna ostona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą



210000



210017

KRAJALNICA PROFI LINE 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210000	380x490x(H)380	230	320	1699,-

KRAJALNICA PROFI LINE 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210017	500x620x(H)435	230	420	2999,-

NÓŻ TEFLONOWY NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC PROFI LINE

- Do krojenia sera

kod	mm	odpowiedni do	cena [PLN]
975800	ø195	210031	349,-
975732	ø220	210048	399,-
975749	ø250	210000	449,-
975756	ø300	210017	599,-



**EXTRA DUŻA
MOC IDEALNA
DO CARPACCIO**



975732

KRAJALNICE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża ułatwia czyszczenie



210215



210246



210222

Teflonowa powierzchnia ułatwia krojenie żółtych serów



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210215	494x402x(H)398	230	150	1389,-

KRAJALNICA KITCHEN LINE 300

- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 300 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 210 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Waga: 24 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210246	615x494x(H)477	230	250	2299,-

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

- Nóż, osłona noża oraz osłona oporowa pokryte teflonem ułatwiają krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210222	494x402x(H)398	230	150	1549,-



Cyfrowy timer

Przezroczysta pokrywa

Separator



226810

226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 10KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	wsad (kg)	mm	V	W	cena (PLN)
226810	10	530x660x(H)850	400	550	6499,-

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 5KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	wsad (kg)	mm	V	W	cena (PLN)
226834	5	530x520x(H)700	230	370	5399,-



Przezroczysty wizjer

226841



Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych



OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW HENDI 7

- Urządzenie do obierania ziemniaków, marchwi, buraków itp.
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z akrylowym wizjerem
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Boczne odprowadzanie miazgi
- Wyposażona w timer
- Wydajność 150 kg/h
- Waga: 46 kg

kod	wsad (kg)	mm	V	W	cena (PLN)
226841	7	460x500x(H)800	400	510	4499,-
226858	separator do obieraczki HENDI 7				349,-



226261

MIKSER PLANETARNY 7

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 6,65 l
- Silnik: 3/4 KM = 658 W
- 5 prędkości: od 100 do 500 obr. /min.
- Timer: do 30 min.
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszątko płaskie, różga
- Waga: 18 kg



kod	mm	poj. [l]	V	W	cena [PLN]
226261	336x460x(H)518	6,65	230	658	3699,-



226278

MIKSER PLANETARNY 10

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 9,5 l
- Silnik: 3/4 KM = 650 W
- 15 prędkości: od 100 do 500 obr. /min.
- Timer: do 30 min.
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszątko płaskie, różga
- Waga: 20 kg



kod	mm	poj. [l]	V	W	cena [PLN]
226278	336x483x(H)558	9,5	230	650	4999,-



226285

MIKSER PLANETARNY 12

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 11,4 l
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 121, 218, 489 obr. /min.
- Timer: do 30 min.
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszątko płaskie, różga
- Waga: 35 kg



kod	mm	poj. [l]	V	W	cena [PLN]
226285	398x499x(H)630	11,4	230	375	5499,-



226292

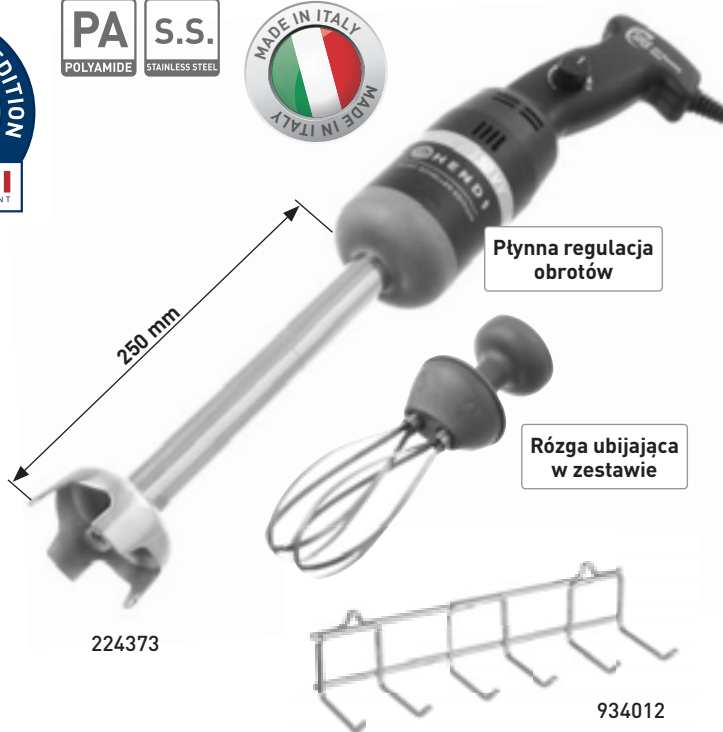
MIKSER PLANETARNY 20

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dwieża ze stali nierdzewnej 19 l o wymiarach ø320x(H)300 mm
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 142, 264, 482 obr. /min.
- Timer: do 15 min.
- Panel sterowania: manualny
- 3 końcówki: hak, mieszątko płaskie, różga
- Waga: 100 kg



kod	mm	poj. [l]	V	W	cena [PLN]
226292	460x520x(H)880	19	230	375	6999,-

MIKSERY RĘCZNE



Płynna regulacja obrotów

Różga ubijająca w zestawie

224373

934012

MIKSER RĘCZNY HENDI 250VV - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca w zestawie
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Pokrętło regulacji prędkości
- Prędkość: 2 500-15 000 obr./min.
- Waga 1,9 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
224373	ø75x555	230	250	1299,-
934012	wieszak do miksera ręcznego			99,-

MIKSER RĘCZNY Z RÓZGĄ HENDI 400 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Urządzenie do uzyskania różnych produktów spożywczych w zależności zastosowanej końcówki
- MIXER: do przygotowania zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- RÓZGA: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów
- Obydwa narzędzia ze stali nierdzewnej
- Prędkość miksera: 2500-11000 obr./min.
- Długość ramienia: 400 mm
- Maksymalne zanurzenie miksera: 290 mm
- Prędkość różgi: 250-1500 obr./min.
- Długość różgi: 350 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 litrów

kod	mm	V	W	cena [PLN]
224014	170x120x(H)740	230	400	1599,-

224014

Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY RĘCZNE HENDI PROFI LINE

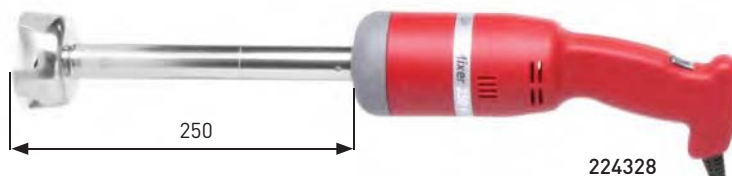
- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości



MIKSER RĘCZNY HENDI 250

- ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Waga 1,45 kg
- Prędkość: 15 000 obr./min.

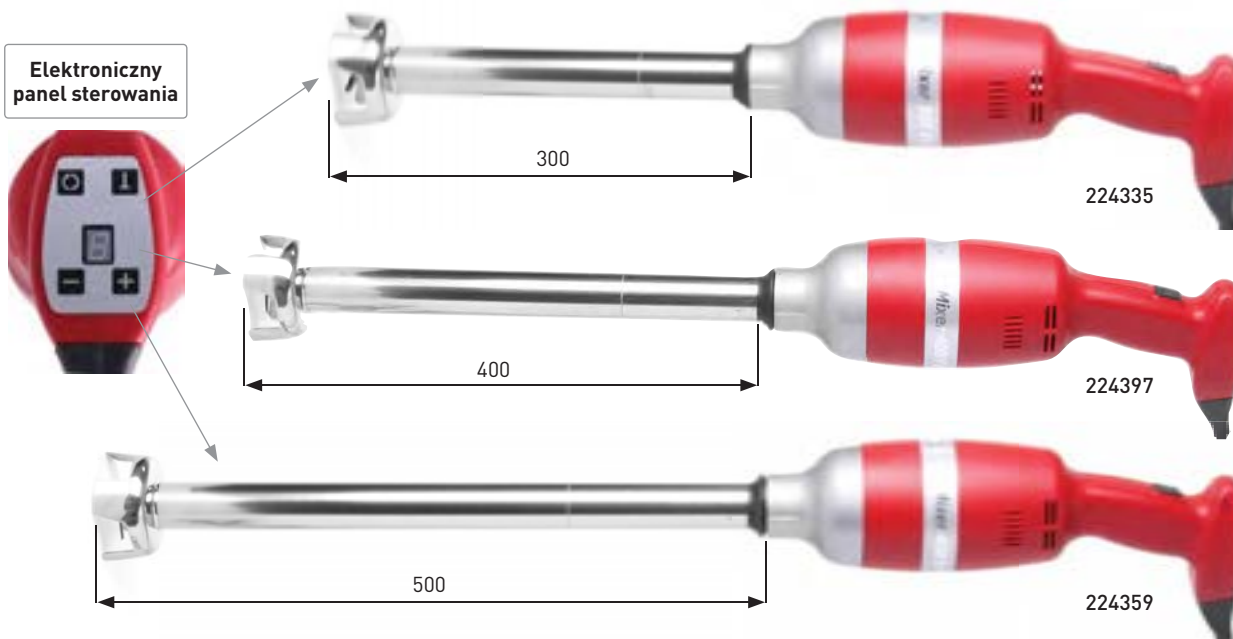


224328

kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)
224328	ø75x285	230	250	899,-

MIKSERY RĘCZNE HENDI ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

Elektroniczny panel sterowania



224335

224397

224359

MIKSER RĘCZNY HENDI 300

- ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 300 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 litrów
- Waga 3,45 kg
- Prędkość: 2 000 – 9 000 obr./min.
- Prędkość maks.: 13 000 obr./min.

MIKSER RĘCZNY HENDI 400

- ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 litrów
- Waga 4,1 kg
- Prędkość: 2 000 – 9 000 obr./min.
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min.

MIKSER RĘCZNY HENDI 500

- ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 litrów
- Waga 4,1 kg
- Prędkość: 2 000 – 9 000 obr./min.
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min.

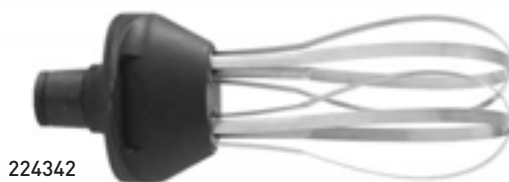
kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)	kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)	kod	korpus (mm)	V	W	cena (PLN)
224335	ø100x350	230	300	1399,-	224397	ø100x350	230	400	1599,-	224359	ø100x350	230	400	1699,-

RAMIĘ UBIAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI 300, HENDI 400 I HENDI 500

- Składa się z dwóch różg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego



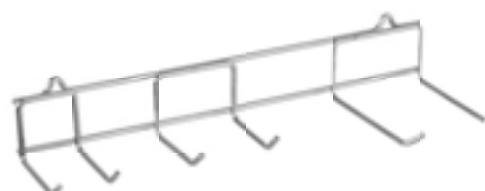
kod	mm	cena (PLN)
224342	ø120x330	599,-



224342

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	cena (PLN)
934029	365x130x(H)70	139,-



934029

MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

– Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp.



– Silnik wentylowany
– Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

– Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min.

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
222171	ø91x359	230	350	1,76	429,-

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

– Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min.

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
222188	ø91x359	230	500	1,98	499,-

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

– Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
– Odpowiednie do napędu Kitchen Line 222171, 222188

kod	mm	kg	cena (PLN)
222225	250	0,5	319,-
222232	300	1,3	349,-
222249	400	1,5	399,-
222256	500	1,7	449,-

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

– Składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej
– Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	kg	cena (PLN)
222263	250	0,5	399,-

MIKSER RĘCZNY HENDI KITCHEN LINE 160 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

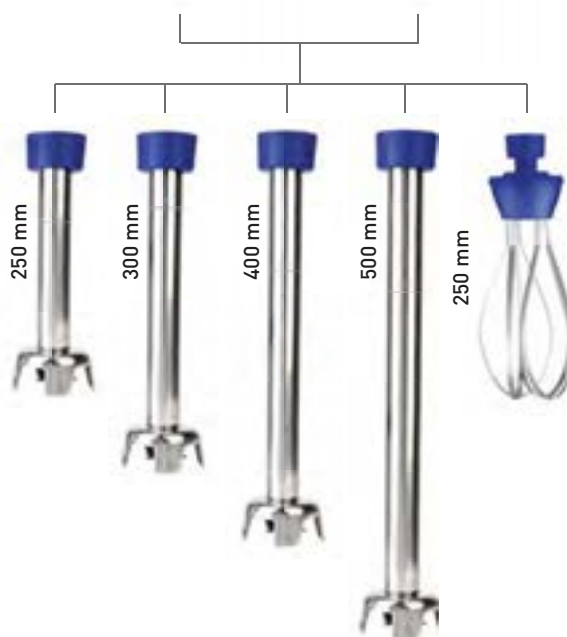
– Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
– Prędkość: 4 000 - 20 000 obr./min.

kod	mm	V	W	kg	cena (PLN)
222140	ø75x464	230	220	1,61	539,-

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 160

– Składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej
– Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	kg	cena (PLN)
222164	185	0,4	399,-



Wypukła
pokrywa

975251

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej jej żywotność
- Uszczelka w kształcie litery „V” gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10m³/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m³/h w modelu 975275

Dno z dużym wgłębieniem
tylko w modelu 975251

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975251	260	330x480x(H)360	230	370	4299,-
975268	300	370x480x(H)435	230	370	4599,-
975275	350	425x560x(H)460	230	750	5299,-

**WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH**

- Wykonane z wielowarstwowej folii barierowej PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena (PLN)
970607	100	140x200	14,-
970386	100	160x230	15,-
970614	100	200x300	24,-
970393	100	250x350	33,-
970621	100	300x400	45,-

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z POMPĄ SUCHĄ

Wypukła
pokrywa



975398

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - KOMOROWA

- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Transparentna pokrywa z tworzywa ABS umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- Do użytku profesjonalnego
- Regulowany czas cyklu próżniowego i zgrzewania
- Cyfrowy wyświetlacz poziomu próżni
- Wydajność pompy: 77 l/min.
- Wymiary komory: 350x300x(H)110 mm
- Szerokość listwy zgrzewającej: 3,5 mm
- Waga: 24,4 kg

Wymiary komory:
350x300x(H)110 mm



kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975398	295	429x359x(H)345	230	630	3789,-



WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE I DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m. in. do przyrządzania potraw metodą Sous Vide
- Z wielowarstwowej folii PET/PPP - grubość 55 mikronów

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena (PLN)
970676	100	140x200	19,-
970652	100	160x230	25,-
970683	100	200x300	39,-
970669	100	250x350	56,-
970690	100	300x400	78,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



975442

NEW! PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyświetlacz cyfrowy
- Bardzo łatwa obsługa
- Automatyczna praca
- Możliwość regulowania próżni nawet do 99%
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca 250 mm
- Wydajność pompy 6 m³/h
- Komora o wymiarach: 260x300x(H)110 mm
- Waga: 25 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975442	250	320x500x(H)270	230	350	4499,-



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - LISTWOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- Pompa próżniowa tłokowa: 20 l/min., 970447: 40 l/min.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi



kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
970362	350	370x280x(H)170	230	250	1799,-
970430	400	420x280x(H)170	230	270	2299,-
970447	500	520x280x(H)170	230	350	3499,-



975336

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - LISTWOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa próżniowa
- Półautomatyczna obsługa
- Listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- Wydajność pompy: 20 l/min.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi



kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975336	350	370x260x(H)130	230	250	1499,-



971017



971062

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Moletowane
- Wykonane z PA/PE, grubość 105 mikronów
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność
- Wytoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Doskonale nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp.

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena (PLN)
971017	100	150x250	34,-
971048	100	150x400	54,-
971024	100	200x300	52,-
971055	100	250x350	78,-
971031	100	300x400	98,-
971062	zestaw 2 rolek	200x6000	38,-
971079	zestaw 2 rolek	300x6000	58,-



975374



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - LISTWOWA

- Cyfrowy wyświetlacz cyklu próżniowego i zgrzewania
- Możliwość wyboru wytwarzania próżni w sposób ciągły lub pulsacyjny
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu wytwarzania próżni oraz zgrzewania umieszczone na uchwycie
- Automatyczne wyłączenie po 10 minutach bezczynności
 - oszczędność energii elektrycznej
- Szerokość listwy zgrzewającej 5 mm zapewnia wyjątkową szczelność
- Duża moc listwy zgrzewającej pozwala na skrócenie czasu do 2-3 s.
- Regulacja czasu zgrzewania worków
- Podwójna pompa o dużej wydajności: 16 l/min.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidny uchwyt
- Możliwość montażu przystawki 970638 na worki w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 406 mm
- Waga: 6,9 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975374	406	490x260x(H)145	230	650	1399,-

Możliwość montażu przystawki na worki w rolce 970638



970638



970638



PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ KITCHEN LINE 975374

- Uchwyt na worki w rolce
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Z ruchomym nożykiem precyzyjnie odcinającym żądaną długość worka
- Wymiary wewnętrzne: 412x101x(H)101 mm
- Dla rolek o maksymalnych wymiarach $\varnothing 100 \times 400$ mm
- Podstawa wykonana z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki

kod	mm	cena (PLN)
970638	487x122x(H)107	79,-



975350

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do wyboru dwa czasy zgrzewania worków
- Możliwość korzystania z worków w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm
- Szerokość listwy zgrzewającej 2 mm
- Szybki proces zgrzewania zapobiega zaciągnięciu ptynów
- Wydajność pompy: 11 l/min.
- Listwa zgrzewająca na unoszonej pokrywie zmniejsza ryzyko poparzenia w czasie pracy i ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wysoki komfort pracy dzięki niskiej emisji dźwięku
- Waga: 1,74 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975350	310	390x160x(H)92	230	110	299,-



NEW!



970461

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH BUDGET LINE - LISTWOWA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Długość listwy zgrzewającej: 300 mm
- Wydajność pompy: 10 l/min.
- Waga: 2,3 kg
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
970461	300	380x180x(H)80	230	190	599,-

WORKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH



WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

– Wykonane z wielowarstwowej folii barierowej PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
970607	100	140x200	14,-
970386	100	160x230	15,-
970614	100	200x300	24,-
970393	100	250x350	33,-
970621	100	300x400	45,-

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

– Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą Sous Vide
– Z wielowarstwowej folii PET/PPP - grubość 55 mikronów

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
970676	100	140x200	19,-
970652	100	160x230	25,-
970683	100	200x300	39,-
970669	100	250x350	56,-
970690	100	300x400	78,-



971062



WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Moletowane
- Wykonane z PA/PE, grubość 105 mikronów
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność
- Wytłoczenia utatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Doskonale nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp.

kod		mm	cena [PLN]
971062	zestaw 2 rolek	200x6000	38,-
971079	zestaw 2 rolek	300x6000	58,-

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Moletowane
- Wykonane z PA/PE, grubość 105 mikronów
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność
- Wytłoczenia utatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Doskonale nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp.

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
971017	100	150x250	34,-
971048	100	150x400	54,-
971024	100	200x300	52,-
971055	100	250x350	78,-
971031	100	300x400	98,-

Panasonic

ROBOT KUCHENNY PANASONIC MK-F800

- Dotykowy panel sterowania TOUCH SCREEN z podświetleniem typu LED nad zaznaczonymi na panelu ikonami
- Pojemnik wykonany z tritanu: poj. max 2,5 l /poj. użytkowa 1,5 l
- Obudowa czarno-srebrna z aluminium i szkła
- Łatwa i intuicyjna obsługa
- 5 programów automatycznych do:
 - siekania mięsa
 - cięcia warzyw
 - kruszenia lodu
 - zagniatania ciasta
 - osuszania umytych warzyw
- 2 programy manualne:
 - pracy ciągłej
 - pracy pulsacyjnej
- Timer
- Wyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty silnika po zdjęciu przystawki
- 13 różnych akcesoriów pozwalających uzyskać aż 33 funkcje pracy
- Akcesoria można myć w zmywarce
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej (2 min. praca, 4 min. odpoczynek)
- Waga: 6,5 kg

AKCESORIA:

- Nóż ząbkowany z dwoma ostrzami na różnej wysokości
- Tarcze ząbkowane do ucierania sera żółtego
- Nóż do zagniatania ciasta
- Tarcza do ucierania mas
- Tarcza do drobnego rozdrabniania warzyw i owoców o gr. 1 mm
- Tarcza do krojenia w cienkie plastry
- Tarcza do krojenia frytek
- Tarcza do wyciskania owoców cytrusowych
- Blender z ostrzami, o pojemności 1 l
- Młynek udarowy na przyprawy, kawę, zboża
- Suszarka do sałat

AKCESORIA DODATKOWE:

- Szczotka do czyszczenia
- Pojemnik na akcesoria

NEW!



235218

kod	mm	V	W	cena (PLN)
235218	358x518x(H)463,5	230	1000	1190,-

Aksesoria



Panasonic

Dotykowy panel sterowania w pokrywie, zawierający zapisane, gotowe receptury pieczenia



235232

NEW!

WYPIEKACZ DO CHLEBA PANASONIC

- Idealny do wypieku pieczywa białego, maślanego, na zakwasie z rodzynkami, orzechami, ziarnami i innymi dodatkami
- Dotykowy panel sterowania w pokrywie, z 17 zapisanymi recepturami pieczenia
- Możliwość pieczenia tradycyjnego wiejskiego chleba na zakwasie
- Automataczne zagniatanie ciasta z dwoma wymiennymi nożami, osobno dla chleba żytniego oraz pszennego
- Funkcja wyboru wielkości bochenka – 3 wielkości
- Funkcja wyboru stopnia wypieczenia, zrumienienia bochenka
- Timer maksymalnie do 13 godzin
- Dyspenser drożdży, automatycznie dodający odmierzoną ich ilość, podczas pracy urządzenia dla idealnego efektu.
- Dyspenser do rodzynek, orzechów dla automatycznego równomiernego ich wymieszania w bochenku
- Czujnik temperatury otoczenia
- Czujnik temperatury wewnątrz komory pieczenia
- Forma do chleba z nieprzywierającą powłoką

W zestawie:

- Instrukcja obsługi z przepisami pieczenia różnego pieczywa
- 2 pojemniki o pojemności maksymalnej 550 ml każdy, z pokrywką i z miarką wykonane z polipropylenu
- Dwustronna łyżeczka do odmierzania cukru, soli i drożdży o pojemności 15 oraz 5 ml, z dodatkowym wewnętrznym oznaczeniem ilości mniejszych
- Łyżeczka do startera zakwasu o pojemności około 0,1 g
- Waga: 7,6 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
235232	256x389x(H)382	230	550	1090,-

Dyspenser do rodzynek, orzechów, ziaren, bakalii itp. dla automatycznego i równomiernego ich wymieszania w bochenku



Dyspenser drożdży, automatycznie dodający odmierzoną ich ilość, podczas pracy urządzenia

Forma do chleba z nieprzywierającą powłoką



2 pojemniki z pokrywką 550 ml

2 noże do wyrabiania chleba pszennego i żytniego

Łyżeczka dwustronna 15/5 ml do odmierzania cukru, soli i drożdży oraz łyżeczka do startera zakwasu 0,1 g

Panasonic

NEW!

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA PANASONIC

- Cicha i łatwa w obsłudze wolnoobrotowa wyciskarka do owoców i warzyw
- Umożliwia wyciskanie soków z różnego rodzaju owoców (również bananów), warzyw i ziół
- Śruba obracająca z prędkością 45 obr./min. zgniata produkty, nie niszcząc wartości odżywczych
- Tak pozyskany sok dłużej zachowuje smak, aromat i nie rozwarstwia się
- Dzięki dolnej części wykonanej ze stali nierdzewnej, zarówno miękkie, jak i twarde produkty są wyciskane do ostatniej kropli
- W standardzie przystawka do produktów mrożonych dla uzyskania zdrowych mrożonych deserów i sorbetów
- Możliwość przygotowania dżemów, zup itd.
- Bieg wsteczny do odblokowania
- Zabezpieczenie przed włączeniem przy niewłaściwym zamontowaniu miski
- Blokada kapania

W zestawie:

- Pojemnik na sok 1 l
- Pojemnik na miąższ 1 l
- Szczoteczka do czyszczenia
- Waga: 4 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
221068	185x176x(H)432	230	150	990,-



221068



Przystawka do produktów mrożonych dla uzyskania zdrowych mrożonych deserów i sorbetów



Pojemnik na sok 1 l oraz miąższ 1 l



Śruba obracająca się z prędkością 45 obr./min. zgniata produkty, nie niszcząc wartości odżywczych

Panasonic

NEW!

SOKOWIRÓWKA PANASONIC

- Półprofesjonalna sokowirówka do przygotowania świeżych soków owocowych oraz warzywnych z automatycznym usuwaniem suchej pulpy do zewnętrznego pojemnika
- Przeznaczona do małych punktów gastronomicznych
- Duży otwór wsadowy $\varnothing 75$ mm, idealny na całe jabłka, przyspiesza pozyskanie smacznego i zdrowego soku oszczędzając jednocześnie czas pracy użytkownika
- Specjalne stalowe sito oddzielające sok od pulpy powoduje, że sok jest bardziej klarowny i smaczniejszy.
- Łatwa i szybka w czyszczeniu. Wszystkie części można zdemontować bez żadnych specjalistycznych narzędzi
- Aby zapobiec kapaniu soku, wystarczy jedynie podnieść wylewkę soku
- Bezpieczeństwo pracy zagwarantowane dzięki specjalnym blokadom. Po zdjęciu zatrzaśku wszystkie części ruchome automatycznie się zatrzymują
- Obudowa ze stali nierdzewnej zapewnia długą żywotność urządzenia
- Podajnik na owoce o średnicy $\varnothing 75$ mm
- Metalowe sito z ostrzami w kształcie litery „S” utrzymuje owoc w miejscu
- 2 ustawienia prędkości pracy
- Antypoślizgowa podstawa zapobiegająca przesuwaniu się urządzenia
- Wylewka na sok obracana o 120° pozwala w prosty sposób napełnić szybko wiele szklanek

W zestawie:

- Pojemnik na sok 1,5 l
- Pojemnik na pulpę 2 l
- Waga: 4,1 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej (2 min. praca, 4 min. odpoczynek)



Duży otwór wsadowy $\varnothing 75$ mm, idealny na całe jabłka

221075

kod	mm	V	W	cena (PLN)
221075	384x216x(H)305	230	800	590,-



Specjalne stalowe sito oddzielające sok od pulpy

Duży pojemnik na pulpę 2 l

Pojemnik na sok 1,5 l



Wylewka na sok obracana o 120° pozwala w prosty sposób napełnić szybko wiele szklanek - po nalaniu jednej wystarczy przesunąć lejek

Panasonic

NEW!

BLENDER PANASONIC

- Dotykowy panel sterowania TOUCH SCREEN z podświetleniem typu LED nad zaznaczonymi na panelu ikonami
- Obudowa czarno-srebrna z aluminium i szkła
- Łatwa i intuicyjna obsługa
- 10 prędkości
- 6 wstępnie zaprogramowanych ustawień dla przygotowania:
 - Soków i koktajli
 - Smoothie
 - Puree
 - Zup
 - Zmielonych produktów (np. orzechów)
 - Mrożonych drinków
- Maksymalna prędkość 19000 obr./min.
- Tryb pracy pulsacyjnej
- DzbANEK o pojemności 1,8 l ze skalą, wykonany ze szkła
- Specjalny system noży dwupoziomowych z sześcioma ostrzami, wykonany ze stali nierdzewnej
- Możliwość kruszenia lodu (małe kostki)
- Idealny do przygotowania mrożonych drinków
- Wyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty silnika po zdjęciu przystawki
- DzbANEK można myć w zmywarce
- Waga: 6,3 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej (9 min. praca, 10 min. odpoczynek)

kod	mm	V	W	cena (PLN)
230725	220x240x(H)447	230	1200	2090,-

Dotykowy panel sterowania
TOUCH SCREEN
z podświetleniem typu LED
nad zaznaczonymi
na panelu ikonami



230725



Specjalny system noży
dwupoziomych
z sześcioma ostrzami,
wykonany ze stali nierdzewnej



Ostona żelowa
na dzbanek do
utrzymywania temperatury
blendowanego produktu





Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE

S.S.
STAINLESS STEEL



976340



PRZEJŚCIÓWKA DO PRZYSTAWEK DO ROBOTA PLANETARNEGO COOKING CHEF KM094

– Do kupienia wyłącznie przy zakupie robota
Cooking Chef KM094 lub przystawki



979976

ROBOT PLANETARNY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA INDUKCYJNEGO - COOKING CHEF KM094

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 3 gniazda obrotów: szybkie, średnie i wolne
- 8 prędkości pracy i praca pulsacyjna
- Misa o pojemności 6,7 l z nierdzewnej stali z uchwytami
- 3-godzinny timer naliczający/zliczający czas z dokładnością do 5 min.
- Regulacja temp. od 20°C do 140°C (dokładność do 2°C)
- 4 mieszadła ze stali nierdzewnej: hak do ciasta, mieszadło płaskie K, różga i mieszadło uniwersalne do przekładania
- 1 mieszadło elastyczne
- Osłona zapobiegająca chlapaniu
- Koszyk do gotowania na parze
- Waga: 13,6 kg

kod	cena [PLN]
979976	19,-

kod	mm	V	W	cena [PLN]
976340	335x410x(H)380	230	1500	4499,-

KENWOOD

CREATE MORE

NEW!

S.S.
STAINLESS STEEL



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD



979969

ROBOT PLANETARNY 6,7L KVL6320S CHEF ELITE XL

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Srebrna obudowa, podświetlane pokrętko
- Szczotkowana miska (6,7 l) z błyszczącym rantem
- Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST
- Gniazdo szybkich obrotów
- Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna
- Funkcja delikatnego mieszania
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu

W zestawie:

- 3 mieszadła ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, różga i spiralny hak
 - Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6l
 - Pojedyncza ostona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
- Waga: 9,4 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
979969	410x295x(H)350	230	1400	2399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE

NEW!



979952

ROBOT PLANETARNY 6,7L KVL8320S CHEF TITANIUM XL

- Srebrna obudowa
- Podświetlane pokrętko
- Przycisk start/stop
- Polerowana metalowa miska (6,7 l) z rączkami i podziałką wewnątrz
- Podświetlanie wnętrza miski
- Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST
- Gniazdo szybkich obrotów
- Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna
- Funkcja delikatnego mieszania
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu

W zestawie:

- 5 mieszadeł ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, różga, spiralny hak, mieszadło flexi, mieszadło do przekładania
- Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6l
- Dwie ostony przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
- Waga: 10,4 kg



kod	mm	V	W	cena [PLN]
979952	380x285x(H)356	230	1700	3499,-

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD



PRZYSTAWKA - MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz 80 mm

W zestawie:

- 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
- 2 nakładki do kietbas
- 1 nasadka do kebbe

kod	mm	cena [PLN]
976197	250x160x(H)250	389,-



PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO”

W zestawie:

- 5 bębnow - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na drobno i grubo), 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	cena [PLN]
976203	120x213x(H)137	449,-



PRZYSTAWKA - DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

W zestawie:

- Stalowy korpus z podajnikiem
- Tłok i ślimak z tworzywa
- Sito ze stali
- Szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
976210	137x236x(H)250	399,-



PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroji w kostkę o wymiarach 10x10 mm

- Świetnie nadaje się do krojenia warzyw, twardej owoców, sera i wędlin

kod	mm	cena [PLN]
976227	185x212x(H)267	499,-



PRZYSTAWKA - SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

W zestawie:

- 7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki

kod	mm	cena [PLN]
975978	175x205x(H)220	549,-



PRZYSTAWKA - MALAKSER

W zestawie:

- 6 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków i 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonany z tritanu tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matwienie

kod	mm	cena [PLN]
975985	250x246x(H)178	499,-



PRZYSTAWKA - SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

W zestawie:

- Tłok, pojemnik na sok i szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
975992	200x310x(H)270	499,-



PRZYSTAWKA - WYCISKARKA DO RÓŻNYCH RODZAJÓW CYTRUSÓW

- Pojemność 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	cena [PLN]
976005	190x220x(H)165	169,-



PRZYSTAWKA - BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatur do 160°C

kod	mm	cena [PLN]
976234	140x195x(H)275	349,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



PRZYSTAWKA - MASZYNEK DO WYROBU LODÓW

W zestawie:

- Misa, topatka i pokrywa z tworzywa



PRZYSTAWKA - PRZECIERAK DO WYROBU PURÉE, SOSÓW, DŻEMÓW ITP.

W zestawie:

- 2 sita (małe i duże oczka)
- Mieszadło i stalowa misa



PRZYSTAWKA - MŁYNEK / ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza

- W zestawie:

- 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	cena [PLN]
976029	300x260x(H)240	349,-

kod	mm	cena [PLN]
976258	245x245x(H)130	349,-

kod	mm	cena [PLN]
976043	100x100x(H)150	199,-



PRZYSTAWKA - DO WYROBU MAKARONU

W zestawie:

- Stalowy korpus z podajnikiem, popychacz, tarcza z brązu do rigati i narzędzie do czyszczenia



TARCE DO PRZYSTAWKI 976272 DO WYROBU MAKARONU

- Wykonana z brązu, średnica 40 mm



PRZYSTAWKA - WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm

kod	mm	cena [PLN]
976272	150x240x(H)230	699,-

kod	do makaronu	cena [PLN]
976067	casarecce	149,-
976074	pappardelle	149,-
976081	linguine	149,-

kod	mm	cena [PLN]
976289	130x50x(H)110	399,-

PRZYSTAWKA - DO WYROBU MAKARONU

- Wymiary: 110x130x(H)50 mm

kod	do wyrobu	cena [PLN]
976302	tagliatelle (7mm)	399,-
976319	tagliolini (4mm)	399,-
976326	trenette (1,5mm)	399,-
976333	spaghetti (1,5mm)	392,-



KENWOOD

CREATE MORE



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

- Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
- Płynna regulacja obrotów
- Praca pulsacyjna
- Obudowa stalowa, satynowana
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki $\varnothing 65$ mm

PRZYSTAWKI**MALAKSER**

- Pojemność 3 l
- Skala: od 500 do 2 000 ml
- Gradacja skali: co 500 ml
- Nóż ząbkowany
- Z przezroczystego poliwęglanu
- Wsad owalny: 74x51 mm
- Dodatkowo otwór wsadowy: $\varnothing 43$ mm
- Wymiary: $\varnothing 210 \times (H) 260$ mm

MINI MALAKSER

- Pojemność: 1,75 l
- Nóż ząbkowany
- Z przezroczystego poliwęglanu
- Wsad owalny: 74x51 mm
- Dodatkowo otwór wsadowy: $\varnothing 43$ mm

BLENDER

- Pojemność: 1,5 l
- Szkło „THERMO RESIST”
- Nożyk 4 ramienny
- Skala: od 200 do 1600 ml
- Gradacja skali: 200 ml
- Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (1200 ml)
- Wymiary: $\varnothing 140 \times (H) 270$ mm

TARCZE DO SZATKOWANIA**Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**

- Tarcza na słupki „Julienne”: 2,5x3 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 4 mm i do plastrów 2 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 8 mm i do plastrów 4 mm
- Tarcza do tarcia ziemniaków na placki
- Zamykany pojemnik na tarcze

WYCISKARKA DO SOKÓW Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**KOŃCÓWKI DO MIESZANIA, UBIJANIA I DELIKATNEGO PRZEKŁADANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**

975626

**ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800**

kod	mm	V	W	cena [PLN]
975626	230x230x(H)160	230	1000	1899,-



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE



975671

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie $\varnothing 69$ mm z otworami $\varnothing 3$ mm, $\varnothing 4,5$ mm, $\varnothing 8$ mm
- 2 końcówki do wyrobu kietbas: $\varnothing 12$ i 21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Ilość obrotów ślimaka:
 - poz. 1 - 150 obr./min.
 - poz. 2 - 210 obr./min.
 - rewers - 100 obr./min.
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 7,3 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
975671	385x200x(H)380	230	850	1099,-



976159

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami $\varnothing 3$ mm, $\varnothing 4,5$ mm, $\varnothing 8$ mm
- 2 nakładki do kietbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,3 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
976159	265x210x(H)345	230	1600	699,-



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE

WYCISKARKA DO OWOCÓW WOLNOOBROTOWA JMP800

- Umożliwia wyciskanie soków z różnego rodzaju owoców (również bananów), warzyw i ziół a także z orzechów, z migdałów
- W zestawie:
 - 1,5 l pojemnik na pulpę
 - 1,5 l pojemnik na sok
 - Filtr oddzielający miąższ
- Szczoteczka do czyszczenia
- Prędkość: 48 obr./min.
- Szerokość tuby: XL na całe owoce
- Blokada kapania - wbudowany korek
- System czyszczenia podczas pracy - obrotowy koszyk czyszczący
- Bieg wsteczny
- Funkcja czyszczenia poprzez nalanie wody do tuby
- Rodzaj silnika: indukcyjny - niezawodność i cicha praca

kod	mm	V	W	cena (PLN)
976173	200x155x(H)440	230	240	1799,-



976173

BLENDER SB 327

- Urządzenie idealne do blendowania, kruszenia lodu oraz smoothies itp.
- Kranik umożliwia podanie napoju prosto ze szklanego pojemnika bez zdejmowania napędu
- Szklany dzbanek o pojemności 2 litrów z kranikiem dostosowany do mycia w zmywarce
- Aluminiowa obudowa silnika
- 2 prędkości: dla produktów miękkich i twardych
- Opatentowane ostrza zapewniające długie użytkowanie
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 5,3 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975640	220x240x(H)480	230	750	569,-



975640



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE

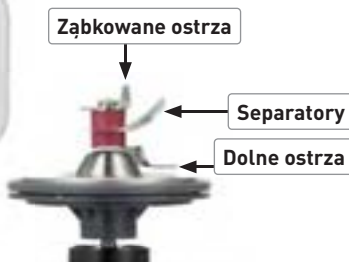


976357

Ząbkowane ostrza

Separatory

Dolne ostrza



BLENDER KIELICHOWY BLM800WH - 1400 W

- Pojemność: 1,6 l
- Kielich wykonany ze szkła Thermo Resist umożliwiające blendowanie gorących i zimnych składników
- Płynna regulacja prędkości pracy i praca pulsacyjna
- 6 automatycznych programów (napoje, zupy krem, kruszenie lodu, siekanie na drobno, siekanie na grubo, samoczyszczenie)
- 4-strefowe ostrza wykonane ze stali nierdzewnej:
 - 2 strefy separacyjne zapobiegają blokowaniu się składników pod ostrzami
 - ostrza dolne podbijają składniki do góry
 - ząbkowane ostrza rozdrabniają najtwardsze składniki
- Prosty system zakładania na bazę - typu DROP ON
- Zaprojektowany również dla leworęcznych użytkowników
- Mieszak w zestawie
- Waga: 6,76 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
976357	160x220x(H)430	230	1400	1039,-



976166



BLENDER RĘCZNY HDM800SI - 1000 W

- Metalowa obudowa
- 5 prędkości pracy oraz tryb TURBO
- Technologia TRIBLADE
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy

W zestawie:

- MASHER z trzema ostrzami - ø85x(H)220 mm
- Różga - ø55x(H)205 mm
- Pojemnik z miarką o poj. 1 l - ø195x(H)185 mm

kod	korpus [mm]	V	W	cena (PLN)
976166	ø55x(H)215	230	1000	459,-

BLENDER RĘCZNY HDP308WH TRIBLADE SYSTEM

- Urządzenie do blendowania, ucierania i ubijania
- 5 prędkości pracy oraz tryb TURBO
- Akrylowy pojemnik o poj. 0,75 l z miarką
- Stalowa stopka

NARZĘDZIA:

- BLENDER - został wyposażony w 3 ostrza miksujące o długości 20 mm, które zostały ukształtowane w taki sposób, aby każde tworzyło oddzielną powierzchnię cięcia dla lepszych rezultatów
- Dodatkowo 6 wypustek na brzegach podstawy redukuje efekt wyrzucania płynu w wyniku działania siły odśrodkowej. Płyn uderzając w wypustki zmienia kierunek i z powrotem trafia na ostrza polepszając efekt miksowania
- Długość ramienia blendera: 228 mm, maksymalne zanurzenie: 183 mm
- RÓZGA: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów, itp.
- Długość: 140 mm, średnica: 55 mm
- MASHER ze stali nierdzewnej do przecierania gotowanych warzyw - ø103x(H)147 mm
- Waga 2,1 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975763	73x73x(H)420	230	800	379,-



975763

KENWOOD

CREATE MORE



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

CZAJNIK BEZPRZEWODOWY SJM290 - 1,7 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Stal satynowana
- Wymowany filtr ze stalowa siatką
- Pojemność: 1,7 l
- Skala poziomu z obu stron
- Podświetlany włącznik pracy
- Obrotowa podstawa z tworzywa



975824

**EKSPRES DO KAWY EC 860 DE'LONGHI**

- Idealny do biur i do domu
- Obudowa ze stali nierdzewnej z chromowanymi elementami wykończenia
- System THERMOBLOK - szybkie nagrzewanie, idealna temp. parzenia
- System oszczędzający energię: Stand by
- Przyciski różnych rodzajów kaw:
 - espresso (1 lub 2 filiżanki)
 - cappuccino
 - latte macchiato
- Automatyczny system spieniania mleka
- Nie wymaga podłączenia do wody
- Funkcja „Moja kawa”: możliwość zapamiętania spersonalizowanych ustawień kawy
- Wymowany zbiornik na wodę: 1 l
- Ciśnienie: 15 bar
- Podgrzewacz filiżanek aktywowany przyciskiem
- Na kawę mieloną i w saszetkach E.S.E.
- Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu napętnienia
- Maksymalna wysokość filiżanek: 100 mm
- Waga: 6,8 kg



975848

kod	mm	V	W	cena (PLN)
975848	275x320x(H)305	230	1450	1699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Pokrywa do pojemnika z miarką 100 ml

Czytelny wyświetlacz cyfrowy funkcji i parametrów



226384

AKCESORIA



Łatwo demontowalny zespół 4 noży

Szpatuła i topatka do mieszania

Trójwarstwowe ścianki

TRIPLE WALL

Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej

PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY INDUKCYJNY MYCOOK 1,8

- Mikser z podgrzewanym indukcyjnie pojemnikiem
- Sterowanie elektroniczne
- Oznaczenie poprawnego potężenia i blokady pojemnika z napędem
- Timer: od 0 do 1 min. co 1 s, od 1 do 10 min. co 30 s, od 10 do 90 min. co 1 min.
- Moc indukcyjna: 1 000 W
- Zakres temperatury: od +40°C do +120°C
- Moc miksera: 800 W
- Prędkość miksera: 8 700 obr./min.
- System autodiagnostyczny
- Obudowa silnika z tworzywa
- Waga: 7,8 kg
- Wyposażenie:
 - Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej z oznaczeniem pojemności (1, 1,5, 2 l)
 - Łatwo demontowalny zespół 4 noży
 - Szpatuła i topatka do mieszania

Technologia indukcyjna



Moc indukcyjna: 1000 W

Profesjonalny silnik o mocy 800 W



800W

MULTIFUNKCYJNOŚĆ
MIELENIE, ŚCIERANIE, SIEKANIE, ROZGNIATANIE, MIESZANIE,
UBIJANIE, WYRABIANIE CIASTA, DUSZENIE, GOTOWANIE

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226384	350x270x(H)290	230	1800	3499,-



226391

AKCESORIA



Sito do gotowania i filtrowania



Szpatuła i łopátka do mieszania



Łatwo demontowalny zespół 4 noży



Akcesoria do gotowania na parze

ROBOT KUCHENNY INDUKCYJNY MYCOOK 1,6

- Mikser z podgrzewanym indukcyjnie pojemnikiem
- Sterowanie elektroniczne
- Oznaczenie poprawnego połączenia i blokady pojemnika z napędem
- Funkcja wagi: maks. waga w jednym ważeniu 2 kg (waga całkowita składników 5 kg), gradacja 10 g
- Timer: od 0 do 1 min. co 1 s, od 1 do 10 min. co 30 s, od 10 do 90 min. co 1 min.
- Zakres temperatury: +40°C do +120°C
- Moc miksera: 600 W
- Moc indukcji: 1 000 W
- Prędkość miksera: 8 700 obr./min.
- System autodiagnostyczny
- Obudowa silnika z tworzywa
- Waga: 10 kg
- Wyposażenie:
 - Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej z oznaczeniem pojemności (1, 1,5, 2 l)
 - Łatwo demontowalny zespół 4 noży
 - Akcesoria do gotowania na parze
 - Szpatuła i łopátka do mieszania
 - Sito do gotowania i filtrowania



Technologia indukcyjna

Moc indukcji: 1000 W

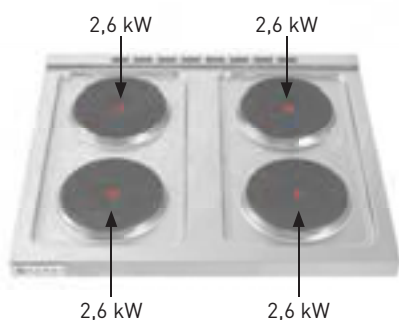
MULTIFUNKCYJNOŚĆ
MIELENIE, ŚCIERANIE, SIEKANIE, ROZGNIATANIE, MIESZANIE, UBIJANIE, WYRABIANIE CIASTA, DUSZENIE, GOTOWANIE

kod	mm	V	W	cena (PLN)
226391	350x270x(H)290	230	1600	3799,-

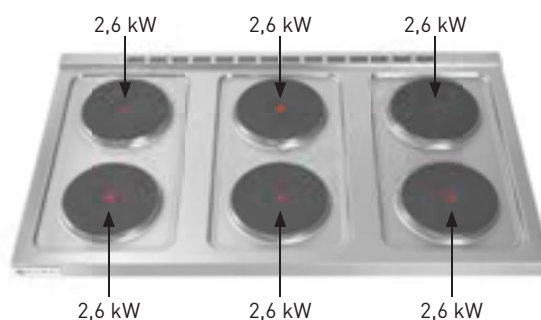
do cen należy doliczyć VAT 23%



225936



226247



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki
- Waga: 78 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między przewodnikami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- 1 wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

kod	mm	kW	V	cena [PLN]
225936	800x700x(H)900	13,4	400	5780,-



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 410x570(H)470 mm
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 104 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między przewodnikami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- 1 wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

kod	mm	kW	V	cena [PLN]
226247	1200x700x(H)900	18,6	400	6990,-

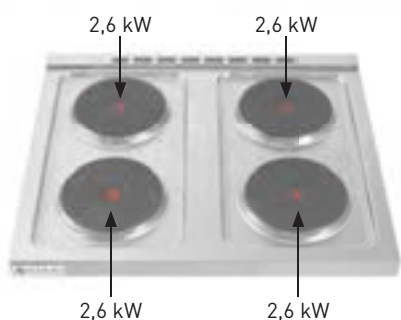
Komora ze stali nierdzewnej



NEW!



