

Niezawodna jakość  
w budowaniu  
Twojego biznesu.



**stalgast**  
ekspert gastronomiczny



katalog | wydanie 38  
**PAŹDZIERNIK 2017**

## W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

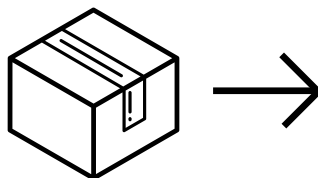
### Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:

[www.stalgast.com](http://www.stalgast.com)

### Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



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



### u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:  
**801 40 50 63\***



### za pomocą katalogu:

telefon:

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

faks 24h:

**22 517 32 32**

mail:

[stalga@stalga.com](mailto:stalga@stalga.com)



### bezpośrednio:

Stalgast Sp. z o.o.  
ul. Staniewicka 5  
03-310 Warszawa  
W godzinach: 8<sup>30</sup>-16<sup>30</sup>



### w internecie:

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

\* opłata jak za zwykłe połączenie



Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

## NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Patelnie.....	26-27
Naczynia żeliwne do serwowania.....	31
Wirówka do sałaty.....	35
Tarka do przypraw.....	44
Otwieracz do konserw.....	50
Szczypce .....	51
Nóż dekoracyjny do masła.....	52
Noże do carvingu.....	54
Nóż do bułek.....	68
Noże HACCP.....	75-77
Obieraczka do warzyw.....	87
Nóż dekoracyjny Julienne.....	87
Sztućce.....	93-104
Czarna Porcelana.....	106
Kolorowa Porcelana.....	107
Porcelana Isabell.....	143-145
Zastawa stołowa Opal Glass.....	146
Naczynia emaliowane.....	150
Szkló Pasabahce.....	164
Zestaw do przypraw.....	178-179
Kosz stołowy.....	176, 517
Wózek kelnerski.....	219
Podgrzewacz Roll-Top .....	229
Podgrzewacz uchylny GN 1/1.....	230
Kociołki elektryczne do zup.....	233
Zaparzaczki i warniki dwuściankowe.....	236-237
Płyta z łupku do Finger Food.....	255
Stojak na frytki.....	257

Stół barowy.....	269
Blender profesjonalny.....	273
Kostkarka do kruszonego lodu.....	293
Filtr do ekspresów do kawy.....	302
Ekspresy i młynki do mielenia kawy.....	305
Syfony do bitej śmietany i wody.....	315
Szpatuła do lodów.....	318
Worek do wyciskania.....	321
Rollka tnąca .....	322
Znacznik rozstawny.....	324
Wybierak do ciast.....	324
Nóż do tortów .....	325
Patery szklane.....	326
Krajalnicza do wędlin i serów.....	348
Kotłeciarki i akcesoria .....	350-351
Zestaw do ziemniaków i purée.....	356
Uchwyt do mikserów.....	373
Nóż do gyrosa.....	399
Kulki izolacyjne do sous-vide.....	401
Frytownica elektryczna i gazowa.....	420
Lava Grill.....	421
Makaroniarka i frytownica gazowa.....	420, 422
Patelnia do duszenia.....	424
Fartuch.....	514
Zmywarki do szkła.....	526
Zmywarki Silanos HY-NRG.....	530
Rozdrabniacz odpadów organicznych.....	540

Spis treści całego katalogu znajdą Państwo na stronach 8-9.

ZMYWARKA  
DO SZKŁA

- pełen opis: str. 526



ZMYWARKA  
UNIWERSALNA  
N50 EVO HY-NRG

- pełen opis: str. 530



**SZKŁO  
PASABAHCÉ**

- pełen opis str. 154-171

SYFON DO BITEJ  
ŚMIETANY

- pełen opis: str. 315



SYFON DO WODY  
SODAMAHER CLASSIC

- pełen opis: str. 287

BLENDER  
PROFESJONALNY

- pełen opis: str. 273, 274



## ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- pełen opis: str. 146

### PATELNIĘ

- pełen opis: str. 26, 27



### KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- pełen opis: str. 348, 349



### WIRÓWKA DO SAŁATY

- pełen opis: str. 35



### KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU

- pełen opis:  
str. 293



KOTLECIARKI I AKCESORIA

- pełen opis: str. 350, 351



PLYTA Z ŁŪPKU DO FINGER FOOD

- pełen opis: str. 255



**KOLOROWA  
PORCELANA**

- pełen opis str. 107





## **PORCELANA ISABELL**

- pełen opis str. 156-160

### **MAKARONIARKA I FRYTOWNICA GAZOWA**

- pełen opis: str. 420, 422



### **PODGRZEWACZ UCHYLNÝ GN 1/1**

- pełen opis: str. 230

### **EKSPRESY DO KAWY**

- pełen opis: str. 302, 303



**20-36 NACZYNIA KUCHENNE**



Garnki, rondle, patelnie.....	21-29
Miski, wanny.....	34-35
Sita, cedzaki.....	32, 33
Wiadra.....	36
Naczynia żeliwne.....	30, 31
Wirówka do sałaty.....	35

**37-60 PRZYBORY KUCHENNE**



Chochle, łyżki cedzakowe.....	38-39
Dzbanki miarki, szufelki.....	44-45
Łopatkki do przewracania, różgi, tarki.....	42-45
Przybory dekoracyjne.....	50, 52-55
Termometry, wagi.....	48, 57-60
Przybory do serwowania.....	39-41
Ekspozytory.....	47, 49

**61-89 NOŻE I DESKI**



Noże kuchenne.....	62-71, 72-77
Deski do krojenia.....	78-82
Tasaki, tłuczki do mięsa.....	63, 67, 76, 86
Nożyce kuchenne.....	87
Ostrzaki i stalaki.....	64, 67, 69, 74, 88-89
Kłoc masarski.....	83

**90-183 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA**



Sztucze.....	91-103
Szkoło i porcelana.....	106-150
Zestawy do przypraw.....	178-179
Sosjerki, serwetniki.....	182
Koszyki do pieczywa.....	180-181
Naczynia do zapiekania.....	151
Naczynia emaliowane.....	150
Krzeselko i przewijak dla dziecka.....	105

**184-223 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI**



Pojemniki GN.....	185-202
Termosy transportowe.....	209-217
Wózki transportowe i kelnerskie.....	218-220
Regały.....	221-223
Pojemniki transportowe.....	204
Torba do pizzy.....	217
Dystrybutor grzewczy do talerzy.....	218

**224-262 ZASTAWA BUFETOWA**



Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....	227-231
Warniki, kociołki do zup.....	233-234, 236-237
Szczypce.....	246-247
Dzbanki, termosy stołowe.....	238-240
Tace.....	242-243, 248-249
Lampy grzewcze.....	225
Półmiski.....	244
Naczynia do finger food.....	251-254
Płyty do finger food z łupka.....	255
Kolumny bufetowe.....	260-261

**263-271 CATERING**



Parasol grzewczy.....	264
Wiszące lampy grzewcze.....	265-266
Stolik barowy.....	267
Meble cateringowe.....	269
Krzeselko i przewijak dla dziecka.....	268

**272-299 WYPOSAŻENIE BAROWE**



Kostkarki, blendery.....	273-279, 292-296
Kruszalki do lodu.....	291-292
Wyciskacze do cytrusów.....	282, 289
Shakery, otwieracze kelnerskie.....	281, 283
Miarki i dozowniki.....	282, 288
Syfon do wody sodowej.....	286
Chłodnictwo barowe.....	298-299