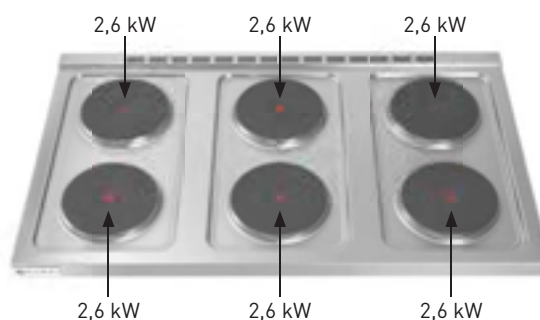
226223



NEW!



226230



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 65 kg

kod	mm	kW	V	cena [PLN]
226223	800x700x(H)900	10,4	400	3590,-

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 90 kg

kod	mm	kW	V	cena [PLN]
226230	1200x700x(H)900	15,6	400	4990,-

Płyty grzewcze żeliwne



Błat roboczy ze stali nierdzewnej



975466

975152

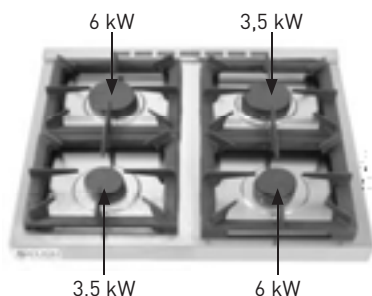
PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	pojemność	cena [PLN]
975466	butelka 1	15,-
975152	butelka 0,5	11,-



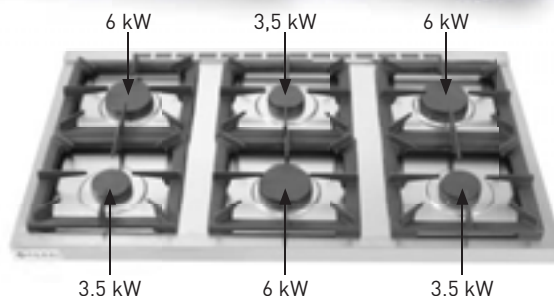
GN 1/1

225882



GN 1/1

225899



KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	mm	moc gaz. (kW)	moc el. (kW/V)	cena (PLN)
225882	800x700x(H)900	19	3/230	6380,-

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- Na wyposażeniu 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	mm	moc gaz. (kW)	moc el. (kW/V)	cena (PLN)
225899	1200x700x(H)900	28,5	3/230	7690,-



226094

NEW!

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 95 kg

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
226094	1200x700x(H)900	28,5	6599,-

KUCHENKA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

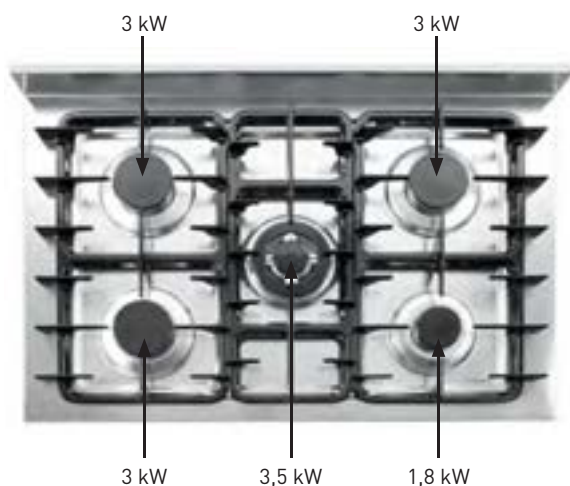


- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki x 3 kW
- 1 palnik x 1,8 kW
- 1 palnik wok x 3,5 kW
- Zapalnik piezoelektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Regulowana wysokość nóżek
- Waga: 74 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1
- Elektryczny 2,7 kW, 2 wentylatory bez rewersu
- Termostat od 100°C do 275°C, timer
- Dodatkowy górny element grzewczy x 2,5 kW umożliwiający grillowanie
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	mm	moc gaz [kW]	V	cena [PLN]
225707	900x655x(H)850/900	14,3	230	5999,-



225707



225806

KUCHENKA GAZOWA - 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ



- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki 3 kW, 1 palnik 1,8 kW, 1 palnik 3,5 kW
- Zapalnik piezoelektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	mm	moc gaz [kW]	V	cena [PLN]
225806	900x600x(H)850	14,3	230	3999,-



839997

NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych



kod	mm	cena [PLN]
839997	255x255x(H)25	24,-

TABORETY



147108

TABORET GAZOWY PROFI LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie
- Możliwość dokupienia stojaka (147306) obręczy (147207) oraz patelni Wok (626504)

kod	mm	moc gaz (kW)	cena (PLN)
147108	425x425x(H)400	6,7	1999,-



147801

TABORET GAZOWY KITCHEN LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa wykonana ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie

kod	mm	moc gaz (kW)	cena (PLN)
147801	425x425x(H)400	6,4	1199,-

626504



PATELNI WOK

- Z uchwytami, wykonana ze stali walcowanej, grubość 1,5 mm
- Pasuje do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108



kod	mm	cena (PLN)
626504	ø700x(H)235	399,-

147207



OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



kod	mm	cena (PLN)
147207	ø360x(H)80	249,-

STOJAK DO TABORETÓW

- Do taboretu 147108



kod	mm	cena (PLN)
147306	425x425x(H)400	599,-

147306



556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE



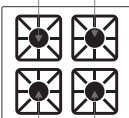
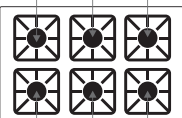
kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
556603	345	2	30,-

KUCHNIA GAZOWA, STOŁOWA

- Tylko na gaz ziemny
- Palniki o mocy 5,5 kW każdy z płomieniem zewnętrznym oraz wewnętrznym krzyżowym
- Palniki wyposażone w płomień pilota
- Automatykna blokada wypywu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Zdejmowane palniki z żeliwa

- Żeliwne ruszta, osobne na każdy palnik na garnki maks. \varnothing 300 mm
- Obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokręta
- Stalowe, regulowane nóżki
- Reduktor ciśnienia gazu na przyłączy
- Przyłącze gazu: $\frac{3}{4}$ "



kod	143216	143223
moce palników (kW)	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 5,5 kW 5,5 kW </div>  <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 5,5 kW 5,5 kW </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW </div>  <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW </div>
typ	4-palnikowa	6-palnikowa
wymiary	610x701x(H)333 mm	915x701x(H)333 mm
moc palników	4x 5,5 kW	6x 5,5 kW
moc całkowita	22 kW	33 kW
waga	44 kg	62 kg
cena	3099,-	3999,-

FRYTOWNICA JEDNOKOMOROWA, GAZOWA NA SZAFCE

- Tylko na gaz ziemny
- Jedna komora z 2 koszami
- Szafka z drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po prawej stronie
- Spust oleju z zaworem kulowym w szafce
- Obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej
- Stalowe, regulowane nóżki w zakresie od 150 do 180 mm
- Palniki gazowe wyposażone w płomień pilota
- Pilot zapalany wbudowanym zapalnikiem na 1 baterię „AAA”
- Temperatura regulowana pokrętem w szafce
- Automatykna blokada wypywu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Reduktor ciśnienia gazu na przyłączy
- Przyłącze gazu: $\frac{3}{4}$ "



kod	143308
wymiary	400x765x(H)880/1120 mm
pojemność komory	1x 40 L
wymiary koszy	2x 165x337x(H)178 mm
moc całkowita	29,89 kW
waga	61 kg
cena	4299,-



143308

KUCHENKI INDUKCYJNE

Duża powierzchnia indukcyjna - do garnków o max. średnicy do 32 cm



NEW!

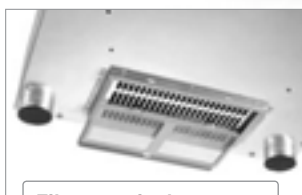


239698

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych od 140 do 320 mm średnicy
- Regulowana wysokość nóżek

kod	mm	W	V	cena [PLN]
239698	390x500x(H)120	3500	230	1090,-



Filtr przeciw tłuszczowy zabezpiecza silnik przed zabrudzeniem - wydłuża żywotność urządzenia



4 wentylatory - ochrona przed przegrzaniem



239711

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych od 140 do 280 mm średnicy
- Regulowana wysokość nóżek

kod	mm	W	V	cena [PLN]
239711	340x440x(H)120	3500	230	879,-





239681



Filtr przeciw tłuszczowy zabezpiecza silnik przed zabrudzeniem – wydłuża żywotność urządzenia



239766

WOK INDUKCYJNY MODEL 3500

S.S.
STAINLESS STEEL

- Idealny do przygotowywania zdrowych posiłków
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej z tatum do czyszczenia filtrem przeciw tłuszczowym
- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773

kod	mm	W	V		cena [PLN]
239766	340x450x(H)120	3500	230	kuchenka	1099,-
239681	340x450x(H)120 + ø360	3500	230	kuchenka+wok	1399,-



239773

PATELNIĄ INDUKCYJNĄ WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	pasuje do	mm	cena [PLN]
239773	239766	ø360x(H)180	349,-



239704

NEW!

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3000

- 9 poziomów mocy, regulacja za pomocą pokrętki
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od $\varnothing 120$ mm do $\varnothing 260$ mm

Filtr przeciw tłuszczowy zabezpiecza silnik przed zabrudzeniem – wydłuża żywotność urządzenia



kod	mm	W	V	cena [PLN]
239704	328x417x(H)100	3000	230	690,-



239780

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od $\varnothing 120$ mm do $\varnothing 260$ mm

kod	mm	W	V	cena [PLN]
239780	327x425x(H)100	3500	230	749,-



239230



239209

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy do $\varnothing 260$ mm

kod	mm	W	V	cena (PLN)
239230	296x370x(H)46	2000	230	369,-

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Odpowiednia do garnków indukcyjnych od 120 do 260 mm średnicy oraz patelni indukcyjnych o średnicy od $\varnothing 120$ mm do $\varnothing 200$ mm



kod	mm	W	V	cena (PLN)
239209	315x345x(H)70	1800	230	299,-

Podgrzewacze indukcyjne na str. 130

Idealne do bufetów podgrzewacze indukcyjne



URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu

- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od +45°C do +90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową



Zobacz film



225264

URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 2/3

- W zestawie separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
225264	13	363x335x(H)290	230	400	1199,-



225448

URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 1/1

- Z uchwyty i kranem spustowym

- W zestawie separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
225448	20	600x330x(H)300	230	600	1599,-



WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena (PLN)
970676	100	140x200	19,-
970652	100	160x230	25,-
970683	100	200x300	39,-
970669	100	250x350	56,-
970690	100	300x400	78,-



WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena (PLN)
971017	100	150x250	34,-
971048	100	150x400	54,-
971024	100	200x300	52,-
971055	100	250x350	78,-
971031	100	300x400	98,-

Przyprawioną porcję mięsa wkładamy do workiczka próżniowego



Przy pomocy pakowarki próżniowej usuwamy powietrze z workiczka



Przygotowane w workiczkach porcje umieszczamy w zbiorniku urządzenia



Finiszng - wykończenie



PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Z sondą temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Łatwe do czyszczenia uszczelki drzwi
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, łatwa w czyszczeniu

- Regulacja temperatury co 1 stopień - temperatura komory 0 do 120°C, temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury 0 do 100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia



Zobacz film



PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

kod	mm	V	W	cena [PLN]
225479	495x690x(H)415	230	1200	5999,-

225479



Przed gotowaniem należy podsmażyć mięso



Gotowanie z sondą temperatury



FRYTOWNICA INDUKCYJNA

- Precyzyjna kontrola temperatury dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą oleju
- System „zimnej strefy” w zbiorniku zwiększa wydajność tłuszczu
- Tryb "Boost" zwiększonego grzania na żądanie



215005

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
215005	8	570x328x(H)505	230	3500	2899,-



Dotykowy panel



System „zimnej strefy”

FRYTOWNICE MASTERCOOK I MASTERPRO

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz w kształcie litery V dla zwiększenia „zimnej strefy”
- Możliwość wyjęcia pojemnika na tłuszcz ułatwia czyszczenie
- Termostat z lampką kontrolną chroni urządzenie przed przegrzaniem
- Termostat można ponownie uruchomić za pomocą znajdującego się na dole przycisku resetującego
- Płynna regulacja temperatury do 195°C
- Specjalny uchwyt do zawieszania kosza po wyjęciu z tłuszczu w celu odsączenia jego zawartości
- System „zimnej strefy” – oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek zwiększając wydajność tłuszczu, zapobiega przypalaniu się frytury
- W zestawie koszyk do smażenia oraz pokrywa

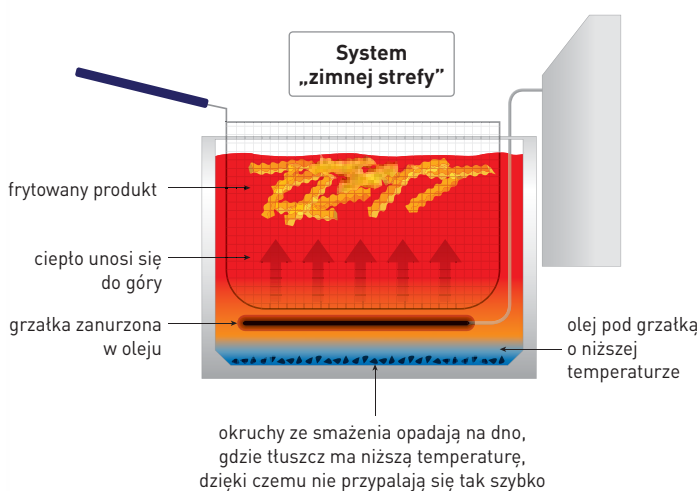


18/0
STAINLESS STEEL

207208

FRYTOWNICA MASTERCOOK - 8 L

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
207208	8	455x300x(H)345	230	3500	899,-





207307

FRYTOWNICA MASTERCOOK - 2x 8 L

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
207307	2x8	455x605x(H)345	230	2x3500	1699,-



209202

FRYTOWNICA MASTERPRO - 8 L

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
209202	8	515x300x(H)345	230	3500	999,-



209301

FRYTOWNICA MASTERPRO - 2x 8 L

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
209301	2x8	515x605x(H)345	230	2x3500	1899,-



205808



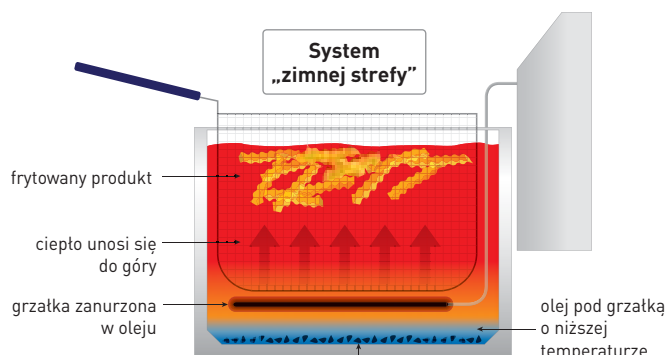
205815



205822

FRYTOWNICA BLUE LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go, wyłącza frytownicę
- Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrywa



okruszki ze smażenia opadają na dno, gdzie tłuszcz ma niższą temperaturę, dzięki czemu nie przypalają się tak szybko

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
205808	4	217x400x(H)290	230	3000	399,-
205846	2x4	440x375x(H)310	230	2x3000	799,-
205815	6	265x430x(H)290	230	3300	479,-
205853	2x6	550x430x(H)290	230	2x3300	990,- NEW!
205822	8	265x430x(H)345	230	3500	519,-
205839	2x8	550x430x(H)345	230	2x3500	999,-





205839

NEW!



205853

System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu



Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem



PŁYTY GRILLOWE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki



Zobacz film

18/0

STAINLESS STEEL



203125

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - GŁADKA

- Powierzchnia grillująca 330x270 mm, gładka

kod	mm	W	V	cena (PLN)
203125	450x300x(H)225	2000	230	1049,-



203156

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - 1/2 GŁADKA, 1/2 RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	mm	W	V	-	cena (PLN)
203156	550x380x(H)240	2400	230	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	1399,-



203149

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - GŁADKA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, gładka

kod	mm	W	V	-	cena (PLN)
203149	550x380x(H)240	2400	230	gładka	1299,-



203170

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, ryflowana

kod	mm	W	V	-	cena (PLN)
203170	550x380x(H)240	2400	230	ryflowana	1599,-



203163

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - 2/3 GŁADKA, 1/3 RYFLOWANA

- Dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	mm	W	V	-	cena (PLN)
203163	720x530x(H)250	3500	230	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	1899,-



855201



855218

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena (PLN)
855201	100x315	49,-

ZAPASOWE OSTRZA DO 855201

- Zestaw 5 szt.

kod	cena (PLN)
855218	19,-

GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ PROFI LINE - GAZOWE

- Idealne do grillowania mięs, ryb, owoców morza, warzyw i owoców
- Grillowanie potraw odbywa się za pośrednictwem kamieni wulkanicznych umieszczonych na specjalnej siatce pomiędzy palnikami gazowymi a rusztem
- Dzięki takiej obróbce termicznej potrawy uzyskują charakterystyczny smak barbecue
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej

- Obudowa izolowana termicznie
- Opatentowany 4-pozycyjny mechanizm manualnego pochylania rusztu
- Zapalnik piezoelektryczny nie wymagający podłączenia do prądu
- Na gaz z butli propan-butan
- W zestawie dysze na gaz ziemny
- Przyłącze gazowe: 1/2" G



4-pozycyjny mechanizm pochylania rusztu



143032



143049

GRILL Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWY B50

- 2 dwustronne ruszty z żeliwa 2x 160x540 mm o całkowitej powierzchni: 320x540mm - jedna strona idealna do przygotowania mięs, druga do ryb
- Jedna strefa grzewcza
- Jedna szuflada na resztki pozostałe po grillowaniu
- Zużycie gazu G30/G31: 0,67 kg/h
- Moc kaloryczna: 7310 kcal/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	kg	cena (PLN)
143032	3 palniki 490x800x(H)380	8,5	42	4999,-

GRILL Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWY B80

- 4 dwustronne ruszty z żeliwa 4x 160x540 mm o całkowitej powierzchni: 640x540mm - jedna strona idealna do przygotowania mięs, druga do ryb
- Dwie strefy grzewcze
- Dwie szuflady na resztki pozostałe po grillowaniu
- Zużycie gazu G30/G31: 1,34 kg/h
- Moc kaloryczna: 14620 kcal/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	kg	cena (PLN)
143049	6 palników 810x800x(H)380	17	73	7499,-



143056

GRILL Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWY B115

- 6 dwustronnych rusztów z żeliwa 6x 160x540 mm o całkowitej powierzchni: 960x540mm - jedna strona idealna do przygotowania mięs, druga do ryb
- Dwie strefy grzewcze
- Trzy szuflady na resztki pozostałe po grillowaniu
- Zużycie gazu G30/G31: 1,81 kg/h
- Moc kaloryczna: 19780 kcal/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	kg	cena (PLN)
143056	8 palników 1140x800x(H)380	23	103	9999,-

GRILLE KONTAKTOWE

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu

- Tylne krawędź ochronna
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm



263501



263600

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220 x 230 mm

kod		mm	W	V	cena [PLN]
263501	górze i dół ryflowane	290x370x(H)210	1800	230	799,-

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220 x 230 mm

kod		mm	W	V	cena [PLN]
263600	górze ryflowane, dół gładki	290x370x(H)210	1800	230	819,-



263655



263662

GRILL KONTAKTOWY "PANINI"

- Powierzchnia grillująca 340 x 230 mm

kod		mm	W	V	cena [PLN]
263655	górze i dół ryflowane	430x370x(H)210	2200	230	969,-

GRILL KONTAKTOWY "PANINI"

- Powierzchnia grillująca 340 x 230 mm

kod		mm	W	V	cena [PLN]
263662	górze ryflowane, dół gładki	430x370x(H)210	2200	230	969,-



263709

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475 x 230 mm

kod		mm	W	V	cena [PLN]
263709	góra i dół ryflowane	570x370x(H)210	3600	230	1399,-



263808

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475 x 230 mm

kod		mm	W	V	cena [PLN]
263808	góra ryflowana, dół gładki	570x370x(H)210	3600	230	1399,-



263907

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475x230 mm

kod		mm	W	V	cena [PLN]
263907	góra ryflowana, dół 1/2 ryflowana, 1/2 gładka	570x370x(H)210	3600	230	1499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW!



KUCHENKA GAZOWA PRZENOŚNA

- Bezpieczna w użyciu dzięki chłodzeniu powietrzem, bezpiecznik termiczny zapobiega wyptywaniu gazu, gdy płomień zgaśnie
- Działa na wkład z gazem, który jest łatwy w instalacji i wymianie
- Specjalnie wyprofilowany kotnierz wokół palnika chroni płomień przed wiatrem, dzięki czemu kuchenki można używać wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Kompaktowe wymiary i mała waga, walizka do przenoszenia w zestawie
- Odpowiednia do naczyń o średnicy do 26 cm i maksymalnej pojemności 3 litry

kod	mm	kW	cena [PLN]
147610	425x425x(H)400	2,2	149,-

Bezpieczna w użyciu

147610



199039

WKŁAD GAZOWY

- Przeznaczony wyłącznie do przenośnej kuchenki gazowej (147610) i palnika do crème-brûlée (198216)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.

kod	g	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
199039	227	4	39,-



155202

18/10

STAINLESS STEEL



GRILL WODNY GN 2/3

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Model stojowy
- Ruszt bezpośrednio umieszczony na elementach grilla
- W krótkim czasie osiąga zadaną temperaturę
- Tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika, zbiornik łatwy w czyszczeniu
- Dzięki grillowaniu na parze jedzenie jest soczyste i kruche
- Posiada funkcję samoczyszczenia
- W zestawie szczotka druciana

kod		mm	V	W	cena [PLN]
155202	GN 2/3	466x335x(H)166	230	2400	2999,-

PŁYTY GRILLOWE TEPAN-YAKI



- Odłączany kabel zasilający z termostatem
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Łatwe w czyszczeniu
- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą

238608



NEW!



238301

PŁYTA GRILLOWA TEPAN-YAKI

- Wymiary powierzchni grillującej: 439x228mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
238608	550x230x(H)110	230	1800	149,-

PŁYTA GRILLOWA TEPAN-YAKI GIGANT

- Wymiary powierzchni grillującej: 893x217mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
238301	900x200	230	1800	299,-

Przezroczysta
szyba w pokrywie



239506



239605

MULTIPATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Idealna do pizzy, smażenia i pieczenia
- Pojemność całkowita/użytkowa
- 239506: 5,5 l / 4 l
- 239605: 12 l / 8 l
- Pokrywa z przezroczystą szybą
- Izolowane uchwyty



kod	rozmiar patelni [mm]	mm	W	V	cena [PLN]
239506	400x(H)50	ø500x(H)190	1400	230	159,-
239605	550x(H)60	ø620x(H)190	1600	230	299,-

NEW!



Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Współczynnik szczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie nie wymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw oraz zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min. i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje, ruszt z izolowanymi rączkami
- Tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m



264119

Izolowane, nienagrzewające się uchwyty

kod	mm	W	V	cena [PLN]
264119	610x310x(H)280	2000	230	990,-

OPIEKACZ 580

- Typ 580
- Idealny do grillowania, do zapiekanek i do podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 250°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 15 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 400x300x(H)200 mm



264201

kod	mm	W	V	cena [PLN]
264201	580x390x(H)390	2200	230	1379,-

OPIEKACZ 800

- Typ 800
- Idealny do grillowania, do zapiekanek i do podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 250°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 15 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 630x420x(H)310 mm



264300

kod	mm	W	V	cena [PLN]
264300	800x450x(H)470	3600	230	1889,-



264331

9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund



Niezależnie sterowane grzałki na 3 poziomach



2 prowadnice dla każdego ruszty o prześwicie 70 i 45 mm



OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania oraz gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Dwa chromowane ruszty o wym. 530x340 mm z odłączanymi dwoma uchwyty
- Po dwa poziomy położenia pionowego dla każdego ruszty o prześwicie 70 i 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na trzech niezależnie sterowanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min. lub praca non-stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki



Wymowana tacka na okruchy

kod	mm	W	V	cena (PLN)
264331	685x396x(H)452	4500	400	2199,-

SALAMANDRY



264607

SALAMANDER 450

- Typ 450 - obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja górnej części umożliwia obróbkę ciepłą potraw różnych rozmiarów
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm

kod	mm	W	V	cena [PLN]
264607	480x520x(H)530	2800	230	2299,-



Wysuwany pojemnik na tłuszcz



Płynna regulacja górnej części

SALAMANDER 600

- Typ 600 - obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja górnej części umożliwia obróbkę ciepłą potraw różnych rozmiarów
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

kod	mm	W	V	cena [PLN]
264706	600x520x(H)530	3600	230	2499,-



264706

358



Wysuwany pojemnik na tłuszcz



Płynna regulacja górnej części

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

S.S.
STAINLESS STEEL



273982



273999

WITRYNA GRZEWICZA - POJEDYNCZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszty GN 1/1 z małymi otworami, odpowiedni do ekspozycji małych produktów

kod		V	W	mm	cena (PLN)
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	1399,-

WITRYNA GRZEWICZA - PODWÓJNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z małymi otworami, odpowiednio do ekspozycji małych produktów

kod		V	W	mm	cena (PLN)
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	1899,-



209509

PŁYTA GRZEWICZA GN 1/1

- Obudowa wykonana z aluminium
- Izolowana podstawa, rozgrzewa się automatycznie do 95°C

AL
ALUMINIUM

kod	mm	V	W	cena (PLN)
209509	530x325x(H)25	230	190	699,-

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW

- Do utrzymywania w ciepłe potraw przed serwowaniem
- Łatwo regulowana wysokość
- Bezodpryskowe żarówki w zestawie

AL
ALUMINIUM

kod	mm	V	W	cena (PLN)
273906	495x355x(H)590	230	500	429,-



273906

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODGRZEWACZE ROLKOWE DO PARÓWEK



- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wyjmowana, łatwa do czyszczenia tacka ociekowa na tłuszcz i reszki
- Długość rolki 42 cm
- Max. temperatura rolek zależy od takich czynników jak: temperatura otoczenia, ilość parówek oraz ruch powietrza
- Rolki bez nałożonych parówek, w temperaturze pokojowej, mogą osiągać temperaturę do 150°C
- Rolki obracają się także przy wyłączonym termostacie



268506



268605

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 7 ROLEK

- 1 pole grzewcze

kod	mm	V	W	cena [PLN]
268506	520x325x(H)175	230	740	1099,-

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 9 ROLEK

- 1 pole grzewcze

kod	mm	V	W	cena [PLN]
268605	520x400x(H)175	230	940	1399,-



268704



268735

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 11 ROLEK

- 2 pola grzewcze

kod	mm	V	W	cena [PLN]
268704	520x477x(H)175	230	1180	1699,-

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 14 ROLEK

- 2 pola grzewcze

kod	mm	V	W	cena [PLN]
268735	520x591x(H)175	230	1480	1999,-

**Ekspozytory
do dyspenserów
do sosów na stronie 98**





240502

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK 10 LITRÓW

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	mm	V	W	cena [PLN]
240502	330x280(H)250	230	1000	669,-



240519

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK 2x 10 LITRÓW

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Z kranem spustowym

kod	mm	V	W	cena [PLN]
240519	570x435x(H)265	230	2x1000	1199,-



265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do Hot-dogów
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówkę z anodowanego aluminium i szkła
- Z regulacją mocy

kod	mm	V	W	cena [PLN]
265000	240x300x(H)385	230	500	1199,-

NALEŚNIKARKI I GOFROWNICA



Szuflada do przechowywania przyborów, szpatuła w zestawie



212004

NALEŚNIKARKA POJEDYNCZA

- Płyta grzewcza wykonana z emaliowanego żeliwa
- Gładka powierzchnia grzewcza
- Specjalna szuflada do przechowywania przyborów, szpatuła w zestawie
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Ze względu na ceramiczną powłokę płyty nie należy używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- 1 płyta grzewcza $\varnothing 400$ mm
- Wymiary szuflady: 400x320x(H)30 mm

kod	mm	V	W	cena (PLN)
212004	450x485x(H)220	230	3000	1099,-

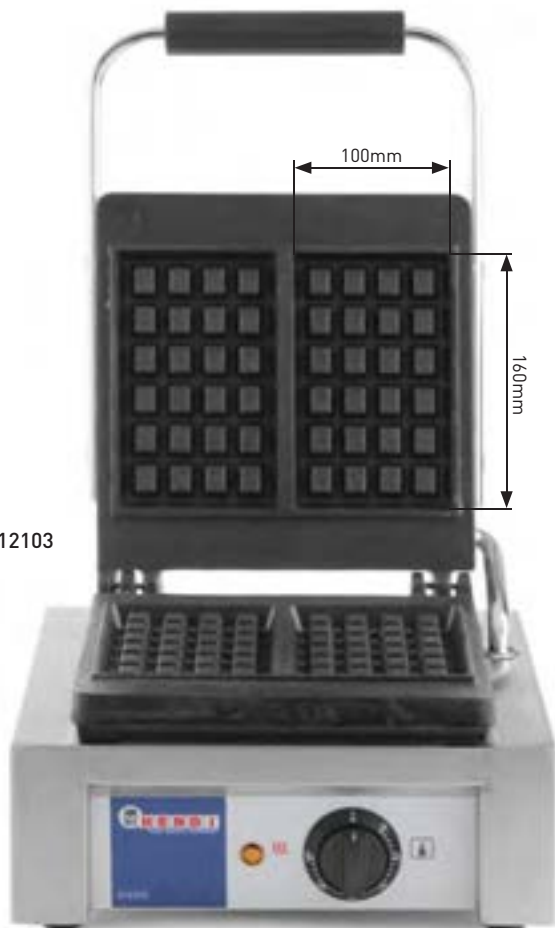


212011

NALEŚNIKARKA PODWÓJNA

- Płyty grzewcze wykonane z emaliowanego żeliwa
- Gładka powierzchnia grzewcza
- Specjalna szuflada do przechowywania przyborów, szpatuła w zestawie
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Ze względu na ceramiczną powłokę płyty nie należy używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- 2 płyty grzewcze $\varnothing 400$ mm
- Wymiary szuflady: 730x320x(H)30 mm

kod	mm	V	W	cena (PLN)
212011	900x485x(H)220	230	2x3000	1959,-



212103

GOFROWNICA

- Umożliwia przygotowanie jednocześnie 2 gofrów (wym. 160x100x30 mm)
- Dwie płyty żeliwne z powierzchnią nieprzywierającą
- Płynna regulacja temperatury
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka do zbierania nadmiaru ciasta
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



kod	mm	V	W	waga (kg)	cena (PLN)
212103	480x320x(H)226	230	1500	28	1299,-



Szpiculec do wyjmowania gofrów

Artykuły do bitej śmietany na stronach 100 - 107





261309

**TOSTER PRZELOTOWY**

- Dwa oddzielne elementy grzewcze
- Odpowiedni do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Szerokość/długość taśmy: 250/280 mm
- Czas opiekania min./max.: ok. 20 s/2 min.
- Taca wydawcza przednia
- Taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości opiekania

kod	mm	V	W	cena (PLN)
261309	418x368x(H)387	230	2240	2099,-

TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty wyposażone w uchwyty z tworzywa
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie od 0-8 min., wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruszki

kod	mm	V	W	cena (PLN)
261163	300x200x(H)223	230	1200	799,-



261163

do cen należy doliczyć VAT 23%



281369



KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1800W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Dwa magnetrony z rotującymi antenami
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Moc wejściowa 3000 W, moc wyjściowa 1800 W
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 360x409x(H)225 mm
- Pojemność: 34 litry

kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
281369	574x528x(H)368	34	230	3000	3690,-



281376



KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA, Z PORTEM USB 1800W

- Łatwy w obsłudze dotykowy panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością zapamiętania do 100 różnych programów
- Port USB służący do łatwego załadowania programów
- Dwa magnetrony z rotującymi antenami
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Moc wejściowa 3000 W, moc wyjściowa 1800 W
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 330x310x(H)175 mm
- Pojemność: 18 litrów

kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
281376	420x563x(H)340	18	230	3000	4379,-

NEW!



281413

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Dwa magnetrony z rotującymi antenami
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Moc wejściowa 1500 W, moc wyjściowa 1000 W
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 370x385x(H)230 mm
- Pojemność: 34 litry



kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
281413	553x488x(H)343	34	230	1500	1790,-



281352

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000W

- Sterowanie manualne za pomocą jednego pokrętła, z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 sekund do 6 minut
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa 1500 W, moc wyjściowa 1000 W
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm
- Pojemność: 25 litrów



kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
281352	511x432x(H)311	25	230	1500	1339,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Regulacja mocy,
wybór opcji

Timer
0-30 minut

281703



Obrotowy talerz ø245 mm,
grill ø200 mm

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA

- Moc kuchenki 800 W, moc grilla 1000 W
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Timer do 30 minut, osobny regulator mocy
- Obrotowy talerz ø245 mm, grill o długości 200 mm
- Odpowiednia do naczyń o wymiarze ø280x(H)160 mm
- Regulacja mocy, wybór opcji
- Wymiary wewnętrzne: 290x290x(H)180mm

kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
281703	452x362x(H)262	15	230	1800	579,-



Cyfrowy panel
sterujący - 10
przycisków do
programowania

281406



Równomierne
rozprzowanie energii
przy użyciu rotującej anteny

KUCHENKA MIKROFALOWA

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność 24l
- Moc wejściowa 1500 W, moc wyjściowa 1000 W
- Odpowiednia do pojemników GN do rozmiaru GN 1/2 oraz do talerzy ø320 mm
- Łatwe otwieranie drzwi, drzwi przejrzyste
- Równomierne rozprzowanie energii przy użyciu rotującej anteny
- Cyfrowy panel sterujący - 10 przycisków do programowania
- Pamięć do 20 programów
- Wymiary wewnętrzne: 335x364x(H)212mm

kod	mm	poj. (l)	V	W	cena (PLN)
281406	520x456x(H)312	24	230	1500	1299,-



238905



238912

BEMAR KITCHEN LINE - GN 1/1

- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maksymalna głębokość pojemników 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN



kod	mm	V	W	cena [PLN]
238905	340x540x(H)250	230	1200	399,-

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM KITCHEN LINE - GN 1/1

- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Cena nie obejmuje pojemników GN
- Maksymalna głębokość pojemników 150 mm



kod	mm	V	W	cena [PLN]
238912	340x540x(H)250	230	1200	499,-

Dzięki kąpeli wodnej
zupa nie przypala się



201107



201206

THERMOSYSTEM 1

- Emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na zupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury z lampką kontrolną

18/0

STAINLESS STEEL

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
201107	4,2	265x265x(H)245	230	200	899,-

THERMOSYSTEM 2

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- Wyposażony w 2 pojemniki na zupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury z lampkami kontrolnymi

18/0

STAINLESS STEEL

kod	poj. [l]	mm	V	W	cena [PLN]
201206	2x4,2	505x265x(H)245	230	400	1499,-

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA RYŻU



240403

**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU - 5,4 L**

- Pojemność na 30 porcji (miarka 180 ml) surowego ryżu
- Do gotowania ryżu i utrzymywania go jednocześnie w ciepłe
- W zestawie miarka, łyżka do ryżu i nieprzywierająca podkładka zabezpieczająca przed przypaleniem
- Przy włączonej funkcji „podtrzymywanie ciepła” ogrzewany spód jak również ścianki pojemnika

kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
240403	5,4	455x455x(H)380	230	1950	649,-



240410

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE - 1,8 L

- Do gotowania ryżu i utrzymywania go w ciepłe
- Pojemnik mieści od 10 miarek suchego ryżu
- W zestawie plastikowy pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka
- Łatwy do czyszczenia, wyjmowany pojemnik z aluminium



kod	poj. (l)	mm	V	W	cena (PLN)
240410	1,8	ø280x(H)285	230	700	189,-

NEW!