**300-311 WYPOSAŻENIE KAWIARNI**



Ekspresy ciśnieniowe.....	301-305
Młynki do mielenia kawy.....	306
Zaparzacze przelewowe.....	306
Akcesoria do dekoracji.....	310
Szkoło do kawiarni.....	308-309
Chemia do ekspresów.....	311

**312-329 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI**



Naboje i syfony.....	313-315
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów.....	318-319
Wórki, końcówki do wyciskania.....	320-321
Patery do tortów i owoców.....	326-327
Miesiarki planetarne.....	329
Palnik, foremki do creme brulee.....	328
Noże cukiernicze.....	325

**330-345 WYPOSAŻENIE PIZZERII**

Pieczę do pizzy.....	331-337
Miksery spiralne .....	339-340
Blachy, siatki do pizzy.....	334
Torby, pojemniki termoizolacyjne .....	345
Stoły chłodnicze .....	341
Łopaty, łopatki do pizzy .....	342-343

**346-376 OBRÓBKA MECHANICZNA**

Maszyny do mielenia mięsa .....	352-353
Kotlecarki i akcesoria .....	350-351
Krajalnice do wędlin .....	348-349
Obieraczka do ziemniaków .....	347
Szatkwonice, roboty wielofunkcyjne.....	354-362
Cuttery i miksery ręczne.....	367-375
Sokowirówki .....	376

**377-404 OBRÓBKA TERMICZNA**

Kontakt grille, frytownice .....	370-380, 383-390
Gofrownice, naleśnikarki .....	381, 388, 393
Płyty grillowe, gyrosoy.....	382, 392, 398
Kuchniki mikrofalowe.....	402-404
Bemary nastawne.....	388
Tostery, opiekacze kwarcowe, pieczę konwekcyjne, salamander .....	382, 394, 396-397
Kuchnia indukcyjna .....	401
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria.....	401

**405-426 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE**

Patelnia uchylina, patelnia wielofunkcyjna.....	408, 424
Kuchnie, taborety .....	406-407, 409-417
Lava Grill .....	421
Frytownice, płyty grillowe, pokrywy .....	418, 419
Stanowiska neutralne, podstawy .....	419, 425
Bemary, makaroniarki .....	424, 422

**424-470 PIECE UNOX**

CHEFTOP MIND.Maps™ .....	431-440
CHEFLUX™ .....	441-443
BAKERTOP MIND.Maps™ .....	444-450
BAKERLUX™ .....	451-454
LINEMISS™ .....	455-461
LINEMICRO™ .....	462-467
SPIDOCOOK™ .....	468-470

**471-495 CHŁODNICTWO**

Szafy chłodnicze i mroźnicze .....	482-487
Stoły chłodnicze i mroźnicze .....	488-493
Witryny ekspozycyjne .....	472-479
Zamrażarki skrzyniowe .....	493
Schładzarka szokowa .....	494

**496-511 MEBLE**

Stoły przysienne, centralne .....	503, 508
Szafki, szafy, półki .....	504-505
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki .....	501-503, 509-510
Regały magazynowe .....	511








































**512-524 HIGIENA**

Naswietlacz UV, lampy owadobójcze.....	519-520
Pojemniki na odpady .....	517-518
Odzież robocza .....	513-516
Chemia .....	522-524

**525-549 ZMYWALNIA**

Zmywarki .....	526-532
Kosze do zmywarek .....	534-536
Zmiękczacze do wody .....	539
Napelniacze i baterie.....	542-549
Rozdrabniacze odpadów organicznych .....	540-541

## OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

	zasilanie elektryczne		stal nierdzewna		wykonane z nylonu
	zasilanie gazowe		stal nierdzewna 18/0		wykonane z silikonu
	podgrzewanie grzałką elektryczną		stal nierdzewna 18/10		wykonane z drewna
	podgrzewanie paliwem		można piętrować		powlekane miedzią
	można stosować do indukcji		maksymalna temperatura		pokryte teflonem
	nie można stosować do indukcji		rekomentowane do Sous Vide		powłoka ceramiczna
	można używać na kuchniach elektrycznych		wykonane z polistyrenu		szkło hartowane
	można używać na kuchniach gazowych		wykonane z aluminium		kryształ
	można używać w kuchenkach mikrofalowych		wykonane ze stali chromowanej		szkło cechowane
	można myć w zmywarkach		wykonane ze spienionego polipropylenu		moc urządzenia
	nie można myć w zmywarkach		wykonane z poliwęglanu		do samodzielnego montażu
	manualne nawilżanie komory		wykonane z polietylenu		maksymalne obciążenie
	wentylator o zmiennym kierunku obrotów		wykonane z polipropylenu		używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej

**Nr kat.** numer katalogowy

**Lp.** liczba porządkowa

**Ø** średnica

**W** szerokość

**D** głębokość

**H** wysokość

**L** długość

**V** pojemność

**T** temperatura

**N** prędkość obrotowa

**S** wydajność

**K** ilość sztuk w kartonie

**M** waga

**P** moc

**U** zasilanie





## Szanowni Państwo,

Z dużą przyjemnością oddajemy w Państwa ręce kolejne, 38 wydanie katalogu Stalgast, obowiązującego od października 2017 roku.

W niniejszej edycji pragniemy zwrócić Państwa uwagę na naszą ofertę **zastawy stołowej i bufetowej** przeznaczonej do wyposażenia sal restauracyjnych i bankietowych. Jej kompleksowość i atrakcyjny asortyment umożliwi tworzenie efektownych aranżacji stołów śniadaniowych i bankietowych. W nowym katalogu uzupełniliśmy ją o kolorową porcelanę, zastawę stołową Opal Glass, naczynia emaliowane i żeliwne, patery szklane, sztucce oraz nową linię szkła Pasabahce - Timeless, imitującą kryształ.

Wśród polecanych przez nas nowości znajdują się także produkty **z fabryki Stalgast w Radomiu – elementy linii 700**: makaroniarka i frytownica gazowa oraz zmywarki do szkła. Rozszerzona została również oferta zmywarek do szkła marki Silanos.

Z myślą o małych i średnich restauracjach oraz sklepach wprowadziliśmy do oferty **krajalnicę do wędlin i serów firmy Ohaus** oraz nowe modele **stekerów**. Z kolei wyposażenie barów wzbogaciliśmy o profesjonalne **blendery**, a wyposażenie kawiarni o nowe automatyczne **ekspresy do kawy**.

Zachęcamy Państwa także do zapoznania się z nowymi modelami **syfonów iSi** przeznaczonymi do: wody, napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz do bitej śmietany, sosów pianek i musów.

Pełną ofertę naszych produktów znajdą Państwo u **naszych Partnerów Handlowych** na terenie całego kraju. Zapraszamy do zakupów!

**Z poważaniem, w imieniu Zarządu:**

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

Kotecki

MKotecki





# STALGAST

Twój partner w biznesie!

## Polska produkcja - innowacyjna fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu



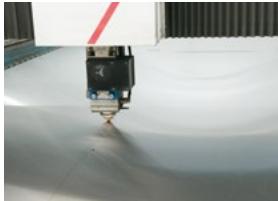
W 2008 roku uruchomiliśmy fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej.