229002

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb, itp.
- Ciepłe powietrze rozprawdane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnienia równomierny efekt suszenia
- W zestawie ruszty ze stali nierdzewnej 330x305 mm o maksymalnej nośności 500 gramów każdy
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczającą przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie do zbierania resztek z procesu suszenia
- Regulacja temperatury od +35°C do +70°C



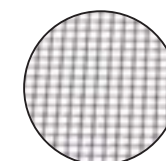
229019

kod	ilość rusztów	mm	V	W	cena (PLN)
229002	6	450x345x(H)315	230	500	499,-
229019	9	450x345x(H)415	230	700	599,-

SIATKA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

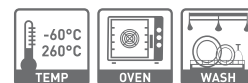
- Do stosowania na grillach, płytach grillowych i w suszarkach do żywności

kod	mm	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
678008	400x300	1	5	49,-
678015	530x325	1	5	59,-
678022	600x400	1	5	79,-



678015

NEW!



do cen należy doliczyć VAT 23%



225950

PIEC KONWEKCYJNY

- Dobrze izolowane ścianki
- Wbudowany timer z alarmem
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 250°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Zawiera 2 ruszty i 1 emaliowaną blachę w zestawie
- Wymiary blachy: 450x330 mm
- Pojemność: 42 litry, waga: 22,8 kg
- Odległość między prowadnicami: 6 cm
- Wymiary wewnętrzne: 470x395x(H)240 mm
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

kod	mm	V	kW	cena [PLN]
225950	580x560x(H)420	230	2,5	2399,-
923351	450x330	ruszt		69,-



225172

PIEC KONWEKCYJNY

- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej
- Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie
- Na 4 blachy 429x345x(H)9 mm, 4 blachy w zestawie
- Odległość między prowadnicami: 74 mm
- Jeden wentylator bez rewersu
- Zakres temperatur: od 50 do 300°C
- Timer z sygnałem dźwiękowym
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- Waga: 34 kg

kod	mm	V	kW	cena [PLN]
225172	590x695x(H)590	230	2,8	2299,-

PODSTAWA POD PIEC 225172

kod	mm	cena [PLN]
224670	540x460x(H)700	699,-



225929

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4x GN 2/3

- Sterowanie manualne
- Konwekcja oraz nawilżanie
- Odległość między prowadnicami 70 mm
- 1 ruszt GN 2/3 w zestawie
- Rodzaje grzałek:
 - Konwekcyjna 3 kW; grilla: 1,8 kW
 - Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW; górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: od 55 do 75 mm

kod	mm	V	kW	cena [PLN]
225929	620x555x(H)585	230	3	4799,-

PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM****4x 429x345 MM** – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku do pojemnika za deflektorem
Moc/napięcie	2,8 kW/230 V
Waga	34,2 kg
Kod	225028
Cena (PLN)	3499,-

PODSTAWA POD PIEC 225028

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena (PLN)	699,-



225028

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM**4x 429x345 MM** – elektryczny, programowalny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	2,9 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	225035
Cena (PLN)	4799,-

PODSTAWA POD PIEC 225035

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena (PLN)	699,-



225035

PIEC KONWEKCYJNY MULTIFUNKCYJNY**4x 429x345 MM** – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	brak
Model multifunkcyjny	8 opcji pieczenia
Moc/napięcie	2,6 kW/230 V
Waga	36,4 kg
Kod	225165
Cena (PLN)	2999,-

PODSTAWA POD PIEC 225165

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena (PLN)	699,-



225165

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie



225516



225523



225059



- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3

**PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM** – elektryczny,
sterowanie manualne, jednofazowy

- Kabel zasilający z wtyczką

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	2
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	pośrednie, manualne, za pomocą przycisku
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V
Waga	50,4 kg
Kod	225516
Cena [PLN]	4999,-

PODSTAWA POD PIEC 225516

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena [PLN]	990,-

**PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM** – elektryczny,
sterowanie manualne, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przetłaczniaka
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225523
Cena [PLN]	6499,-

PODSTAWA POD PIEC 225523

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena [PLN]	990,-

**PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM** – elektryczny,
sterowanie elektroniczne, programowalny, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225059
Cena [PLN]	7299,-

PODSTAWA POD PIEC 225059

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena [PLN]	990,-

KOMORY ROZROSTU

- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanych pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Nawilżanie (tylko w modelu 225981) - wymagane podłączenie do wody



225967

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400 – sterowanie manualne

- Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059

Pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	795x655x(H)835 mm
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +60°C
Nawilżanie	nie
Napięcie	230 V
Moc	2,4 kW
Waga	43,6 kg
Kod	225967
Cena (PLN)	4999,-



225981

KOMORA ROZROSTU 12x 600x400 – sterowanie manualne

- Nawilżanie pośrednie, ręczne za pomocą przycisku

Pojemność komory	12 blach x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	935x910x(H)800 mm
Nawilżanie	pośrednie, ręczne za pomocą przycisku
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +60°C
Napięcie	230 V
Moc	2,4 kW
Waga	57,71 kg
Kod	225981
Cena (PLN)	6599,-

RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG.



556603



RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
556603	345	2	30,-



556610



RĘKAWICE OCHRONNE - Z BAWĘŁNY OGNIODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
556610	430	2	44,-



556627



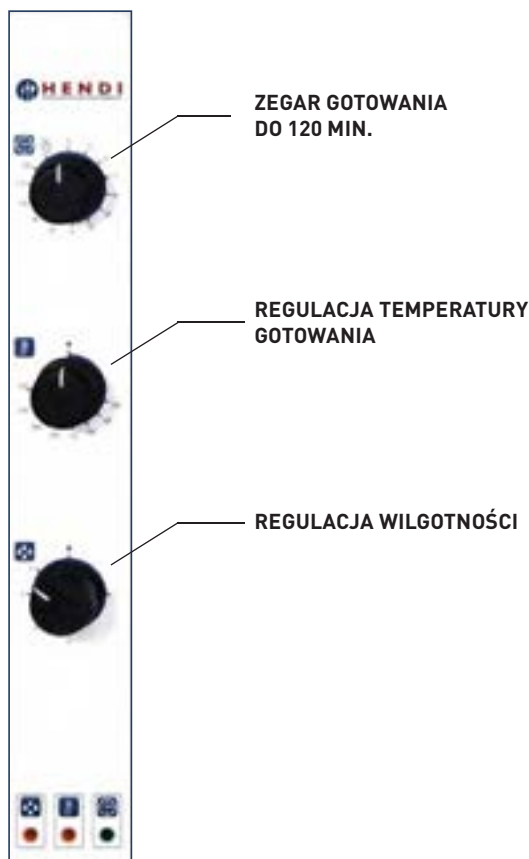
RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- Dodatkowa ochrona przed wodą

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
556627	430	2	68,-

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE MANUALNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/3, GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm



225530

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

– Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +275°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	225530
Cena [PLN]	6399,-

PODSTAWA POD PIEC 225530

Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	224458
Cena [PLN]	1019,-

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne**

Pojemność komory	4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	73 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 5-stopniowe, sterowane pokrętkiem
Moc elektryczna/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225677
Cena (PLN)	5999,-

PODSTAWA POD PIEC 225677

Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	224441
Cena (PLN)	1029,-



225677

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne**

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +275°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	105 kg
Kod	225554
Cena (PLN)	10999,-

PODSTAWA POD PIEC 225554

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-



225554

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne**

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +275°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225578
Cena (PLN)	16799,-

PODSTAWA POD PIEC 225578

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-



225578



224748

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20x GN 1/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne**

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	66 mm
Wymiary zewnętrzne	984x1031x(H)1920 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	5
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc/napięcie	30 kW/400 V
Waga	244,4 kg
Kod	224748
Cena (PLN)	39999,-

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI GN 2/1 – STEROWANIE MANUALNE



224755

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6x GN 2/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne**

Pojemność komory	6x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)900 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc/napięcie	18,4 kW/400 V
Waga	112 kg
Kod	224755
Cena (PLN)	22999,-

PODSTAWA POD PIEC 224755

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	224465
Cena (PLN)	1069,-



224779

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10x GN 2/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne**

Pojemność komory	10x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)1210 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc/napięcie	27,6 kW/400 V
Waga	147,6 kg
Kod	224779
Cena (PLN)	28999,-

PODSTAWA POD PIEC 224779

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	224465
Cena (PLN)	1069,-



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI, GAZOWE - STEROWANIE MANUALNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1
- Na gaz ziemny i propan-butan - załączony zestaw dysz
- Podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: \varnothing 30 mm
- Wentylatory z rewersem \varnothing 197 mm, maks. obroty 2800 obr./min.
- Wymagane przyłącze elektryczne 230 V do zasilania wentylatora oraz sterowania
- Kabel zasilający z wtyczką



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 1/1, GAZOWY

- sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)991 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,3 kW/230 V
Moc gazowa	9kW
Waga	99,2 kg
Kod	224687
Cena (PLN)	16999,-

PODSTAWA POD PIEC 224687

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-



224687

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, GAZOWY

- sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1068 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,5 kW/230 V
Moc gazowa	13kW
Waga	117,4 kg
Kod	224694
Cena (PLN)	19999,-

PODSTAWA POD PIEC 224694

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-



224694

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, GAZOWY

- sterowanie manualne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1389 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,7 kW/230 V
Moc gazowa	18kW
Waga	150,6 kg
Kod	224717
Cena (PLN)	23999,-

PODSTAWA POD PIEC 224717

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-

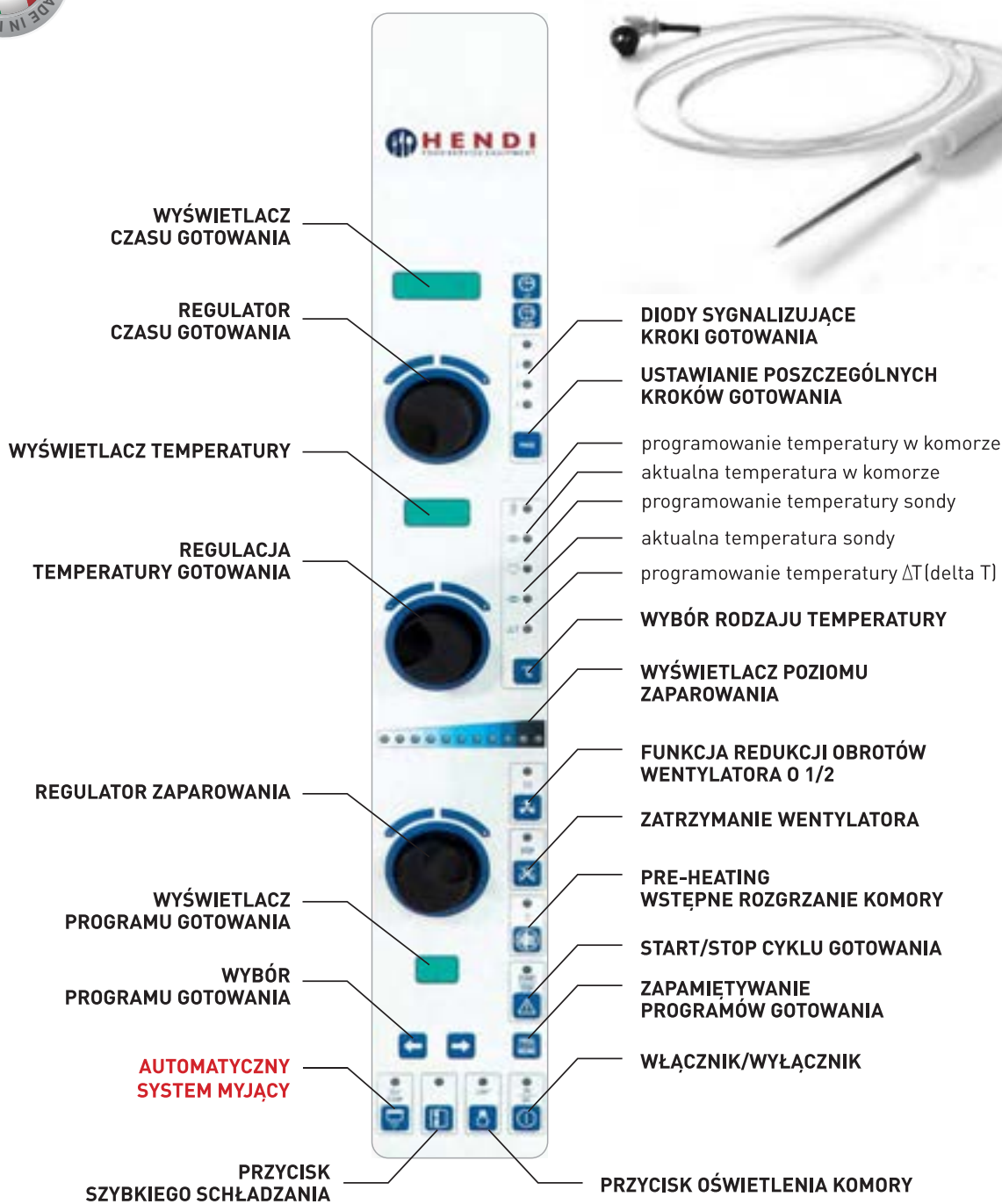


224717

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI - STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów - po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie (nie dotyczy modelu 225042)
- Gotowanie w trybie DELTA -T (działa tylko z sondą - nie dotyczy modelu 225042)
- **Automatyczny system myjący - kod 224656 (nie dotyczy modelu 225042) - należy zamawiać oddzielnie**
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane przewodnice w komorze na GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

– Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	43 kg
Kod	225547
Cena (PLN)	7999,-

PODSTAWA POD PIEC 225547

Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	224458
Cena (PLN)	1019,-

**Automatyczny
System Myjący**
224656
jako opcja



225547

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	73 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Programowalny	99 programów – po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225042
Cena (PLN)	6999,-

PODSTAWA POD PIEC 225042

Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	224441
Cena (PLN)	1029,-



225042

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	225561
Cena (PLN)	13999,-

PODSTAWA POD PIEC 225561

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-

**Automatyczny
System Myjący**
224656
jako opcja



225561

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225585
Cena (PLN)	19999,-

PODSTAWA POD PIEC 225585

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-

**Automatyczny
System Myjący**
224656
jako opcja

225585
379

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI GN 2/1 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE



224762

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6x GN 2/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)900 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Ilość obrotów	2800/1400
Termostat elektroniczny	+50°C do +260°C
Moc / napięcie	18,4 kW/400 V
Waga	112 kg
Kod	224762
Cena (PLN)	25999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja

PODSTAWA POD PIEC 224762

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	224465
Cena (PLN)	1069,-



224786

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10x GN 2/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)1210
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Ilość obrotów	2800/1400
Termostat elektroniczny	+50°C do +260°C
Moc / napięcie	27,6 kW/400 V
Waga	147,6 kg
Kod	224786
Cena (PLN)	31999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja

PODSTAWA POD PIEC 224786

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	224465
Cena (PLN)	1069,-



224656

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

– Odpowiedni do pieców HENDI 225561, 225585, 224762, 224786, 225073, 225097, 225066, 224700 i 224724

kod	cena [PLN]
224656	1999,-



GASTROSERWISANT

części zamienne dla gastronomii



- Profesjonalne doradztwo
- Dostęp do części ponad 600 marek
- Tylko oryginalne podzespoły bezpośrednio od producentów
- Własny magazyn automatycznego składowania
- Wysyłka w 24H

GASTROSERWISANT

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki, Tel./Fax +48 61 658 70 90

e-mail: biuro@gastroserwisant.pl

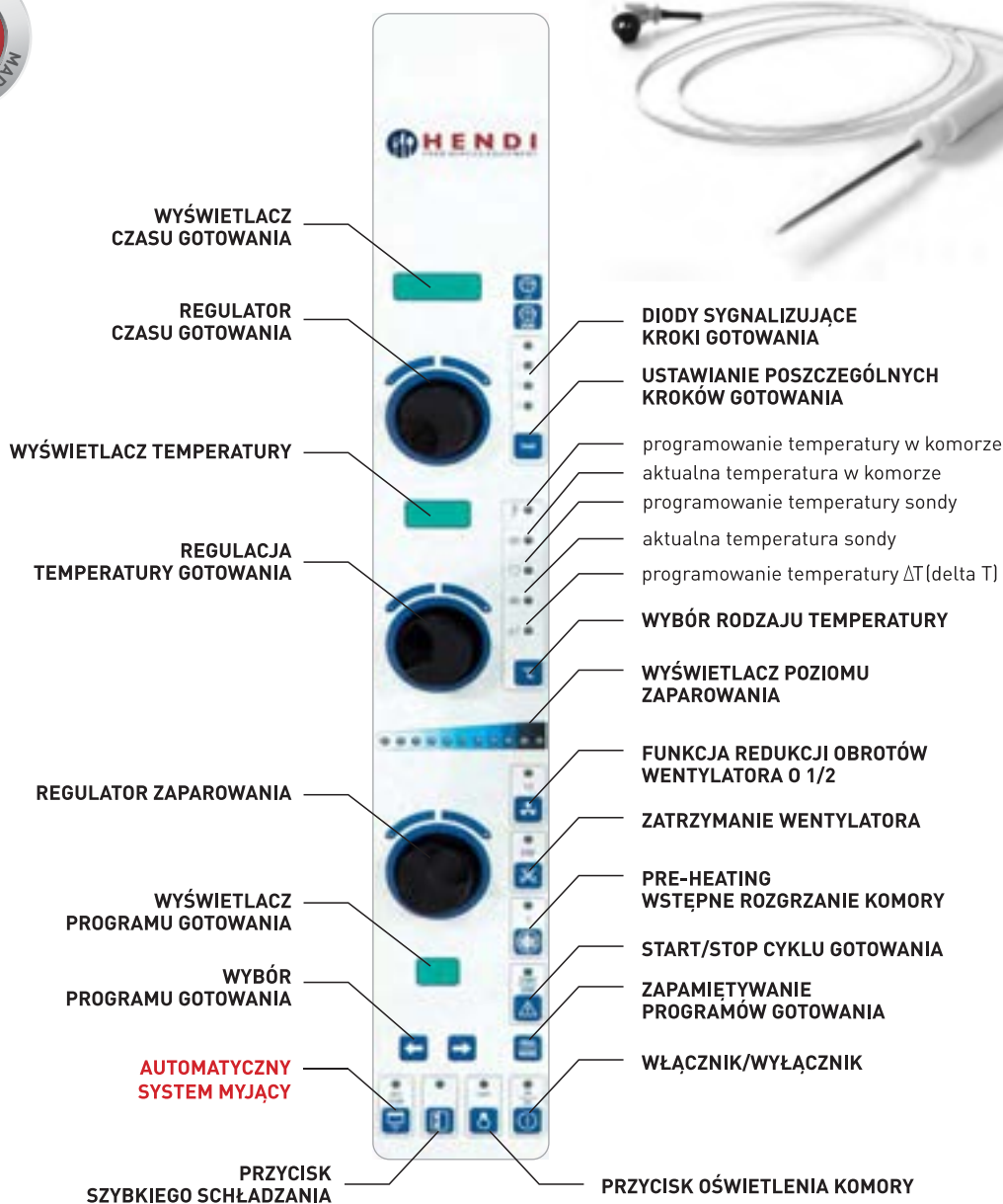
www.gastroserwisant.pl

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI Z BOJLEREM

- Piec przeznaczony dla lokali gastronomicznych, które w swoim menu mają wiele potraw przygotowywanych na parze lub parze zmieszanej z gorącym powietrzem
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Para wytwarzana w wewnętrznym bojlerze zwanym także generatorem lub wytwornicą pary
- System wytwarzania pary w bojlerze stabilizuje poziom nasycenia pary w komorze pieczenia, co wpływa korzystnie na efekt końcowy potrawy i jej powtarzalność przy zachowaniu tych samych parametrów gotowania
- 10-cio stopniowa regulacja zaparowania komory z oznaczeniem typu LED
- Dodatkowy bezpośredni system wytwarzania pary poprzez natrysk wody na grzałkę - wyłącznie w modelu 224090 - można włączać tylko bojler lub tylko bezpośrednie nawilżanie
- Panel sterowania z 3 pokrętłami i 3 wyświetlaczami, prosty i intuicyjny w obsłudze
- Możliwość programowania (99 programów - po 4 kroki każdy)
- Możliwość gotowania automatycznego lub ręcznego

NEW!S.S.
STAINLESS STEEL

- Sonda mierząca temperaturę wnętrza potrawy
- Funkcja gotowania Delta T (działa tylko z sondą)
- Funkcja PRE-HEATING wstępnego rozgrzania komory
- Funkcja szybkiego schładzania komory
- Wentylator z auto-rewersem
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie - 1 lampa halogenowa w drzwiach (model: 224083) lub 2 lampy (model: 224090)
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1
- Odpyw na skropliny w dnie komory pieczenia
- Wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny
- Mikrowyłącznik drzwi
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Nóżki nieregulowane ø60 mm
- **Automatyczny system myjący - kod 224656 - należy zamawiać oddzielnie**



- Bojler (generator-wytwornica pary) dostarcza do komory pieca długo utrzymującą się parę, która dzięki cyrkulacji powietrza krąży po całej komorze docierając równomiernie do każdego gotowanego produktu spożywczego
- Zaletami gotowania na parze jest pozostawienie w przyrządzanych potrawach naturalnej soczystości, wszystkich elementów odżywczych bez zmian ich składu i smaku oraz minimalizacja ubytków wagowych potrawy, co zapewnia większe zyski lokalu



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7X GN 1/1, ELEKTRYCZNY Z BOJLEREM – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Sposób wytwarzania pary	Bojler
Pojemność bojlera	0,5 l
Moc grzałki bojlera	3 kW
Ilość wentylatorów	2 z auto-rewersem
Ilość obrotów:	2800/1400 obr./min.
Programowalny	99 programów – po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	11,4 kW/400 V
Waga	110 kg
Kod	224083
Cena [PLN]	18999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 380)

PODSTAWA POD PIEC 224083

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena [PLN]	1199,-



224083

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11X GN 1/1, ELEKTRYCZNY Z BOJLEREM I BEZPOŚREDNIM WYTWARZANIEM PARY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Sposób wytwarzania pary	Bojler oraz bezpośredni natrysk na górną grzałkę – można załączać tylko osobno
Pojemność bojlera	2 l
Moc grzałki bojlera	7,5 kW
Ilość wentylatorów	3 z auto-rewersem
Ilość obrotów:	2800/1400 obr./min.
Programowalny	99 programów – po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	23,5 kW/400 V
Waga	141,4 kg
Kod	224090
Cena [PLN]	26999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 380)

PODSTAWA POD PIEC 224090

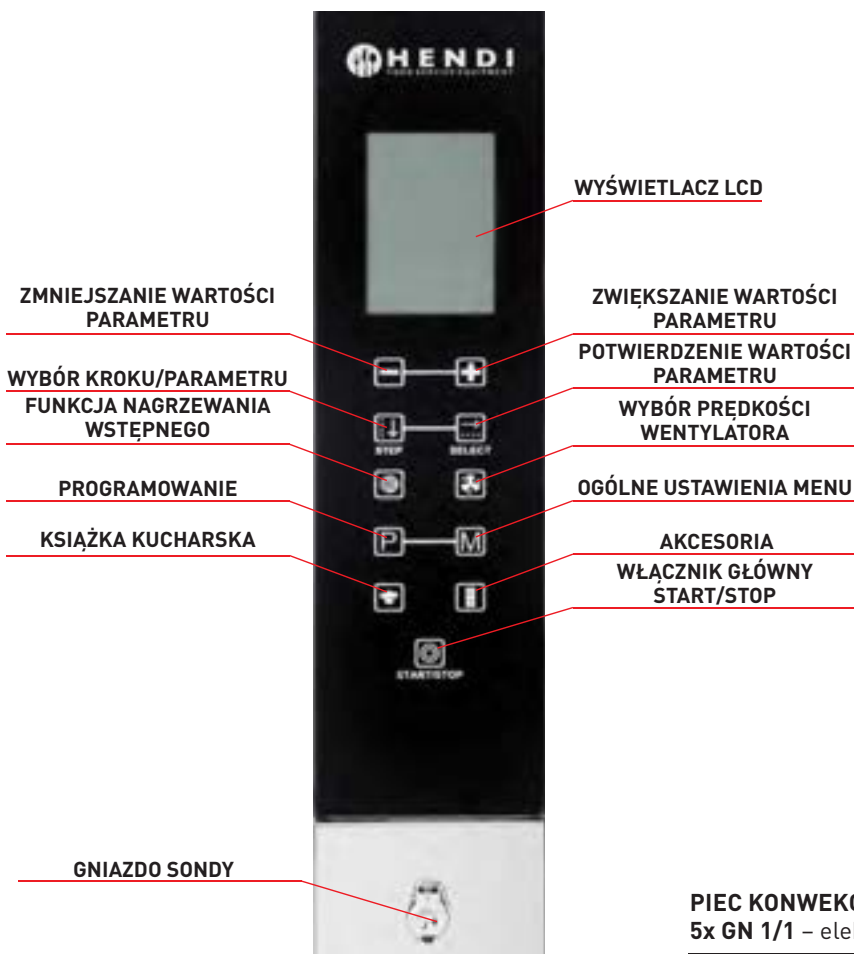
Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena [PLN]	1199,-



224090

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI TOUCH CONTROL

- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości - restauracje, stołówki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Nowy, dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy na panelu w 10 językach, w tym polski
- Interaktywne menu
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- 4 programy mycia automatycznego
- **Automatyczny system myjący (kod 224656 lub 224731 w zależności od modelu pieca) - należy zamawiać oddzielnie**
- Sonda
- Funkcja szybkiego schładzania komory
- Modułowy element grzewczy
- Wentylatory z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Jezdny wózek z przewodnicami na GN w standardzie (tylko model 225080)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej



225097

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 5x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między przewodnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)745 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	8,2 kW/400 V
Waga	85 kg
Kod	225097
Cena (PLN)	14999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 380)
PODSTAWA POD PIEC 225097

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 7x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	10,5 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	225066
Cena (PLN)	18999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 380)

PODSTAWA POD PIEC 225066

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 11x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Ilość obrotów	2800 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	136,4 kg
Kod	225073
Cena (PLN)	25999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 380)

PODSTAWA POD PIEC 225073

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena (PLN)	1199,-

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 20x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	wózek 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1920 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	5
Ilość obrotów	2800 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	30 kW/400 V
Waga	244,4 kg
Kod	225080
Cena (PLN)	44999,-

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DO PIECA 225080

kod	cena (PLN)
224731	4999,-

NEW!



225066



225073



225080

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKTOWE HENDI TOUCH CONTROL, ELEKTRYCZNE – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

NEW!S.S.
STAINLESS STEEL

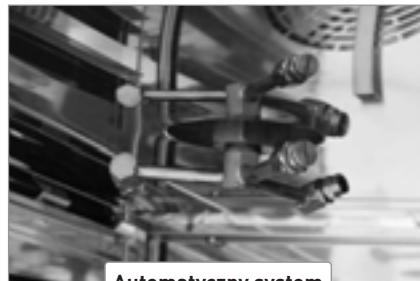
- Idealne rozwiązanie dla małego lokalu gastronomicznego, w którym liczy się każdy centymetr powierzchni
- Możliwość gotowania automatycznego, ręcznego i półautomatycznego
- Dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy w 10 językach (polski, włoski, angielski, francuski, niemiecki, hiszpański, rumuński, bułgarski, ukraiński, rosyjski)
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- Automatyczny system myjący i sonda w zestawie
- Funkcja gotowania Delta T
- Funkcja szybkiego schładzania komory aż do +45°C
- Wentylator z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Bezpośrednie, 10-cio stopniowe wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałkę
- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie – 2 lampy halogenowe w komorze
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Mikrowyłącznik drzwi
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi (tylko na zamówienie)



- Wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny
- Odptyw na skropliny w dnie komory pieczenia
- Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej
- Współczynnik szczelności IPX 5
- Nóżki nier regulowane ø60 mm



Sonda w zestawie



Automatyczny system myjący w zestawie



224793



224809



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY TOUCH CONTROL 6x GN 1/1, ELEKTRYCZNY

– sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)679 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +260°C
Ilość programów	240 – po 9 kroków każdy
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	7,8 kW/400 V
Waga	65,4 kg
Kod	224793
Cena (PLN)	16999,-

PODSTAWA POD PIEC 224793

Wymiary	400x590x(H)850 mm
Kod	224243
Cena (PLN)	999,-

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY TOUCH CONTROL 10x GN 1/1, ELEKTRYCZNY

– sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)950 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +260°C
Ilość programów	240 – po 9 kroków każdy
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	15,4 kW/400 V
Waga	89 kg
Kod	224809
Cena (PLN)	21999,-

PODSTAWA POD PIEC 224809

Wymiary	400x590x(H)750 mm
Kod	224250
Cena (PLN)	999,-

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI TOUCH CONTROL, GAZOWE – STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości - restauracje, stołówki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Dziesięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Nowy, dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy na panelu w 10 językach, w tym polski
- Interaktywne menu
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- Każdy program gotowania z możliwością ustawienie do 9 kroków
- Elektroniczny pomiar temperatury w komorze
- Funkcja szybkiego schładzania komory
- Wentylatory z rewersem i 3 prędkościami do wyboru
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut

- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Komora z oświetleniem halogenowym w drzwiach
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękzonej
- Na gaz ziemny i propan-butan – załączony zestaw dysz
- Podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"
- Wymagane przyłącze elektryczne 230 V do zasilania wentylatora oraz sterowania
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Automacyjny system myjący – kod 224656 - należy zamawiać oddzielnie
- Sonda – kod 224298 - należy zamawiać oddzielnie
- Gotowanie w trybie Delta T (działa tylko z sondą)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 7x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie elektroniczne



Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1070 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Ilość obrotów	2800/1900/1400 obr./min
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc elektryczna/napięcie	0,5 kW/230 V
Moc gazowa	13 kW
Waga	119 kg
Kod	224700
Cena [PLN]	24999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 380)



224700

PODSTAWA POD PIEC 224700

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena [PLN]	1199,-

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 11x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1389 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Ilość obrotów	2800/1900/1400 obr./min
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc elektryczna/napięcie	0,7 kW/230 V
Moc gazowa	18 kW
Waga	152 kg
Kod	224724
Cena [PLN]	27999,-

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 380)



224724

PODSTAWA POD PIEC 224724

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena [PLN]	1199,-

SONDA DO PIECÓW GAZOWYCH HENDI

kod	224298	cena [PLN]	799,-
-----	--------	------------	-------

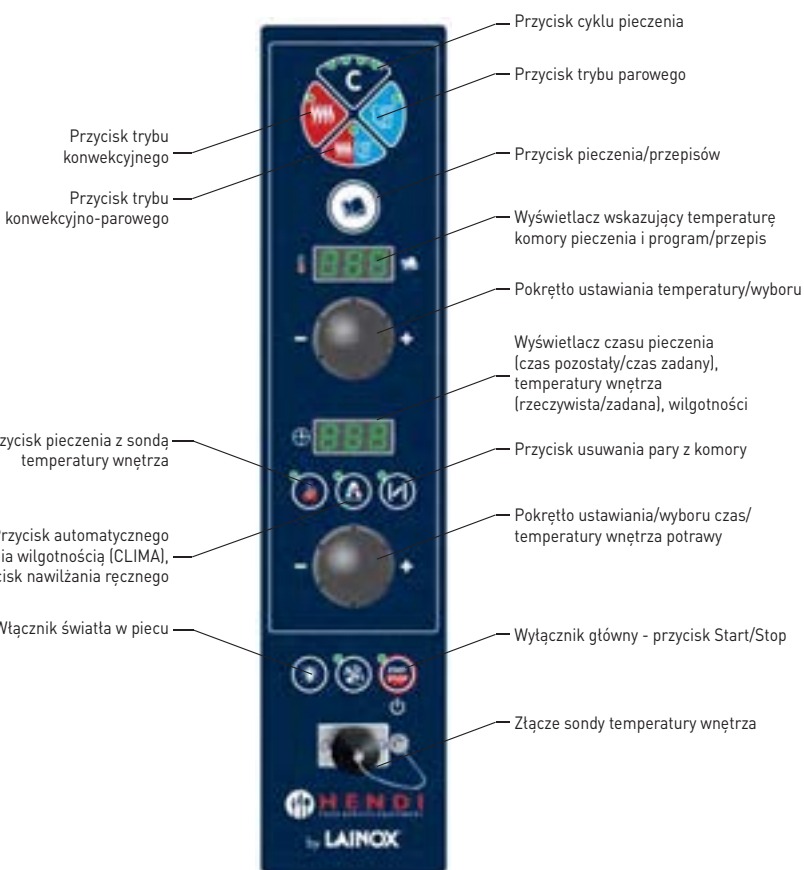
PIECE COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE – STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Bardzo precyzyjne piece dla wszelkiego rodzaju kuchni, w których liczy się wysoka jakość serwowanych dań
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Alfnumeryczne wyświetlacze temperatury, czasu gotowania, programu, błędów
- Możliwość ręcznego ustawiania parametrów
- Automatykzna kontrola zaparowania AUTOCLIMA
- Funkcja osuszania komory
- Sonda ø3 mm, 1 punktowa
- Rodzaje gotowania:
 - kombinacja gorącego powietrza z parą wodną z funkcją AUTOCLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorące powietrze z funkcją AUTOCLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorąca para: od +30°C do +130°C
 - szybkie schładzanie komory przy otwartych drzwiach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wentylator z autorewersem
- Odstęp między prowadnicami: 70 mm
- Oświetlenie komory



by LAINOX



Automatyczny System Myjący

Sonda temperatury wnętrza



Gotowanie na parze pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności, ich naturalny kolor, umożliwia stosowanie mniejszej ilości przypraw, wody, co przekłada się na obniżenie kosztów potraw.



Gotowanie konwekcyjne pozwala skrócić czas gotowania, zastosowane temperatury są niższe w porównaniu z tradycyjnymi piecami, można także gotować różne produkty bez mieszania się smaków i zredukować przy tym koszty.



Gotowanie za pomocą gorącego powietrza i pary pozwala na szybkie przygotowanie potraw i zapewnienie wysokiej jakości. Zmniejszenie ilości stosowanych przypraw i ograniczenie utraty wagi przekłada się na wymierne oszczędności.



Autoclima funkcja automatycznie ustawi idealny klimat w komorze pieca. Temperatura i wilgotność dostosowywane są w zależności od przygotowywanej żywności. Zastosowanie tej funkcji zapewnia soczyste i miękkie potrawy.



Grillowanie mięs i ryb



Smażenie



Pieczenie pieczywa i ciast



Regeneracja



Gotowanie na parze



Gotowanie konwekcyjne



Gotowanie powietrze + para



Grillowanie warzyw



**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 5x GN 1/1
Z SYSTEMEM MYJĄCYM – sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)595 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	7,25 kW/400 V
Waga	52 kg
Kod	224908
Cena (PLN)	16999,-

PODSTAWA POD PIEC 224908

Wymiary	700x510x(H)700 mm
Kod	224496
Cena (PLN)	990,-



224908

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 7x GN 1/1
Z SYSTEMEM MYJĄCYM – sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)760 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	12,5 kW/400 V
Waga	75 kg
Kod	224915
Cena (PLN)	19999,-

PODSTAWA POD PIEC 224915

Wymiary	700x510x(H)700 mm
Kod	224496
Cena (PLN)	990,-



224915

**PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 10x GN 1/1
Z SYSTEMEM MYJĄCYM – sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)970 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	14,5 kW/400 V
Waga	86 kg
Kod	224922
Cena (PLN)	22999,-

PODSTAWA POD PIEC 224922

Wymiary	700x510x(H)700 mm
Kod	224496
Cena (PLN)	990,-



224922

PODSTAWY POD PIECE



224670
224434
224441
224465
224496

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieców HENDI: 225172, 225028, 225165, 225035

kod	mm	cena (PLN)
224670	540x460x(H)700	699,-

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieców HENDI: 225516, 225523, 225059

kod	mm	cena (PLN)
224434	760x520x(H)700	990,-

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieców HENDI: 225677, 225042

kod	mm	cena (PLN)
224441	790x520x(H)700	1029,-

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieców HENDI: 224755, 224779, 224762, 224786

kod	mm	cena (PLN)
224465	885x640x(H)700	1069,-

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieca HENDI: 224809

kod	mm	cena (PLN)
NEW! 224250	400x590x(H)750	999,-



224458
224243

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieców HENDI: 225530, 225547

kod	mm	cena (PLN)
224458	590x480x(H)700	1019,-

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieca HENDI: 224793

kod	mm	cena (PLN)
NEW! 224243	400x590x(H)850	999,-



224472

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieca HENDI by Lainox: 224908, 224915, 224922

kod	mm	cena (PLN)
224496	770x510x(H)700	990,-

PODSTAWA POD PIECE

– Pasuje do pieców HENDI elektrycznych: 225554, 225578, 225561, 225585, 225097, 225066, 225073, elektrycznych z bojlerem: 224083, 224090 i gazowych: 224687, 224694, 224717, 224700, 224724

kod	mm	cena (PLN)
224472	820x570x(H)700	1199,-

BLACHY WYPIEKOWE 600x400



808207

BLACHA WYPIEKOWA - 3 RANTY
- Blacha gładka



kod	mm	cena [PLN]
808207	600x400	50,-



808214

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA
- 3 ranty



kod	mm	cena [PLN]
808214	600x400	52,-



808221

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA - 3 RANTY
- Z pokryciem silikonowym



kod	mm	cena [PLN]
808221	600x400	92,-



808245

BLACHA DO BAGIETEK
- Perforowana
- Wykonana z aluminium, z pokryciem silikonowym
- Na 5 bagietek



kod	mm	cena [PLN]
808245	600x400	179,-

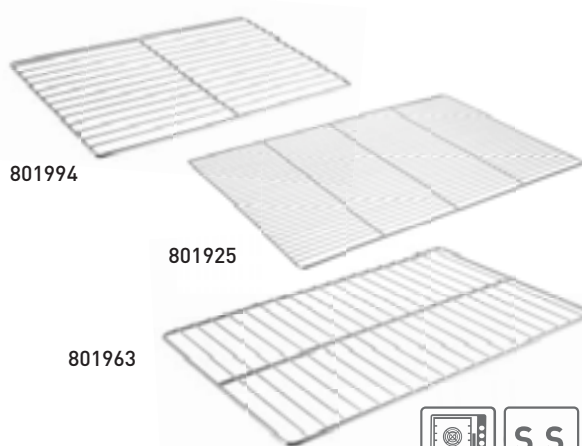


808238

BLACHA DO BAGIETEK
- Perforowana
- Na 5 bagietek



kod	mm	cena [PLN]
808238	600x400	124,-



801994

801925

801963

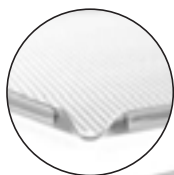
RUSZT



kod	typ	mm	cena [PLN]
801994		600x400	129,-
801925	poprzeczny	600x400	79,-
801963	chromowany	600x400	69,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1



808306

**BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1
- 4 RANTY**



kod	mm	cena [PLN]
808306	530x325x(H)10	49,-



808405

**BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1
- 4 RANTY**

- Z pokryciem silikonowym



kod	mm	cena [PLN]
808405	530x325x(H)10	79,-



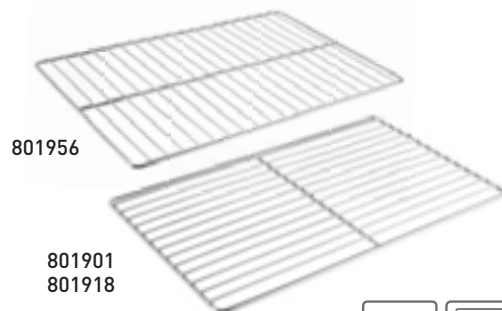
808429

**BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1
- 4 RANTY**

- Z pokryciem silikonowym
- Gładka



kod	mm	cena [PLN]
808429	325x530x(H)10	79,-



801956

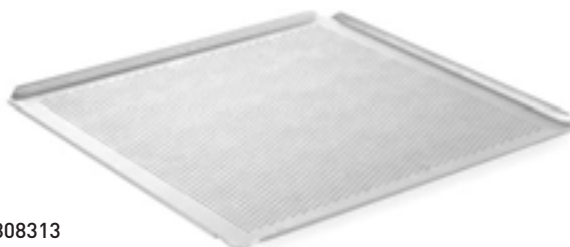
801901
801918

**RUSZT STALOWY
- GN 1/1**



kod	typ	mm	cena [PLN]
801901		530x325	88,-
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	99,-
801956	ze stali chromowanej - poprzeczny	530x325	69,-

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3



808313

**BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3
- 4 RANTY**



kod	mm	cena [PLN]
808313	354x325x(H)10	42,-



808412

**BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3
- 4 RANTY**

- Z pokryciem silikonowym



kod	mm	cena [PLN]
808412	354x325x(H)10	74,-

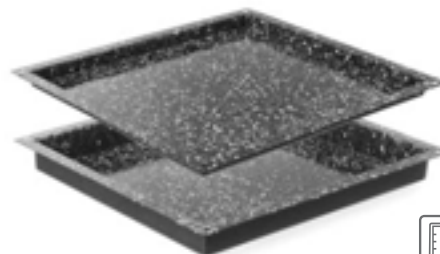


801932

RUSZT STALOWY GN 2/3



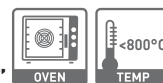
kod	mm	cena [PLN]
801932	354x325	74,-



890356

890349

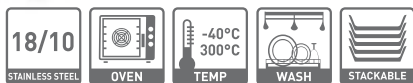
POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT”



kod	mm	cena [PLN]
890349	345x325x(H)40	129,-
890356	345x325x(H)20	109,-

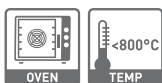
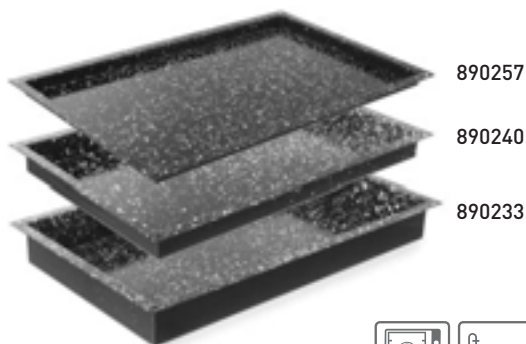
NEW!

TACE I RUSZTY GN 1/1



TACA PROFI LINE

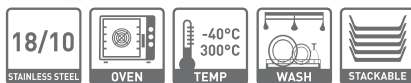
kod	mm	cena (PLN)
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	84,-
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	74,-



POJEMNIK GN1/1 „KONWEKTOMAT”

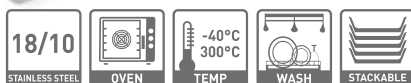
kod	mm	cena (PLN)
890233	530x325x(H)60	149,-
890240	530x325x(H)40	139,-
890257	530x325x(H)20	129,-

TACE I RUSZTY GN 2/1



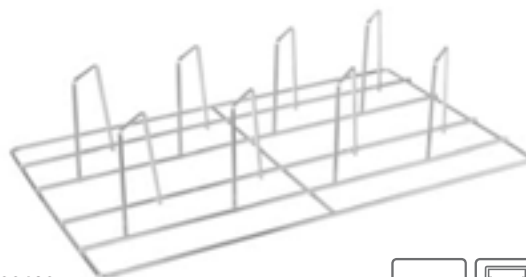
TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	mm	cena (PLN)
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	169,-



TACA PROFI LINE GN 2/1 - PERFOROWANA

kod	mm	cena (PLN)
802274	GN 2/1 - 650x530x(H)40	219,-
802267	GN 2/1 - 650x530x(H)60	209,-
802250	GN 2/1 - 650x530x(H)100	299,-



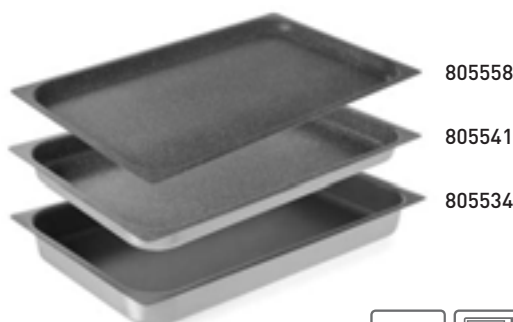
808498



RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

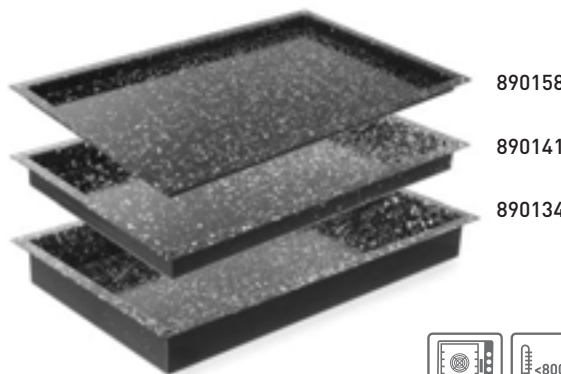
- Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków

kod	mm	cena (PLN)
808498	GN 1/1 530x325	129,-



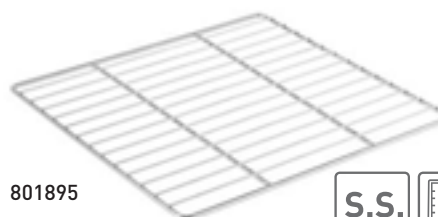
POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	cena (PLN)
805534	530x325x(H)65	130,-
805541	530x325x(H)40	112,-
805558	530x325x(H)20	102,-

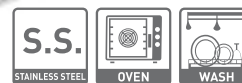


POJEMNIK GN 2/1 „KONWEKTOMAT”

kod	mm	cena (PLN)
890134	GN 2/1 - 650x530x(H)60	239,-
890141	GN 2/1 - 650x530x(H)40	229,-
890158	GN 2/1 - 650x530x(H)20	189,-



801895



RUSZT STALOWY

kod	typ	mm	cena (PLN)
801949	chromowany	GN 2/1 - 650x530	99,-
801895	ze stali nierdzewnej	GN 2/1 - 650x530	169,-



226407



Zobacz film

MASZYŃKA DO MAKARONU KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	cena [PLN]
226407	180x130x(H)205	199,-



226414



MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226414	200x185x(H)160	230	80	699,-



Przeniesienie napędu na przystawkę



975497

MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA PROFI LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu o szerokości ciasta do 210 mm
- Pokrętło z numerowanym wskaźnikiem 10 grubości
- Zakres grubości od 0 do 5 mm
- Posiada napęd elektryczny, możliwość pracy ręcznej
- Przekładnia z hartowanej stali
- Samosmarujące się łożyska
- Waga 1,4 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
975497	350x220x(H)250	230	190	6499,-



975480

MASZYŃKA DO MAKARONU PROFI LINE

- Idealna do przygotowania świeżego makaronu, szerokość ciasta 210 mm
- Pokrętło z numerowanym wskaźnikiem 10 grubości
- Zakres grubości od 0 do 5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Przekładnia z hartowanej stali
- Samosmarujące się łożyska

kod	mm	cena [PLN]
975480	325x220x(H)275	2799,-



975527

PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - SPAGHETTI

- Do maszynek 975497 i 975480
- Średnica makaronu: 2 mm

kod	mm	cena [PLN]
975527	275x80x(H)80	599,-



975510

PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - TAGIATELLE

- Do maszynek 975497 i 975480
- Szerokość wstążki: 2 mm
- Grubość zależna od ustawienia wałka

kod	mm	cena [PLN]
975510	275x80x(H)80	599,-



975503

PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - FETTUCCINE

- Do maszynek 975497 i 975480
- Szerokość wstążki: 6,5 mm
- Grubość zależna od ustawienia wałka

kod	mm	cena [PLN]
975503	275x80x(H)80	599,-



975534



FORMA DO RAVIOLI - KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8mm
- Watek drewniany w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
975534	320x137x(H)18	79,-



975541



FORMA DO RAVIOLI - CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy 39 mm
- Watek drewniany w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
975541	335x114x(H)22	79,-

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu oraz innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Wyposażona w pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Prędkość: 1400 obr./min.
- Średnica wałka \varnothing 110x60 mm
- Wytącznik zgodny z normami CE
- Waga 8 kg

kod	mm	V	W	kg/h	cena [PLN]
226827	280x250x(H)310	230	380	30	1287,-



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

226827



273944

WITRYNA GRZEWCA

- Do apetycznej i zwracającej uwagę konsumentów prezentacji pizzy i innych wypieków
- Regulacja temperatury: od +30°C do +90°C
- 3 obrotowe półki (ruszty) \varnothing 400 mm
- Komora oświetlona, przeszklona z 4 stron
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ściany wykonane z hartowanego szkła
- Mikrowytącznik obrotów przy otwarciu drzwi

kod	mm	V	W	kg	cena [PLN]
273944	490x510(H)605	230	450	23	2799,-

PIECYK DO PIZZY

- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 minut, włącznik
- Dwa elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy
- Odpowiedni do pizzy mrożonej

kod	mm	V	W	cena [PLN]
220306	480x420x(H)195	230	1300	699,-



220306

PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej lub częściowo ze szkła (modele Vetro)
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (górze i dole)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 320°C
- Wymiary wewnętrzne: 410x360x(H)90 mm
- Sterowanie elektromechaniczne



226865

PIEC DO PIZZY BASIC 1/40

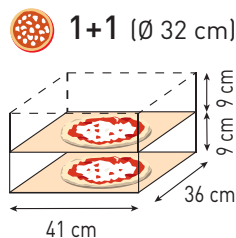
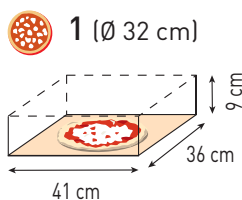
kod	mm	V	W	cena [PLN]
226865	568x430x(H)280	230	1600	1999,-



226872

PIEC DO PIZZY 2/40

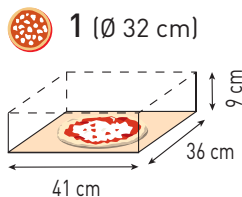
kod	mm	V	W	cena [PLN]
226872	568x430x(H)425	230	2400	2499,-



226667

PIEC DO PIZZY BASIC 1/40 VETRO

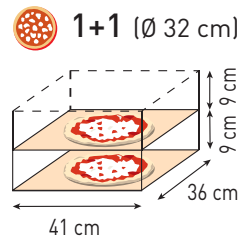
kod	mm	V	W	cena [PLN]
226667	568x500x(H)280	230	1600	2199,-



226674

PIEC DO PIZZY BASIC 2/40 VETRO

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226674	568x500x(H)430	230	2400	2999,-



NEW!

PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)



- W piecach dwukomorowych 3 grzałki – środkowa wspólna dla dolnej i górnej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 620x500x(H)120 mm



220726



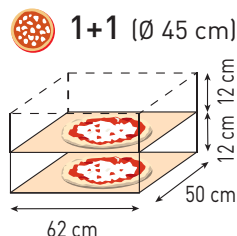
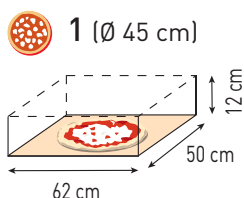
220733

PIEC DO PIZZY BASIC 1/50

kod	mm	V	W	cena [PLN]
220726	915x690x(H)355	400	5000	2499,-

PIEC DO PIZZY BASIC 2/50

kod	mm	V	W	cena [PLN]
220733	915x690x(H)530	400	7500	3899,-



PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory (z wyłączeniem modelu 226889)
- Dno komory wyłożone szmatem



- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 620x500x(H)120 mm
- Sterowanie elektromechaniczne



226889

PIEC DO PIZZY BASIC 1/50 VETRO

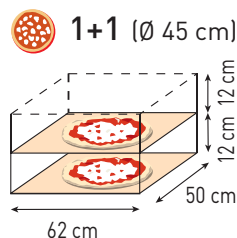
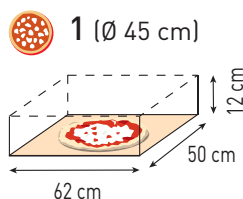
kod	mm	V	W	cena [PLN]
226889	915x690x(H)355	400	5000	2899,-



226896

PIEC DO PIZZY BASIC 2/50 VETRO

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226896	915x690x(H)530	400	7500	4099,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

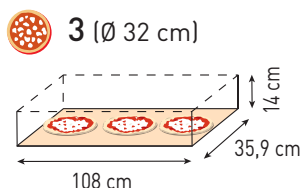


226926

PIEC DO PIZZY BASIC SLIM LINE 3

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1080x359x(H)140 mm
- Waga: 60 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226926	1305x600(H)415	400	3000	3999,-
227138	1350x490x(H)960	podstawa do pieca		879,-

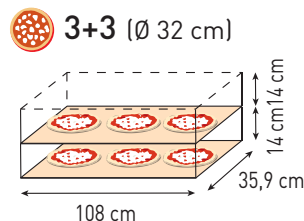


226933

PIEC DO PIZZY BASIC SLIM LINE 33

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x359x(H)140 mm
- Waga: 120 kg

kod	mm	V	W	W	cena [PLN]
226933	1305x600(H)745	400	6000		6999,-
227145	1350x490x(H)860	podstawa do pieca			879,-



PIECE DO PIZZY BASIC XXL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

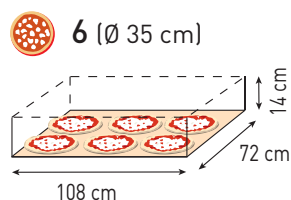


226988

PIEC DO PIZZY BASIC XXL 6

- Wymiary wewnętrzne: 1080x720x(H)140 mm
- Waga: 110 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226988	1305x955x(H)415	400	9000	5499,-
227190	1305x849x(H)960	podstawa do pieca		879,-

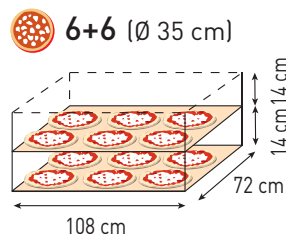


226995

PIEC DO PIZZY BASIC XXL 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x720x(H)140 mm
- Waga: 194 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226995	1305x955x(H)745	400	18000	9499,-
227206	1305x849x(H)860	podstawa do pieca		879,-



NEW!

PIECE DO PIZZY XL PLUS

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Po 3 pancerne grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory



- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem



226766



226759

PIEC DO PIZZY XL PLUS 4

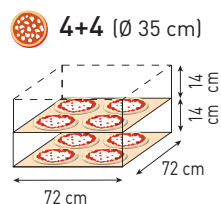
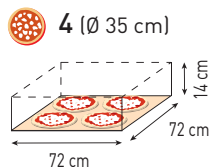
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 94 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226766	1005x970x(H)415	400	6000	4499,-
227152	1004x849x(H)960	podstawa do pieca		879,-

PIEC DO PIZZY XL PLUS 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 149 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226759	1005x970x(H)745	400	12000	6999,-
227169	1004x849x(H)860	podstawa do pieca		879,-



226735

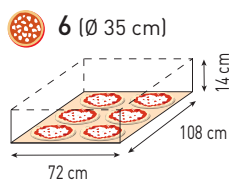


226742

PIEC DO PIZZY XL PLUS 6

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 122 kg

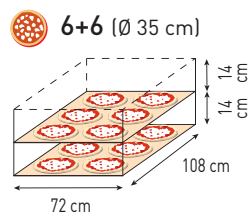
kod	mm	V	W	cena [PLN]
226735	1005x970x(H)415	400	9000	4999,-
227176	1004x1209x(H)960	podstawa do pieca		879,-



PIEC DO PIZZY XL PLUS 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 199 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226742	1005x1315x(H)745	400	18000	8449,-
227183	1004x1209x(H)860	podstawa do pieca		879,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

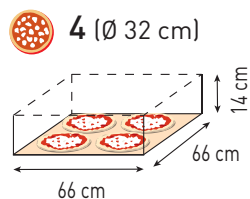


226681

PIEC DO PIZZY BASIC 4

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 660x660x(H)140 mm
- Waga: 76 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226681	975x924x(H)413	400	4700	3299,-
226797	977x816x(H)967	podstawa do pieca		879,-

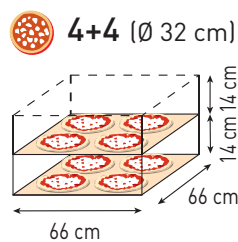


226698

PIEC DO PIZZY BASIC 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x660x660x(H)140 mm
- Waga: 126 kg

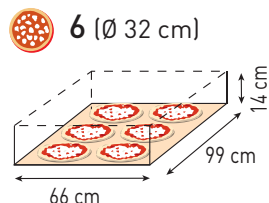
kod	mm	V	W	cena [PLN]
226698	975x924x(H)745	400	9400	5099,-
227107	979x819x(H)860	podstawa do pieca		879,-



PIEC DO PIZZY BASIC 6

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 660x990x(H)140 mm
- Waga: 103,6 kg

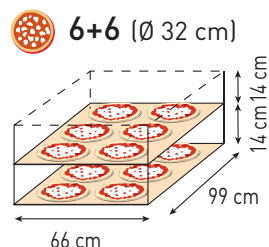
kod	mm	V	W	cena [PLN]
226902	975x1220x(H)415	400	7200	3999,-
227114	979x1109x(H)960	podstawa do pieca		879,-



PIEC DO PIZZY BASIC 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x660x990x(H)140 mm
- Waga: 103,6 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226919	975x1220x(H)745	400	14400	6999,-
227121	979x1109x(H)860	podstawa do pieca		879,-



PIECE DO PIZZY BASIC XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)



- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

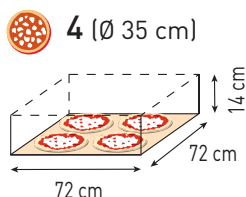


226940

PIEC DO PIZZY BASIC XL 4

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 94 kg

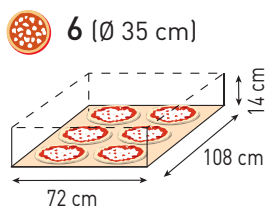
kod	mm	V	W	cena (PLN)
226940	1000x945x(H)415	400	6000	3999,-
227152	1004x849x(H)960	podstawa do pieca		879,-



PIEC DO PIZZY BASIC XL 6

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 122 kg

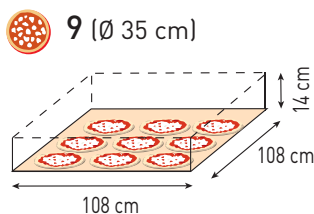
kod	mm	V	W	cena (PLN)
226964	1000x1315x(H)415	400	9000	4999,-
227176	1004x1209x(H)960	podstawa do pieca		879,-



PIEC DO PIZZY BASIC XL 9

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1080x1080x(H)140 mm
- Waga: 150 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
227046	1305x1345x(H)415	400	13200	6499,-
227213	1309x1239x(H)960	podstawa do pieca		1399,-

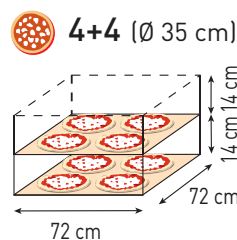


226957

PIEC DO PIZZY BASIC XL 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x720x720x(H)140 mm
- Waga: 149 kg

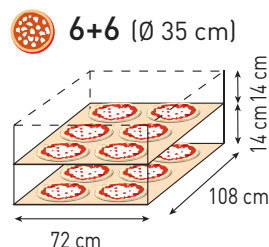
kod	mm	V	W	cena (PLN)
226957	1000x945x(H)745	400	12000	6599,-
227169	1004x849x(H)860	podstawa do pieca		879,-



PIEC DO PIZZY BASIC XL 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x720x1080x(H)140 mm
- Waga: 199 kg

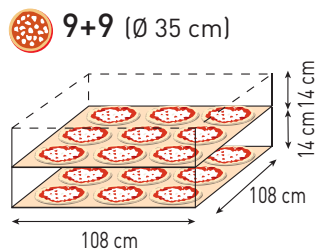
kod	mm	V	W	cena (PLN)
226971	1000x1315x(H)745	400	18000	7599,-
227183	1004x1209x(H)860	podstawa do pieca		879,-



PIEC DO PIZZY BASIC XL 99

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x1080x(H)140 mm
- Waga: 279 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
227053	1305x1345x(H)745	400	26400	11999,-
227220	1309x1239x(H)860	podstawa do pieca		1399,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600x400 MM

NEW!

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki o mocy 1,15 kW lub 1,7 kW, w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie elektromechaniczne

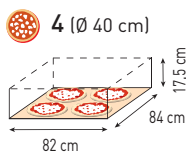


227251

PIEC DO PIZZY TRAYS 4 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 820x840x(H)175 mm
- Waga: 103,5 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
227251	1100x1074x(H)413	400	6900	4999,-
224564	1111x975x(H)960	podstawa do pieca		1099,-

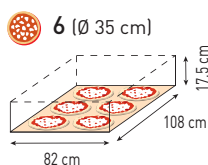


227275

PIEC DO PIZZY TRAYS 6 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 820x1080x(H)175 mm
- Waga: 135 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
227275	1100x1314x(H)413	400	10200	5999,-
224571	1114x1219(H)960	podstawa do pieca		1199,-

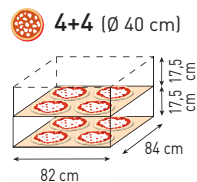


227268

PIEC DO PIZZY TRAYS 4+4 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 820x840x(H)175 mm
- Waga: 164 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
227268	1100x1074x(H)745	400	13800	8999,-
224564	1111x975x(H)960	podstawa do pieca		1099,-

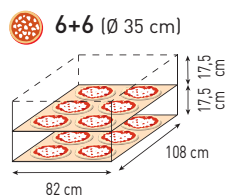


227282

PIEC DO PIZZY TRAYS 6+6 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 820x1080x(H)175 mm
- Waga: 220 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
227282	1100x1314x(H)745	400	20400	9999,-
224571	1114x1219(H)960	podstawa do pieca		1199,-



PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS L NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600x400 MM

NEW!

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia

- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki o mocy 1,15 kW, 1,7 kW, lub 2,55 kW każda, w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory (moce w zależności od modelu pieca)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory



227343



227350

PIEC DO PIZZY TRAYS 6L GLASS

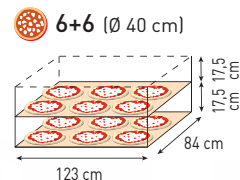
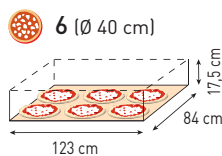
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1230x840x(H)175 mm
- Waga: 127 kg

PIEC DO PIZZY TRAYS 66L GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x840x(H)175 mm
- Waga: 225 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227343	1500x1074x(H)413	400	10200	6999,-
224588	1511x975x(H)960	podstawa do pieca		1199,-

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227350	1500x1074x(H)745	400	20400	12999,-
224588	1511x975x(H)960	podstawa do pieca		1199,-



227299



227305

PIEC DO PIZZY TRAYS 9 GLASS

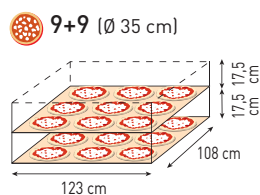
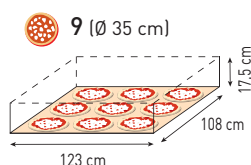
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1230x1080x(H)175 mm
- Waga: 174 kg

PIEC DO PIZZY TRAYS 99 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x1080x(H)175 mm
- Waga: 323,5 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227299	1500x1314x(H)413	400	15300	7999,-
224595	1515x1219x(H)960	podstawa do pieca		1199,-

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227305	1500x1314x(H)745	400	30600	13999,-
224595	1515x1219x(H)960	podstawa do pieca		1199,-



PIECE PRZELOTOWE DO PIZZY SERIA TUNNEL C – ELEKTRONICZNE

NEW!

- Piece tunelowe serii TUNNEL C znajdują zastosowanie nie tylko w pizzeriach, lecz również wszędzie tam, gdzie produkuje się chleb, ciasto, przygotowuje pieczone warzywa, owoce itd.
- Wysoką wydajność pieców osiągnięto dzięki połączeniu ogrzewania konwekcyjnego i przesuwu pieczonych produktów na taśmie wykonanej ze stali nierdzewnej
- Piece tunelowe serii TUNNEL C wykonane są w całości razem z podstawą z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Precyzyjnie ułożona izolacja z wełny mineralnej skutecznie zabezpiecza przed nagrzewaniem się zewnętrznej obudowy pieca powyżej +40°C, co podnosi bezpieczeństwo personelu

- Prosty i intuicyjny elektroniczny panel sterowania
- Programowanie czasu załączania i wyłączenia pieca ułatwia organizację pracy i oszczędność kosztów energii elektrycznej
- Ustawienie żądanej prędkości przesuwu taśmy umożliwiającej pieczenie produktów wymagających różnego czasu wypieku
- Niezależne ustawienie temperatury grzania z góry i dołu dostosowane do specyfiki pieczonych produktów
- Konstrukcja pieców tunelowych serii TUNNEL C umożliwia piętrowanie maksymalnie do 3 szt. w pionie, co zwiększa wydajność przy zachowaniu takiej samej powierzchni roboczej



227312



227336

PIEC PRZELOTOWY DO PIZZY TUNNEL C40

- Zakres temperatury do 320°C
- Wymiary komory: 400x540x(H)100 mm
- Wymiary taśmy: 1040x400 mm
- Wydajność (ilość pizz): 30 szt. ø25 cm/h, 15 szt. ø32 cm/h, 13 szt. ø40 cm/h
- Moc grzałek górnych: 2x 1,5kW
- Moc grzałek dolnych: 2x 2,2kW
- Waga: 101 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227312	1425x985x(H)450	400	7800	24999,-
227329	600x865x(H)632	podstawa do pieca		2499,-

PIEC PRZELOTOWY DO PIZZY TUNNEL C50 Z PODSTAWĄ

- Zakres temperatury do 320°C
- Wymiary bez podstawy: 1860x1210x(H)500 mm
- Wymiary komory: 500x700x(H)100 mm
- Wymiary taśmy: 1570x490 mm
- Wydajność (ilość pizz): 90 szt. ø25 cm/h, 30 szt. ø32 cm/h, 26 szt. ø40 cm/h, 12 szt. ø45 cm/h
- Moc grzałek górnych: 2x 2,8 kW
- Moc grzałek dolnych: 2x 4,1 kW
- Waga: 255 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227336	1860x1210x(H)1030	400	14200	39999,-



Duże przeszklone drzwi frontowe umożliwiają kontrolę pieczenia produktów i ułatwiają dostęp do komory w trakcie czyszczenia.



Regulacja pionowa stalowych kurtyn przy wejściu i wyjściu z komory pozwala na szybkie nagrzanie się pieca i minimalną utratę ciepła w trakcie pracy, a także na dostosowanie do wysokości pieczonego produktu.

PRASA DO CIASTA DO PIZZY

- Idealne urządzenie do przygotowania surowych podkładów do pizzy
- Dzięki automatycznej pracy przygotowanie nawet dużej ilości podkładów nie stanowi żadnego problemu
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Tarcze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi

NEW!

- Regulacja grubości surowego podkładu na pizzę
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Włącznik główny
- Ruchoma ostona górnej tarczy

PRASA DO CIASTA DO PIZZY 33

- Waga prasowanego ciasta od 130 do 250 g
- Średnica płyty górnej/dolnej: 330/450 mm
- Waga: 96 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226513	470x590x(H)830	400	5100	15999,-

PRASA DO CIASTA DO PIZZY 45

- Waga prasowanego ciasta od 250 do 500 g
- Średnica płyty górnej/dolnej: 360/450 mm
- Waga: 127 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226520	630x670x(H)890	400	6100	18999,-



226513

DZIELARKI I ZAKRĄGLARKI DO CIASTA

- Urządzenia skonstruowane dla szybkiego i łatwego dzielenia i zaokrąglania porcji ciasta na butki, kulki pizzy itp.
- Szczególnie przydatne w większych pizzeriach, gdzie wyrobione ciasto pozostawia się do wyrośnięcia a następnie umieszcza się je w chłodzonych stołach do pizzy lub szafach chłodniczych

NEW!

- Dzięki obu maszynom porcje ciasta są zawsze takie same
- Maszyny umożliwiają przerobienie 30-35 kg niewyrośniętego ciasta na godzinę co daje do 1200 kulek ciasta



226537

DZIELARKA DO CIASTA

- Funkcja ustawiania liczby porcji z licznikiem
- 5 ustawień porcji (średnica/gramatura): $\varnothing 40$ mm/50-90 g, $\varnothing 45$ mm/80-130 g, $\varnothing 50$ mm/120-180 g, $\varnothing 55$ mm/170-230 g, $\varnothing 60$ mm/220-300 g
- Pojemność zbiornika wsadowego 30 kg
- Wydajność: 700 kulek o wadze 250 g na godzinę
- Waga: 74 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226537	510x830x(H)530	230	930	27999,-



226544

ZAKRĄGLARKA DO CIASTA

- Możliwość ustawienia porcji od 50 do 300 g
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami
- Waga: 48 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
226544	510x510x(H)750	230	300	13999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE HENDI DO CIASTA - TOUCH AND GO

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- **Opatentowany model TOUCH and GO – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta**
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Elektroniczny licznik wałkowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu



Zobacz film



WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: ø26 do 40 cm
- Waga: 37 kg

kod	mm	V	W	wsad [g]	cena [PLN]
226605	540x410x(H)720	230	370	210-700	4599,-

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: ø14 do 30 cm
- Waga: 25 kg

kod	mm	V	W	wsad [g]	cena [PLN]
226506	440x380x(H)615	230	250	80-210	4199,-

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE HENDI DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Znacznie skracają czas pracy personelu
- Wykonane ze stali nierdzewnej

- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu (dla modelu 226612 i 226599 – jedna para wałków)
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy



226629

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: \varnothing 14 do 30 cm
- Waga: 25 kg

kod	mm	V	W	wsad [g]	cena [PLN]
226629	440x365x(H)640	230	250	80-210	3549,-



226636

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: \varnothing 26 do 40 cm
- Waga: 37 kg

kod	mm	V	W	wsad [g]	cena [PLN]
226636	550x365x(H)750	230	370	210-700	4499,-



226643

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Elektryczny pedał nożny w zestawie
- Średnica ciasta: \varnothing 26 do 45 cm
- Waga: 41 kg

kod	mm	V	W	wsad [g]	cena [PLN]
226643	635x410x(H)680	230	370	220-1000	4999,-

Elektryczny pedał nożny



226599

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

- Średnica ciasta: \varnothing 26 do 45 cm
- Waga: 27 kg

kod	mm	V	W	wsad [g]	cena [PLN]
226612	645x360x(H)430	230	370	210-700	3499,-

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

- Średnica ciasta: \varnothing 14 do 30 cm
- Waga: 18 kg

kod	mm	V	W	wsad [g]	cena [PLN]
226599	480x335x(H)430	230	250	80-210	2599,-

NEW!

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI SPIRALNE

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



226209

Kółka - w tym
2 z hamulcami

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy



226346

Wymowana
dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

- Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	cena (PLN)
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	3399,-
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	3930,-
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	4999,-
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	6999,-
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	7999,-

NEW!

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOVANĄ DZIEŻĄ

- Unoszona głowica i wymowana dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	cena (PLN)
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	5199,-
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	5399,-
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	6549,-
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	8999,-
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	9999,-

NEW!



880906

POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	mm wew.	poj. (l)	cena (PLN)
880906	600x400x(H)75	565x365x(H)70	14	46,-
880913	600x400x(H)95	565x365x(H)90	18	48,-



TORBY TERMOIZOLACYJNE DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze oraz poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Dostępne w dwóch wielkościach
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

Przezroczysta kieszeń na rachunek

Antypoślizgowy uchwyt z tworzywa

Extra izolacja

Wymowany stelaż usztywniający



709825



709818

TORBA DO PIZZY - KARTON 350x350 MM

- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709825	4 kartony	350 x 350	99,-

TORBA DO PIZZY - KARTON 450x450 MM

- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709818	4 kartony	450 x 450	119,-

TORBA LUNCHBOX

- Szczelne zamknięcie na zamek



709849

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709849	6 lunchboxów	450x290x(H)300	129,-



709900

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO PIZZY

- Opakowanie 500 szt.
- Wysokość podkładki: 35 mm



kod	cena (PLN)
709900	35,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



617069



617700



617922



617502



505540

Wzmocnione
modele ø500 i ø600

410

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy

kod	mm	cena [PLN]
617069	ø200x(H)25	9,-
617076	ø220x(H)25	10,50,-
617083	ø240x(H)25	11,-
617090	ø260x(H)25	12,-
617106	ø280x(H)25	12,50,-
617205	ø300x(H)25	16,-
617304	ø320x(H)25	17,-
617403	ø360x(H)25	21,-
617410	ø400x(H)25	30,-
617427	ø450x(H)38	36,-
617434	ø500x(H)38	45,-
617489	ø600x(H)25	72,-

CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany z niklowanej stali
- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	cena [PLN]
617700	190	21,-

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy

kod	mm	cena [PLN]
617885	ø200x(H)25	10,-
617892	ø220x(H)25	11,-
617908	ø240x(H)25	12,-
617915	ø260x(H)25	12,-
617922	ø280x(H)25	13,-
617939	ø300x(H)25	15,-
617946	ø320x(H)25	17,-
617953	ø360x(H)25	20,-
617960	ø400x(H)25	26,-
617977	ø450x(H)38	38,-
617984	ø500x(H)38	39,-
617991	ø600x(H)25	65,-

SIATKA DO PIZZY

- Solidna konstrukcja
- Idealna do równego wypieku pizzy

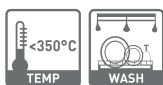
kod	mm	cena [PLN]
617502	ø230	10,-
617526	ø280	12,-
617533	ø300	14,-
617540	ø330	16,-
617557	ø360	20,-
617564	ø400	22,-
617571	ø450	24,-
617588	ø500	32,-
617595	ø600	48,-

DESKA POD PIZZE

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia utwierdzają krojenie pizzy na 6 równych części



kod	mm	cena [PLN]
505540	ø300	39,-
505557	ø350	46,-
505564	ø400	49,-
505571	ø450	59,-
505588	ø500	79,-
505595	ø600	96,-



DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM

- Specjalny, opatentowany laminat drewniany
- Odporność termiczna do 350°C
- Ciemnienie w trakcie użytkowania jest procesem naturalnym

kod	mm	cena (PLN)
506318	ø280x405	121,-
506325	ø305x430	129,-
506332	ø330x455	148,-
506349	ø355x480	159,-
506356	ø406x533	206,-
506363	ø457x585	248,-
506370	ø508x634	294,-
506387	ø660x785	595,-



506318



do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA DO PIZZY



ŁOPATA DO PIZZY

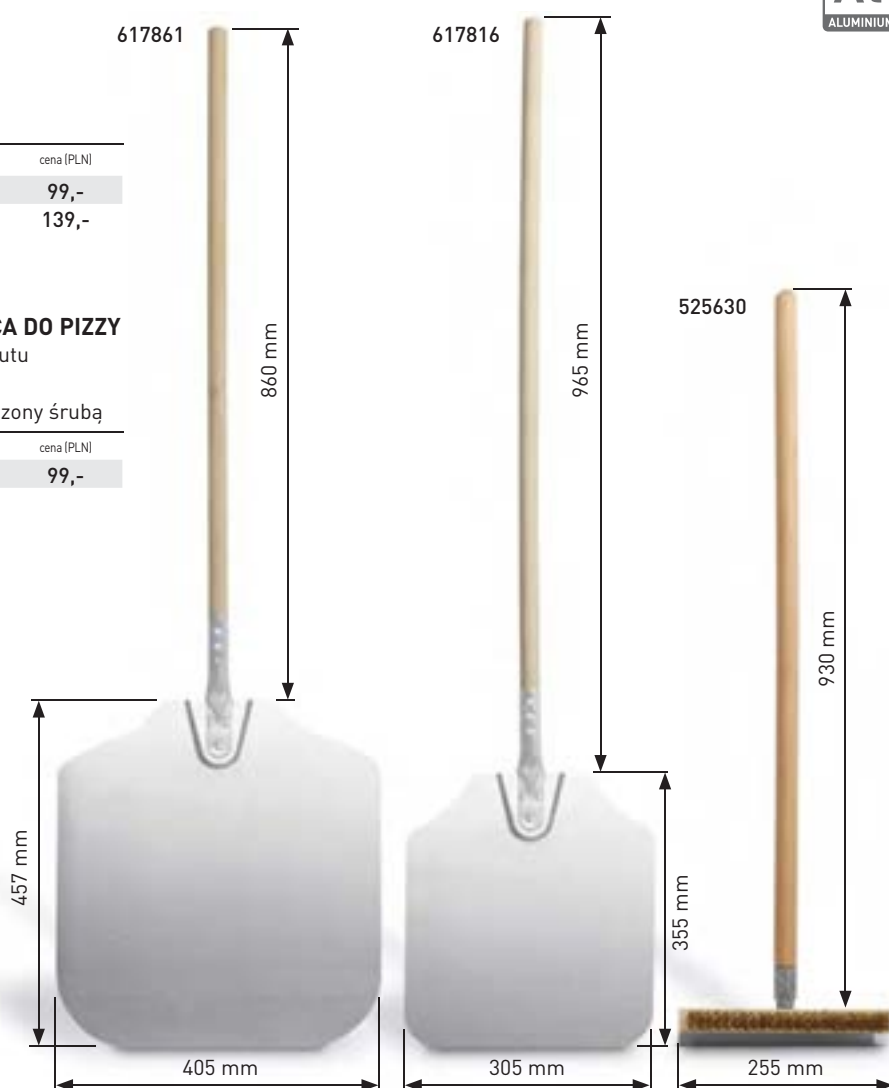
- Drewniany uchwyt
- Grubość blachy: 1,7 mm

kod	mm	cena [PLN]
617816	305x355x(L)965	99,-
617861	405x457x(L)860	139,-

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

- Szczotka wykonana z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	cena [PLN]
525630	255x(L)930	99,-



RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze wykonane ze stali chromowej
- Rączka z polipropylenu



kod	mm	cena [PLN]
617007	ø100x240	19,-



SZPATUŁA DO CIAST

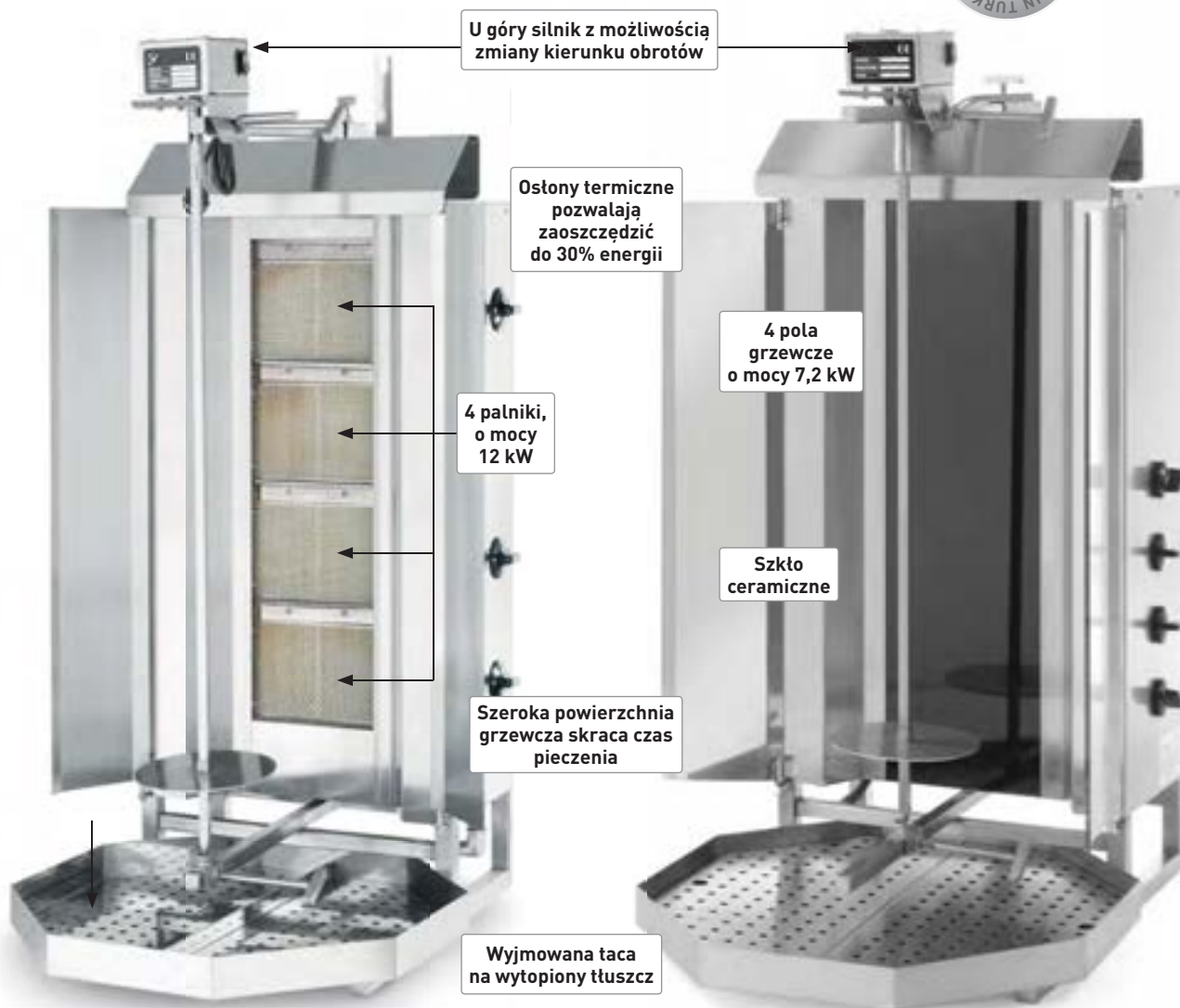
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
523902	260x60	19,-

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrozonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	cena [PLN]
523957	280x75	29,-



226001

226018

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Posiada wentyl bezpieczeństwa
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 4 palniki o mocy 12 kW
- 2 ostony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Długość różna 900 mm, wsad mięsa od 50 kg do 80 kg, maksymalne wymiary beli mięsa: $\varnothing 300 \times (H) 650$ mm
- Wyjmowana taca na wytopyony tłuszcz
- Waga 30 kg

kod	mm	V	cena (PLN)
226001	470x550x(H)1150	230	3699,-

KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle ROBAX ok. 1,8 kW każda, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przetężnikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 ostony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary różna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: $\varnothing 180$ mm
- Wsad mięsa od 40 do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa: $\varnothing 300 \times (H) 650$ mm
- Wyjmowana taca na wytopyony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
226018	550x700x(H)1120	400	7200	5299,-

NOŻE ELEKTRYCZNE DO KEBABA

18/0

STAINLESS STEEL



267240

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- W zestawie 1 nóż gładki i 1 ząbkowany
- Średnica ostrza 100 mm
- Wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostrona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik powrotny ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Prędkość: 2600 obr./min.
- Waga 1 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
267240	113x173x(H)194	230	80	649,-



W zestawie dwa akumulatory

267257

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE - BEZPRZEWODOWY

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- W zestawie 1 nóż gładki i 1 nóż ząbkowany
- Średnica ostrza 100 mm
- Wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostrona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik powrotny ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) o stanie baterii
- W zestawie dwa akumulatory o pojemności 2000 mAh każdy
- Ostrzałka noża w zestawie
- Prędkość: 3000 obr./min.
- Waga 1 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
267257	114x184x(H)194	230	80	1399,-



267226

**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE**

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, dodatkowe ostrze, zasilacz
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Ostrona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Średnica ostrza 80 mm
- Prędkość: 5000 obr./min.
- Waga 1 kg

kod	mm	V	cena [PLN]
267226	215x115x(H)106	230	2699,-



ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Oświetlenie komory



226063

ROŻEN GAZOWY NA 8-10 KURCZAKÓW

- 2 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 0,98 m³/h
- Waga: 65 kg

kod	mm	moc gazowa (kW)	objętość/wsad	cena (PLN)
226063	1150x472x(H)605	9,4	8-10	6990,-



226070

ROŻEN GAZOWY NA 12-15 KURCZAKÓW

- 3 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 3 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 1,46 m³/h
- Waga: 85 kg

kod	mm	moc gazowa (kW)	objętość/wsad	cena (PLN)
226070	1150x472x(H)795	14,1	12-15	7990,-

ROŻEN GAZOWY NA 16-20 KURCZAKÓW

- 4 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 4 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 1,96 m³/h
- Waga: 100 kg

kod	mm	moc gazowa (kW)	objętość/wsad	cena (PLN)
226087	1150x472x(H)981	18,8	16-20	8990,-



226087

System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wymowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



GRILLE GAZOWE GREEN FIRE



- Bardziej odporne na oddziaływania wiatru
- Łatwe w czyszczeniu dzięki:
 - catkowicie zdejmowanym palnikom
 - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła aż na 90 % powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO₂
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej



149508

GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 2-PALNIKOWY

- Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej



149621

GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 2-PALNIKOWY

- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
149508	740x612x(H)825	11,6	2349,-

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
149621	740x612x(H)825	11,6	2399,-



149591

GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 3-PALNIKOWY

- Emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej
- Zdemontowana podstawa z półką na 2 kółkach do łatwego transportowania

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
149591	1078x612x(H)825	17,4	3799,-



149607

GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej
- Zdemontowane nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
149607	1400x612x(H)825	22	4799,-



149614

GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
149614	1400x612x(H)825	22	5999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA DO GRILLI GAZOWYCH GREEN FIRE



Pokrywa z wbudowanym termometrem



149515

POKRYWA ROLLTOP DO GRILLA GREEN FIRE 2-PALNIKOWEGO

- Z wbudowanym termometrem

18/0

STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
149515	706x685x(H)239	1299,-



144930

POKROWIEC GRILLA GREEN FIRE 2-PALNIKOWEGO 149508

- Wykonany z folii PEVA

kod	mm	cena [PLN]
144930	745x615x(H)355	64,-



149539

PÓŁKA TYLNA DO GRILLI GREEN FIRE

- Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149607, 149614

- Tylna półka 149539 stanowi połowę długości grilla Green Fire z 4 palnikami, należy zamontować 2 półki na całej długości

18/0

STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
149539	650x298x(H)160	399,-



149522

149522

PÓŁKA BOCZNA DO GRILLI GREEN FIRE

- Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149591, 149607, 149614

kod	mm	cena [PLN]
149522	480x298x(H)160	299,-

18/0

STAINLESS STEEL



626504

149546

PATELNIĄ WOK

- Z uchwytnymi, wykonana ze stali walcowanej, grubość 1,5 mm

- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108



kod	mm	cena [PLN]
626504	ø700x(H)235	399,-

PODSTAWA POD WOK

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	cena [PLN]
149546	499,-



933404

PATELNIĄ EMALIOWANA

– Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	rozmiar	cena (PLN)
932858	GN 2/1	299,-
933404	GN 1/1	199,-



932001

PATELNIĄ ŻELIWNĄ GN 1/1

– Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	mm	cena (PLN)
932001	325x530	199,-



933657

RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW

– 6 szpile do szaszłyków w zestawie

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	mm	cena (PLN)
933657	535x330	299,-



932018

RUSZT ŻELIWNY GN 1/1

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	mm	cena (PLN)
932018	325x530	199,-



939949

939956

NEW!**RUSZT ORAZ PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK**

– Płytkę ochronną umieszczoną nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik

– Ruszt chromowany GN 1/1

– Płytkę ochronną na palnik ze stali nierdzewnej

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	typ	mm	cena (PLN)
939949	ruszt GN 1/1	325x530	60,-
939956	plytka ochronna na palnik GN 2/1	650x530	120,-



145777

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

– Kamień lawowy w zestawie

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	mm	cena (PLN)
145777	535x330x(H)68	699,-



152706

KAMIEŃ LAWOWY

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych

– Drobne kamienie

kod	typ	cena (PLN)
152706	pudełko - 3 kg	29,-

152805

**KAMIEŃ LAWOWY**

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych

– Duże kamienie

kod	typ	cena (PLN)
152805	pudełko - 5 kg	44,-
152904	worek - 9 kg	66,-

PATELNI E I GRILLE GAZOWE MASTER



154601

PATEL NIA GAZOWA BAKE-MASTER MINI

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Z emaliowaną patelnią
- Wymiary wewnętrzne patelni 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,215 m³/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
154601	340x540x(H)300	5,8	549,-



154618

PATEL NIA GAZOWA BAKE-MASTER MAXI

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Z emaliowaną patelnią
- Wymiary wewnętrzne patelni 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,430 m³/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
154618	650x540x(H)300	11,6	849,-



Patelnia
emaliowana
w zestawie

154700

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,215 m³/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
154700	340x540x(H)840	5,8	749,-



154717

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,430 m³/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
154717	650x540x(H)840	11,6	1099,-
144923	pokrowiec z folii PEVA 720x560x(H)360		59,-



154878

GRILL GAZOWY ROAST-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Ruszt ze stali chromowanej, solidna ostona palnika
- Konstrukcja i ostona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu 0,430 m³/h

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
154878	650x540x(H)840	11,6	999,-
144923	pokrowiec z folii PEVA 720x560x(H)360		59,-



154908

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja oraz 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki sterowane niezależnie
- W zestawie 2 nikielowane ruszty oraz emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla (wym.wew. 590x480 mm)
- Wysokość bez podstawy 300 mm
- Elektroniczny zapłon i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli, zużycie gazu 0,8 m³/h
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
154908	1270x525x(H)840	22	1999,-

PATELNIEM EMALIOWANA

- Wymiary wewnętrzne: 590x480 mm

kod	mm	cena (PLN)
154656	650x540	199,-



145531

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

- Do grilla gazowego Master Maxi
- Kamień lawowy w zestawie

kod	mm	cena (PLN)
145531	630x500	699,-



154656

GRILLE GAZOWE FIESTA



146002



146804



Zdemowana jednostka grzewcza ułatwia czyszczenie

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej $\varnothing 600$ mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemowana jednostka grzewcza ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	mm	moc gaz. (kW)	odpowiedni do	cena (PLN)
146002	600x600x(H)870	4,8	622407	2499,-

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej $\varnothing 800$ mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemowana jednostka grzewcza ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	mm	moc gaz. (kW)	odpowiedni do	cena (PLN)
146804	800x800x(H)900	7	622605	3299,-



622407

**PATELNIĄ DO PAELLI
- Z UCHWYTAMI**


- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)
622407	$\varnothing 600$ x(H)40	146002	174,-
622605	$\varnothing 800$ x(H)50	146804	419,-

622902


NEW!