Oferta fabryki jest sukcesywnie poszerzana, dzięki czemu dziś jesteśmy czołowym, krajowym producentem zmywarek, ciągów i urządzeń grzewczych, ciągów wydawczych a także wyrobów z tworzyw sztucznych.

## Nowe technologie - własne Centrum Badawczo Rozwojowe



Zespół doświadczonych konstruktorów opracowuje i wdraża nowe rozwiązania technologiczne w produkowanych przez nas urządzeniach.



W 2017 zrealizowaliśmy z sukcesem innowacyjny, proekologiczny projekt produkcji mebli gastronomicznych eliminujący folię techniczną.

Ponad 100 000 zadowolonych klientów!



### Centrum Logistyczne w Warszawie i Radomiu

Nowoczesne magazyny o powierzchni ponad 24 000m<sup>2</sup>.

# Biuro projektów Stalgast

Planujesz uruchomić lokal gastronomiczny  
i potrzebujesz projektu technologii zaplecza gastronomicznego?

**Skontaktuj się z nami!**



## Dopasujemy projekt do Twoich potrzeb

Każdy projekt wykonujemy  
z uwzględnieniem  
indywidualnych potrzeb klienta,  
biorąc pod uwagę:

- rodzaj prowadzonej działalności
- wielkość i charakter lokalu
- obowiązujące przepisy sanitarno-higieniczne, BHP i podstawowe wytyczne HACCP.



## Dobierzemy urządzenia dla Ciebie

Oferowane przez nas urządzenia  
oraz proponowane technologie  
pozwolą na efektywne  
wykorzystanie powierzchni  
zaplecza gastronomicznego na  
rzecz stworzenia jak największej  
sali konsumenckiej. Dobierając  
wspólnie wyposażenie zaplecza  
gastronomicznego tworzymy  
rozwiązania zapewniające  
optymalne koszty eksploatacji.



## Zaoszczędzimy Twój czas

Przekażemy Państwu projekt  
i wszystkie wymagane  
zatwierdzenia:

- Sanepid
- BHP
- oraz na życzenie PPOŻ.

**Skontaktuj się z nami:**

@ [projekt@stalga.com](mailto:projekt@stalga.com)

📞 801 40 50 63

Pełną ofertę znajdą Państwo na naszej stronie: [www.stalgast.com](http://www.stalgast.com)



## Obejrzymy

lokal, który Cię interesuje.  
Przeprowadzimy  
wizję lokalną  
i pomiary pomieszczeń.

## Wykonamy projekt

lokalu z myślą o Twoich  
potrzebach.  
Przedstawimy kilka  
wariantów do wyboru.  
Projektujemy od zera  
i modernizujemy  
istniejące lokale.  
(patrz str. 14)

## Zoptymalizujemy i zmodernizujemy

Twój lokal poprzez doradztwo  
sprzętowe i nowe koncepcje  
technologiczne.

## Doradzimy

jak dostosować lokal,  
aby spełniał wymogi  
do działalności  
gastronomicznej.

## Oszacujemy koszty

wyposażenia  
technologicznego.

## Zapewnimy

wymagane zatwierdzenia  
(Sanepid, BHP, PPOŻ).

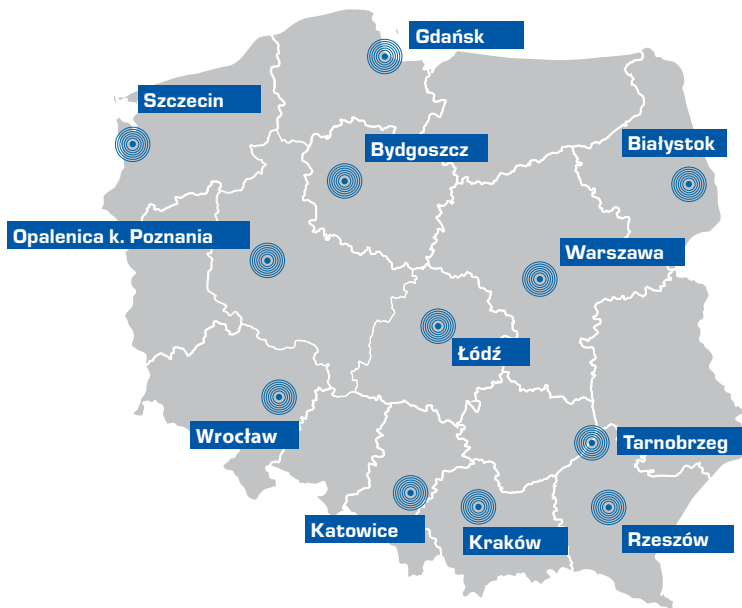
A gdy już otworzysz  
swój wymarzony lokal...

## Zadbamy o Twoją wygodę!

Dzięki gwarancji door to door, wynajmowi urządzeń zastępczych  
i bogatej ofercie produktowej! (informacje o naszym serwisie - str. 16).

# Serwis Stalgast gwarancją bezpieczeństwa

Bazy serwisowe na terenie całego kraju:



## 801 40 50 63

Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą usług i kontaktu z nami:

[www.stalgast.com](http://www.stalgast.com)   [serwis@stalgast.com](mailto:serwis@stalgast.com)



## Kompleksowa opieka

Stanowimy zgrany zespół doświadczonych, wykwalifikowanych, specjalistów, doskonale zorientowanych w potrzebach rynku. Ściśle związanych z polską gastronomią: projektantów technologii, profesjonalnych sprzedawców - doradców produktowych, ekspertów kulinarnych i serwisantów.

Mamy biznesowe podejście do gastronomii i rozumiemy potrzebę sukcesu, dlatego nie tylko doradzamy, ale też wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje z naszymi klientami.

Wskazujemy najlepsze rozwiązania, proponujemy najbardziej niezawodny sprzęt i dbamy o to, żeby zapewnić bezpieczeństwo klientom od momentu pojawienia się pomysłu na działalność do osiągnięcia sukcesu w prowadzeniu biznesu gastronomicznego.

## Poznaj naszych ekspertów



### Trener i ekspert

**Adam Michalski**

Związany z gastronomią od 30 lat. Przedstawia nowe technologie i najnowsze trendy kulinarne w profesjonalnej gastronomii.



### Znawca kulinarny i smakosz

**Carlos Gonzalez-Tejera**

Prowadzi szkolenia i warsztaty z najnowocześniejszych technik obróbki żywności dla szkół gastronomicznych. Tworzy praktyczne koncepcje wyposażenia w sprzęt gastronomiczny na miarę potrzeb klienta.

### Doradcy kulinarni

**Piotr Kosmała, Adam Marciniak i Maciej Białas**

Prezentują możliwości systemu kulinarnego Unox, gwarantującego doskonały efekt kulinarny serwowanych potraw.