PALNIK GAZOWY DO PAELLI

- Do użytku z podstawą 622926
- Na gaz z butli propan/butan
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie



kod	mm	odpowiedni do	cena (PLN)
622902	$\varnothing 600$	patelni o $\varnothing 400$ mm lub większych	379,-
622919	$\varnothing 400$	patelni do $\varnothing 400$ mm	209,-



622926

NEW!

PODSTAWA DO PALNIKA GAZOWEGO DO PAELLI

- Uniwersalna podstawa, odpowiednia do palników gazowych 622902 oraz 622919

kod	cena (PLN)
622926	149,-

IDEALNY
DO STEKÓW



18/0
STAINLESS STEEL



148105

GRILL GAZOWY XENON-PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Ostionięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Łatwy w czyszczeniu dzięki wysokiej temperaturze jaką osiąga
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 860x260 mm (2 ruszty o wymiarach 430x260 mm)
- Na gaz z butli, zużycie gazu 536 g/h

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
148105	1120x410x(H)900	7,5	2199,-



148143

PÓŁKA BOCZNA DO GRILLA XENON-PRO

18/0

STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
148143	870x(H)180	299,-



148624



S.S.
STAINLESS STEEL

**GRILL GAZOWY XANTOS**

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Ostionięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Łatwy w czyszczeniu dzięki wysokiej temperaturze jaką osiąga
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 540x540 mm (2 ruszty o wymiarach 540x270 mm)
- Na gaz z butli, zużycie gazu 699 g/h
- Ze zdejmowanymi nogami

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
148624	760x720x(H)900	9	4999,-

GRILL GAZOWY INFERNO

- Bardzo wydajny i energooszczędny dzięki konstrukcji zatrzymującej ciepło opartej na zamkniętym układzie palników jest praktycznie odporny na wiatr, idealnie nadaje się do zastosowań w wietrznych warunkach, np. na plaży
- Tłuszcz wytapiający się w trakcie grillowania spływa kanałkiem do specjalnego zbiornika
- Zespół palnika wykonany jest ze stali nierdzewnej, można go łatwo zdemontować do mycia
- Pojedynczy palnik z płynną regulacją, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Wyposażony w elektroniczny zapłon
- Świetne parametry pieczenia grilla to rezultat zoptymalizowanej dystrybucji ciepła i cyrkulacji w konstrukcji odpornej na wiatr. Wysoka temperatura szybko i równomiernie zamyka pory mięsa, dzięki czemu nie przywiera ono do rusztu i nie ma potrzeby natuszczania rusztu przed użyciem
- Podstawa na kółkach z czarnej epoksydowanej stali, z półką na butlę z gazem
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 1100x500 mm
- Na gaz z butli

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
700044	1260x580x(H)900	10	6999,-



Zbiornik na
wytopiony tłuszcz

Półka na
butlę z gazem

700044

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 ze zdejmowanymi nogami



150603



150801

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY "PATIO"

- Model "Patio"
- Wyposażony w dwa ruszty 345x345 mm

kod	mm	cena (PLN)
150603	770x380x(H)760	699,-

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY "RESTO"

- Model "Resto"
- Wyposażony w trzy ruszty 345x345 mm

kod	mm	cena (PLN)
150801	1130x380x(H)760	799,-

AKCESORIA DO GRILLI



170038

SZPILA DO SZASZŁYKÓW
- OPAK. 100 SZT.

kod	długość (mm)	cena (PLN)
170038	210	109,-

170328



170120

SZPILA DO SZASZŁYKÓW



kod	długość (mm)	cena (PLN)
170120	zestaw 6 szt. 250	12,-
170328	zestaw 6 szt. 350	14,-



556696



855218

Możliwość
przechowywania ostrza
w uchwycie skrobki

855201

SKROBKĄ DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena (PLN)
855201	100x315	49,-
855218	Zapassowe ostrza - 5 szt.	19,-



525517

SZCZOTKA DO GRILLA - ZESTAW 2 SZTUK

- Drewniana, 3 rzędy stalowych drutów

kod	mm	cena (PLN)
525517	290	w blisterze 18,-



525401

SZCZOTKA DO GRILLA

- Drewniana, 8 rzędów miedzianych drutów
- Stalowy skrobak

kod	mm	cena (PLN)
525401	72x315	16,-

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	cena (PLN)
556696	810x660	49,-

RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG.



556603



RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
556603	345	2	30,-



556610



RĘKAWICE OCHRONNE

- Z BAWĘLNY OGNIODOPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
556610	430	2	44,-



556627



RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- Dodatkowa ochrona przed wodą

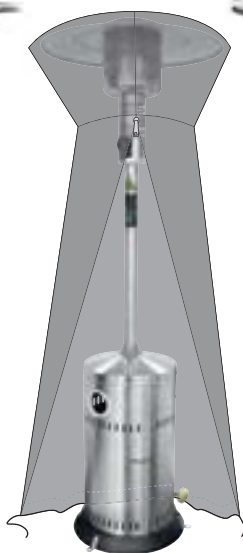
kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
556627	430	2	68,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

LAMPY GRZEWCZE NA GAZ



272602



144916



2 koła przy podstawie
ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny
zapłon, przewód gazowy
z reduktorem



272701

Możliwość
regulacji
wysokości
lampy 272701

LAMPY GRZEWCZE NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli, zużycie 1048 g/h
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu

kod	moc gazowa (kW)	mm	cena (PLN)
272602	12,7	ø770x(H)2200	999,-
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	99,-

LAMPY GRZEWCZE NA GAZ - SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli, zużycie gazu 1048 g/h
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1600 mm

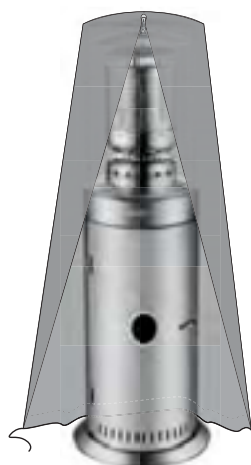
kod	moc gazowa (kW)	mm	cena (PLN)
272701	12,7	ø770x(H)1580-2200	999,-
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	99,-



144909



272404



144954



272411

NEW!**LAMPA GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM „PIRAMIDA”**

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa wykonana z aluminium z elementami bocznymi w kolorze czarnym, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Posiada uchwyty do montowania w podłożu
- Na gaz z butli

kod	moc gazowa [kW]	mm	cena [PLN]
272404	11,2	420x420x(H)2220	1799,-
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	99,-

LAMPA GRZEWCZA

- Na gaz z butli propan lub butan, max. pojemność butli 15 litrów
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach do łatwej wymiany butli
- Przerwa dopływu gazu w przypadku wywrócenia oraz ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy

kod	moc gazowa [kW]	mm	cena [PLN]
272411	13,5	ø556x(H)1430	1090,-
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	78,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

WÓZKI DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW I BLACH



810668

810613

810651



Odbojnik - ochrona narożników



WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW - 7x GN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Z blatem roboczym 530x325 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW - 15x GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15x 600x400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]
810668	380x550x(H)870	649,-	810613	380x550x(H)1735	729,-	810651	460x630x(H)1735	799,-



NEW!



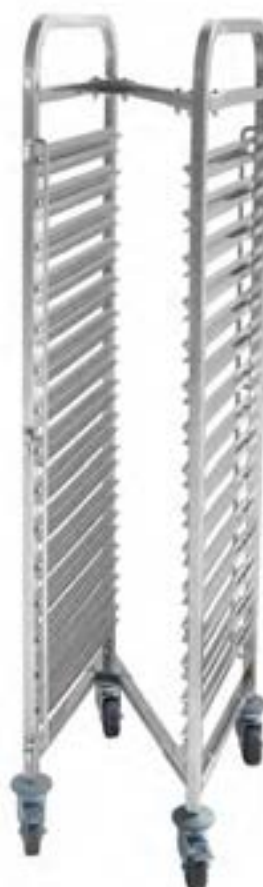
810576

Odbojnik
- ochrona
narożników

**WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW
- PODWÓJNY 30x GN 1/1**

- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena (PLN)
810576	740x550x(H)1735	1249,-



810606

Wsunięcie wózków jeden w drugi
ułatwia ich magazynowanie



**WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW,
KOMPAKTOWY - 15x GN 1/1**

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1 - odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena (PLN)
810606	380x550x(H)1700	999,-



810569

**WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW
- PODWÓJNY 12x GN 1/1**

- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami 100 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena (PLN)
810569	740x550x(H)940	759,-



810002

810101

WÓZEK 2-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Dwie półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 75 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 550 mm

kod	mm	wymiary półki (mm)	cena [PLN]
810002	900x590x(H)930	830x510	339,-

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Trzy półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 75 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 295 mm

kod	mm	wymiary półki (mm)	cena [PLN]
810101	900x590x(H)930	830x510	409,-



810125

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pięć półek wyłożonych od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 40 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 267 mm

kod	mm	wymiary półki (mm)	cena [PLN]
810125	860x540x(H)1560	830x510	679,-



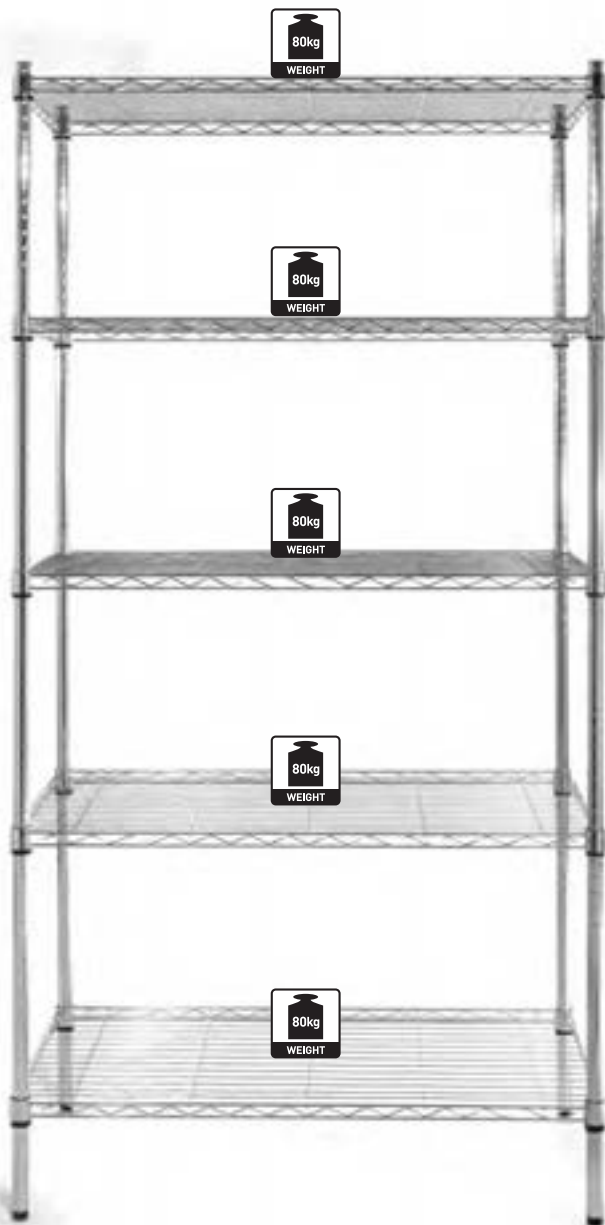
810118

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Cztery półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 40 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 267 mm

kod	mm	wymiary półki (mm)	cena [PLN]
810118	860x540x(H)1260	830x510	529,-

REGAŁY MAGAZYNOWE



Instrukcja montażu



812204

REGAŁ MAGAZYNOWY - 5 PÓŁKOWY

- 5 regulowanych półek
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 80 kg
- Regulowane nóżki
- Chromowany

kod	mm	cena [PLN]
812204	455x910x(H)1830	299,-

WÓZEK 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 340 mm



kod	mm	wymiar blatu (mm)	cena [PLN]
810200	800x410x(H)950	615x400	349,-

810200

do cen należy doliczyć VAT 23%

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama wykonana z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regatów narożnych
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 150 kg

**NEW!****REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1**

kod	mm	cena [PLN]
812266	1120x355x(H)1685	899,-
812372	hak do rozbudowy	15,-

812266

Możliwość rozbudowy
i tworzenia regatów narożnych



Możliwość umieszczenia
pojemników GN 1/1 bezpośrednio
na poprzeczkach regału



Półki z polipropylenu, które
można myć w zmywarce



REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama wykonana z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 150 kg



812280

Hak do rozbudowy



Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

kod	mm	cena [PLN]
812273	1280x405x(H)1685	849,-
812280	hak do rozbudowy	11,-

NEW!

WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
- Składany, łatwy transport i magazynowanie
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 skrętne



kod	mm	cena [PLN]
810514	730x480x(H)890	499,-



Składany, minimalizacja wymiarów transportowych



810514

AMER★BOX

877814



877821



2 kółka z hamulcami



zawór odpowietrzający

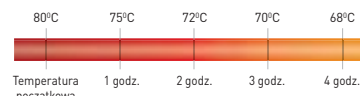


drzwi z uszczelką

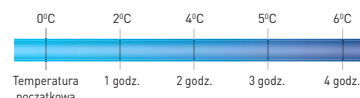
NEW!



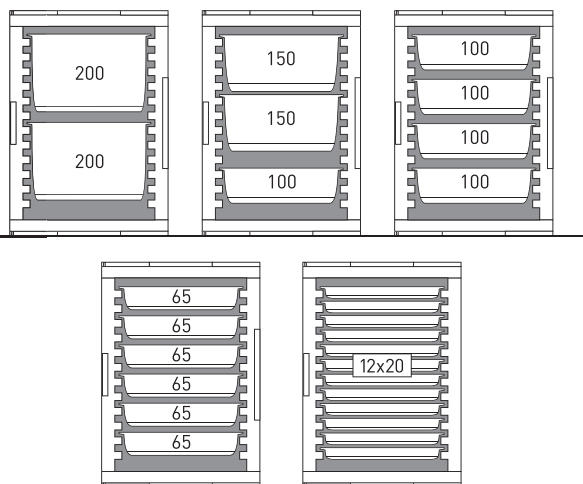
Utrzymanie temperatury potrawy gorące



potrawy zimne



Przykładowe konfiguracje



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY 2x GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w dwa solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wewnętrzne: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
 - GN - 20 mm wysokości: 12 szt.
 - GN - 65 mm wysokości: 6 szt.
 - GN - 100 mm wysokości: 4 szt.
 - GN - 150 mm wysokości: 2 szt. + 1 szt. 100 mm
 - GN - 200 mm wysokości: 2 szt.

kod	mm	ilość prowadnic	cena (PLN)
877814	477x680x(H)620	12 par	1090,-

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm	cena (PLN)
877821	530x710x(H)230	690,-



NEW!

AMER★BOX



**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
- CATERINGOWY GN 1/1 – ŁADOWANY
OD GÓRY**

- Wykonany z polietylenu LDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm	mm wew.	cena [PLN]
877845	630x440x(H)260	GN 1/1 - 150	730,-
877852	630x440x(H)305	GN 1/1 - 200	740,-



877845



4 klamry zamykające



zawór odpowietrzający



877852

Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4
1x GN 1/2

1x GN 2/3
1x GN 1/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6
2x GN 1/3

6x GN 1/6



NEW!

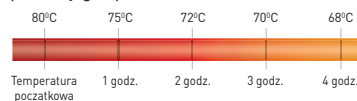
TERMOS DO NAPOJÓW - Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranika od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu - ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokryw
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranika

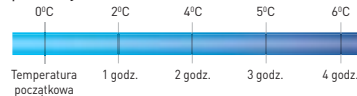
kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
877869	230x420x(H)470	9,4	590,-
877876	230x420x(H)620	18	740,-

Utrzymanie temperatury

potrawy gorące

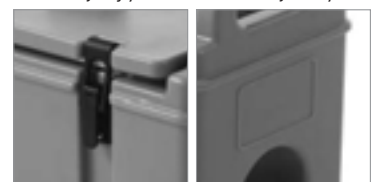


potrawy zimne



4 klamry zamykające

miejsce na etykietę



877869

877876



AMER★BOX**MAX
110 L**

877883



kratka ociekowa

2 kółka skrętne
z hamulcem

kranik

szufelka
do lodu**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU
LODU - 110 L**

- Idealny do transportu kostek lodu lub tusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania oraz plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa, umożliwiającą łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- Dwa duże kółka odporne na nierówności podłoża oraz dwa mniejsze, skrętne z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranikiem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże $\varnothing 20$ mm, małe $\varnothing 10$ mm)
- Kranik, szufelka i kratka ociekowa w zestawie (kranik 90 mm od podłogi)

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
877883	110	585x800x(H)745	4499,-

NEW! PE
POLYETHYLENE**NEW!****WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY**PE
POLYETHYLENE

877906



- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie. Gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja wykonana z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
- Ilość stosów talerzy: 6
- Ilość talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- Dwa kółka skrętne z hamulcem $\varnothing 10$ mm, duże kółka $\varnothing 20$ mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych



pokrowiec

do 50 talerzy
w jednym stosie2 skrętne kółka
z hamulcem

kod	średnica talerzy (mm)	mm	cena (PLN)
877906	od $\varnothing 127$ do $\varnothing 330$	930x720x(H)800	2999,-



Przykładowe konfiguracje

4 kolumny
talerze $\varnothing 230-335$ mm6 kolumn
talerze $\varnothing 118-230$ mm4 kolumny - talerze $\varnothing 115$ mm
2 kolumny - talerze $\varnothing 140$ mm
2 kolumny - $\varnothing 230$ mm5 kolumn - talerze $\varnothing 128$ mm
2 kolumny - talerze $\varnothing 231$ mm5 kolumn - talerze $\varnothing 102$ mm
2 kolumny - talerze $\varnothing 334$ mm

**NEW!****WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE**

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich takich jak: mąka, cukier, sól, kasze, ryż
- Duży pojemnik mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja wykonana z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne idealne dla łatwego utrzymania czystości
- Prowadnice znajdujące się w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- Cztery szerokie, gumowe kółka $\varnothing 75$ mm, w tym dwa skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
877920	98	394x749x(H)711	999,-

Do produktów:



mąka



cukier



sól



kasza



ryż

**NEW!****WÓZEK 3-PÓŁKOWY**

- Przeznaczony do restauracji, barów, cateringu i wszędzie tam, gdzie szybko, sprawnie i w bezpieczny sposób należy zbierać naczynia stołowe
- Półki wykonane z polietylenu, rama z aluminium
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	mm	dopuszczalne obciążenie (kg)	cena (PLN)
877937	1280x500x(H)960	103	549,-



światło między półkami 270/290 mm



4 kółka skrętne

**NEW!****POJEMNIK NA SZTUĆCE**

- Wykonany z polietylenu
- 4 przegródki na sztućce

kod	mm	cena (PLN)
877968	520x290x(H)95	39,-



877968

AMER★BOX**MAX
103 kg**

877920



szufelka



przezroczysta pokrywa



2 kółka skrętne





707661

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY**

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę - możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707661	66	600x400x(H)490	535x310x(H)400	499,-



Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przettoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	poj. [l]	mm zew.	mm wew.	cena [PLN]
707999	100	635x465x(H)660	550x335x(H)545	699,-

Przykładowe konfiguracje

707999



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe



707968

707951



Możliwość przewożenia różnych konfiguracji pojemników GN



Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707906	40	600x400x(H)285	538x338x(H)234	99,-
707968	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257	149,-

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY EURONORM - 600x400

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707951	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200	219,-
707944	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300	249,-



707975

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

kod	poj. (l)	mm zew.	mm wew.	cena (PLN)
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	149,-



707982



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

kod	poj. [l]	mm zew.	mm wew.	cena [PLN]
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	259,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

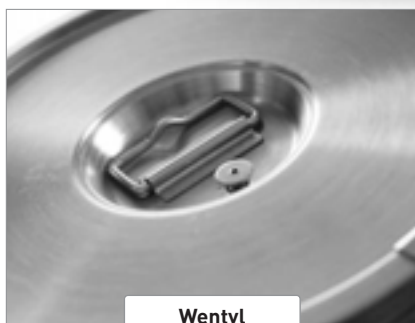
TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI - STALOWE



710203



Jednakowa średnica termosów ułatwia piętrowanie i transport



Wentyl odpowietrzający

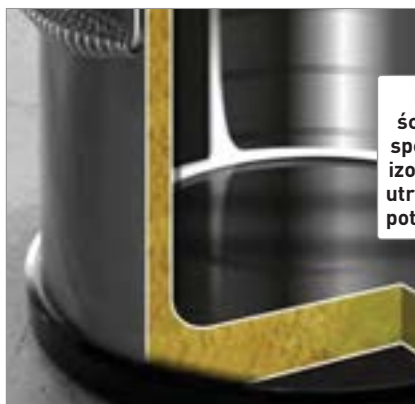


Ergonomiczne uchwyty transportowe

Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi

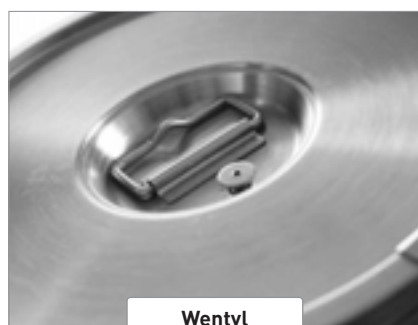


Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

kod	poj. (l)	mm zew.	cena (PLN)
710104	10	ø330x(H)200	569,-
710111	15	ø330x(H)280	619,-
710203	20	ø330x(H)310	649,-
710210	25	ø330x(H)430	769,-
710302	35	ø330x(H)550	899,-
710319	50	ø480x(H)380	999,-

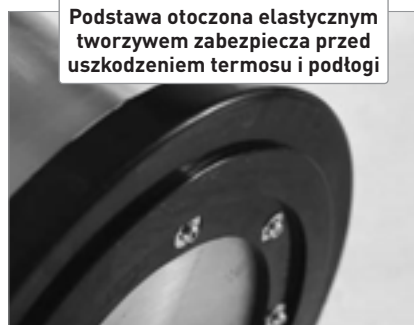


Wentyl odpowietrzający



Ergonomiczne uchwyty transportowe

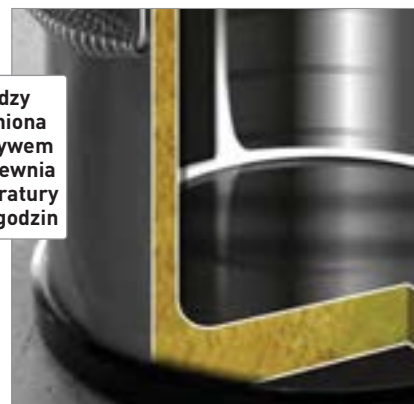
Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem termosu i podłogi

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI Z KRANEM

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Kran ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l



Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin

kod	poj. [l]	mm zew.	cena [PLN]
710128	10	ø330x(H)220	599,-
710135	15	ø330x(H)280	699,-
710227	20	ø330x(H)360	749,-
710234	25	ø330x(H)430	899,-
710326	35	ø330x(H)570	999,-
710333	50	ø480x(H)380	1099,-

Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej Bistro Line

Łatwy, samodzielny i szybki montaż

Kompaktowe opakowanie - niskie koszty transportu



KLUCZ IMBUSOWY DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ BISTRO LINE

**STÓŁ ROBOCZY CENTRALNY - SKRĘCANY**

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat wzmocniony profilem stalowym

kod	mm	cena (PLN)
811276	1000x600x(H)850	579,-
811283	1200x600x(H)850	679,-
811290	1400x600x(H)850	799,-



811276

STÓŁ ROBOCZY PRZYŚCIENNY - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat wzmocniony profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę

kod	mm	cena (PLN)
811238	800x600x(H)850	498,-
811245	1000x600x(H)850	555,-
811252	1200x600x(H)850	649,-
811269	1400x600x(H)850	749,-



811245

STÓŁ ROBOCZY CENTRALNY Z PÓLKĄ - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym

kod	mm	cena (PLN)
811511	1000x600x(H)850	699,-
811528	1200x600x(H)850	759,-
811535	1400x600x(H)850	799,-
811542	1600x600x(H)850	899,-
811559	1800x600x(H)850	999,-



811511

STÓŁ ROBOCZY PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę

kod	mm	cena (PLN)
811450	800x600x(H)850	579,-
811467	1000x600x(H)850	649,-
811474	1200x600x(H)850	729,-
811481	1400x600x(H)850	799,-
811498	1600x600x(H)850	899,-
811504	1800x600x(H)850	959,-



811450

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	poj. (l)	cena (PLN)
975152	butelka 0,5	11,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	poj. (l)	cena (PLN)
975169	butelka 0,5	28,-



975152

975169

do cen należy doliczyć VAT 23%



811641

STÓŁ PRZYŚCIENNY, Z SZAFKĄ Z DRZWIAMI SUWANymi - SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Błat wzmocniony profilem stalowym
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Pionowy uchwyt drzwi

kod	mm	cena (PLN)
811641	800x600x(H)850	1399,-
811658	1000x600x(H)850	1499,-
811665	1200x600x(H)850	1499,-
811672	1400x600x(H)850	1799,-
811689	1600x600x(H)850	1899,-



811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew. 350x250x(H)100 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena (PLN)
811818	400x295x(H)145	299,-



811849

STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM - SKRĘCANY

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena (PLN)
811849	600x600x(H)850	762,-



811856

STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena (PLN)
811856	600x600x(H)850	899,-

STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM - PRAWY - SKRĘCANY

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat wzmocniony profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena (PLN)
811573	1000x600x(H)850	999,-



811573

**STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM Z PÓŁKĄ - PRAWY - SKRĘCANY**

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena (PLN)
811863	800x600x(H)850	999,-
811870	1000x600x(H)850	979,-



811870

**STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI - SKRĘCANY**

- Komory i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- 2 zlewy 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena (PLN)
811580	1000x600x(H)850	1079,-



811580

**STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY**

- Komory i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- 2 zlewy 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena (PLN)
811887	1000x600x(H)850	1249,-



811887

**PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH**

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975152	butelka	0,5	11,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975169	butelka	0,5	28,-



975152

975169

do cen należy doliczyć VAT 23%



Przetłoczenie
– spadek w kierunku
syfonu tzw. „koperta”

811832

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM - SPAWANY

- Basen spawany
- Przetłoczenie – spadek w kierunku syfonu tzw. „koperta”
- Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór $\varnothing 30$ mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ $\varnothing 52$ mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	wanna	cena [PLN]
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	949,-
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	1034,-



811900

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK - SKRĘCANY

- Błat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Błat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Błat wzmocniony profilem stalowym

kod	mm	cena [PLN]
811900	1000x600x(H)850	1099,-



811917

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Błat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek (przy zamówieniu podać model zmywarki)
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Błat wzmocniony profilem stalowym
- Odpływ $\varnothing 52$ mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	typ	cena [PLN]
811917	1000x600x(H)850	lewy	1499,-
811924	1000x600x(H)850	prawy	1499,-



811719

PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA - PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu
- Możliwość demontażu półki do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
811719	800x300x(H)600	249,-
811788	1000x300x(H)600	229,-
811795	1200x300x(H)600	229,-
811801	1400x300x(H)600	269,-



811726

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA - PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu - dwupoziomowa
- Możliwość demontażu półek do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
811771	800x300x(H)600	449,-
811726	1000x300x(H)600	479,-
811733	1200x300x(H)600	489,-
811740	1400x300x(H)600	549,-

SZAFKA WISZĄCA Z DRZWIAMI SUWANymi

- SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Pionowy profilowany uchwyt drzwi
- Zawieszana na zaczepach

kod	mm	cena (PLN)
811207	1000x300x(H)600	1149,-
811214	1200x400x(H)600	1199,-



811207



SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANymi

- SKRĘCANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- 2 półki wyjmowane, nieprzestawne
- 2 półki stałe (dno i przegroda środkowa)
- 8 drzwi suwanych na zespołach jezdnych
- Pionowy profilowany uchwyt drzwi
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego

kod	mm	cena (PLN)
811634	800x500x(H)1800	2999,-
811108	1000x600x(H)1800	3499,-



811634



REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓŁKI PEŁNE - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²
- Półki wzmocnione profilem stalowym

kod	mm	cena (PLN)
812501	600x400x(H)1800	669,-
812518	800x400x(H)1800	729,-
812525	1000x400x(H)1800	798,-
812532	1000x500x(H)1800	859,-
812549	1200x500x(H)1800	939,-
812556	1000x600x(H)1800	949,-
812563	1200x600x(H)1800	1029,-



812525



REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓŁKI PERFOROWANE - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

kod	mm	cena (PLN)
812570	1000x500x(H)1800	939,-
812587	1200x500x(H)1800	1099,-



812587



PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975152	butelka	0,5	11,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975169	butelka	0,5	28,-



975152

975169

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKI HENDI - STEROWANIE MANUALNE

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi

NEW! 18/10
STAINLESS STEEL



ZMYWARKA DO FILIŻANEK 35x35

- Sterowanie manualne
- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Dozownik nabtyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 195 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,4 l
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 9,5 l/1,25 kW
- Bojler (pojemność / moc): 2,5 l/2,4 kW
- Temperatura wody myjącej/ptuczącej: +55°C/+85°C
- Pompa: 0,19 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa

WYPOSAŻENIE:

- 2 kosze na szkło 350x350x(H)110 mm
- 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 28 kg

kod		mm	kW	V	cena (PLN)
230831		400x495x(H)585	2,59	230	3999,-
230732	z dozownikiem detergentu	400x495x(H)585	2,59	230	4288,-
230749	z pompą spustową	400x495x(H)585	2,59	230	4349,-
231531	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	400x495x(H)585	2,59	230	4549,-
230817	pompa spustowa				999,-
230916	podstawa z dwoma parami przewodnic na kosze 350x350(H)110 mm	385x380x(H)500			599,-

* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Górne ramiona ptuczące
Dolne ramiona myjące i ptuczące



W zestawie: 2 kosze na szkło, 1 wkładka na talerzyki i podstawki, 1 koszyk na sztućce i wąż doprowadzający wodę



Filtry do zmywarek na stronach 460-461



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	mm	wydajność (l/h)	W	V	cena (PLN)
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230	319,-



GŁOWICA

kod	cena (PLN)
231913	209,-



WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT

kod	mm	cena (PLN)
231944	ø185	796,-

ZMYWARKI HENDI - STEROWANIE MANUALNE

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi



NEW!

18/10
STAINLESS STEEL

HIGIENA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia

ZMYWARKA DO SZKŁA 40x40

- Sterowanie manualne
- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Dozownik nabtyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 305 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzyków: 295 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,8 l
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 14,5 l/1,25 kW
- Bojler (pojemność/moc): 3,4 l/2,4 kW
- Temperatura wody myjącej/ptuczącej: +55°C/+85°C
- Pompa: 0,19 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa

WYPOSAŻENIE:

- 2 kosze na szkło 400x400x(H)135 mm
- 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 37 kg

kod		mm	kW	V	cena (PLN)
230848		450x535x(H)700	2,59	230	4399,-
230756	z dozownikiem detergentu	450x535x(H)700	2,59	230	4688,-
230763	z pompą spustową	450x535x(H)700	2,59	230	4799,-
231548	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	450x535x(H)700	2,59	230	4999,-
230817	pompa spustowa				999,-
230923	podstawa z dwoma parami przewodnic na kosze 400x400x(H)135 mm	455x430x(H)500			599,-

* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

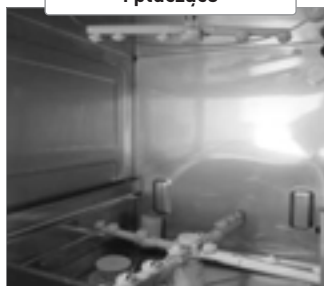


max H
305 mm



230848

Górne ramiona płuczące
Dolne ramiona myjące
i płuczące



W zestawie: 2 kosze na szkło,
1 wkładka na talerzyki
i podstawki, 1 koszyk na sztućce
i wąż doprowadzający wodę



Filtry
do zmywarek
na stronach 460-461



GŁOWICA

kod	cena (PLN)
231913	209,-



WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT

kod	mm	cena (PLN)
231944	ø185	796,-



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	mm	wydajność (l/h)	W	V	cena (PLN)
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230	319,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKI HENDI - STEROWANIE MANUALNE

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi

NEW! 18/10
STAINLESS STEEL



max H
345 mm

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50

- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków i talerzy
- Sterowanie manualne
- Dozownik nabtyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 320 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 345 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 29 l/1,85 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l/2,8 kW
- Temperatura wody myjącej/ptuczającej: +55°C/+85°C
- Pompa: 0,4 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 56,5 kg

kod		mm	kW	V	cena (PLN)
230855		590x600x(H)850	3,2	230	4999,-
230794	z dozownikiem detergentu	590x600x(H)850	3,2	230	5288,-
230800	z pompą spustową	590x600x(H)850	3,2	230	5699,-
231555	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	590x600x(H)850	3,2	230	5899,-
230817	pompa spustowa				999,-
230930	podstawa z dwoma parami przewodnic na kosze 500x500x(H)135 mm	575x520x(H)500			599,-

* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Górne i dolne ramiona myjące i ptuczające



W zestawie: 1 kosz na talerze, 1 kosz uniwersalny, 1 koszyk na sztućce i wąż doprowadzający wodę



Filtry do zmywarek na stronach 460-461



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	mm	wydajność (l/h)	W	V	cena (PLN)
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230	319,-



GŁOWICA

kod	cena (PLN)
231913	209,-



WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT

kod	mm	cena (PLN)
231944	ø185	796,-

ZMYWARKI HENDI - STEROWANIE MANUALNE

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia



NEW!