### Nasi konsultanci technolodzy

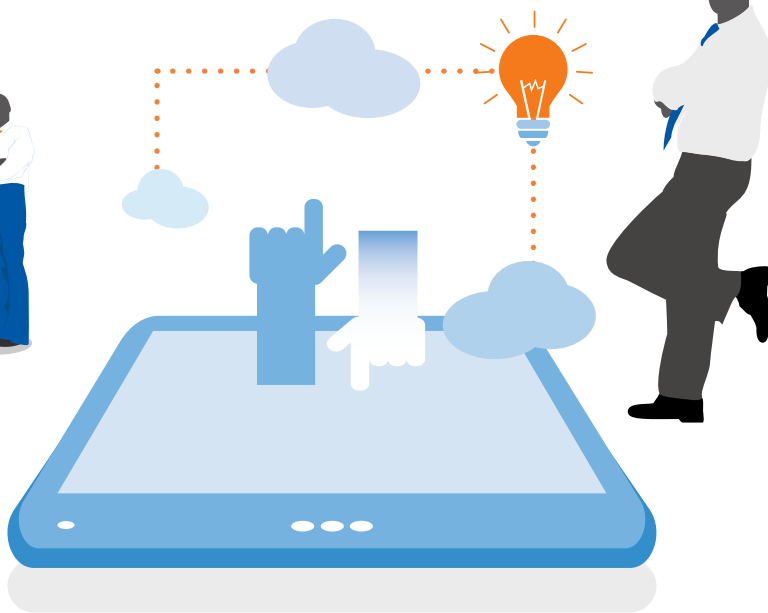
**Piotr Galaszewski i Konrad Pawłowski**

Zapewniają doradztwo i opiekę nad inwestycją, od pomysłu przez projekt, do realizacji. Oceniają czy lokal spełnia wymogi do działalności gastronomicznej, przygotowują koncepcje technologiczne, rysunki z rozmieszczeniem wyposażenia, a także dobierają sprzęt, mając na uwadze indywidualne potrzeby.



# Pomysły na biznes

Planujesz uruchomić lokal gastronomiczny? Poszukujesz inspiracji? Nasz zespół ekspertów przygotował innowacyjne propozycje dedykowane nowoczesnym pomysłom na biznes.



te i wiele innych przydatnych informacji  
oraz okazji znajdziesz na [www.stalgast.com](http://www.stalgast.com)

[www.stalgast.com](http://www.stalgast.com)



# Nowe technologie

Poszukujesz informacji o najnowszych technologiach i trendach w świecie profesjonalnej gastronomii? Przygotowaliśmy praktyczne porady i przepisy ekspertów.



# Odwiedź naszą stronę!



Dowiedz się więcej o produktach i odkryj nowe możliwości:

## Szkolenia barmańskie

Pierwszego i drugiego stopnia dla profesjonalistów oraz konsultacje biznesowe dla managerów.

## Szkolenia Coffee business

Pierwszego i drugiego stopnia, dla użytkowników oraz indywidualne konsultacje przed i posprzedażowe.

[www.stalgast.com](http://www.stalgast.com)



# NACZYNIA KUCHENNE

Miski, wanny i cedzaki wykorzystywane do przygotowania potraw.  
Profesjonalne garnki, rondle i patelnie do ich termicznej obróbki.

Garnki, rondle, patelnie.....	21-29	Wiadra .....	36
Miski, wanny .....	34-35	Naczynia żeliwne .....	30, 31
Sita, cedzaki .....	32, 33	Wirówka do sałaty .....	35

# GARNKI SATYNOWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ

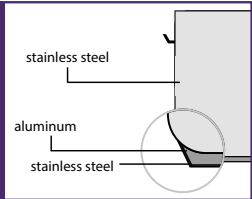


**5** 5 lat gwarancji

- linia profesjonalnych garnków satynowanych ze stali nierdzewnej
- **garnki wykonane technologią tłoczenia**
- kapsułowe dno gwarantuje odporność na korozję
- nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty
- wszystkie garnki od Ø 360 mm posiadają dodatkowo wzmocnione uchwyty



Wielowarstwowe  
dno kapsułowe



Nienagrzewające  
się  
wielopunktowo  
zgrzewane  
uchwyty



Technologia  
wielowarstwowego  
dna zapewnia dobre  
przewodzenie ciepła



Przystosowane  
do gotowania  
na kuchniach  
indukcyjnych,  
gazowych  
i elektrycznych



**GARNEK WYSOKI**

- z pokrywką



5 lat gwarancji

**SUPER  
CENA!**



**GARNEK ŚREDNI**

- z pokrywką



**GARNEK NISKI**

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011162	160	120	2,5	<b>75,-</b> (92,25)
011202	200	200	6,3	<b>135,-</b> (166,05)
011242	240	200	9,0	<b>164,-</b> (201,72)
011282	280	250	15,4	<b>215,-</b> (264,45)
011322	320	260	20,9	<b>309,-</b> (380,07)
011342	320	320	25,7	<b>359,-</b> (441,57)
011362	360	360	36,6	<b>444,-</b> (546,12)
011402	400	400	50,3	<b>565,-</b> (694,95)
011452	450	450	71,6	<b>699,-</b> (859,77)
011502	500	500	98,2	<b>859,-</b> (1056,57)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
012162	160	95	1,9	<b>73,-</b> (89,79)
012202	200	140	4,4	<b>109,-</b> (134,07)
012242	240	160	7,2	<b>141,-</b> (173,43)
012282	280	180	11,1	<b>175,-</b> (215,25)
012322	320	200	16,1	<b>265,-</b> (325,95)
012362	360	220	22,4	<b>333,-</b> (409,59)
012402	400	300	37,7	<b>466,-</b> (573,18)
012452	450	360	57,3	<b>629,-</b> (773,67)
012502	500	320	62,8	<b>669,-</b> (822,87)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
013202	200	105	3,3	<b>93,-</b> (114,39)
013242	240	110	5,0	<b>123,-</b> (151,29)
013282	280	130	8,0	<b>159,-</b> (195,57)
013322	320	160	12,9	<b>279,-</b> (343,17)
013362	360	180	18,3	<b>325,-</b> (399,75)
013402	400	250	31,4	<b>425,-</b> (522,75)

**GARNEK DO DUSZENIA**

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016362	360	110	11,2	<b>265,-</b> (325,95)

**RONDEL**

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015162	160	95	1,9	<b>85,-</b> (104,55)
015202	200	105	3,3	<b>99,-</b> (121,77)
015242	240	110	5,0	<b>129,-</b> (158,67)
015282	280	130	8,0	<b>153,-</b> (188,19)

**GARNEK WYSOKI**

- bez pokrywki

**SUPER  
CENA!**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011164	160	120	2,5	<b>67,-</b> (82,41)
011204	200	200	6,3	<b>109,-</b> (134,07)
011244	240	200	9,0	<b>153,-</b> (188,19)
011284	280	250	15,4	<b>189,-</b> (232,47)
011324	320	260	20,9	<b>269,-</b> (330,87)
011344	320	320	25,7	<b>329,-</b> (404,67)
011364	360	360	36,6	<b>429,-</b> (527,67)
011404	400	400	50,3	<b>489,-</b> (601,47)
011454	450	450	71,6	<b>655,-</b> (805,65)
011504	500	500	98,2	<b>789,-</b> (970,47)

**GARNEK ŚREDNI**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
012164	160	95	1,9	<b>65,-</b> (79,95)
012204	200	140	4,4	<b>92,-</b> (113,16)
012244	240	160	7,2	<b>129,-</b> (158,67)
012284	280	180	11,1	<b>165,-</b> (202,95)
012324	320	200	16,1	<b>259,-</b> (318,57)
012364	360	220	22,4	<b>289,-</b> (355,47)
012404	400	300	37,7	<b>425,-</b> (522,75)
012454	450	360	57,3	<b>569,-</b> (699,87)
012504	500	320	62,8	<b>589,-</b> (724,47)