18/10
STAINLESS STEEL

HIGIENA

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ 50x50

- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków, talerzy, pojemników GN, tac EN
- Sterowanie manualne
- Dozownik nabtyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 355 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 410 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/90 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,8 l
- Wydajność: do 40 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 30 l/2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l/6 kW
- Pompa myjąca: 0,55 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Automatyczny START przy zamykaniu kaptura
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Łatwy demontaż prowadnic kosza
- Regulowane stalowe nóżki min. 130 max. 210 mm

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 100 kg



max H
410 mm



230862

kod		mm	kW	V	cena (PLN)
230862		720x735x(H)1445/1880	6,55	400	9999,-
230770	z dozownikiem detergentu	720x735x(H)1445/1880	6,55	400	10248,-
230787	z pompą spustową	720x735x(H)1445/1880	6,55	400	10898,-
231562	z dozownikiem i pompą spustową	720x735x(H)1445/1880	6,55	400	11098,-
230817	pompa spustowa				999,-

* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Filtry do zmywarek na stronach 460-461



GŁOWICA

kod	cena (PLN)
231913	209,-



WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT

kod	mm	cena (PLN)
231944	ø185	796,-

Górne i dolne ramiona myjące i płuczące



W zestawie: 1 kosz na talerze, 1 kosz uniwersalny, 1 koszyk na sztućce i wąż doprowadzający wodę



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	mm	wydajność (l/h)	W	V	cena (PLN)
231142	82x103x(H)92	0,5-3	8	230	319,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



max H
335 mm

231753

Dolne obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej
Górne ramiona myjące stacjonarne, płuczące obrotowe, ze stali nierdzewnej



W zestawie: 1x kosz uniwersalny na szkło, 1x kosz z na talerze 5x8 szt., 1x koszyczek na sztućce



Filtry do zmywarek na stronach 460-461



ZMYWARKA DO NACZYŃ – ELEKTRONICZNA – 3 PROGRAMY MYCIA

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne
- Dotykowy, elektroniczny panel
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 325 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 335 mm
- Trzy programy mycia: 60, 120, 180 s. (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
- Wydajność: 60, 30, 20 koszy/h
- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukanie zimną wodą – szczególnie przydatny przy myciu szkła
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- U dołu obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej
- U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe, ze stali nierdzewnej
- Funkcja „SOFT START” uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe jej podnoszenie, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- Funkcja ECO – zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej
- System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający pękaniu zimną wodą
- Solidne dwuwarstwowe drzwi o wysokości wejścia 360 mm
- Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l
- Temperatura wody myjącej 60°C
- Temperatura wody płuczącej 85°C
- Bojler (pojemność/moc): 6 l / 6 kW
- Wanna (pojemność/moc): 35 l / 2,8 kW
- Pompa myjąca: 0,75 kW
- Pompa opróżniająca
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze
- Elektroniczny termometr wody w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44

WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, na szkło
- 1x kosz z bolcami w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm, na talerze głębokie i płytkie
- 1x koszyczek 110x110x(H)130 mm, na sztućce
- Perystaltyczny dozownik nabtyszczacza
- Elektryczny dozownik detergentu
- Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Kabel elektryczny bez wtyczki
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm
- Waga: 55 kg

kod	mm	kW	V	cena [PLN]
231753	570x600(+370)x(H)830	6,6	400	5999,-
231050	560x560x(H)500	podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm		499,-

GŁOWICA

kod	cena [PLN]
231913	209,-

WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT

kod	mm	cena [PLN]
231944	ø185	796,-



877050



877043



877036



877029



877012



877548



877531



877524



877517



877500

KOSZ DO SZKŁA

kod	mm	model	średnica szkła (mm)	cena [PLN]
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	54,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	54,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	64,-

NADSTAWKA DO KOSZA

kod	mm	model	średnica szkła (mm)	cena [PLN]
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	24,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	24,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	24,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	24,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	24,-



877005



877104



877203

KOSZ UNIERSALNY DO ZMYWAREK

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]
877005	500x500x(H)100	44,-	877104	500x500x(H)100	44,-	877203	500x500x(H)100	44,-



877128



KOSZ DO FILIŻANEK

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	mm	cena [PLN]
877128	500x500x(H)100	54,-



877111



KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	mm	cena [PLN]
877111	500x500x(H)100	44,-



877180

POKRYWA NA KOSZE DO ZMYWAREK

kod	mm	cena [PLN]
877180	500x500	39,-



KLIPS DO NADSTAWKI DO KOSZY

kod	kolor	cena [PLN]
877234	biały	3,-
877241	czarny	3,-
877258	niebieski	3,-
877265	żółty	3,-
877272	czerwony	3,-
877289	zielony	3,-
877296	brązowy	3,-



871102

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8 częściowy z uchwytami

kod	mm	cena [PLN]
871102	425x205x(H)150	34,-



871300

871324



WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	kolor	cena [PLN]
871300	110x110x(H)140	biały	9,-
871324	125x84x(H)135	niebieski	13,-



810583

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWARKI

- 7x 500x500 MM

- Na 7 koszy 500x500 mm
- Odległość między poziomami 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]
810583	630x700x(H)1700	749,-



877173



WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWAREK

- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe

kod	mm	cena [PLN]
877173	575x545x(H)210	269,-



877197



WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWAREK Z UCHWYTEM

- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
877197	575x545x(H)920	369,-

CHEMIA DO ZMYWAREK



975046

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, alkaliczny środek do maszynowego mycia naczyń
- Idealnie usuwa nawet bardzo silne i uporczywe zabrudzenia
- Zalecany do mycia naczyń porcelanowych, z tworzywa sztucznego oraz sztućców
- Nie zawiera chloru ani fosforanów
- Nadaje się do każdego rodzaju twardości wody
- Zalecany do stosowania w profesjonalnych zmywarkach w restauracjach, zakładach zbiorowego żywienia

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975053	kanister	10	109,-
975046	kanister	20	199,-



975015

PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, kwasowy środek do płukania i nabłyszczania naczyń mytych maszynowo oraz do urządzeń gastronomicznych
- polecany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych wyposażonych w automatyczne systemy myjące
- Nowoczesna receptura zapobiega odkładaniu się osadów wapniowych, dzięki czemu myte powierzchnie są lśniące oraz pozbawione smug i zacieków, bez polerowania
- Stosowany w zmywarkach w połączeniu ze środkiem do mycia naczyń HENDI oraz w piecach konwekcyjno-parowych w połączeniu z płynem do czyszczenia pieców HENDI gwarantuje osiągnięcie oczekiwanej czystości i połysku powierzchni mytych naczyń oraz urządzeń

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975022	kanister	5	69,-
975015	kanister	10	99,-



975008



231371

PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany środek do czyszczenia urządzeń gastronomicznych odpornych na działania kwasów
- Doskonale usuwa wszelkie osady mineralne,
- Nadaje się do odkamieniania zmywarek gastronomicznych, podgrzewaczy, czajników, grzałek elektrycznych, ekspresów do kawy itp.

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975008	butelka	1	15,-

PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA ORAZ OSADÓW Z WAPNIA

- Specjalistyczny środek odkamieniający w proszku do wszelkiego typu zmywarek przemysłowych
- Może być stosowany na aluminium

kod		kg	cena (PLN)
231371	butelka	1	29,-



699317

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Płynny środek myjący z działaniem odpinającym i ochroną aluminium
- Stosowany głównie do każdego rodzaju wyposażenia i części urządzeń typu pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa resztki tłuszczu, białek, skrobi oraz ciasta
- Działa odpinająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić anodowane aluminium na działanie środka

kod		poj. (l)	cena (PLN)
699317	kanister	20	299,-

CHEMIA DO GRILLI, PIECÓW I CZYSZCZENIA KUCHNI



975039



975114



975466



975152

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów
- Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia
- Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów
- Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, różna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.
- Nie niszczy powierzchni emaliowanych

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975039	butelka	1	15,-
975114	butelka	0,5	10,-

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Środek skutecznie usuwa tłuste plamy i olejowe zabrudzenia
- Dzięki nowoczesnej recepturze usuwa nawet uporczywe zabrudzenia
- Na czyszczonych powierzchniach nie pozostawia smug i zacieków
- Atomizer dozjuje odpowiednią dawkę płynu i umożliwia dotarcie do trudno dostępnych miejsc
- Środek do bieżącego utrzymania czystości w restauracji

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975466	butelka	1	15,- NEW!
975152	butelka	0,5	11,-



231388

PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny środek czyszczący do pieców konwekcyjnych, grilli, piekarników, różna, rusztów oraz płyt grzewczych kuchni gazowych
- Skutecznie usuwa tłuste, spieczone zabrudzenia z różnego rodzaju powierzchni

kod		poj. (l)	cena (PLN)
231388	kanister	10	199,-



975015

PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, kwasowy środek do płukania i nabłyszczania naczyń mytych maszynowo oraz do urządzeń gastronomicznych
- polecany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych wyposażonych w automatyczne systemy myjące
- Nowoczesna receptura zapobiega odkładaniu się osadów wapniowych, dzięki czemu myte powierzchnie są lśniące oraz pozbawione smug i zacieków, bez polerowania
- Stosowany w zmywarkach w połączeniu ze środkiem do mycia naczyń HENDI oraz w piecach konwekcyjno-parowych w połączeniu z płynem do czyszczenia pieców HENDI gwarantuje osiągnięcie oczekiwanej czystości i połysku powierzchni mytych naczyń oraz urządzeń

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975022	kanister	5	69,-
975015	kanister	10	99,-



975145



975169

PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Profesjonalny płyn do mycia naczyń o doskonałych właściwościach odtłuszczających
- Nie pozostawia zacieków, smug i innych osadów na naczyniach
- Nie wymaga polerowania ani wycierania do sucha
- Zawiera delikatne związki, działające pielęgnacyjnie na skórę rąk

kod		poj. [l]	cena [PLN]
975145	kanister	5	29,-

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
- Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
- Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

kod		poj. [l]	cena [PLN]
975169	butelka	0,5	28,-

CHEMIA DO EKSPRESÓW



231272



231296

PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

- Proszek z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w ekspresach do kawy
- Czyści porcelanę oraz wewnętrzne powierzchnie termosów z osadów po kawie i herbacie

kod		kg	cena [PLN]
231272	butelka	1	36,-

PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA INSTALACJI SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Przeznaczony do czyszczenia wszystkich standardowych ekspresów do kawy wyposażonych w przystawki do spieniania mleka
- Usuwa zabrudzenia tłuszczowe i pozostałości białek
- Można stosować do zewnętrznych powierzchni
- Nie wpływają na jakość smaku kawy
- Wykazuje działanie odkamieniające

kod		poj. [l]	cena [PLN]
231296	butelka	1	29,-

NEW!



231319

PROFESJONALNE TABLETKI DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH EKSPRESÓW DO KAWY

- Środek czyszczący w tabletkach z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w automatycznych ekspresach do kawy

kod		g	cena [PLN]
231319	25 tabletek	50	19,-

FILTRY DO WODY BWT

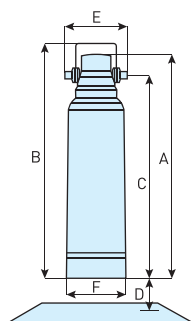
- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass” – idealne w przypadku ekspresów
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatem zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod	cena [PLN]
231913	209,-



Cecha	Głowica z wkładem M	Głowica z wkładem L	Głowica z wkładem 2XL
Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	2880 l	3945 l	9720 l
Wysokość filtra z głowicą bez uchwytem (A)	475 mm	500 mm	580 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	500 mm	530 mm	600 mm
Wysokość przyłącza (C)	425 mm	450 mm	520 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu (F)	130 mm	145 mm	185 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 bar	2-8 bar	2-6 bar
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C	+4 do +30°C	+4 do +65°C
Zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C	+4 do +40°C	+4 do +40°C
Waga (na sucho/na mokro)	2,4 kg/4,2 kg	3,4 kg/5,9 kg	7,5 kg/11 kg



231920



231937



231944

WKŁAD M DO FILTRÓW BWT

- Uniwersalny - do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.
- 5-stopniowa filtracja
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”- 2880 l

WKŁAD L DO FILTRÓW BWT

- Uniwersalny - do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.
- 5-stopniowa filtracja
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”- 3945 l

WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT

- Do zmywarek do naczyń
- 5-stopniowa filtracja – efektywne częściowe odsalanie
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowa i poziomej
- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”- 9720 l

kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]
231920	ø130	419,-	231937	ø145	541,-	231944	ø185	796,-

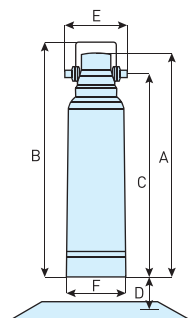
LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPx4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji



231333

kod	wymiary czujnika (mm)	przepustowość (l/h)	wymiary wyświetlacza (mm)	cena (PLN)
231333	77x72x(H)46	10-100	62x50x(H)17	299,-



Cecha	Głowica z wkładem 2XL extra	Głowica z wkładem V	Głowica z wkładem M
Wydajność dla dH°10 i objętości „1”	3560 l	2160 (dla objętości „3”)	3240 (dla objętości „3”)
Wysokość filtra z głowicą bez uchwyty (A)	580 mm	420 mm	475 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	600 mm	445 mm	500 mm
Wysokość przyłącza (C)	520 mm	370 mm	425 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu (F)	185 mm	115 mm	130 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-6 bar	2-8 bar	2-8 bar
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C	+4 do +40°C	+4 do +40°C
Zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C	+4 do +60°C	+4 do +60°C
Waga (na sucho/na mokro)	7,5 kg/11 kg	2,3 kg (przybliżona)	2,8 kg (przybliżona)



238479



238455



238462

WKŁAD 2XL EXTRA DO FILTRÓW BWT

- Do zmywarek do szkła
- 7-stopniowa filtracja – wydajna demineralizacja całkowita
- Pionowa pozycja pracy filtra
- Wydajność dla dH°10 i objętości „1” - 3560 l

WKŁAD PREMIUM V DO FILTRÓW BWT

- Do do ekspresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
- 5-stopniowa filtracja z dodatkową formułą AROMA PLUS - innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla ekspresów: dH°14, objętości „2”- 1165 l; automatów vendingowych: dH°14, objętości „3”- 1400 l

WKŁAD PREMIUM M DO FILTRÓW BWT

- Do do ekspresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
- 5-stopniowa filtracja z dodatkową formułą AROMA PLUS - innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla ekspresów: dH°14, objętości „2”- 1750 l; automatów vendingowych: dH°14, objętości „3”- 2100 l

kod	mm	cena (PLN)	kod	mm	cena (PLN)	kod	mm	cena (PLN)
238479	ø185	796,-	238455	ø115	352,-	238462	ø130	464,-



231982

ZMIĘKCZACZ DO WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Proces regeneracji inicjowany manualnie
- Podczas regeneracji urządzenie nie podaje twardej wody
- Wydajność dla 10°dH - 1050 l
- Ilość żłoża 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 11 kg
- Maks. temperatura wody zasilającej +40°C
- Maks. natężenie przepływu wody: 30 l/min.
- Średnica przyłącza 3/4"
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,7 kg
- Czas regeneracji: 66 min.
- Waga: 8,2 kg

kod	ciśnienie robocze	mm	V	W	cena (PLN)
231982	1.5-6.0 bar	250x365(H)465	230	12	899,-



231999

ZMIĘKCZACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Proces regeneracji inicjowany automatycznie
- Podczas regeneracji urządzenie nie podaje twardej wody
- Wydajność dla 10°dH - 1350 l
- Ilość żłoża 4,5 l
- Zbiornik regeneracyjny: 11 kg
- Maks. temperatura wody zasilającej +40°C
- Maks. natężenie przepływu wody: 35 l/min.
- Średnica przyłącza 3/4"
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,7 kg
- Czas regeneracji: 66 min.
- Waga: 9 kg

kod	ciśnienie robocze	mm	V	W	cena (PLN)
231999	1.5-6.0 bar	250x365(H)450	230	12	1199,-



231265

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod		cena (PLN)
231265	worek 25 kg	35,-



ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Zmiękczenie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy. Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złożo jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczac do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bar

- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczenia wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bar

NEW!



ZMIĘKCZACZ DO WODY

- Dopuszczalne ciśnienie robocze wody: 0,5-2,5 bar
- Zakres temp. wody zasilającej: od +1°C do +40°C

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	mm	poj. (l)	ilość soli do regeneracji	cena [PLN]
231210	1200/1000/900	ø185x(H)400	8	1 kg	369,-
231227	1900/1500/1350	ø185x(H)500	12	1,5 kg	419,-
231234	2500/2100/1800	ø185x(H)600	16	2 kg	524,-



231210

231227



231876

231883



231890

FILTR DO WODY BLUE LINE

- Odpowiedni do ekspresów do kawy, werników wody, maszyn vendingowych, pieców piekarniczych i konwekcyjno-parowych, zmywarek do naczyń, kostkarek i tuskarek do lodu
- Innowacyjna technologia
- Usuwa związki wapnia i magnezu (tzw. twardość węglanową), co zapobiega osadzeniu się kamienia, który może uszkodzić urządzenia lub pogorszyć jakość napojów
- Zapewnia stałą jakość wody filtrowanej podczas całej swojej żywotności, w przedziale 5-7°dh
- Wydłuża żywotność urządzeń, chroni sprzęt przed osadzeniem się kamienia na grzałkach, ściankach bojlera i przewodach instalacji wodnej w urządzeniach, poprawia jakość napojów
- Obniża koszty serwisowania
- Prosta instalacja i obsługa, bezpieczny i łatwy do wymiany
- Wydajność uzależniona od twardości doprowadzonej wody
- Maksymalny przepływ wody 5 l/min.
- Średnica przyłącza 3/4"

kod	wydajność	mm	cena [PLN]
231876	1600 l	190x130x(H)310	249,-
231883	3200 l	310x130x(H)310	399,-
231890	4800 l	420x130x(H)310	589,-

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- Stelaż wykonany ze stali nierdzewnej
- Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
- 2 kółka z hamulcami



kod	mm	cena [PLN]
691021	420x580x(H)960	449,-



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek



691021



663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA”

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	cena [PLN]
663950	300x(H)615	39,-



552001

POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego - z uchwytemi
- Do zbierania brudnych naczyń



kod	mm	cena [PLN]
552001	555x410x(H)130	34,-



221808

SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Kabel z wtyczką w zestawie
- Metalowa obudowa, malowana na biało

kod	mm	W	V	cena [PLN]
221808	240x210x(H)265	1500	230	499,-



Umywalka uruchamiana kolanem

810309



UMYWALKA KUCHENNA BEZDOTYKOWA

- Z włączaną kolanem wylewką sztorcową i z dozownikiem mydła
- Przyłącze wody 1/2 "
- Zlew i ścianka ze stali nierdzewnej 18/10

kod	mm	cena [PLN]
810309	400x320x(H)200/570	849,-



281208



NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- Idealny do dezynfekcji jaj i noży
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Kratka ze stali chromowej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automagiczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- Dezynfekcję zapewniają 4 lampy emitujące promieniowanie UV
- Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży (o max. długości 30 cm)

kod	mm	V	W	cena [PLN]
281208	358x512x(H)255	230	78	1199,-



STERYLIZATOR DO NOŻY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Stelaż wewnętrzny na 14 noży ze stali nierdzewnej
- Drzwi z przezroczystej plexi z mikrowyłącznikiem
- Sterylizacja poprzez naświetlanie bakterioobójczymi lampami UV
- Timer 60 minutowy z lampką kontrolną
- Kabel z wtyczką

kod	mm	V	W	cena [PLN]
281222	510x160x(H)610	230	36	1090,-

281222

do cen należy doliczyć VAT 23%



Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej



Kolanko spustowe młynka



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa

MŁYNEK DO ODPADKÓW 550W

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Do stosowania w gastronomii
- Wyciszona praca
- Kotłierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min.
- Wymagany otwór w zlewie $\varnothing 90$ mm
- Przewód zasilający w zestawie
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa oraz zaślepka (korek) gardzieli młynka w zestawie

kod	mm	V	W	kg	cena [PLN]
975084	$\varnothing 210 \times (H) 406$	230	550	5,9	659,-

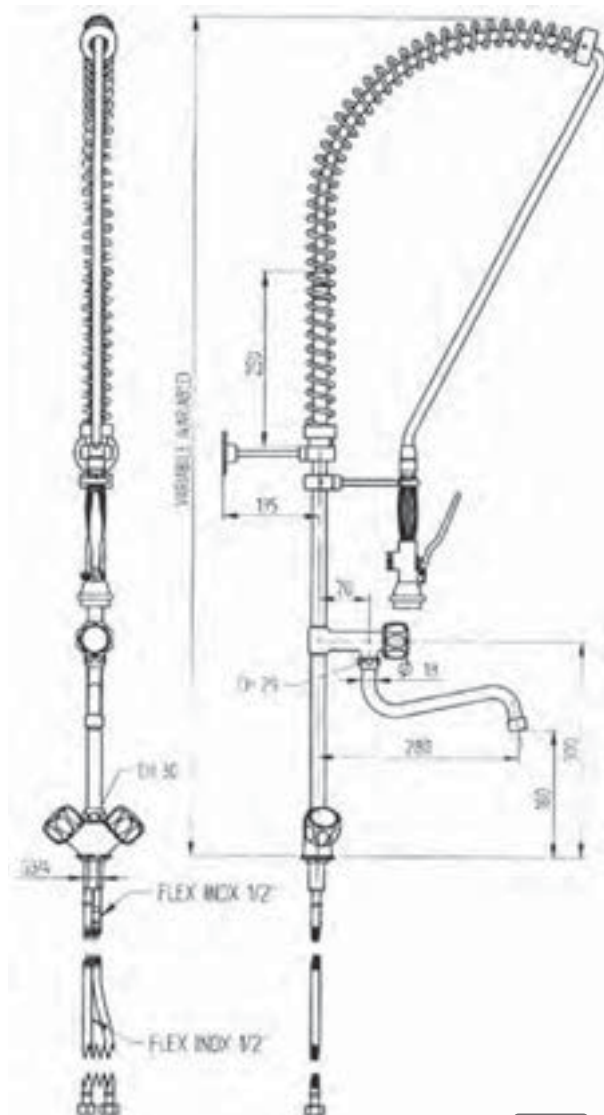


975091

WŁĄCZNIK DO MŁYNEKÓW DO ODPADKÓW

- Wymagany otwór w blacie: $\varnothing 35-40$ mm
- Przezroczysty wężyk: 100 cm
- Przewód zasilający: 100 cm
- Obudowa czujnika włącznika: 130x75x(H)60 mm

kod	cena [PLN]
975091	149,-



BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 30$ mm
- Wysięg wylewki 280 mm

kod	cena (PLN)
970515	865,-

970515

do cen należy doliczyć VAT 23%

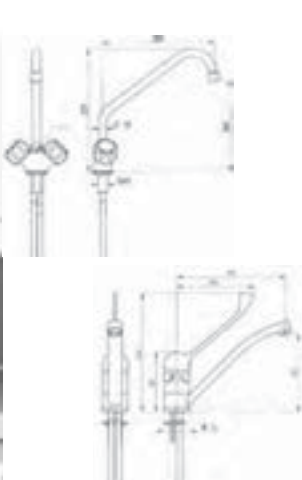


970508

BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA - SZTORCOWA

- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: \varnothing 30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg 250 mm

kod	cena [PLN]
970508	240,-



970522

BATERIA UMYWALKOWA - ŁOKCIOWA

- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Wymagany otwór w stole: \varnothing 35 mm
- Wysięg 215 mm

kod	cena [PLN]
970522	269,-

975718



SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką, zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia \varnothing 50 mm
- Dwie pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

kod	mm	poj. [l]	kg	cena [PLN]
975718	670x340x(H)310	30	13	999,-
975725	745x410x(H)400	60	17	1299,-
979945	903x548x(H)629	180	34	1999,-

NEW!





560105



560044



560037

CZAPKA KUCHARSKA „LE GRAND CHEF” – ZESTAW 10 SZT.

- Wykonana z wiskozy, plisowana, w kolorze białym
- Pochłaniająca wilgoć, miękka i oddychająca
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowany z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

FURAŻERKA PAPIEROWA – ZESTAW 100 SZT.

- Wykonana z papieru, w kolorze białym, niebieska lamówka
- Góra perforowana
- Rozmiar uniwersalny

kod	mm	cena (PLN)/szt.	cena (PLN)/zestaw	kod	mm	cena (PLN)/szt.	cena (PLN)/zestaw	kod	mm	cena (PLN)/szt.	cena (PLN)/zestaw
560105	280x(H)300	6,90,-	69,-	560044	280x(H)230	1,20,-	12,-	560037	290x(H)100	0,20,-	20,-

**LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ
Z WYŁĄCZENIEM TYCH, GDZIE PRZYGOTOWYWANE I SERWOWANE SĄ POTRAWY**



270172

270165

270158



**Uchwyt
łańcuszkowy**



**Wymowana
tacka**

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewniającego bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 – 2500 V
- Wymowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	mm	V	W	zasięg działania	cena (PLN)
270158	335x90x(H)260	230	16	50 m ²	135,-
270165	485x90x(H)310	230	30	100 m ²	165,-
270172	640x90x(H)360	230	40	150 m ²	185,-
935286	świetlówka zamienna do 270165 – zestaw 2 szt.				79,-



270189

NEW!



LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ - 80M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UV-A 18 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany lampa i taśma klejąca
- Maksymalny zasięg działania 80 m²
- Taśma klejąca (310x108 mm) w zestawie

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270189	375x140x(H)196	230		189,-
270219	310x108	taśma klejąca 10 szt.		58,-
270226	świetlówka zamienna	230	18	64,-



270080

LAMPA OWADOBÓJCZA 100M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie świetlówki UV-A 15W
- Taśma klejąca do łapania owadów w zestawie
- Max. zasięg działania 100 m²

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270080	480x100x(H)285	230		369,-
270073	395x210	taśma klejąca 10 szt.		99,-
270028	świetlówka zamienna	230	2x15	119,-
- zestaw 2 szt.				



270004

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie fluorescencyjne świetlówki UV-A 15 W zabezpieczone folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów w zestawie
- Maksymalny zasięg działania 300 m²

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270004	475x65x(H)300	230	33	209,-
270059	435x245	taśma klejąca 10 szt.		99,-
270028	świetlówka zamienna	230	2x15	119,-
- zestaw 2 szt.				



270196

NEW! **ABS**
PLASTIC

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ - 120M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UV-A 36W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany lampa i taśma klejąca
- Maksymalny zasięg działania 120 m²
- Taśma klejąca (390x270mm) w zestawie

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270196	475x80x(H)283	230	36	219,-
270233	390x270	taśma klejąca 10 szt.		124,-
270240	świetlówka zamienna	230	36	134,-





NEW!



Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy



270202



270257

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNĄ Z WENTYLATOREM

- Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy
- Wysokiej jakości żarówka o mocy 25W BLB 3U emituje 100% niewidzialnego promieniowania UV-A
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS wplywa na wysokie bezpieczeństwo używania
- Współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy
- Maksymalny zasięg działania 300 m²

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270202	ø330x(H)570	230	30	590,-
270257	żarówka zamienna	230	25	134,-



270141

270066

270134

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNĄ

- Ognioodporne tworzywo ABS zapewniające bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V - współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270134	75 m ²	360x135x(H)270	230	229,-
270066	100 m ²	510x105x(H)315	230	299,-
270141	150 m ²	680x135x(H)310	230	309,-
935286	świetlówka zamienna do 270066 - zestaw 2 szt.		45	79,-



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

MASZYNY DO POLEROWANIA



231517



MASZYNA DO POLEROWANIA SZTUĆCÓW

- Do suszenia sztućców srebrnych oraz stalowych i usuwania z nich śladów po wodzie
- Oszczędza do 90% czas personelu lokalu gastronomicznego
- Czynniki suszące: ekologiczny granulat roślinny
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych
- Maksymalna długość sztućca 250 mm
- Ilość granulatu 2,5 kg
- Waga: 45 kg

kod	wydajność (szt./h)	mm	V	W	cena (PLN)
231517	do 3000	570x510x(H)380	230	570	16999,-

GRANULAT DO POLEREK, EKOLOGICZNY

kod		cena (PLN)
975909	worek - 3 kg	79,-



975909



Zobacz film

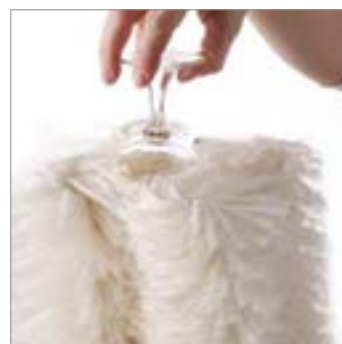


231524

MASZYNA DO POLEROWANIA SZKŁA

- Do perfekcyjnego polerowania i suszenia umytego szkła
- Dla każdego rodzaju szkła \varnothing 50-80 mm i kielicha max H=180 mm
- Znaczna oszczędność kosztów pracy do 50%
- 5 obrotowych i podgrzewanych miękkich szczotek z mikrofibry
- Usuwa pozostałości wody a także czyszczących środków chemicznych
- Waga: 15,5 kg

kod	wydajność (szt./h)	mm	V	W	cena (PLN)
231524	do 350	325x300x(H)500	230	1650	8999,-





691342



691366

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

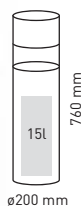
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock” blokujący klapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
691304	ø170x(H)260	3	37,-
691311	ø210x(H)280	5	47,-
691335	ø300x(H)440	20	89,-
691342	ø300x(H)650	30	129,-

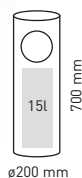
KOSZ Z POKRYWĄ OBROTOWĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Pokrywa obrotowa 360° - wygodne, higieniczne otwieranie
- Specjalne przetłoczenie pod obręcz na worek
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

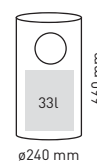
kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
691359	ø240x(H)400/500	18	199,-
691366	ø300x(H)660/780	45	331,-



691373



691380



691397



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana
- Popielnica umieszczona na dystansach nad koszem
- Odległość popielnicy od kosza 105 mm
- Zdejmowana popielniczka - ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)	kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)	kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
691373	ø200x(H)760	15	269,-	691380	ø200x(H)700	15	149,-	691397	ø240x(H)660	33	299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW!



440032



**POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY 3 L
- Z WKŁADKĄ 1,5 L**



- Do użytku zewnętrzny
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie dla palaczy
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Kolor ciemno-szary
- Płytki do gaszenia niedopałków ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik na popiół o poj. 1,5 l
- Otworki odpływowe dla wody deszczowej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 3,5 kg

kod	mm	poj. całkowita (l)	poj. wkładu (l)	cena (PLN)
440032	191x64x(H)355	18	1,5	299,-



440049



**POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY 3 L
Z KOSZEM 14 L**



- Do użytku zewnętrzny
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie na popiół oraz inne śmieci
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Kolor ciemno-szary
- Wykonane ze stali cynkowanej
- Płytki do gaszenia niedopałków ze stali nierdzewnej
- Wysuwana szuflada na popiół o poj. 3 l
- Uchylny kosz na śmieci o poj. 14 l
- Zamek ze stali nierdzewnej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 10 kg

kod	mm	poj. popielnicy (l)	poj. kosza (l)	cena (PLN)
440049	300x140x(H)670	3	14	699,-



440056



POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA 3 L



- Do użytku wewnętrznego i zewnętrznego
- Na każdą pogodę i porę roku
- Zamek, śruby oraz 4 płytki na gaszenie niedopałków ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali
- Kolor ciemno-szary
- Ciężka, solidna podstawa o $\varnothing 300$ mm dla stabilności
- Główna kolumna $\varnothing 100$ mm
- Wewnętrzny 3 litrowy pojemnik na popiół
- Zdemontowana głowica dla szybkiego i łatwego opróżniania
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 11 kg

kod	mm	średnica głównej kolumny (mm)	poj. kosza (l)	cena (PLN)
440056	$\varnothing 300 \times (H) 1080$	$\varnothing 100$	3	599,-



440070



**POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA
Z POJEMNIKIEM NA POPIÓŁ 12,5 L**



- Do użytku zewnętrznego, szczególnie do miejsc o dużym ruchu
- Na każdą pogodę i porę roku
- 2 płytki na gaszenie niedopałków ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemno-szary
- Ciężka, solidna podstawa dla utrzymania stabilności
- Wewnętrzny 12,5 litrowy pojemnik na popiół
- Specjalny system antywypywowy dla dymu
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 17 kg

kod	mm	poj. kosza (l)	cena (PLN)
440070	400x260x(H)1040	12,5	899,-

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.hendi.pl w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 8% na wybrane artykuły spożywcze.

HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.hendi.pl.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.pl



LEGENDA

wyjaśnienie piktogramów użytych w katalogu

	Produkt energooszczędny		Może mieć kontakt z żywnością		Polietylen HD
	Zgodny z normami HACCP		Nie może mieć kontaktu z żywnością		Polietylen LD
NEW!	Nowy produkt		Funkcja chłodząca		Polipropylen
	Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń		Do samodzielnego montażu		Polipropylen EPP
	Do użytku wewnątrz pomieszczeń		Odporność termiczna do 350°C		Poliwęglan
	Do użytku na zewnątrz		Odporność termiczna od -40° do 300°C		Tworzywo ABS
	Można używać na kuchenkach gazowych		Aluminium		Tworzywo POM
	Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych		Z odlewu aluminium		Poliamid (Nylon)
	Można używać na kuchenkach elektrycznych		Stal nierdzewna		Tworzywo SAN
	Można używać na kuchenkach ceramicznych		Stal nierdzewna 18/0		Tworzywo odporne na ciepło
	Można używać na kuchenkach indukcyjnych		Stal nierdzewna 18/8		Silikon
	Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych		Stal nierdzewna 18/10		Plexiglas
	Można używać w kuchenkach mikrofalowych		Niemiecka stal X50CrMoV15		Brak rakotwórczego bisfenolu A
	Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych		Stal węglowa		Włókno szklane
	Można myć w zmywarkach		Ocynkowane		Melamina
	Nie można myć w zmywarkach		Stal chromowana		Porcelana
	Można używać w piecach		Niklowane		Antypoślizgowy
	Możliwość piętrowania		Polietylen		

INDEX KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxxx		170038	425	208885	264	222256	311	225554	375	226865	396	231234	463	232842	282
00630	186	170120	425	208892	258	222263	311	225561	379	226872	396	231265	462	232859	281
00648	186	170328	425	208915	262	222553	97	225578	375	226889	397	231272	263, 459	232873	281
00655	186	171028	74	208922	262	222560	97	225585	379	226896	397	231296	459	232880	280
00671	186	171127	74	208939	263	222614	67	225677	375	226902	400	231319	459	232897	280
00689	186	171301	74	208946	263	222652	67	225707	337	226919	400	231333	461	232903	273
023481	164	171318	74	209202	347	222676	67	225806	337	226926	398	231371	457	232910	273
023491	164	171325	74	209301	347	224014	309	225882	336	226933	398	231388	458	232927	273
023495	164	171400	74	209509	359	224021	251	225899	336	226940	401	231517	472	232965	273
1xxxxx		171509	74	210000	305	224083	383	225929	370	226957	401	231524	472	232972	273
10000	186	171608	139	210017	305	224090	383	225936	334	226964	401	231531	450	232989	273
10003	186	171622	139	210031	304	224243	386, 390	225950	370	226971	401	231548	451	232996	273
10011	186	171707	75	210048	304	224250	386, 390	225967	373	226988	398	231555	452	233108	271
10018	186	171752	75	210215	306	224298	387	225981	373	226995	398	231562	453	233115	271
10019	186	171806	75	210222	306	224328	310	226001	413	227046	401	231753	454	233122	271
10021	186	171851	75	210246	306	224335	310	226018	413	227053	401	231807	290	233139	271
10022	186	171905	75	210390	294	224342	310	226063	415	227107	400	231821	300	233146	272
10027	186	190401	134	210406	294	224359	310	226070	415	227114	400	231852	292	233153	272
10029	186	193679	135	210413	294	224373	309	226087	415	227121	400	231876	463	233160	276
10040	186	193686	135	210420	294	224397	310	226094	336	227138	398	231883	463	233207	283
110126	17	193693	135	210437	295	224403	60	226209	408	227145	398	231890	463	233214	283
143032	351	193808	135	210444	295	224410	60	226223	335	227152	399, 401	231913	263, 450, 460	233344	277
143049	351	193815	135	210451	295	224434	372, 390	226230	335	227169	399, 401	231920	460	233351	277
143056	351	193822	135	210468	295	224441	375, 379, 390	226247	334	227176	399, 401	231937	460	233382	277
143216	339	194356	134	210475	295	224458	374, 379, 390	226261	308	227183	399, 401	231944	450-454, 460	233399	277
143223	339	194357	134	210482	295	224465	376, 380, 390	226278	308	227190	398	231982	462	233429	276
143308	339	194539	134	210499	295	224472	375, 379, 390	226285	308	227206	398	231999	462	233436	276
144909	427	194546	134	210505	295	224496	389, 390	226292	308	227213	401	232019	278	235218	317
144916	426	195109	134	210765	294	224564	402	226308	408	227220	401	232026	278	235232	318
144923	420, 421	195505	134	210772	295	224571	402	226315	408	227251	402	232033	282	238301	355
144930	418	195604	134	210789	295	224588	403	226322	408	227268	402	232040	274	238455	263, 461
144954	427	196007	71	210802	298	224595	403	226339	408	227275	402	232057	274	238462	263, 461
145531	421	198124	164	210819	299	224656	380	226346	408	227282	402	232064	274	238479	461
145777	419	198209	125	210864	300	224670	370, 371, 390	226353	408	227299	403	232071	274	238608	355
146002	422	198216	124	211069	269	224687	377	226360	408	227305	403	232118	270	238905	367
146804	422	198223	125	211076	269	224694	377	226384	332	227312	404	232125	270	238912	367
147108	338	198230	124	211106	266	224700	387	226391	333	227329	404	232132	270	238929	363
147207	338	199008	125	211113	269	224717	377	226407	394	227336	404	232149	270	239230	363
147306	338	199039	124, 354	211205	266	224724	387	226414	394	227343	403	232163	286	239506	355
147610	354	199046	125	211250	267	224731	385	226476	408	227350	403	232170	286	239605	355
147801	338	2xxxxx		211267	267	224748	376	226483	408	228182	301	232187	287	239681	361
148105	423	201107	367	211274	267	224755	376	226490	113	229002	369	232194	287	239698	360
148143	423	201206	367	211298	267, 269	224762	380	226506	406	229019	369	232491	287	239704	362
148624	423	203125	350	211304	266	224779	376	226513	405	230060	113	232507	287	239711	360
149508	416	203149	350	211403	268	224786	380	226520	405	230091	113	232514	275	239766	361
149515	418	203156	350	211502	268	224793	386	226537	405	230718	252	232521	275	239773	361
149522	418	203163	350	212004	362	224809	386	226544	405	230725	321	232569	284	239780	362
149539	418	203170	350	212011	362	224908	389	226599	407	230732	450	232576	284	239902	127
149546	418	204825	127	212103	362	224915	389	226605	406	230749	450	232583	285	240403	368
149591	417	204832	127	215005	345	224922	389	226612	407	230756	451	232590	285	240410	368
149607	417	204900	127	21554	185	225028	371	226629	407	230763	451	232613	284	240502	361
149614	417	205808	348	220306	395	225035	371	226636	407	230770	453	232620	284	240519	361
149621	416	205815	348	220726	397	225042	379	226643	407	230787	453	232637	285	240601	270
15012	184	205822	348	220733	397	225059	372	226667	396	230794	452	232644	285	261163	363
150603	424	205839	348	221037	251	225066	385	226674	396	230800	452	232651	284	261309	363
150801	424	205846	348	221044	249	225073	385	226681	400	230817	450-452, 453	232668	284	263501	352
152706	419	205853	348	221068	319	225080	385	226698	400	230831	450	232675	285	263600	352
152805	419	207208	346	221075	320	225097	384	226735	399	230848	451	232682	285	263655	352
152904	419	207307	347	221204	250	225165	371	226742	399	230855	452	232699	274	263662	352
154601	420	208304	265	221808	464	225172	370	226759	399	230862	453	232729	275	263709	353
154618	420	208656	265	222140	311	225264	344	226766	399	230916	450	232736	275	263808	353
154656	421	208724	262	222164	311	225448	344	226797	400	230923	451	232743	279	263907	353
154700	420	208731	262	222171	311	225479	345	226810	307	230930	452	232767	278	264119	356
154717	420	208793	265	222188	311	225516	372	226827	395	231050	454	232781	280	264201	356
154878	421	208854	258	222225	311	225523	372	226834	307	231142	450-453	232798	280	264300	356
154908	421	208861	260	222232	311	225530	374	226841	307	231210	463	232804	279	264331	357
155202	354	208878	264	222249	311	225547	379	226858	307	231227	463	232811	279	264607	358

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
264706	358	272411	427	308929	195	37684	186	424728	209	429044	216	451205	220	469095	226
265000	361	272602	426	308936	195	37784	191	424773	210	429051	216	451304	220	469101	226
267226	414	272701	426	308974	195	37789	191	424780	210	429068	216	451403	220	469125	226
267240	414	273906	359	308981	195	4xxxx		424797	210	429075	216	451502	220	469132	227
267257	414	273944	395	308998	195	400005	229	424803	210	429105	216	451519	220	469149	227
268506	360	273982	359	309001	195	400104	229	424810	210	429112	216	451526	220	469156	227
268605	360	273999	359	309018	195	400203	229	424827	210	429129	216	451533	220	469163	227
268704	360	274101	148	309025	195	401002	207	424834	210	429136	216	451557	220	469187	227
268735	360	274125	265	309391	197	401101	207	424841	210	429143	216	451564	220	469194	227
270004	470	274132	111	309414	197	401200	207	424858	210	429150	216	451571	220	469217	227
270028	470	274200	112	309421	197	401309	207	424865	210	429419	289	452004	221	469224	227
270059	470	27778	181	309438	197	401408	207	424872	210	429914	144	452103	221	469248	227
270066	471	27810	181	309445	197	401606	207	424889	210	430002	207	452202	221	469262	227
270073	470	280096	291, 293	309452	197	402023	179	424896	210	432006	207	452325	221	469279	227
270080	470	280102	291, 293	309469	197	402221	179	424902	210	432105	207	452400	222	469286	227
270134	471	280126	291, 293	309476	197	402528	179	424919	210	432129	207	452424	223	469293	227
270141	471	280201	291, 293	309483	197	40342	184	424926	210	432136	207	452431	222	469316	227
270158	469	280218	291, 293	309490	197	40359	184	424933	210	432143	207	452448	222	469323	227
270165	469	280225	291, 293	309506	197	40367	184	424940	210	434208	207	452455	222	469330	227
270172	469	280294	291, 293	309513	197	403709	179	424957	210	436103	160	452462	222	469347	227
270189	470	280300	291, 293	309520	197	403716	179	424964	210	440001	232	452479	222	469354	227
270196	470	280317	291, 293	309537	197	40375	185	424971	210	440032	474	452486	222	469361	227
270202	471	280379	291, 293	314159	197	404003	161	424988	210	440049	474	452714	221	470060	130
270219	470	280386	291, 293	315279	195	404102	161	424995	210	440056	474	453001	220	470077	130
270226	470	280416	291, 293	315286	195	404201	161	425121	147	440070	474	453100	220	470206	128
270233	470	280423	291, 293	316887	195	404300	161	425138	147	440100	232	453209	220	470305	131
270240	470	280607	291, 293	316894	197	404409	161	425190	146	440209	232	453308	220	470312	131
270257	471	280614	291, 293	319383	195	404508	161	425299	146	440407	232	453407	220	470329	131
271117	96	280621	291, 293	323243	197	404607	161	425343	146	440490	232	453506	220	470343	132
271124	96	280690	291, 293	323250	197	404935	161	425466	144	440506	232	455012	221	470350	132
271148	94	281208	465	328269	195	404942	161	425473	144	440605	232	456514	228	470367	132
271155	96	281222	465	328347	197	404959	161	425503	215	440704	229	458006	220	470527	134
271162	95	281352	365	328354	197	404966	161	425602	215	440803	232	458204	220	470619	130
271179	96	281369	364	328361	197	404973	161	425701	215	440858	232	460009	224	470909	133
271186	96	281376	364	328378	197	404980	161	425763	147	440865	232	460108	224	470930	133
271209	95	281406	366	328385	197	404997	161	425800	215	440872	232	460214	225	471005	128
271216	95	281413	365	328392	197	405000	167	426326	214	440889	232	460221	225	471500	245
271223	94	281703	366	328408	197	405208	167	426333	214	440902	232	460238	225	471524	245
271230	94	282007	297	328415	197	405307	167	426340	214	441008	230	460245	225	472507	130
271308	95	282014	297	328422	197	407202	289	426357	214	441107	230	460252	225	475201	129
271339	95	282021	297	328439	197	407400	289	426364	214	441367	230	461112	225	475904	129
271346	94	282038	297	328446	197	408308	289	426371	214	441466	230	461129	225	480106	167
271407	95	282045	297	328453	197	410103	160	426388	214	441503	230	461136	225	480205	161
271452	94	282052	297	328460	197	410202	160	426395	214	443002	66	461167	223	480304	161
271469	94	282069	297	328477	197	412107	160	426418	215	444023	230	461266	223	480403	161
271513	248	282076	297	328484	197	412206	160	426425	212	445808	217	462904	97	480502	145
271520	248	282090	301	328491	197	421291	167	426432	212	445815	217	463000	133	480519	145
271551	246	282113	300	328507	197	421550	229	426449	212	445822	217	463109	133	496107	161
271568	246	282120	300	328514	197	421567	229	426456	212	445839	217	464809	133	496206	161
271575	246	282151	301	328521	197	421574	229	426463	214	445877	218	465301	224	496305	161
271803	247	282199	296	328538	195	42173	181	426470	214	445884	219	465318	224	496404	161
271810	247	282229	296	328545	195	422502	148	426487	214	445891	218	465325	224	5xxxx	
271827	247	282236	296	328552	195	424001	143	426500	215	445907	265	465332	224	50143	181
271834	247	282243	296	328576	195	424155	141	426609	215	446508	217	465349	224	50463	181
271902	247	282250	296	328583	195	424186	140	426708	215	446522	217	465356	224	505007	42, 150
271919	247	282267	296	328590	195	424193	140	426807	215	446607	217	465363	224	505106	42, 150
271926	247	282304	296	328606	195	42440	183	426906	215	446621	217	465370	223	505205	42, 150
271933	247	282359	296	328613	195	424605	209	426951	149	446706	217	465387	223	505403	42, 150
271940	247	282502	303	328620	195	424612	209	426968	149	446720	217	466070	164	505502	42, 150
271957	247	282519	303	328637	195	424629	209	427415	142	448908	219	466087	164	505540	410
271964	247	290903	100	328644	195	424636	209	427514	143	449608	218	466117	164	505557	410
271971	247	290910	100	328668	195	424643	209	427538	149	449707	218	466124	164	505564	410
271988	247	3xxxx		328675	195	424650	209	428245	145	450109	220	466131	164	505571	410
272008	247	308844	195	328682	195	424667	209	428511	230	450208	220	468821	223	505588	410
272015	247	308875	195	328699	195	424674	209	428528	230	450307	220	469019	226	505595	410
272022	247	308882	195	37264	181	424681	209	429006	216	450406	220	469026	226	505618	63
272039	247	308899	195	37298	181	424698	209	429013	216	450505	220	469040	226	505625	63
272046	247	308905	195	37405	181	424704	209	429020	216	451007	220	469064	226	505632	63
272404	427	308912	195	37413	181	424711	209	429037	216	451106	220	469071	226	505649	63

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
505656	63	515006	123	530108	87	552315	165	561461	157	567104	88	593097	242	613207	11
505663	63	515013	123	530207	87	552353	165	561478	157	567203	88	593103	244	613603	11
505670	63	515020	123	530306	87	552360	165	561485	157	567302	88	593158	244	613702	11
505687	63	515105	61	530405	87	552407	165	561508	155	567401	88	593165	245	613801	11
505694	63	515204	119	530504	87	552490	165	561515	155	567500	88	593202	244	61697	185
506011	63	515303	119	530603	87	552681	240	561522	155	567906	147	593608	244	61698	185
506318	411	515358	119	53061	186	553404	120	561539	155	568101	288	593806	244	617007	57, 412
506325	411	515365	119	530702	87	554166	120	561546	155	568200	288	593813	244	617069	410
506332	411	515501	83	532003	87	554364	120	561553	155	568309	288	593905	244	617076	410
506349	411	516102	88	532102	87	554432	120	561560	156	568408	288	594704	245	617083	410
506356	411	516201	88	532201	87	556603	338, 373, 425	561577	156	568507	288	595008	230	617090	410
506363	411	516300	88	532300	87	556610	373, 425	561584	156	568804	288	595206	231	617106	410
506370	411	516676	71	535103	81	556627	373, 425	561591	155	569009	288	595305	231	617205	410
506387	411	516683	71	535202	81	556696	425	561607	155	569016	288	595572	237	617304	410
506905	42	516690	71	535301	81	556719	81	561645	155	569108	288	595589	237	617403	410
506912	42	516706	71	535400	81	557105	116	561652	155	569207	288	596715	242	617410	410
506936	42	516713	71	535417	81	557112	116	561669	157	569757	232	596722	242	617427	410
506943	42	516720	71	535424	81	557303	116	561676	157	570012	62	596739	242	617434	410
506950	42	516737	71	535509	81	557402	146	561706	156	570104	62	596746	236	617489	410
507018	168	517109	87	535516	81	557600	241	561713	156	570159	68	596753	242	617502	410
507117	168	517208	87	535523	81	557617	241	561720	156	570166	68	596760	241	617526	410
507216	168	517307	87	540107	84	557624	241	561850	154	570715	62	596777	241	617533	410
507469	168	517406	87	540305	84	557631	241	561898	154	570807	228	596807	236	617540	410
507568	168	517604	87	540404	84	557648	241	561911	154	572016	108	597200	236	617557	410
507711	168	517950	164	540503	84	557808	98	561928	154	572115	108	597316	236	617564	410
507766	168	518519	118	540602	84	557815	98	561935	154	572214	108	597507	236	617571	410
507773	168	518533	118	540701	84	557822	98	561942	154	572313	108	597958	240	617588	410
507865	168	518700	97	541104	84	557907	98	561966	156	572412	108	597965	240	617595	410
507933	168	521205	88	541203	84	557914	98	561973	156	572511	108	597972	240	617700	410
507964	168	521304	88	541302	84	557921	98	561980	156	572610	108	598009	238	617816	412
508107	289	521403	88	541500	84	557969	98	561997	156	572719	108	598047	41	617861	412
508206	289	521410	245	542200	85	557976	98	562000	88	580004	89	598207	238	617885	410
508305	289	521502	88	542507	85	557983	98	562017	88	580202	89	598405	238	617892	410
508404	289	521601	88	542606	85	558003	98	562079	88	580226	89	598498	237	617908	410
508503	17	521809	88	542705	85	558010	98	563007	79	580301	89	598702	238	617915	410
508510	17	523018	139	547304	83	558027	98	563106	79	580318	90	598801	238	617922	410
508527	17	523216	139	547502	83	558300	98	563205	79	580332	90	598955	239	617939	410
508619	169	523315	139	550007	116	558317	98	563304	80	580349	90	598962	239	617946	410
508626	169	523520	245	550106	116	558324	98	563311	80	580356	90	599006	238	617953	410
508657	169	523629	221	550120	116	558362	98	563328	80	580363	90	599105	238	617960	410
508718	169	523636	221	550205	116	558379	98	563335	80	580370	90	599204	238	617977	410
508725	169	523827	143	550229	116	558386	98	563342	80	580387	90	599310	237	617984	410
508732	169	523834	143	550304	116	558423	98	563359	80	580394	91	599365	237	617991	410
508794	169	523902	143, 412	550328	116	558430	98	563366	80	580400	91	59947	184	619100	11
508800	169	523957	143, 412	550403	116	558447	98	563373	80	582015	96	6xxxx		619209	11
508817	169	524008	75	550427	116	559208	63	563380	80	582022	96	60024	185	619308	11
508824	169	525005	79	550502	116	560037	469	563502	138	586907	107	60026	185	621103	15
509005	86	525104	79	550526	116	560044	469	563557	138	588017	103	60440	185	621110	15
509104	86	525401	425	550601	116	560105	469	563632	159	588024	103	610107	11	621127	15
509203	86	525517	425	550700	116	561003	149	563649	159	588208	107	610206	11	621134	15
509302	86	525630	412	550724	116	561102	149	563700	138	588215	107	610305	11	621158	15
509401	86	526101	85	550809	116	561201	149	563755	138	588369	105	611104	11	622100	19
510001	86	526118	85	550908	116	561294	156	563908	138	588376	105	611302	11	622308	19
510100	86	526200	85	551011	117	561300	151, 208	564004	138	588406	243	611401	11	622407	19, 422
510209	86	526309	85	551110	117	561317	151, 208	564103	138	588505	243	611500	11	622605	19, 422
510308	86	527108	85	551400	117	561324	151, 208	564158	138	588567	243	611609	11	622704	19, 213
510407	86	527207	85	551417	117	561331	151, 208	564202	138	589007	105, 106	611708	11	622711	19, 213
511503	86	527306	85	551592	117	561348	151, 208	564400	138	589106	106	612002	11	622728	19, 213
511602	86	528105	85	551615	117	561355	151, 208	564455	138	589113	106	612101	11	622735	19, 213
511701	86	528204	85	551691	117	561362	151, 208	565506	139	589205	103, 106	612200	11	622742	19, 213
512104	99, 118	529003	137	551714	117	561379	151, 208	565551	139	590034	237	612309	11	622858	19
512302	99, 118	529010	137	551790	117	561386	151, 208	566008	153	590133	237	612408	11	622865	19
513002	64	529027	137	551806	99	561393	151, 208	566015	153	590140	237	612507	11	622889	19
513019	64	529034	137	551813	99	561409	151, 208	566022	153	592038	228	6126-250-CE	253	622902	422
513538	63	529041	137	552001	464	561416	151, 208	566046	153	593004	242	6126-450-CE	254	622919	422
513545	63	529102	137	552100	241	561423	157	566053	153	593028	242	6126-HBB908-CE	253	622926	422
513552	63	529201	137	552254	165	561430	157	566060	153	593035	242	6126-HBF500-CE	254	624302	97
513569	63	529300	137	552261	165	561447	157	566077	153	593042	242	613009	11	625002	18
513705	62	529409	137	552308	165	561454	157	566909	148	593066	242	613108	11	625057	18

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
625101	18	637104	82	663530	233	679005	245	755006	109	765210	173	783177	125, 206	786338	204
625606	18	637203	82	663608	233	680018	75	755013	109	765227	173	783504	159	786345	204
625705	18	637302	82	663615	233	682104	118	755020	109	765234	173	783627	125, 206	786352	204
625804	18	637401	82	663622	233	682302	118	755037	109	765241	173	783634	202	786369	204
626337	16	637500	82	663639	233	682401	118	755044	109	765258	173	783641	202	786376	204
626344	16	637609	82	663646	233	689608	118	755051	109	766200	176	783658	202	786383	204
626405	16	637791	123	663653	233	689806	118	755068	109	766217	176	784006	204	786413	206, 223
626429	16	637807	123	663660	233	690000	62	755075	109	766224	176	784013	204	786420	206, 223
626504	338, 418	637814	123	663714	233	691021	464	755082	109	766231	176	784020	204	786437	206
626801	17	637821	123	663769	231	691304	473	755099	109	766248	176	784105	204	786451	206
627600	14	637838	123	663776	231	691311	473	755105	109	767016	175	784112	204	786499	206
627617	14	637845	123	663783	233	691335	473	755112	109	767023	175	784129	204	787380	195
627624	14	638101	228	663790	233	691342	473	755136	109	767030	175	784303	203	797938	261
627631	14	638309	82	663806	233	691359	473	755143	109	767047	175	784327	203	797945	261
627648	14	638507	82	663820	233	691366	473	755259	110	767054	175	784334	203	797952	261
627655	14	638705	82	663844	233	691373	473	755273	110	767061	175	784341	203	797969	261
627662	14	638903	82	663851	233	691380	473	755334	109	767078	175	784365	203	79921	183
627679	14	639009	82	663868	233	691397	473	755341	109	767085	175	784372	203	79923	181
627686	14	639016	82	663875	233	693001	61	755358	109	767092	175	784389	203	8xxxx	
627716	14	639023	82	663882	233	693100	61	755365	109	767108	175	784396	203	800102	29
627730	14	640104	73	663899	233	693209	61	755372	109	767115	175	784419	203	800119	29
627747	14	640203	73	663912	231	693216	61	755389	109	768013	171	784426	203	800126	29
628591	16	640401	73	663950	464	693223	61	755396	109	768020	171	784433	203	800133	29
628607	16	640418	73	664001	234	693254	61	755464	109	768037	171	784730	202	800140	29
628614	16	640500	73	664018	234	693261	61	755556	110	768044	171	784747	202	800157	29
628621	16	640517	73	664025	234	695708	248	755563	110	768051	171	784754	202	800218	29
628638	16	640609	73	664032	234	695906	251	755570	110	768068	171	784761	202	800225	29
628706	16	640708	73	664049	234	696002	240	755587	110	768075	171	784778	202	800232	29
628713	16	640715	73	664056	235	696040	240	755655	110	768082	171	785003	159	800249	29
628805	16	640807	73	664063	235	699317	457	755679	110	768099	171	785010	159	800300	29
628850	16	640814	73	664070	235	7xxxx		755686	110	768105	171	785324	203	800317	29
629109	13	640913	73	664087	235	700044	424	755693	110	768112	171	785566	202	800324	29
629154	12	640920	73	664094	235	707661	438	755730	110	770849	199	785553	202	800331	29
629208	13	642504	72	664100	234	707906	440	755808	111	770856	199	785560	202	800348	29
629253	12	642559	72	664117	234	707944	440	755815	111	770863	199	785577	202	800355	29
629307	13	642566	72	664209	235	707951	440	755822	111	770870	199	785584	202	800409	29
629345	12	642603	72	664216	235	707968	440	755839	111	770887	199	785607	201	800416	29
629352	13	642605	72	664223	235	707975	440	759233	108	770894	199	785614	200	800423	29
629390	13	646304	72	664230	235	707982	441	759240	108	770900	199	785621	200	800430	29
629413	13	646601	72	664247	235	707999	439	759257	108	770917	199	785638	200	800447	29
629505	13	646625	7	664254	235	709818	409	759264	108	770924	199	785645	201, 212	800454	29
629604	13	647509	83	664261	235	709825	409	759301	110	770931	199	785652	201, 212	800522	29
629802	13	647516	83	664278	235	709849	409	759400	110	770948	199	785669	201	800539	29
630006	70	647554	83	665015	241	709900	409	764015	177	770955	199	785676	201	800546	29
630105	70	647561	83	665251	231	710104	442	764022	177	770962	199	785683	201	800553	29
630136	70	647592	83	665503	231	710111	442	764039	177	770979	199	785690	201	800621	29
630204	70	6498	189	665510	231	710128	443	764077	177	781302	47	785706	205	800638	29
630235	70	657607	139	673409	119	710135	443	764084	177	781319	46	785713	205	800645	29
630303	70	657621	139	674406	119	710203	442	764091	177	781326	47	785720	205	800652	29
630402	69	658000	79	675106	119	710210	442	764138	177	781333	47	785737	200	800720	29
630648	98	658604	78, 114	676202	122	710227	443	765012	173	781340	46	785744	200	800737	29
630655	98	658703	78, 114	676509	122	710234	443	765029	173	781357	46	785751	201	800812	29
630808	70	658802	78, 114	676707	122	710302	442	765036	173	781364	47	785768	201	800829	29
630907	213	658901	78, 114	676806	122	710319	442	765043	173	781371	46	785799	201	800836	29
630914	213	659007	78, 114	676905	122	710326	443	765050	173	781388	47	785805	202	800843	29
630921	213	659014	78, 114	677001	122	710333	443	765067	173	781395	47	785812	202	800850	29
631102	223	659106	78, 114	677209	122	720103	136	765074	173	781401	47	785829	205	800867	29
631201	223	659205	78, 114	677308	122	720400	136	765081	173	781418	47, 51	785836	205	800874	29
631300	223	659304	78, 114	677506	122	720509	136	765098	173	781432	178	785843	205	801208	22
632802	71	659403	78, 114	677810	121	720608	136	765104	173	781449	178	785850	205	801215	22
632901	71	659458	78, 114	677827	121	720806	136	765111	173	781456	178	785867	205	801222	22
63379	192	659465	78, 114	677834	121	720905	136	765128	173	781913	179	785874	205	801239	22
63391	192	659472	78, 114	678008	121, 369	721001	136	765135	173	782767	197	785881	205	801246	22
635001	82	659502	79	678015	121, 369	721100	136	765142	173	783009	158	785898	205	801253	22
635155	82	659601	79	678022	121, 369	721209	136	765159	173	783016	158	785904	205	801307	22
635209	82	659700	79	678039	121	721308	136	765166	173	783023	158	786239	206	801314	22
635308	82	659809	79	678046	121	721407	136	765173	173	783054	159	786307	204	801321	22
635407	82	663462	233	678053	121	722107	137	765197	173	783153	125, 206	786314	204	801338	22
635605	82	663523	233	678060	121	72388	185	765203	173	783160	125, 206	786321	204	801345	22

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
801352	22	803202	24	806432	27	810569	429	812518	449	831403	5	842218	54	844359	59
801406	23	803301	24	806449	27	810576	429	812525	449	831502	5	842256	54	844366	59
801413	23	803400	24	806456	27	810583	456	812532	449	831601	5	842317	54	844403	45
801420	23	803509	24	806524	27	810606	429	812549	449	831700	5	842355	54	844410	51
801437	23	803608	24	806531	27	810613	428	812556	449	832004	4	842409	51	844427	51
801444	23	803707	24	806548	27	810651	428	812563	449	832202	4	842423	52	844434	51
801451	23	804001	27, 29	806555	27	810668	428	812570	449	832400	4	842522	52	844441	51
801505	23	804018	27, 29	806623	27	810897	162	812587	449	832509	4	842539	53	845028	50
801512	23	804025	27, 29	806630	27	810910	162	820209	47	832608	4	842546	53	845035	50
801529	23	804032	27, 29	806647	27	810927	162	820308	47	832707	4	842553	54	845042	50
801536	23	804049	27, 29	806654	27	810934	162	820407	47	832806	4	842607	51	845059	50
801543	23	804056	27, 29	806722	27	810941	163	820605	60	832820	10	842614	54	855102	76
801550	23	804100	24	806739	27	810958	164	820612	60	832837	10	842621	52	855119	76
801604	23	804117	24	806814	27	810965	164	825518	38	832844	10	842638	53	855201	350, 425
801611	23	804124	24	806821	27	810989	164	825525	38	832851	10	842645	53	855218	350, 425
801628	23	804131	24	806838	27	811108	449	825532	38	832882	10	842652	54	855508	76
801635	23	804148	24	806845	27	811207	449	825549	38	832899	10	842669	52	855607	76
801642	23	804155	24	806852	27	811214	449	825556	38	833506	5	842676	50	855652	76
801659	23	804162	24	806869	27	811238	445	825563	38	834206	10	842706	51	855669	76
801666	22	804179	24	806876	27	811245	445	825570	38	834404	10	842713	54	855676	76
801703	23	804209	24	806913	27	811252	445	825600	38	834701	10	842720	52	855683	77, 115
801710	23	804216	24	806920	27	811269	445	825617	38	834909	10	842737	53	855690	77, 115
801727	23	804223	24	806937	27	811276	445	825624	38	835104	10	842744	53	855706	77, 115
801734	23	804230	24	806944	27	811283	445	825631	38	835401	7	842751	54	855713	76
801826	23	804247	24	806951	27	811290	445	825648	38	835432	7	842799	52	855720	76
801833	23	804254	24	806968	27	811450	445	825655	38	835500	7	842904	51	855737	76
801840	22	804308	24	806975	27	811467	445	825662	38	835531	7	842928	52	855744	77, 115
801857	22	804315	24	807019	111	811474	445	826003	39	835609	7	842966	52	855751	120
801864	22	804322	24	807118	27	811481	445	826010	39	835630	7	843000	51	855768	57
801871	22	804339	24	807125	27	811498	445	826027	39	836002	8	843055	54	855775	77, 115
801895	393	804346	24	807132	27	811504	445	826034	39	836019	8	843109	51	855782	77, 115
801901	392	804353	24	807224	27	811511	445	826041	39	836026	8	843154	54	856000	56
801918	392	805107	24	807323	27	811528	445	826058	39	836033	8	843451	65	856017	56
801925	391	805114	24	807330	27	811535	445	826065	39	836040	8	843468	65	856024	56
801932	393	805121	24	807705	160	811542	445	826102	39	836101	8	843802	48	856031	56
801949	393	805138	24	807804	160	811559	445	826119	39	836200	8	843819	48	856048	56
801956	392	805145	24	808108	23, 27, 29	811573	447	826126	39	836309	8	843826	48	856055	56
801963	391	805152	24	808153	23, 27, 29	811580	447	826133	39	836408	8	843833	48	856062	57
801994	391	805206	24	808207	391	811634	449	826140	39	836507	8	843840	48	856079	57
802021	111	805213	24	808214	391	811641	446	826157	39	837108	8	843857	48	856086	56
802038	111	805220	24	808221	391	811658	446	826164	39	837207	8	843864	48	856109	87
802045	111	805237	24	808238	391	811665	446	826201	38	837306	8	843871	48	856116	62
802052	111	805244	24	808245	391	811672	446	826300	41	837405	8	843888	49	856123	62
802168	23	805251	24	808306	392	811689	446	826324	41	837603	8	843895	49	856147	61
802205	23	805275	24	808313	393	811719	448	826348	40	838105	9	843901	49	856154	57
802212	23	805534	25, 393	808405	392	811726	448	826355	40	838204	9	843918	49	856178	57
802229	23	805541	25, 393	808412	393	811733	448	826362	40	838303	9	843925	49	856185	56
802236	23	805558	25, 393	808429	392	811740	448	826379	40	838501	9	843932	49	856192	57
802243	23	806104	26	808498	393	811771	448	826386	40	838600	9	843949	49	856208	58
802250	25, 393	806111	26	808504	288	811788	448	826393	40	838617	9	843956	49	856215	58
802267	25, 393	806128	26	808511	288	811795	448	826409	40	839003	17	843963	49	856222	58
802274	25, 393	806135	26	808566	288	811801	448	826416	40	839010	13	843970	49	856239	58
802328	23	806142	26	808573	288	811818	446	826423	40	839232	3	843987	49	856246	58
802335	23	806159	26	809150	25, 393	811825	448	826430	40	839249	3	843994	49	856253	57
802342	23	806203	26	809181	160	811832	448	826447	40	839300	9	844205	44	856291	59
802427	23	806210	26	809198	160	811849	446	826454	40	839409	9	844212	44	856307	59
802434	23	806227	26	809242	25, 393	811856	446	830000	6	839997	337	844229	45	856314	59
802441	23	806234	26	809259	25, 393	811863	447	830048	6	841020	55	844236	45	856321	66
802502	23	806241	26	809600	132	811870	447	830055	6	841105	55	844243	45	856338	66
802519	23	806258	26	809709	132	811887	447	830154	6	841112	55	844250	44	856345	66
802526	23	806302	26	809716	132	811900	448	830208	6	841129	55	844267	45	856352	66
802533	23	806319	26	810002	430	811917	448	830253	6	841136	55	844274	45	856369	66
802540	23	806326	26	810101	430	811924	448	830352	7	841228	55	844281	45	856376	66
802601	24	806333	26	810118	430	812204	431	830376	7	841235	55	844298	45	860083	126
802618	24	806340	26	810125	430	812266	432	830406	6	842003	55	844304	45	860304	126
802625	24	806357	26	810200	431	812273	433	830505	6	842010	55	844311	45	860502	126
802632	24	806401	27	810309	464	812280	433	830604	6	842102	51	844328	45	861202	31
802649	24	806418	27	810507	168	812372	432	831007	5	842119	54	844335	45	861219	31
802656	24	806425	27	810514	433	812501	449	831205	5	842201	51	844342	45	861226	31

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
861233	31	869307	30	877203	455	880401	35	970393	312, 316	975862	101	998823	257	H9859	192
861400	31	869314	30	877234	456	880418	35	970430	314	975879	101	998830	257	HBB250-CE	253
861417	31	869321	30	877241	456	880425	35	970447	314	975886	101	998847	257	HBB908-CE	253
861424	31	869338	30	877258	456	880456	37	970461	315	975893	101	998854	257	HBF500-CE	254
861431	31	869369	34	877265	456	880463	37	970508	468	975909	472	998861	257	HBH450-CE	254
861509	31	869376	34	877272	456	880470	37	970515	467	975978	325	998878	257	HMI200-CE	255
861516	31	869383	34	877289	456	880487	37	970522	468	975985	325	998885	257	Jxxxx	
861523	31	869406	30	877296	456	880524	35	970607	312, 316	975992	325	998892	257	J0391	186
861530	31	869413	30	877500	455	880555	37	970614	312, 316	976005	325	998953	257	J2598	185
861608	31	869420	30	877517	455	880562	37	970621	312, 316	976029	326	998960	261	J2601	185
861615	31	869437	30	877524	455	880609	35, 37	970638	315	976043	326	998977	261	J2603	185
861622	31	869468	34	877531	455	880616	35, 37	970652	313, 316, 344	976067	326	998991	261	J2605	185
861639	31	869475	34	877548	455	880623	35, 37	970669	313, 316, 344	976074	326	Cxxxx		J2607	185
861707	31	869482	34	877814	434	880630	35, 37	970676	313, 316, 344	976081	326	C9850	190	J2608	185
861714	31	869505	30	877821	434	880647	35, 37	970683	313, 316, 344	976159	328	C9852	190	J2610	185
861721	31	869512	30	877845	435	880654	35, 37	970690	313, 316, 344	976166	330	C9857	190	J2611	185
861738	31	869529	30	877852	435	880661	37	971017	314, 316, 344	976173	329	C9860	190	J2614	185
861820	31	869536	30	877869	435	880678	37	971024	314, 316, 344	976197	325	C9866	190	J3311	184
861837	31	869567	34	877876	435	880685	37	971031	314, 316, 344	976203	325	C9867	190	J3314	184
862209	32	869574	34	877883	436	880692	37	971048	314, 316, 344	976210	325	C9871	190	J3316	184
862285	33	869581	34	877906	436	880869	37	971055	314, 316, 344	976227	325	C9872	190	J4079	183
862421	32	869604	30	877920	437	880906	408	971062	314, 316	976234	325	Dxxxx		J4155	183
862438	32	869611	30	877937	437	880913	408	971079	314, 316	976258	326	D6871	189	J4157	183
862476	33	869628	30	877968	437	890134	25, 393	975008	263, 457	976272	326	D6877	189	J4159	183
862483	33	869635	30	878101	169	890141	25, 393	975015	457, 458	976289	326	D6878	189	J4166	183
862513	32	869666	34	878118	169	890158	25, 393	975022	457, 458	976302	326	D6879	189	J4168	183
862520	32	869673	34	878125	169	890233	25, 393	975039	458	976319	326	D6880	189	J4169	184
862537	32	869680	34	878132	169	890240	25, 393	975046	457	976326	326	D6881	189	J4170	183
862568	33	869727	30	878149	169	890257	25, 393	975053	457	976333	326	D6882	189	J4171	183
862575	33	869734	30	878408	169	890349	25, 393	975084	466	976340	322	D6883	189	J4226	184
862582	33	869772	34	878606	169	890356	25, 393	975091	466	976357	330	D6884	189	J4227	184
862629	32	869789	34	878804	166	9xxxx		975114	458	979945	468	D6885	189	J4238	184
862636	32	869819	30	878811	166	900601	162	975145	459	979952	324	D6886	189	J4239	184
862674	33	869826	30	878828	166	900602	162	975152	335, 445, 458	979969	323	D6887	189	J4241	184
862681	33	869833	30	878835	166	900618	162	975169	335, 445, 459	979976	322	D6888	189	J6691	191
862711	32	869840	30	878842	166	900631	162	975251	312	980033	89	D6889	189	Lxxxx	
862728	32	869857	30	878859	166	900632	162	975268	312	980101	143	D6890	189	L1346	182
862735	32	869864	30	878903	166	900648	162	975275	312	998489	256	D6891	189	L1347	182
862766	33	869918	30	878910	166	900661	162	975305	302	998496	257	D6919	189	L1348	182
862773	33	869925	30	878927	166	900662	162	975312	302	998502	256	D6921	189	L1349	182
862780	33	869949	34	878934	166	900678	162	975329	302	998519	256	D6922	189	L1351	182
862902	32	869956	34	878941	166	900861	163	975336	314	998526	256	D6923	189	L1967	182
862919	33	869963	34	878958	166	900862	163	975350	315	998533	256	D6925	189		
862926	32	869970	34	880005	35	900878	163	975374	315	998540	257	D6926	189		
862933	32	869987	34	880012	35	923351	370	975398	313	998557	257	D7368	191		
862940	32	869994	34	880029	35	931219	298	975442	314	998564	257	D7380	191		
862957	32	871102	456	880050	36	931226	298	975466	335, 458	998571	257	D7499	191		
862964	33	871201	165	880067	36	931233	298	975480	394	998601	256	Exxxx			
862971	33	871300	456	880074	36	931240	298	975497	394	998618	256	E6961	192		
862988	33	871324	456	880104	35	931257	298	975503	394	998625	256	E6981	192		
862995	33	871546	37	880111	35	932001	419	975510	394	998632	256	E6983	192		
864104	31	871706	142	880128	35	932018	419	975527	394	998649	256	E7104	186		
864128	31	871713	142	880159	36	932858	419	975534	395	998656	256	E7254	186		
864135	31	871805	141	880166	36	933329	299	975541	395	998663	256	E7255	186		
864142	31	871812	141	880173	36	933336	299	975626	327	998670	256	E7258	186		
864159	31	876602	167	880203	35	933343	299	975640	329	998687	256	E7836	190		
864166	31	876619	167	880210	35	933350	299	975671	328	998694	256	E7837	190		
866009	142	877005	455	880227	35	933367	299	975718	468	998700	256	Gxxxx			
868522	31	877012	455	880258	37	933404	419	975725	468	998717	256	G0563	192		
868546	31	877029	455	880265	37	933657	419	975732	305	998724	256	G0564	192		
868553	31	877036	455	880272	37	933688	252	975749	305	998731	256	G0565	192		
868577	31	877043	455	880289	37	934012	309	975756	305	998748	256	G2639	185		
869208	30	877050	455	880302	35	934029	310	975763	330	998755	256	G3871	261		
869215	30	877104	455	880319	35	935286	469, 471	975770	43	998762	256	Hxxxx			
869222	30	877111	456	880326	35	939949	419	975787	101	998779	256	H4122	192		
869239	30	877128	456	880357	37	939956	419	975800	305	998786	256	H4129	191		
869260	34	877173	456	880364	37	96700	255	975824	331	998793	256	H4130	191		
869277	34	877180	456	880371	37	970362	314	975848	331	998809	256	H4132	191		
869284	34	877197	456	880388	37	970386	312, 316	975855	101	998816	256	H7510	261		

INDEX PRODUKTÓW

A	
Adapter na 2 pojemniki do zupy	133
Automat do bitej śmietany 2,5	100
Automat do bitej śmietany 9/6	100
Automatyczny system myjący do pieców 20x GN	385
Automatyczny wypekacz do chleba Panasonic	318
B	
Bateria umywalkowa - tokciowa	468
Bateria z prysznicem	467
Bateria zlewozmywakowa - sztorcowa	468
Bemar Kitchen Line - GN 1/1	367
Bemar z kranem spustowym Kitchen Line - GN 1/1	367
Błacha do bagietek	391
Błacha do pizzy	410
Błacha wypekowa - 3 ranty	391
Błacha wypekowa GN 1/1 - 4 ranty	392
Błacha wypekowa GN 2/3 - 4 ranty	393
Błacha wypekowa perforowana	391
Blender barmański Hamilton Beach	253
Blender barmański Hamilton Beach - RIO	253
Blender barmański Hamilton Beach -Tango	254
Blender kielichowy BLM800WH - 1400 W	330
Blender kuchenny Hamilton Beach EXPEDITOR	254
Blender o wysokiej mocy	252
Blender Panasonic	321
Blender ręczny HDP308WH triblade system	330
Blender ręczny HDM800SI - 1000 W	330
Blender SB 327	329
Brelok kelnerski „Rollmatic” - zestaw 2 szt.	241
Brytfanna	17
Brytfanna miniaturowa do przekąsek	214
Brytfanna żeliwna z pokrywką	17
Bulionówka	189, 199, 207
Butelka do oliwy i octu	225
C	
Cedzak miniaturowy do przekąsek	214
Ciastko karmelowe La Crema	261
Chochła	80, 136, 138
Chochła do serwowania Profi Line	85
Chochła do sosów	136, 159
Chochła do zup	137, 173
Chochła Kitchen Line	85
Chochła Profi Line	84
Chwytek do blach	410
Cukier biały w paluszkach, 5g, La Crema	261
Cukier trzcinowy w paluszkach, 5g, La Crema	261
Cukiernica	195, 197, 189, 221, 222
Czajnik bezprzewodowy SJM290 - 1,7 l	331
Czajnik z pokrywką	97
Czapka kucharska - zestaw 10 szt.	469
Czapka kucharska „LE GRAND CHEF” - zestaw 10 szt.	469
Części zamienne do syfonu do bitej śmietany Kitchen Line 105, 106	
Części zamienne do syfonu do bitej śmietany Profi Line	103, 106
D	
Deska do krojenia	42, 150
Deska do krojenia chleba	42, 150
Deska do krojenia HACCP 450x300	38
Deska do krojenia HACCP 600x400	38
Deska do krojenia HACCP GN 1/1	39
Deska do krojenia HACCP GN 1/2	39
Deska do krojenia Perfect Cut	40
Deska do krojenia uniwersalna	40
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem	40
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem	40
Deska do krojenia z uchwytem	42, 150
Deska do serwowania pizzy z uchwytem	411
Deska drewniana	42
Deska drewniana Bamboo	42
Deska dwustronna	42, 150
Deska pod pizzę	410
Dozownik niekapiący	238
Dozownik płynu myjącego z regulacją	450-453
Dozownik stalowy długi z gumowym korkiem	237
Dozownik z kulką	238
Dyspenser barmański - 2 częściowy	241
Dyspenser do cukru pudru	222
Dyspenser do miodu z przyciskiem	223
Dyspenser do mleka	146
Dyspenser do musli	146
Dyspenser do oliwy	97
Dyspenser do parmezanu	222
Dyspenser do parmezanu/cukiernica	223
Dyspenser do soków	146
Dyspenser do zimnych sosów Easy squeeze	98
Dyspenser kuchenny	223
Dyspenser, model kwadratowy	225
Dyspenser, model wysoki	225
Dyspensery do zimnych sosów	98
Dystrybutor do piwa - stołowy	239
Dzbanek ARC	186
Dzbanek do blendera o wysokiej mocy	252
Dzbanek do herbaty	195, 197
Dzbanek do kawy	195, 265
Dzbanek do kawy / herbaty z pokrywką	220
Dzbanek do mleka	206
Dzbanek do mleka „Baristo”	220
Dzbanek do napojów	147
Dzbanek do sosów	159
Dzbanek do spieniania mleka	220
Dzbanek do spieniania mleka i przygotowywania cappuccino	220
Dzbanek do śmietanki	195, 197, 220
Dzbanek z wkładem na lód	147
Dzielnarka do ciasta	405
Dziurkacz do kapsli i nakrętek	237
Dzwonek recepcyjny	230
E	
Ekspozytor bufetowy	145
Ekspozytor do dyspenserów do sosów	98
Ekspozytor do hot-dogów i dyspenserów	98
Ekspozytor do kanapek	289
Ekspozytor na herbatę	228
Ekspres automatyczny do kawy Kitchen Line	260
Ekspres automatyczny do kawy Profi Line	258
Ekspres do kawy EC 860 DE'LONGHI	331
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega elektroniczny ...	262, 263
Element chłodzący do tacy chłodząca GN 1/1	140

F		H	
Fartuch do grillowania	425	Hak do rozbudowy regału magazynowego aluminiowego ...	432, 433
Filiżanka	189, 197, 199	Haki rzeźnicze - zestaw 4 szt.	63
Filiżanka do espresso	261		
Filiżanka do kawy	261	J	
Filiżanka i spodek	191, 195	Jajecznik	195, 197
Filtr do frytury	71	Jajecznik - kieliszek	230
Filtr do wody Blue Line 160	463	Jajecznik z rantem	230
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych Ø 250 mm	265		
Flamastry Horeca	37	K	
Folie do prasy do hamburgerów	300	Kamień lawowy	419
Fontanna do czekoladowego fondue	148	Kanka miniaturowa do przekąsek	214
Foremka do zapiekania	118	Karafka	147, 181
Forma do babeczek	118	Kawa ziarnista la Crema 1 kg	261
Forma do ciast	118	Kebab elektryczny Profi Line	413
Forma do kostek lodu	245	Kebab gazowy Profi Line	413
Forma do ravioli - chef	395	Kieliszek do margarity	181, 183
Forma do ravioli - klasyczna	395	Kieliszek do szampana	181, 182, 183
Forma do wycinania	119	Kieliszek do wina	181, 182, 183
Formy silikonowe do pieczenia	122	Kieliszek do wódki	181, 185
Frappe KAWA	257	Klips do nadstawki do koszy	456
Frappe WANILIA	257	Klipsy do obrusów	230
Frytownica MasterPro z kranem spustowym - 2 x 8 L	347	Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu	37
Frytownica MasterPro z kranem spustowym - 8 L	347	Kloc masarski drewniany bez podstawy	63
Frytownica Blue Line	348	Kloc masarski drewniany na podstawie drewnianej	63
Frytownica gazowa jednokomorowa na szafce 40 l	339	Kloc masarski z polietylenu bez podstawy	63
Frytownica indukcyjna	345	Kloc masarski z polietylenu na podstawie	63
Frytownica Mastercook	346, 347	Kociotek do zupy - 8 l	126
Furażerka papierowa - zestaw 100 szt.	469	Kociotek do zupy Kitchen Line - 8 l	126
		Kociotek do zupy Profi Line - 8 l	126
G		Komora rozrostu - sterowanie manualne	373
Gałkownica Kitchen Line	108	Końcówki do dekorowania i napętniania	106
Gałkownica Profi Line	108	Końcówki do rękawów	117
Gałkownica Stöckel	109	Korek do butelki szampana	237
Gałkownica Stöckel - owalna	110	Korek dozujący niekapiący - zestaw 6 szt.	237
Garnek do gotowania pierogów, kopytek, makaronu - z wkładem i pokrywką	11	Korkociąg	236
Garnek do muli - z pokrywką	18	Kostkarka do lodu	246
Garnek do sosów - z pokrywką	18	Kostkarka do lodu chłodzona wodą	247
Garnek do zup i sosów z pokrywką	18	Kostkarka Kitchen Line	246
Garnek niski - z pokrywką	6, 8	Kosz do filiżanek	456
Garnek średni - z pokrywką	5, 8, 10, 11	Kosz do szkła	455
Garnek wysoki - z pokrywką	4, 8, 10, 11	Kosz do zmywarki na tace	456
Głowica uniwersalna	263, 450-454, 460	Kosz na sztućce do zmywarek	455
Gofrownica	362	Kosz na talerze do zmywarki	455
Granulat do polerek, ekologiczny	472	Kosz pedałowy okrągły z wkładem	473
Grill gazowy - Grill Master Quattro	421	Kosz stojący z popielnicą	473
Grill gazowy Fiesta	422	Kosz uniwersalny do zmywarek	455
Grill gazowy Green Fire Profi Line	416, 417	Kosz z pokrywą obrotową	473
Grill gazowy Grill Master Maxi	420	Koszyk - okrągły	215
Grill gazowy Grill Master Mini	420	Koszyk - owalny	215
Grill gazowy Inferno	424	Koszyk - prostokątny	215
Grill gazowy Roast-Master Maxi	421	Koszyk do owoców	215
Grill gazowy Xantos	423	Koszyk do pieczywa - owalny	149
Grill gazowy Xenon Pro	423	Koszyk do pieczywa prostokątny	149
Grill kontaktowy „Panini”	352	Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop	149
Grill kontaktowy podwójny	353	Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek	212
Grill kontaktowy pojedynczy	352	Koszyk owalny długi	215
Grill na węgiel drzewny „Patio”	424	Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2	149
Grill na węgiel drzewny „Resto”	424	Kotłociarka elektryczna	302
Grill wodny - GN 2/3	354	Krajalnica do jajek - owalna	62
Grill z lawą wulkaniczną, gazowy	351	Krajalnica do jajek - prostokątna	62
Grzałka do podgrzewaczy	132	Krajalnica do pomidorów	68
		Krajalnica Kitchen Line	306
		Krajalnica Kitchen Line z powłoką teflonową	306