**GARNEK NISKI**

- bez pokrywki



5 lat gwarancji



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
013204	200	105	3,3	<b>85,-</b> (104,55)
013244	240	110	5,0	<b>111,-</b> (136,53)
013284	280	130	8,0	<b>133,-</b> (163,59)
013324	320	160	12,9	<b>229,-</b> (281,67)
013364	360	180	18,3	<b>275,-</b> (338,25)
013404	400	250	31,4	<b>399,-</b> (490,77)

**GARNEK DO DUSZENIA**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016364	360	110	11,2	<b>229,-</b> (281,67)

**RONDEL DO SOSÓW**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
017202	200	65	1,2	<b>66,-</b> (81,18)
017242	240	75	2,2	<b>81,-</b> (99,63)

**RONDEL**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015164	160	95	1,9	<b>66,-</b> (81,18)
015204	200	105	3,3	<b>86,-</b> (105,78)
015244	240	110	5,0	<b>113,-</b> (138,99)
015284	280	130	8,0	<b>135,-</b> (166,05)

**POKRYWKA**



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
019164	160	<b>22,-</b> (27,06)
019204	200	<b>27,-</b> (33,21)
019244	240	<b>35,-</b> (43,05)
019284	280	<b>43,-</b> (52,89)
019324	320	<b>61,-</b> (75,03)
019364	360	<b>75,-</b> (92,25)
019404	400	<b>91,-</b> (111,93)
019454	450	<b>113,-</b> (138,99)
019504	500	<b>129,-</b> (158,67)



WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 22), 013324 (str. 23)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
020320	300	180	349,- (429,27)

GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
095450	450	150	100	6,0	115,- (141,45)
095600	600	180	110	10,5	169,- (207,87)

ZESTAW GARNKÓW

- 8 elementowy zestaw naczyń
- 3 garnki z pokrywkami
- Ø 160 h 75 mm 1,6 l
- Ø 180 h 85 mm 2,2 l
- Ø 220 h 150 mm 5,8 l
- rondel z pokrywką Ø 140 h 65 mm 1 l
- pokrywy wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



1 rok gwarancji



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
020001	399,- (490,77)

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
019001	290	130	520	109,- (134,07)

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

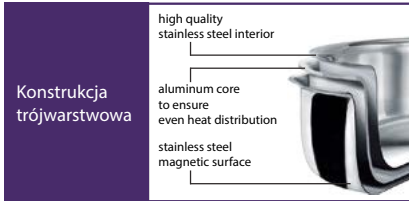


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
010404	400	400	450	399,- (490,77)
010505	500	500	450	429,- (527,67)
010606	600	600	450	471,- (579,33)

# GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- linia profesjonalnych garnków, rondli i patelni
- wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej odpornej na rdze i uderzenia
- polecane do mleka, sosów i potraw zawieszistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i nie przypalają się



**1** GARNEK  
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021124	240	140	6,3	199,- (244,77)
021128	280	160	9,8	209,- (257,07)

**2** RONDIEL  
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021016	160	75	1,5	103,- (126,69)
021020	200	120	3,8	142,- (174,66)



**3** PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
021424	240	50	135,- (166,05)
021428	280	50	135,- (166,05)

**4** RONDIEL DO SOSÓW  
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021722	220	82	3,0	159,- (195,57)



**5** POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
021920	200	30,- (36,90)
021922	220	37,- (45,51)
021924	240	39,- (47,97)
021928	280	45,- (55,35)

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
034240	240	55	139,- (170,97)
034280	280	55	159,- (195,57)
034320	320	55	179,- (220,17)

PATELNIA POWLEKANA TYTANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
034241	240	50	159,- (195,57)
034281	280	55	179,- (220,17)

PATELNIA

- pasują pokrywki ze strony 24



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014203	200	40	67,- (82,41)
014243	240	42	78,- (95,94)
014283	280	48	109,- (134,07)
014323	320	52	148,- (182,04)
014363	360	65	203,- (249,69)
014403	400	70	239,- (293,97)

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową
- pasują pokrywki ze strony 24



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014244	240	42	121,- (148,83)
014284	280	48	145,- (178,35)
014324	320	52	212,- (260,76)

PATELNIA CERAMICZNA

- nitowana rączka ze stali nierdzewnej pokryta silikonem
- pasują odpowiednio pokrywy 019204, 019244, 019284



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
018200	200	45	64,- (78,72)
018240	240	50	78,- (95,94)
018280	280	55	99,- (121,77)

PATELNIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

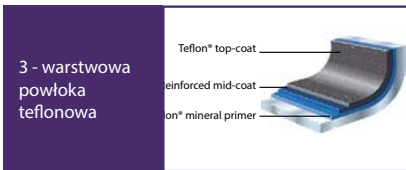


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
037280	280	40	72,- (88,56)

# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATYNEM



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



## 1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035200	200	35	0,8	<b>59,-</b> (72,57)
035240	240	45	2,0	<b>69,-</b> (84,87)
035280	280	50	3,0	<b>97,-</b> (119,31)

NOWOŚĆ



## 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032260	255/215	17	<b>74,-</b> (91,02)
032300	292/255	17	<b>93,-</b> (114,39)

## PATELNIĄ

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035201	200	35	0,8	<b>49,-</b> (60,27)
035241	240	40	1,2	<b>64,-</b> (78,72)
035281	280	45	2,0	<b>89,-</b> (109,47)
035321	320	50	3,0	<b>109,-</b> (134,07)
035361	360	55	4,0	<b>125,-</b> (153,75)
035401	400	60	5,0	<b>155,-</b> (190,65)



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032261	255 / 215	17	<b>66,-</b> (81,18)
032301	292 / 255	17	<b>83,-</b> (102,09)



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

## PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
031200	200	40	0,9	<b>97,-</b> (119,31)
031240	240	40	1,3	<b>115,-</b> (141,45)
031280	280	45	2,0	<b>125,-</b> (153,75)
031320	320	50	3,0	<b>149,-</b> (183,27)
031360	360	50	4,0	<b>193,-</b> (237,39)
031400	400	55	5,0	<b>255,-</b> (313,65)



## PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
036200	200	60	1,6	<b>147,-</b> (180,81)
036240	240	65	2,6	<b>172,-</b> (211,56)
036280	280	75	3,8	<b>203,-</b> (249,69)



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
032250	250	20	0,8	<b>93,-</b> (114,39)
032280	280	20	1,1	<b>99,-</b> (121,77)



## PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
034380	380	260	40	3,0	<b>285,-</b> (350,55)





# NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzewieniu
- naczynia rozgrzewają się równomiernie, długo utrzymując ciepło
- idealne do podawania dań na gorąco
- polecane do gotowania na otwartym ogniu, a także w piekarnikach oraz na kuchenkach gazowych, płytach grzewczych ceramicznych i indukcyjnych
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

## PATELNIĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
<b>042280</b>	280	50	563	3,1	<b>299,-</b> (367,77)

## PATELNIĄ GRILLOWĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
<b>043250</b>	250	30	506	2,7	<b>259,-</b> (318,57)
<b>043280</b>	290	40	560	3,3	<b>319,-</b> (392,37)

## PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
<b>044230</b>	230	230	32	375	2,5	<b>209,-</b> (257,07)

## GĘSIARKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
<b>046320</b>	390	220	220	6	8,8	<b>699,-</b> (859,77)

# NACZYNIA ŻELIWNE



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

## PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



Ryflowane dno doskonale do grillowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049003	230	230	30	2,6	90,- (110,70)

## PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049002	480	260	20	5,0	149,- (183,27)

## PÓŁMISEK

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049004	240	140	25	1,13	55,- (67,65)

# NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW



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



## MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049015	120	90	63	0,45	49,- (60,27)

## MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049016	100	63	0,45	49,- (60,27)

## MINI PATELNIĄ

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049014	370	180	50	0,4	69,- (84,87)

## MINI PATELNIĄ

- uchwyt zabezpieczony silikonem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049017	160	44	0,6	49,- (60,27)

## PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049011	170	120	55	0,5	49,- (60,27)

## PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049012	210	150	75	0,8	59,- (72,57)

## PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049013	150	75	0,7	55,- (67,65)

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
076120	120	140	<b>18,50</b> (22,76)
076150	150	150	<b>22,00</b> (27,06)
076180	180	170	<b>25,00</b> (30,75)
076200	200	180	<b>29,00</b> (35,67)

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:  
098010 -   
098020 -   
098030 - 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
098010	400	65	35	0,6	<b>95,-</b> (116,85)
098020	400	50	40	0,4	<b>95,-</b> (116,85)
098030	400	50	35	0,5	<b>119,-</b> (146,37)

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075200	200	150	<b>164,-</b> (201,72)
075240	240	180	<b>209,-</b> (257,07)

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja  
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075201	200	170	<b>39,-</b> (47,97)
075241	240	210	<b>53,-</b> (65,19)

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
073200	230	55	<b>41,-</b> (50,43)
073250	245	60	<b>46,-</b> (56,58)
073300	320	80	<b>62,-</b> (76,26)

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

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

INOX



Oczka sittek



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
073210	210	<b>59,-</b> (72,57)

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
077220	220	260	225,- (276,75)
077260	260	260	239,- (293,97)

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
074300	300	430	109,- (134,07)
074350	350	430	139,- (170,97)

CEDZAK

INOX

CEDZAK

- zuchwytmami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071230	225 / 140	135	44,- (54,12)
071260	250 / 140	150	47,- (57,81)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071360	360 / 200	220	115,- (141,45)
071410	375 / 175	185	76,- (93,48)

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072243	240	140	67,- (82,41)
072283	280	160	85,- (104,55)
072323	320	170	112,- (137,76)
072363	360	190	139,- (170,97)
072403	400	220	195,- (239,85)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072452	450 / 290	240	459,- (564,57)
072502	500 / 330	260	529,- (650,87)



MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082180	180	80	1,7	<b>14,00</b> (17,22)
082200	200	90	2,3	<b>16,50</b> (20,30)
082240	240	110	4,0	<b>20,00</b> (24,60)
082280	280	130	6,0	<b>30,00</b> (36,90)
082300	300	145	7,0	<b>34,00</b> (41,82)
082320	320	150	8,2	<b>39,00</b> (47,97)

MISKA

- stal polerowana  
- średnica miska mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082360	360	160	11,5	<b>49,-</b> (60,27)
082400	400	110	8,0	<b>58,-</b> (71,34)
082500	500	130	14,0	<b>80,-</b> (98,40)
082550	550	145	19,0	<b>95,-</b> (116,85)
082600	600	160	27,0	<b>124,-</b> (152,52)
082700	700	185	45,0	<b>187,-</b> (230,01)
082800	800	205	65,0	<b>257,-</b> (316,11)
082900	900	225	90,0	<b>299,-</b> (367,77)

MISKA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400083	60	27	0,03	24	<b>2,26</b> (2,78)
400090	120	53	0,31	6	<b>4,18</b> (5,14)
400091	140	63	0,55	6	<b>5,75</b> (7,07)
400095	172	76	1,20	6	<b>8,59</b> (10,57)
400092	200	87	1,60	6	<b>10,60</b> (13,04)
400093	230	101	2,50	6	<b>11,40</b> (14,02)
400094	262	113	3,70	6	<b>16,50</b> (20,30)

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082161	160	60	0,7	<b>8,00</b> (9,84)
082201	200	70	1,2	<b>9,50</b> (11,69)
082221	220	80	1,6	<b>11,50</b> (14,15)
082251	250	90	2,3	<b>15,00</b> (18,45)
082281	280	95	3,0	<b>21,00</b> (25,83)
082311	310	105	5,0	<b>28,00</b> (34,44)
082341	340	115	6,0	<b>36,00</b> (44,28)
082371	375	120	8,0	<b>50,00</b> (61,50)

INOX

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
081150	150	75	1,0	<b>23,-</b> (28,29)
081200	200	98	2,5	<b>39,-</b> (47,97)
081250	250	120	5,0	<b>73,-</b> (89,79)
081300	300	140	8,0	<b>111,-</b> (136,53)
081360	360	170	14,0	<b>152,-</b> (186,96)
081380	380	180	16,0	<b>175,-</b> (215,25)

WANNA

- stal satynowana  
- z uchwytyami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
083400	400	185	14,5	<b>235,-</b> (289,05)
083450	450	200	21,0	<b>269,-</b> (330,87)
083500	500	220	28,0	<b>379,-</b> (466,17)

## WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody



PP



NOWOŚĆ

Wijmowany  
koszWężyc  
odprowadzający  
wodę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
072190	420	580	19	459,- (564,57)

## MISKA

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



PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
086170	144	112	1,2	5,70 (7,01)
086210	178	122	2,0	7,60 (9,35)
086250	217	135	3,2	11,00 (13,53)
086310	265	150	5,7	15,00 (18,45)
086380	328	167	10,0	23,00 (28,29)

# WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- rant 10 mm



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091061	235 / 157	245	7	151,- (185,73)
091101	280 / 200	245	10	174,- (214,02)
091121	290 / 200	270	12	207,- (254,61)
091151	305 / 200	310	15	211,- (259,53)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092101	280 / 202	265	10	235,- (289,05)
092121	290 / 202	290	12	235,- (289,05)
092151	305 / 202	330	15	272,- (334,56)

POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093101	280	69,- (84,87)
093121	290	67,- (82,41)
093151	305	81,- (99,63)

# WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091063	230/155	250	7	123,- (151,29)
091103	293/205	245	10	139,- (170,97)
091123	295/230	275	12	163,- (200,49)
091153	300/200	340	15	185,- (227,55)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092103	275/200	285	10	159,- (195,57)
092123	290/200	305	12	185,- (227,55)
092153	300/200	354	15	215,- (264,45)

POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093103	275	53,- (65,19)
093123	290	53,- (65,19)
093153	300	66,- (81,18)



# PRZYBORY KUCZENNE

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

Chochle, łyżki cedzakowe .....39-43  
Dzbanki, miarki, szufelki ..... 44-45  
Łopatkki do przewracania, różgi, tarki.....42-45  
Przybory dekoracyjne.....50, 52-55

Termometry, wagi.....48, 57-60  
Przybory do serwowania .....39-41  
Ekspozytory .....47, 49

# PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

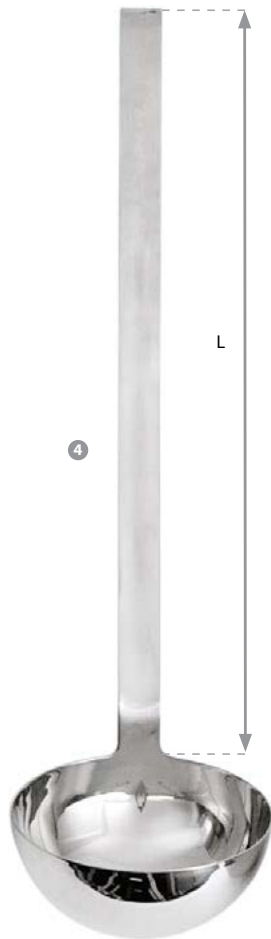
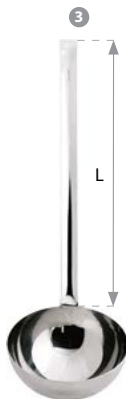
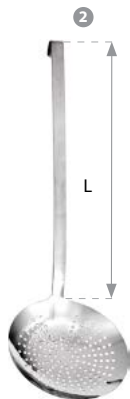


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane  
z jednego  
kawałka stali



Zagięty uchwyt  
do zawieszania



## 1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324101	100	325	21,- (25,83)
324121	120	360	27,- (33,21)
324141	140	385	33,- (40,59)
324161	160	415	43,- (52,89)
324201	200	480	69,- (84,87)

## 2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324100	100	305	28,- (34,44)
324120	120	360	33,- (40,59)
324140	140	380	40,- (49,20)
324160	160	415	54,- (66,42)

## 3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323061	60	275	0,06	17,00 (20,91)
323081	80	295	0,12	20,50 (25,22)
323101	100	340	0,25	26,50 (32,60)
323121	120	365	0,40	31,00 (38,13)
323141	145	395	0,75	46,00 (56,58)
323161	165	430	1,20	59,00 (72,57)
323201	200	480	2,00	119,00 (146,37)

## 4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323062	65	315	0,07	17,- (20,91)
323082	80	345	0,13	22,- (27,06)
323092	90	362	0,20	24,- (29,52)
323102	100	380	0,25	27,- (33,21)
323122	120	420	0,45	35,- (43,05)
323142	140	440	0,67	41,- (50,43)
323162	160	474	1,00	57,- (70,11)
323182	180	500	1,50	88,- (108,24)



## PRZYBORY KUCZENNE MONOBLOK

INOX

1

2

3

4

## 1 ŁOPATKA DO RYB

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
312340	340	71,- (87,33)

## 2 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA PERFOROWANA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
312390	390	46,- (56,58)

## 3 WIDELEC DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
311500	500	93,- (114,39)

## 4 ŁYŻKA DO SERWOWANIA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
311100	460	32,- (39,36)

## PRZYBORY KUCZENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	320010	Chochla	400	0,2	31,- (38,13)
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	23,- (28,29)
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	22,- (27,06)
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	25,- (30,75)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	19,- (23,37)
6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	23,- (28,29)
7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	25,- (30,75)
8.	320080	łopatka do przewracania	400	-	24,- (29,52)

# PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	<b>22,00</b> (27,06)
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	<b>19,00</b> (23,37)
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	<b>20,00</b> (24,60)
4.	321040	Chochla	70	280	<b>21,00</b> (25,83)
	321050	Chochla	85	310	<b>21,00</b> (25,83)
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	<b>22,00</b> (27,06)
6.	321070	Łopátka do przewracania	-	320	<b>23,00</b> (28,29)
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	<b>18,00</b> (22,14)
8.	321090	Wydrążacz	23	175	<b>16,50</b> (20,30)
9.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	<b>17,00</b> (20,91)
10.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	<b>18,00</b> (22,14)
11.	321120	Radelko proste	57	190	<b>19,00</b> (23,37)
12.	321140	Radelko karbowane	57	190	<b>19,00</b> (23,37)
13.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	<b>33,00</b> (40,59)
14.	321000	Wieszak z haczykami	-	355	<b>23,00</b> (28,29)

INOX  
18/10

# PRZYBORY DO SERWOWANIA

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	25,00 (30,75)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	20,50 (25,22)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	25,50 (31,37)
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	23,50 (28,91)
5.	420052	Chochla	310	0,08	30,00 (36,90)

# PRZYBORY DO SERWOWANIA



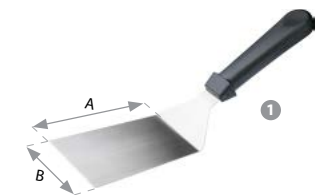
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	325120	Szczypce	250	19,- (23,37)
	325130	Szczypce	320	21,- (25,83)
2.	325030	łyżka perforowana	350	21,- (25,83)
3.	325040	łyżka do serwowania	350	21,- (25,83)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	22,- (27,06)
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	20,- (24,60)
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	300	-	21,- (25,83)

# ŁOPATKI



**9** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503230	70	365	31,- (38,13)

**10** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503240	70	365	31,- (38,13)

**1** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503205	280	22,- (27,06)

**2** ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503235	370	15,50 (19,07)

**3** ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	65,- (79,95)

**4** ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	75,- (92,25)

**5** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	149,- (183,27)

**6** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	169,- (207,87)

**7** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
264170	170	125,- (153,75)

**8** ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 110 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503200	110	300	31,- (38,13)



**1 RÓŻGA STALOWA**  
- stalowa część robocza  
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313250	250	16,50 (20,30)
313350	350	23,00 (28,29)
313450	450	24,00 (29,52)
313550	550	24,00 (29,52)

**2 RÓŻGA**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313300	300	20,- (24,60)
313400	400	24,- (29,52)
313500	500	26,- (31,98)
313600	600	26,- (31,98)

**3 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310160	160	350	96,- (118,08)
310200	200	450	133,- (163,59)

**4 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310161	160	470	34,- (41,82)
310201	200	590	42,- (51,66)
310241	240	570	61,- (75,03)

**5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314300	300	68,- (83,64)
314460	460	74,- (91,02)
314610	610	85,- (104,55)

**6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314501	500	76,- (93,48)
314801	800	89,- (109,47)

**7 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**  
- drewniana rączka

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314991	1000	199,- (244,77)

**8 MIESZADŁO**  
- wykonane z drewna bukowego  
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314075	750	73,- (89,79)
314100	1000	79,- (97,17)
314125	1250	97,- (119,31)

**9 MIESZADŁO DO KOTŁA**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314130	1300	175,- (215,25)

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304071	0,18	<b>15,-</b> (18,45)
304072	0,35	<b>18,-</b> (22,14)
304073	0,68	<b>34,-</b> (41,82)

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304017	0,125	<b>40,-</b> (49,20)
304033	0,150	<b>51,-</b> (62,73)
304060	0,450	<b>61,-</b> (75,03)
304101	0,650	<b>73,-</b> (89,79)

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
305020	0,2	<b>13,-</b> (15,99)
305100	1,0	<b>28,-</b> (34,44)
305200	2,0	<b>41,-</b> (50,43)

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304102	100	1	<b>63,-</b> (77,49)

TARKA DO PRZYPAW



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302161	255	<b>29,-</b> (35,67)

TARKA DO CYTRYN / PARMEZANU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302160	255	<b>27,-</b> (33,21)