Krajalnica Profi Line	304, 305	Łuskarka KS120/25A	247
Kratka barmańska	240	Łuskarka KS120/25W	247
Krustownica	241	Łuskarka KS80/15A	247
Kruszarka do lodu.....	248	Łuskarka KS80/15W	247
Kruszarka do lodu elektryczna	248	Łyżeczka do dipów	203
Krzeseło cateringowe	164	Łyżeczka do espresso	171, 173, 175, 177
Kubek	186, 189, 192	Łyżeczka do herbaty/kawy	171, 173, 175, 176, 177
Kuchenka gazowa przenośna	354	Łyżeczka do jajka	230
Kuchenka indukcyjna model 1800	343	Łyżeczka do latte macchiato	173, 177
Kuchenka indukcyjna model 2000	343	Łyżeczka do lodów	173
Kuchenka indukcyjna model 3500	342	Łyżka barmańska	242
Kuchenka indukcyjna model 3500 D.....	340	Łyżka cedzakowa.....	73, 80, 136, 137
Kuchenka indukcyjna model 3500 D XL.....	340	Łyżka cedzakowa Kitchen Line	85
Kuchenka indukcyjna model 3500 M	342	Łyżka cedzakowa okrągła	137
Kuchenka mikrofalowa	366	Łyżka cedzakowa Profi Line	84
Kuchenka mikrofalowa 1000W	365	Łyżka deserowa	171, 173, 175
Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla	366	Łyżka do potraw	137
Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1000W	365	Łyżka do satatek	138, 173
Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1800W	364	Łyżka do serwowania	136
Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania, z portem USB 1800W	364	Łyżka do serwowania Kitchen Line.....	85
Kuchnia elektryczna – 4 płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej.....	335	Łyżka do serwowania Profi Line	85
Kuchnia elektryczna – 4 płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	334	Łyżka do sosu	173
Kuchnia elektryczna – 6 płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej	335	Łyżka do spaghetti	80, 136, 137
Kuchnia elektryczna – 6 płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	334	Łyżka do warzyw	173
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	336	Łyżka do ziemniaków	173
Kuchnia gazowa 4-palnikowa stołowa.....	339	Łyżka kuchenna	79, 80
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej.....	337	Łyżka stołowa	171, 173, 175, 176, 177
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i z grillem	337	Łyżka z tworzywa	79
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	336	M	
Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie otwartej – ruszty żeliwne	336	Markery do tablicy - szeroka końcówka	235
Kuchnia gazowa 6-palnikowa stołowa.....	339	Markery do tablicy - wąska końcówka.....	235
Kuter	300	Maselniczka z pokrywką	230
Kuweta do lodów	111	Maszyna do lodów	112
L		Maszyna do polerowania szkła	472
Lampa do podgrzewania potraw	359	Maszyna do polerowania sztućców.....	472
Lampa grzewcza	427	Maszynka do krojenia ziemniaków	69
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem piramida	427	Maszynka do makaronu	394
Lampa grzewcza na gaz	426	Maszynka do makaronu elektryczna	394
Lampa owadobójcza	469, 470	Maszynka do mielenia mięsa.....	300
Lampa owadobójcza wodoodporna	471	Maszynka do mielenia mięsa MG 510	328
Lampa owadobójcza wodoodporna z wentylatorem	471	Maszynka do mielenia mięsa MG 700.....	328
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą	470	Maszynka do zmiękczenia mięsa Profi Line.....	65
Lejek z rączką	97	Maszynka elektryczna do ostrzenia noży	60
Licznik wody.....	461	Mata antypoślizgowa	41
Listwa do bonowania	62	Mata barmańska gumowa	240
Listwa magnetyczna z haczykami	47	Mata do pieczenia nieprzywierająca PTFE	121
Listwa wspornikowa.....	23, 27, 29	Mata silikonowa do pieczenia	121
Ł		Miara barmańska.....	242
Łopata do pizzy	412	Miarka stalowa - z podziatką	88
Łopatka do miękkich serów.....	58	Miarka z polipropylenu	88
Łopatka do sera	58	Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą.....	408
Łopatka do tortu	173	Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą	408
Łopatka/nóż do tortu	143, 412	Mikser planetarny 10	308
		Mikser planetarny 12	308
		Mikser planetarny 20	308
		Mikser planetarny 7	308
		Mikser ręczny Heavy Duty	255
		Mikser ręczny HENDI 250 - ze stałą prędkością	310
		Mikser ręczny HENDI 250VV - ze zmienną prędkością	309
		Mikser ręczny HENDI 300 - ze zmienną prędkością	310
		Mikser ręczny HENDI 400 - ze zmienną prędkością	310
		Mikser ręczny HENDI 500 - ze zmienną prędkością	310
		Mikser ręczny HENDI Kitchen Line 160 ze zmienną prędkością	311

Mikser ręczny z rózgą HENDI 400 - ze zmienną prędkością.....	309	Nakładka na ruszt kuchenny.....	337
Misa do szampana	245	Naleśnikarka.....	362
Misa do szampana/ponczu	245	Nalewak	237
Miseczka Plato.....	203	Napęd miksera ręcznego Kitchen Line 350 ze zmienną prędkością ..	311
Miseczka Cacerole	203	Napęd miksera ręcznego Kitchen Line 500 ze zmienną prędkością ..	311
Miseczka Cascara	203	Naświetlacz uniwersalny.....	465
Miseczka Concha	203	Noże zamienne do urządzenia T-REX	113
Miseczka Cuadrado.....	203	Nożyce do drobiu.....	47, 59
Miseczka do deserów Klaun	206	Nożyce kuchenne - uniwersalne	59
Miseczka do deseru „Banana split”.....	229	Nożyk do obierania	55
Miseczka do sosów i dipów.....	156	Nożyk do pomidorów.....	55, 57
Miseczka do zapiekania/kokila	125, 206	Nożyki do obierania, zestaw 6 szt.....	55
Miseczka Huevo	203	Nóż „Santoku”	45
Miseczka Lionhead	203	Nóż dekoracyjny.....	57
Miseczka na musztardę	197	Nóż dekoracyjny do cytrusów	56
Miseczka na warzywa/surówkę	207	Nóż dekoracyjny do kulek	56
Miseczka Pescado.....	203	Nóż dekoracyjny do masta	57
Miseczka Redondo	203	Nóż dekoracyjny kanałowy.....	56
Miseczka Tapas Cuadrado	203	Nóż deserowy.....	171, 173, 175
Miseczka Triangolo	203	Nóż do chleba	47, 49, 51, 54
Miska.....	201	Nóż do ciast z ząbkowanym ostrzem.....	136
Miska biała skośna z melaminy.....	157	Nóż do ciasta.....	49, 120
Miska do miksowania - z zaokrąglonym dnem	87	Nóż do cytrusów.....	56
Miska do paelli emaliowana	19	Nóż do filetowania.....	45, 46, 51, 52, 53, 54
Miska do satatek z podwójną ścianką	148	Nóż do jarzyn	47
Miska do satatek z tworzywa.....	148	Nóż do krojenia	49
Miska kuchenna.....	87	Nóż do masta	173
Miska kwadratowa	156	Nóż do miękkich serów.....	58
Miska na muesli/satatkę.....	195	Nóż do mięsa	46, 51, 52
Miska na satatkę	197	Nóż do obierania	45, 47
Miska na zupe	195, 197, 202	Nóż do obierania cytrusów	56
Miska skośna	201, 212	Nóż do obierania z wygiętym ostrzem – 70 mm.....	48
Miska Vanilla.....	202	Nóż do oddzielania kości	49, 51
Miska w kształcie fali z melaminy	157	Nóż do ostryg	179
Młynek do mielenia kawy - automatyczny.....	264	Nóż do pieczeni	49
Młynek do mielenia kawy - elektroniczny	264	Nóż do ryb	171, 173, 175
Młynek do odpadków 550 W.....	466	Nóż do siekania ziół	59
Młynek do pieprzu - drewniany	226, 227	Nóż do smarowania - ząbkowany	57
Młynek do soli - drewniany.....	226, 227	Nóż do steków.....	48, 173, 178
Moździerz	242	Nóż do szynki i tososia.....	45, 47, 49, 51, 52
Multipatelnia elektryczna	355	Nóż do twardych serów.....	58
N		Nóż do warzyw	48
Naboje do syfonów do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - 10 szt. .	101	Nóż do wilka.....	294, 295, 296, 297, 298, 299
Naboje do syfonu do bitej śmietany.....	107	Nóż elektryczny do kebaba	414
Naboje do wody sodowej CO ₂	243	Nóż kucharski	44, 46, 50, 51, 52, 53, 54
Naczynie do zapiekania owalne - głębokie.....	205	Nóż kuchenny	48
Naczynie do zapiekania prostokątne - głębokie.....	205	Nóż „Nakiri”	50
Naczynie do zapiekania Rustica	204	Nóż rzeźniczy	45, 51
Naczynie z pokrywką, okrągłe	201	Nóż „Santoku”	50
Naczynie z pokrywką, owalne	201	Nóż „Sashimi”	50
Nadstawa chłodnicza 4x GN 1/3	273	Nóż stółowy.....	171, 173, 175, 176, 177
Nadstawa chłodnicza 5x GN 1/4	273	Nóż szefa kuchni	49
Nadstawa chłodnicza 6x GN 1/3	273	Nóż teflonowy nieprzywierający do krajalnic	305
Nadstawa chłodnicza 7x GN 1/3	273	Nóż uniwersalny	51, 54
Nadstawa chłodnicza 7x GN 1/4	273	O	
Nadstawa chłodnicza 8x GN 1/4	273	Obieraczka do ziemniaków Hendi 7	307
Nadstawa chłodnicza 9x GN 1/3	273	Obieraczka do ziemniaków Profi Line	307
Nadstawka na 16 elementów.....	455	Obierak.....	55, 57
Nadstawka na 25 elementów.....	455	Obręcz do taboretu gazowego	338
Nadstawka na 36 elementów.....	455	Obrus Basic	164
Nadstawka na 49 elementów.....	455	Obrus okrągły Symposium.....	163
Nadstawka na 9 elementów.....	455	Obrus prostokątny Symposium	162
Nadziejarka do kietbas Profi Line.....	301	Ociekacz.....	30, 31

Opiekacz 580	356	Piec do pizzy Basic 1/40	396
Opiekacz 800	356	Piec do pizzy Basic 1/40 vetro	396
Opiekacz kwarcowy Maxi GN 1/1	357	Piec do pizzy Basic 1/50	397
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie	356	Piec do pizzy Basic 1/50 vetro	397
Ostona antyrozpryskowa	7	Piec do pizzy Basic 2/40	396
Ostrzałka	45, 47, 51, 60	Piec do pizzy Basic 2/40 vetro	396
Otwieracz	236	Piec do pizzy Basic 2/50	397
Otwieracz barmański	236	Piec do pizzy Basic 2/50 vetro	397
Otwieracz do puszek	62	Piec do pizzy Basic Slim Line	398
P			
Pakowarka próżniowa Budget Line - listwowa	315	Piec do pizzy Basic XL	401
Pakowarka próżniowa Eco FRESH	315	Piec do pizzy Basic XXL	398
Pakowarka próżniowa Kitchen Line - komorowa z pompą suchą	313	Piec do pizzy TRAYS GLASS na tace 600x400	402, 403
Pakowarka próżniowa Kitchen Line - listwowa	314, 315	Piec do pizzy XL PLUS	399
Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa	312, 314	Piec kompaktowy GN 1/1 z sondą i systemem myjącym	386
Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa z pompą olejową	312	Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 2/1 elektryczny	
Pakowarka próżniowa Profi Line - listwowa	314	- sterowanie elektroniczne	380
Paliwo do podgrzewaczy z knotem - puszka	135	Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 2/1 elektryczny	
Palnik gazowy do Crème Brûlée	125	- sterowanie manualne	376
Palnik gazowy do paelli	422	Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1 elektryczny	
Palnik szefa kuchni	124	- sterowanie elektroniczne	379
Papier ścierny	60	Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1 elektryczny	
Pasta do podgrzewaczy - butelka 1 l	134	- sterowanie manualne	375
Pasta do podgrzewaczy - kanister 5 l	134	Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1 gazowy	
Pasta do podgrzewaczy - puszka	134	- sterowanie manualne	377
Pasta do podgrzewaczy - wiadro 4 kg	134	Piec konwekcyjno-parowy 20x GN 1/1 elektryczny	
Patelnia	13, 14	- sterowanie manualne	376
Patelnia - bez pokrywki	7, 9	Piec konwekcyjno-parowy 4x GN 1/1 - elektryczny,	
Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą	14, 15	sterowanie manualne	375
Patelnia do grillowania - ryflowana	13	Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1 gazowy	
Patelnia do naleśników	13, 14, 16	- sterowanie manualne	377
Patelnia do paelli	19, 422	Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 elektryczny	
Patelnia do ryb - owalna	14	- sterowanie elektroniczne	379
Patelnia do serwowania	19, 213	Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 elektryczny	
Patelnia emaliowana	421	- sterowanie manualne	374
Patelnia gazowa Bake Master Maxi	420	Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 2/1 elektryczny	
Patelnia gazowa Bake Master Mini	420	- sterowanie elektroniczne	380
Patelnia głęboka	13	Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 2/1 elektryczny	
Patelnia indukcyjna Profi Line z odlewu aluminium		- sterowanie manualne	376
powlekana tytanem	12	Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 elektryczny	
Patelnia indukcyjna Wok	341	- sterowanie elektroniczne	379
Patelnia mała	16	Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 elektryczny	
Patelnia nieprzywierająca - bez pokrywki	7	- sterowanie manualne	375
Patelnia owalna do ryb	13	Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 gazowy	
Patelnia smakosza	17	- sterowanie manualne	377
Patelnia uniwersalna Profi Line ze stali walcowanej	16	Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3	370
Patelnia uniwersalna ze stali walcowanej	16	Piec konwekcyjno-parowy touch control GN 1/1	
Patelnia Wok	13, 14, 338, 418	elektryczny - sterowanie elektroniczne	384, 385
Patelnia Wok 3-ply - bez pokrywki	17	Piec konwekcyjno-parowy touch control GN 1/1	
Patelnia z żeliwa - emaliowana	419	gazowy - sterowanie elektroniczne	387
Patelnia ze stali walcowanej z 2-ma uchwytami	16	Piec konwekcyjny	370
Patelnia żeliwna GN 1/1	419	Piec konwekcyjny 4x 429x345 mm	370
Patera 3-stopniowa - składana	144	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345 mm	
Patera do owoców morza	145	- elektryczny, programowalny, sterowanie elektroniczne	371
Patera obrotowa do ciasta	143	Piec konwekcyjny elektroniczny GN 1/1, z bojlerem	383
Pędzelek cukierniczy - płaski	119	Piec konwekcyjny multifunkcyjny 4x 429x345 mm	
Pędzelek cukierniczy z silikonu - płaski	119	- elektryczny, sterowanie manualne	371
Piec konwekcyjno-parowy 4x GN 1/1 - elektryczny,		Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345 mm	
sterowanie elektroniczne	379	- elektryczny, sterowanie manualne	371
Piec Combi Hendi by Lainox Top Line GN 1/1		Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x 600x400 mm	
z systemem myjącym - sterowanie elektroniczne	389	- elektryczny, sterowanie manualne	372
Piec do gotowania w niskich temperaturach	345	Piec przelotowy do pizzy TUNNEL C40	404
Piec do pizzy Basic	400	Piec przelotowy do pizzy TUNNEL C50 z podstawą	404
		Piecyk do pizzy	395
		Pieprzniczka	70, 195, 197

Pokrywa Rolltop do grilla Green Fire 2-palnikowego	418	Profesjonalny proszek do usuwania kamienia	
Pokrywa Rolltop do koszyka GN 2/3	149	oraz osadów z wapnia	457
Pokrywa Rolltop GN 1/1	142	Profesjonalny, uniwersalny płyn do usuwania zabrudzeń	
Pokrywa uchylna GN 1/1	142	kuchennych	335, 445, 447, 449, 458
Pokrywka do GN	24, 27, 29	Przejsiówka do przystawek do robota planetarnego	322
Pokrywka do GN z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty	24	Przystawka - Sokowirówka na całe jabłka	325
Pokrywka do GN z uszczelką silikonową	24, 27, 29	Przystawka - Blender ze szkła Thermo resist 1,6 l	325
Pokrywka do GN z wycięciem na chochłę	24, 27	Przystawka - do krojenia w kostkę	325
Pokrywka do pojemników GN	30, 31, 32, 33, 34, 35, 37	Przystawka - do przecierania miękkich owoców	325
Pokrywka Profi Line z kolorowymi klipsami	24	Przystawka - do wyrobu makaronu	326
Pomocnik barmański	241	Przystawka - do wyrobu makaronu spaghetti (1,5 mm)	326
Pompa spustowa	450, 451, 452, 453	Przystawka - do wyrobu makaronu tagliatelle (7 mm)	326
Pompka do pasty	134	Przystawka - do wyrobu makaronu trenette (1,5 mm)	326
Pompka do sosu	257	Przystawka - Maszynka do mielenia mięsa	325
Pompka do syropu	256	Przystawka - Maszynka do wyrobu lodów zamiast	326
Popielnica	232	Przystawka - Młynek / Rozdrabniacz do małych porcji jedzenia	326
Popielnica mocowana do ściany - z koszem	474	Przystawka - Przecierak do wyrobu puree, sosów, dżemów itp.	326
Popielnica wolnostojąca	474	Przystawka - Szatkująca „ROTO” do tarcia ziemniaków, sera	325
Popielnica wolnostojąca z pojemnikiem na popiół	474	Przystawka - Tarcza do wyrobu makaronu casarecce	326
Popielnica z obrotowym przyciskiem	232	Przystawka - Tarcza do wyrobu makaronu linguine	326
Popielnica z pokrywką	232	Przystawka - Tarcza do wyrobu makaronu pappardelle	326
Popielnica z rynną na popiół	232	Przystawka - Wałkowarka do ciasta	326
Porcjoner Kitchen Line	110	Przystawka - Wyciskarka do różnych rodzajów cytrusów	325
Porcjoner Profi Line	110	Przystawka do kotleciarki	302
Porcjoner Stöckel	110	Przystawka do maszynki do makaronu - „fettuccine”	394
Potykaç informacyjny „śliska podłoga”	464	Przystawka do maszynki do makaronu - „spaghetti”	394
Półka boczna do grilla Xenon Pro	423	Przystawka do maszynki do makaronu - „tagliatelle”	394
Półka boczna do grilli Green Fire	418	Przystawka - do wyrobu makaronu tagliolini (4 mm)	326
Półka tylna do grilli Green Fire	418	Przystawka - Malakser wielofunkcyjny z ostrzami	
Półka wisząca podwójna - przestawna	448	oraz 6 tarczami	325
Półka wisząca pojedyncza - przestawna	448	Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej	
Pótmisek	190	Kitchen Line 975374	315
Pótmisek bufetowy zakrzywiony z melaminy	157	Przystawka - szatkownica do tarcia, kojenia i szatkowania	325
Pótmisek do mięs i wędlin - owalny	161	Pucharek do lodów	230
Pótmisek do zapiekania	205	R	
Pótmisek japoński	159	Radetko do ciasta - falowane ostrze	57
Pótmisek na bagietkę	201	Radetko do pizzy	57, 412
Pótmisek na oliwki	200	Ramię ubijające 250 mm do napędu miksera	
Pótmisek owalny	155, 161, 189, 195, 197, 204	Kitchen Line 350 i 500	311
Pótmisek prostokątny	155, 204	Ramię ubijające do miksera ręcznego HENDI 300, 400 i 500	310
Pótmisek Torro	202	Ramię ubijające miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 160	311
Prasa do ciasta do pizzy	405	Ramię miksujące 500 mm do napędu miksera	
Prasa do hamburgerów	300	Kitchen Line 350 i 500	311
Profesjonalne tabletki do czyszczenia ekspresów do kawy	459	Ramię miksujące 250 mm do napędu miksera	
Profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń	459	Kitchen Line 350 i 500	311
Profesjonalny płyn do czyszczenia instalacji spieniania		Ramię miksujące 300 mm do napędu miksera	
mleka w ekspresach do kawy	459	Kitchen Line 350 i 500	311
Profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych ..	458	Ramię miksujące 400 mm do napędu miksera	
Profesjonalny preparat do czyszczenia ekspresów do kawy ..	263, 459	Kitchen Line 350 i 500	311
Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców	458	Rawierka	189
Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych		Regał magazynowy - 5 półkowy	431
w zmywarkach gastronomicznych	457	Regał magazynowy 4 półki pełne - skręcany	449
Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach		Regał magazynowy 4 półki perforowane - skręcany	449
gastronomicznych	457	Regał magazynowy aluminiowy	432, 433
Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania		Rękawice ochronne - z bawełny ognioodpornej	373, 425
stali - 0,5L	445, 447, 449, 459	Rękawice ochronne - z włókna szklanego	373, 425
Profesjonalny preparat do odkamieniania	263	Rękawice piekarskie	338, 373, 425
Profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek		Robot kuchenny indukcyjny Mycook 1.6	333
gastronomicznych - 1l	457	Robot kuchenny indukcyjny Mycook 1.8 - profesjonalny	332
Profesjonalny preparat do ptukania i nabłyszczania		Robot kuchenny Panasonic	317
naczyń mytych w zmywarkach gastronomicznych	457, 458	Robot planetarny 6,7L 1400 W KVL6320S CHEF ELITE XL	323
Profesjonalny preparat do ptukania o właściwościach		Robot planetarny 6,7L 1700 W z blenderem	
nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych ...	457, 458	CHEF TITANIUM XL - KVL8320S	324

Robot planetarny z funkcją gotowania indukcyjnego		Soda Splash - do przygotowywania wody sodowej	
Cooking Chef KM094.....	322	i napojów gazowanych	243
Robot wielofunkcyjny FPM800.....	327	Sokowirówka Panasonic	320
Rondel - bez pokrywy	6, 9, 11	Solniczka	70, 195, 197
Rondel do smażenia - bez pokrywy	7, 9	Sonda do pieców gazowych Hedni	387
Rożen gazowy na 12-15 kurczaków	415	Sos BIAŁA CZEKOLADA 2,5 kg	257
Rożen gazowy na 16-20 kurczaków	415	Sos CZEKOLADA 2,5 kg.....	257
Rożen gazowy na 8-10 kurczaków	415	Sos KARAMEL 2,5 kg.....	257
Różga - 7 wrzecion z uchwytem	87	Sos TRUSKAWKA2,5 kg	257
Różga - 8 wrzecion z uchwytem	86	Sosjerka	197, 206, 207
Różga spiralna	87	Spodek	189, 195, 197, 199
Różga z uchwytem z nylonu	86	Spodek pod bulionówkę.....	199
Ruszt	391	Spodek pod filiżankę	261
Ruszt do pieca konwekcyjnego	370	Spodek pod sosjerkę.....	197
Ruszt do pieczenia kurczaków 530x325	393	Sterylizator do noży	465
Ruszt GN 1/1	419	Stojak bufetowy antypoślizgowy.....	156
Ruszt na kamień lawowy	419, 421	Stojak bufetowy z pojemnikami z melaminy	154
Ruszt na szpile do szaszłyków.....	419	Stojak do dozowników.....	238
Ruszt stalowy.....	392, 393	Stojak do serwowania frytek.....	213
Ruszt stalowy chromowany GN	392, 393	Stojak do tac - składany	168
Ruszt stalowy- poprzeczny.....	391, 392	Stojak do wiadra do szampa.....	244
Ruszt stalowy- poprzeczny- chromowany.....	391	Stojak drewniany z miskami z melaminy	156
Ruszt ze stali nierdzewnej GN 2/1	393	Stojak na butelki	256
		Stojak na deski.....	38
S		Stojak na kartę menu.....	231
Salamander 450	358	Stojak na talerze	144
Salamander 600	358	Stojak na tarcze	291, 293
Salaterka	186, 189, 190, 191, 192	Stojak na wafle do lodów	110
Salaterka na cukier lub bitą śmietaną	221	Stojak na worek na odpady.....	464
Schładzarka szokowa	286, 287	Stolik koktajlowy okrągły	164
Separator do obieraczki Hendi 7	307	Stół cateringowy	162, 163
Separator do tłuszczu	468	Stół chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z agregatem bocznym..	276
Serwetnik	195, 197, 230	Stół chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchyloną.....	279
Shaker bostoński - kubek.....	242	Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą	280
Shaker bostoński - szklanica.....	242	Stół chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony z agregatem bocznym ..	276
Shaker do koktajli	242	Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą	280
Shaker do koktajli mlecznych.....	251	Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym.....	281
Siatka do pizzy.....	410	Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami	
Siatka nieprzywierająca PTFE	121, 369	i blatem granitowym	282
Sitko do herbaty i ziół.....	228	Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą	
Sitko do wilka do mięsa	294, 295, 296, 297, 298, 299	i blatem granitowym	282
Sito - gęste.....	82	Stół chłodniczy Kitchen Line 2-drzwiowy z agregatem	
Sito barmańskie.....	242	bocznym, linia 600	277
Sito chińskie.....	83	Stół chłodniczy Kitchen Line 3-drzwiowy z agregatem	
Sito chińskie siatkowe - gęste	83	bocznym, linia 600	277
Sito chińskie stożkowe.....	83	Stół chłodniczy Profi Line 2-drzwiowy, agregat bocznym - linia 700..	274
Sito do formowania ptasiego gniazda”	72	Stół chłodniczy Profi Line 3-drzwiowy, agregat bocznym - linia 700..	274
Sito do przecierania warzyw	83	Stół chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną.....	280
Sito do przesiewania bułki tartej.....	123	Stół chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną.....	280
Sito do przesiewania cukru pudru.....	123	Stół chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z pokrywą uchyloną	279
Sito do przesiewania mąki.....	123	Stół chłodniczy sałatkowy z pokrywą uchyloną.....	279
Sito do solenia frytek	70	Stół chłodniczy z 4 szufladami.....	278
Sito do tłuszczu - gęste	72	Stół chłodniczy z nadstawą i blatem granitowym	281
Sito z lejkiem do syfonu do bitej śmietany	106	Stół chłodniczy, 2-drzwiowy z blatem roboczym.....	278
Sito z podwójną siatką	82	Stół chłodniczy, 3-drzwiowy z blatem roboczym.....	278
Sito z rączkami	82	Stół mroźniczy Kitchen Line 2-drzwiowy z agregatem	
Skrobka do ciasta	120	bocznym, linia 600	277
Skrobka do płyt grillowych.....	350, 425	Stół mroźniczy Kitchen Line 3-drzwiowy z agregatem	
Smoothie BRZOSKWINIA 1l.....	257	bocznym, linia 600	277
Smoothie Mango 1l.....	257	Stół mroźniczy Profi Line 2-drzwiowy, agregat bocznym - linia 700 ..	274
Smoothie OWOCE EGZOTYCZNE 1l	257	Stół mroźniczy Profi Line 3-drzwiowy, agregat bocznym - linia 700..	274
Smoothie OWOCE LEŚNE1l	257	Stół przyścienny z szafką z drzwiami suwanymi - spawany	446
Smoothie TRUSKAWKA 1l	257	Stół roboczy centralny - skręcany	445
Smoothie TRUSKAWKA Z BANANEM 1l.....	257	Stół roboczy centralny z półką - skręcany.....	445

Stół roboczy przyścienny - skręcany	445
Stół roboczy przyścienny z półką - skręcany	445
Stół wydawczy do zmywarek - skręcany	448
Stół z basenem jednokomorowym - spawany	448
Stół z dwoma zlewami - skręcany	447
Stół z dwoma zlewami z półką - skręcany	447
Stół z jednym zlewem - prawy - skręcany	447
Stół z jednym zlewem bez półki	446
Stół z jednym zlewem z półką	446
Stół z jednym zlewem z półką - prawy - skręcany	447
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem - skręcany	448
Suszarka do rąk	464
Suszarka do żywności	369
Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition	101
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line	105
Syfon do bitej śmietany Profi Line	103
Syfon do wody sodowej	243
Syrop AMARETTO 1l	256
Syrop ANANAS 1l	256
Syrop BANAN 1l	256
Syrop BIAŁA CZEKOLADA 1l	256
Syrop BRZOSKWINIA 1l	256
Syrop CUKIER TRZCINOWY 1l	256
Syrop CYNAMON 1l	256
Syrop CYTRYNA I LIMONKA 1l	256
Syrop CZEKOLADA 1l	256
Syrop GRENADINA 1l	256
Syrop Irish Cream 1l	256
Syrop KARAMEL 1l	256
Syrop KOKOS 1l	256
Syrop MALINA 1l	256
Syrop MARAKUJA 1l	256
Syrop MIĘTA 1l	256
Syrop MIGDAŁ 1l	256
Syrop ORZECH LASKOWY 1l	256
Syrop PIERNIK 1l	256
Syrop POMARAŃCZA 1l	256
Syrop Tiramisu 1l	256
Syrop TOFFI 1l	256
Syrop TRUSKAWKA 1l	256
Syrop WANILIA 1l	256
Syrop ZIELONE JABŁKO 1l	256
System myjący do pieców 225561, 225585, 224762, 224786, 225073, 225097, 224700 i 224724	380
Szafa chłodnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej	284
Szafa chłodnicza Budget Line z obudową ze stali nierdzewnej	285
Szafa chłodnicza Kitchen Line - 1 drzwiowa 580 l	275
Szafa chłodnicza Kitchen Line - 2 drzwiowa 1300 l	275
Szafa chłodnicza Kitchen Line, przeszklona - 1 drzwiowa 610 l	276
Szafa chłodnicza Profi Line - 1 drzwiowa 410 l	271
Szafa chłodnicza Profi Line - 1 drzwiowa 670 l	270
Szafa chłodnicza Profi Line - 2 drzwiowa 1300 l	270
Szafa chłodnicza Profi Line - 2 drzwiowa 900 l	271
Szafa chłodniczo-mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 420+420 l	272
Szafa chłodniczo-mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 890+420 l	272
Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej	284
Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej	284
Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali nierdzewnej	285
Szafa mroźnicza Kitchen Line - 1 drzwiowa 580 l	275
Szafa mroźnicza Kitchen Line - 2 drzwiowa 1300 l	275
Szafa mroźnicza Profi Line - 1 drzwiowa 410 l	271
Szafa mroźnicza Profi Line - 1 drzwiowa 670 l	270
Szafa mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 1300 l	270
Szafa mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 900 l	271
Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej	284
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - skręcana	449
Szafka wisząca z drzwiami suwanymi - spawana	449
Szatkownica elektryczna Profi Line do warzyw	290
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym	292
Szatkownica ręczna do warzyw - mandolina	67
Szatkownica ręczna do warzyw - typ V	67
Szatkownica ręczna do warzyw - typ V z podwójnym ostrzem	67
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy	262
Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy	412
Szczotka do grilla	425
Szczotki do szklanek	240
Szczypce cukiernicze	139
Szczypce do cukru	221
Szczypce do lodu - zestaw 2 szt	245
Szczypce do satat	139
Szczypce do serwowania	74
Szczypce do spaghetti	139
Szczypce do ślimaków	179
Szczypce uniwersalne	75, 139
Szczypce uniwersalne - silikonowane	74
Szklanka	182, 183, 184, 185, 186
Szklanka do latte	261
Sznurek wędliniarski	63
Szpachelka	76
Szpatuła	79, 80, 136, 137
Szpatuła - wąska	77, 115
Szpatuła cedzakowa Kitchen Line	85
Szpatuła do ciast	143, 412
Szpatuła do lodów z uchwytem z Tritanu	111
Szpatuła do smażenia	79
Szpatuła do smażenia, perforowana	80
Szpatuła kątowa	79
Szpatuła kątowa - giętka	76
Szpatuła kątowa do hamburgerów - szeroka	76
Szpatuła kątowa do steków	76
Szpatuła kątowa giętka- perforowana	76
Szpatuła kątowa- wąska	77, 115
Szpatuła Kitchen Line	85
Szpatuła Profi Line	85
Szpatuła, perforowana	80
Szpiła do szaszłyków	425
Sztućce do satatek	138
Szufelka aluminiowa	88
Szufelka barmańska	245
Szufelka do nakładania frytek	72
Szufelka z polietylenu	88
Szufla do frytek	72
Szuflada z prowadnicami do stołów chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym	274
Ś	
Ściereczka do filtrowania	81
Śmietniczka stołowa	229
Śmietniczka stołowa/Pojemnik na sztućce	229
Świecznik 5-ramienny - stołowy	164
Świelówka zamienna	469, 470, 471
T	
Tabletki solne do uzdatniania wody - 25 kg	462
Tablica na sztaludze	235
Tablica ścienna	234
Tablica wolnostojąca	234
Tabliczka informacyjna - „Zakaz palenia”	233

Tabliczka informacyjna - rezerwacja.....	233	Termometr do steków.....	95
Tabliczka informacyjna na drzwi	233	Termometr na podczerwień	94
Tabliczka informacyjna z numerem.....	233	Termometr uniwersalny do pieców i piekarników.....	96
Tabliczka informacyjna, stojąca - reserved.....	233	Termometr z sondą.....	95
Tabliczka informacyjna, stojąca - rezerwacja	233	Termos do ciepłych napojów.....	219
Tabliczka informacyjna, stojąca - стол заказан.....	233	Termos do herbaty.....	217
Tabliczka stołowa.....	235	Termos do kawy.....	217
Taboret gazowy Kitchen Line.....	338	Termos do kawy i herbaty.....	217
Taboret gazowy Profi Line.....	338	Termos do napojów	435
Taca antypoślizgowa drewniana	168	Termos do transportu żywności	442
Taca bankietowa.....	160, 161	Termos do transportu żywności z kranem	443
Taca Bark	202	Termos do wina.....	244
Taca chłodząca - GN 1/1	140	Termos z pompką.....	218, 219
Taca chłodząca z pokrywą - prostokątna	141	Termos ze szklanym wkładem	218
Taca cukiernicza ekspozycyjna.....	288	Thermosystem 1	367
Taca do garniowania.....	229	Thermosystem 2	367
Taca do serwowania.....	161, 167, 169	Timer kuchenny - analogowy	96
Taca do serwowania - okrągła z wysokim rantem	169	Timer kuchenny - cyfrowy	96
Taca do serwowania - prostokątna.....	229	Tłuczek do mięsa	64
Taca do serwowania kawy	167	Torba do pizzy	409
Taca do serwowania piętrowalna	160	Torba Lunchbox.....	409
Taca ekspozycyjna.....	288, 289	Toster kanapkowy	363
Taca GN 1/1	25, 155, 160, 393	Toster przelotowy.....	363
Taca GN 2/1	25, 393	T-Rex do miksowania produktów głęboko zmrożonych	113
Taca GN 2/1 - perforowana.....	25, 393		
Taca kelnerska - okrągła	167	U	
Taca na mięso i frytki.....	70	Ubijak do ziemniaków	61
Taca poliestrowa	167	Uchwyt na filtr do frytury	71
Taca prostokątna.....	159, 160	Umywalka kuchenna bezdotykowa.....	464
Taca z melaminy GN	153	Umywalka niezabudowana	446
Taca z pokrywą - okrągła.....	143	Urządzenie do gotowania ryżu.....	368
Taca z pokrywą okrągła	143	Urządzenie do podgrzewania czekolady.....	111
Taca z polipropylenu - Fast food.....	166	Urządzenie do tarcia twardej serów i bułki tartej.....	395
Taca z rączkami prostokątna.....	160	Urządzenie Sous-vide GN	344
Tacka na rachunek.....	231		
Tacka ociekowa do perkolatorów i warników	267, 269	W	
Talerz deserowy	190	Waga cyfrowa do 100 kg.....	89
Talerz do makaronu	155, 197, 199, 202	Waga gastronomiczna cyfrowa do 5 kg	89
Talerz do ślimaków	179	Waga gastronomiczna z szalką	89
Talerz dziecięcy „Miś”	206	Waga kalkulacyjna z legalizacją	91
Talerz głęboki.....	189, 190, 191, 192, 195, 197, 199	Waga kalkulacyjna z legalizacją - z wysięgnikiem	91
Talerz kwadratowy	155	Waga kuchenna z legalizacją.....	90
Talerz płytki.....	189, 190, 191, 192, 195, 197, 199	Waga kuchenna, wodoodporna z legalizacją.....	90
Tamper	262	Waga magazynowa z legalizacją.....	90
Tarcza do frytek.....	291, 293	Waga o dużej dokładności	89
Tarcza do kostek	291, 293	Watek do ciasta	123
Tarcza do plasterów	291, 293	Watek do ciasta - drewniany.....	123
Tarcza do słupków.....	291, 293	Watek do ciasta - nieprzywierający	123
Tarcza do wiórków.....	291, 293	Watek ślimakowy	294, 295, 296, 297, 298, 299
Tarcza V do tarcia ziemniaków.....	291, 293	Wałkownica elektryczna do ciasta.....	407
Tarka	66	Wałkownica elektryczna do pizzy	407
Tarka 4-stronna	66	Wałkownica elektryczna do pizzy - Touch and Go	406
Tarka do sera	58	Wanna cedzakowa - perforowana.....	81
Tasak	45, 47, 49	Wanna cedzakowa Kitchen Line	81
Taśma klejąca	470	Wanna cedzakowa Profi Line	81
Termometr bezdotykowy	94	Warnik do grzanego wina	270
Termometr cyfrowy Fluke Food Pro HACCP, bezdotykowy	94	Warnik do napojów o podwójnych ściankach	268
Termometr cyfrowy Fluke Food Pro Plus HACCP, bezdotykowy z sondą	94	Warnik do wody	269
Termometr cyfrowy z sondą	94, 95	Waza na zupe	195, 197, 207
Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	95	Wiaderko miniaturowe do przekąsek	214
Termometr cyfrowy ze składaną sondą.....	95	Wiaderko na wino/do szampana.....	244
Termometr do mroźni i lodówek.....	96	Wiadro	71
Termometr do pieczenia z sondą i funkcją timera	94	Wiadro do szampana.....	244
		Wiadro z pierścieniem	71

Widelce i szczytce do homarów	179
Widelczyk do ciasta	171, 173, 175, 176, 177
Widelczyk do ślimaków	179
Widelec	137
Widelec deserowy	171, 173, 175
Widelec do homarów	179
Widelec do mięs	47, 85, 136, 173
Widelec do mięsa	45
Widelec do ryb	171, 173, 175
Widelec do sałatek	136, 173
Widelec do steków	178
Widelec półmiskowy	173
Widelec stołowy	171, 173, 175, 176, 177
Wieszak do miksera ręcznego	309, 310
Wilk do mięsa	294, 295, 296, 297, 298, 299
Wilk do mięsa HENDI 350 Profi Line	301
Wirówka do sałaty	97
Witryna chłodnicza 110	283
Witryna chłodnicza 130	283
Witryna grzewcza	395
Witryna grzewcza - podwójna	359
Witryna grzewcza - pojedyncza	359
Witrynka chłodząca - podwójna	141
Witrynka chłodząca - pojedyncza	141
Witrynka podwójna	142
Witrynka pojedyncza	142
Wkład 2XL do filtrów BWT	450, 451, 452, 453, 454, 460
Wkład 2XL ekstra do filtrów BWT	461
Wkład do gotowania makaronu	5
Wkład do gotowania pierogów, kopytek, makaronu - perforowany ..	11
Wkład gazowy	354
Wkład L do filtrów BWT	460
Wkład M do filtrów BWT	263, 460
Wkład na sztućce	456
Wkład na sztućce - stalowy	165
Wkład na sztućce z polipropylenu	165
Wkład porcelanowy - okrągły	132
Wkład stalowy - okrągły	132
Wkład V do filtrów BWT	263, 461
Wkłady z gazem do palnika	125
Wkłady z gazem do palnika szefa kuchni	124
Włącznik do młynków do odpadków	466
Wok indukcyjny Profi Line model 3500	341
Wok indukcyjny Profi Line model 3500 z patelnią indukcyjną wok ..	341
Worek do pieczywa, kwadratowy	216
Worek do pieczywa, okrągły	216
Worek do szprycowania Kitchen Line	116
Worek do szprycowania z nylonu	116
Worki do gotowania Sous vide do pakowarek kom.	313, 316, 344
Worki do pakowarek komorowych	312, 316
Worki do szprycowania - jednorazowe HACCP	116
Worki do szprycowania antypoślizgowe - jednorazowe HACCP ..	116
Worki moletowane do pakowarek listwowych	314, 316, 344
Worki moletowane do pakowarek listwowych - rolka	314, 316
Wózek 2-półkowy	430
Wózek 3-półkowy	430, 437
Wózek 3-półkowy z polipropylenu	431
Wózek 4-półkowy	430
Wózek 5-półkowy	430
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego	434
Wózek do transportu blach 15x 600 x 400	428
Wózek do transportu koszy do zmywarek - 7x 500x500 mm	456
Wózek do transportu pojemników - 15x GN 1/1	428
Wózek do transportu pojemników - 7x GN 1/1	428
Wózek do transportu pojemników - podwójny 12x GN 1/1	429
Wózek do transportu pojemników- podwójny 30x GN 1/1	429
Wózek do transportu pojemników, kompaktowy- 15 x GN 1/1	429
Wózek do transportu talerzy	436
Wózek na artykuły sypkie 98L	437
Wózek na kosze do zmywarek	456
Wózek na kosze do zmywarek z uchwytem	456
Wózek platformowy ze składanym uchwytem	433
Wybierak do ciasta	78, 114
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki	78, 114
Wyciskacz do cytryn - zestaw 6 szt.	228
Wyciskacz do czosnku	62
Wyciskacz do puree	61
Wyciskarka do cytrusów	251, 255
Wyciskarka do owoców wolnoobrotowa JMP800SI	329
Wyciskarka do owoców wolnoobrotowa Panasonic	319
Wyciskarka do soków wolnoobrotowa	249
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	250, 251
Wydrążacz do jabłek	57
Wydrążacz do warzyw	56
Z	
Zaokrąglarka do ciasta	405
Zapalacz gazowy	164
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach	266
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach	267
Zaparzacz przelewowy do kawy	265
Zapaszowe ostrza do 855201	350, 425
Zestaw do oliwy i octu	225
Zestaw do przypraw	206, 223, 224, 225
Zestaw do przypraw - solniczka i pieprzniczka	223
Zestaw garnków - 8-elementowy	3
Zestaw garnków - 9-elementowy	3
Zestaw tęczowy do prezentacji	209
Zestaw noży 9-elementowy Kurt Scheller Edition	43
Zestaw noży dekoracyjnych - 6 szt.	59
Zestaw stołowy do cukru i śmietanki	221
Zmiękczacz do wody	463
Zmiękczacz do wody automatyczny	462
Zmiękczacz do wody półautomatyczny	462
Zmywak do szklanek	240
Zmywarka do filiżanek 35x35 - sterowanie manualne	450
Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie manualne	452
Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie elektroniczne	454
Zmywarka do szkła 40x40 - sterowanie manualne	451
Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 - sterowanie manualne ...	453
Ż	
Żarówka zamienna do lampy owadobójczej 270202	471



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska

Tel.: +48 61 658 7000
Fax: +48 61 658 7001
e-mail: info@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.pl



DYSTRYBUTOR