ŁYŻKA MIARKA

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506010	0,00125 - 0,015	17,- (20,91)

KUBEK MIARKA

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506015	0,06-0,25	24,- (29,52)

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



PP



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506053	0,50	6,80 (8,36)
506103	1,00	14,50 (17,84)
506203	2,00	19,00 (23,37)
506303	3,00	25,00 (30,75)
506503	5,00	40,00 (49,20)

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506052	0,5	27,- (33,21)
506102	1,0	41,- (50,43)
506202	2,0	75,- (92,25)

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
301131	130	23,- (28,29)
301151	150	33,- (40,59)

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
302190	190	26,- (31,98)



1 DZWONEK RECEPCYJNY  
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398000	85	60	17,- (20,91)

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
398150	150	110	15,- (18,45)

3 LISTWA DO BONOWANIA

AI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
099102	450	28,- (34,44)
099103	600	37,- (45,51)
099104	900	64,- (78,72)
099105	1200	82,- (100,86)

SZUFELKA DO FRYTEK

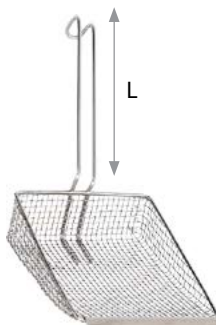
INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
319000	68,- (83,64)

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310300	170	210	50	210	65,- (79,95)

SZPIKULEC  
DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398100	80	150	15,- (18,45)

## EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max 150 mm



1



2



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	815200	510	230	230	155,- (190,65)
2.	815250	730	230	230	199,- (244,77)
3.	815240	840	300	275	239,- (293,97)

### PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815500	629	200	250	309,- (380,07)

**WSKAŹNIK TEMPERATURY**

- wskaźnik temperatury -40 ÷ 40°C
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszanie



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620110	13,- (15,99)

**TERMOMETR SONDA**

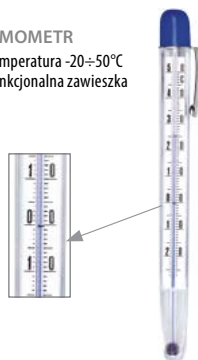
- wskaźnik temperatury -0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
620510	50	160	16,- (19,68)

**TERMOMETR**

- temperatura -20 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620210	17,- (20,91)

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY**

- temperatura -50 ÷ 280°C
- sonda 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620010	65,- (79,95)



**TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ**

- zakres temperatur -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
620011	52	21	160	92,- (113,16)

**TERMO-HIGROMETR**

- temperatura 0 ÷ 50°C
- wilgotność 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620310	79,- (97,17)

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ**

- temperatura -50 ÷ 300°C
- sonda na 1 m przewodzie
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620410	113,- (138,99)

**TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY**

- temperatura -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620711	199,- (244,77)



DOZOWNIK DO SOSÓW  
Z POMPKĄ

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>65,-</b> (79,95)
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>72,-</b> (88,56)

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065351	Red	55	210	0,35	<b>3,50</b> (4,31)
065352	Yellow	55	210	0,35	<b>3,50</b> (4,31)
065353	White	55	210	0,35	<b>3,50</b> (4,31)
065721	Red	70	240	0,70	<b>4,60</b> (5,66)
065722	Yellow	70	240	0,70	<b>4,60</b> (5,66)
065723	White	70	240	0,70	<b>4,60</b> (5,66)

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- posiada 5 przegródek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348050	347	120	52	<b>44,-</b> (54,12)

EKSPOZYTOR NA  
DYSPENSERY DO SOSÓW

- model 065100 - miejsce na 3 butelki
- model 065105 - miejsce na 5 butelek



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
065100	3x72	265	110	120	<b>79,-</b> (97,17)
065105	5x72	435	110	120	<b>105,-</b> (129,15)

STOJAK NA HOT DOGI

- 348030 stojak na 3 hot dogi
- 348040 stojak na 4 hot dogi



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348030	217	110	118	<b>64,-</b> (78,72)
348040	282	110	118	<b>82,-</b> (100,86)

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334011	39,- (47,97)

PORCJONER  
DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
531120	250	145,- (178,35)

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego  
aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	26,- (31,98)

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z poliamidu



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
332030	27,- (33,21)

WYDRAŻACZ  
DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332991	20	110	7,- (8,61)

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303211	235	11,50 (14,15)



# SZCZYPCE



1 SZCZYPCE DO SPAGHETTI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421060	200	12,50 (15,38)

2 SZCZYPCE CUKIERNICZE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423223	120	17,00 (20,91)
423283	280	16,50 (20,30)

3 SZCZYPCE GRILLOWE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	14,50 (17,84)
423284	280	18,00 (22,14)

4 SZCZYPCE DO CIASTA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	20,- (24,60)

5 SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471100	145	12,50 (15,38)

6 SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471101	180	7,- (8,61)

7 PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303220	120	8,- (9,84)

8 PĘSETA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422211	210	12,- (14,76)
422311	300	19,- (23,37)

9 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	9,00 (11,07)
422301	300	10,50 (12,92)
422401	400	17,00 (20,91)

10 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422242	230	19,- (23,37)
422302	300	21,- (25,83)
422402	400	25,- (30,75)

SIL

# NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



**1** NÓŻ DEKORACYJNY  
KANAŁOWY PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334102	155	27,- (33,21)

**2** NÓŻ DEKORACYJNY  
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334101	132	30,- (36,90)

**3** NÓŻ DEKORACYJNY  
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334106	197	19,- (23,37)

**4** NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334105	204	27,- (33,21)

**5** NÓŻ DEKORACYJNY  
KANAŁOWY POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334103	140	28,- (34,44)



1



3



5



2



4

**1 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334111	145	29,- (35,67)

**2 WYDRĄŻACZ DO KULEK PODWÓJNY**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334107	20/30	170	46,- (56,58)

**3 NÓŻ DO OBIERANIA**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334112	170	25,- (30,75)

**4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334113	170	26,- (31,98)

**5 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334114	16	185	19,- (23,37)
334115	20	210	21,- (25,83)

ZESTAW DO CARVINGU

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

INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334406	199,- (244,77)

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



NOWOŚĆ



ostrze

Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334120	55	125	17,- (20,91)

NÓŻ DEKORACYJNY  
ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334070	70	9,- (11,07)

NÓŻ DEKORACYJNY  
PROSTY

- wąskie ostrze



NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334080	80	9,- (11,07)

## ZESTAW DO CARVINGU

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333002	140,- (172,20)

## ZESTAW DO CARVINGU

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333001	334,- (410,82)

### SZATKOWNICA MANDOLINA

- pomocnicza w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- kompletna mandolina zawiera: dociskacz, 3 noże Julienne (3, 5 i 10 mm) oraz nóż dwustronny gładki i falisty
- trzy możliwości krojenia, paski, plasterki i kształty faliste
- wykonana z wytrzymałego tworzywa
- ostrza ze stali nierdzewnej
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza
- do szatkowania dużych ilości warzyw polecamy wybór szatkownicy ze str. 354-359



Uchwyt dociskający z bolcami



Noże Julienne 3, 5 i 10 mm



Nóż gładki



Nóż falisty



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
336600	132	395	759,- (933,57)

### OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu ślimakowym i wkrętami



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	259,- (318,57)
2.	300000	Kółko	25	-	41,- (50,43)
3.	300010	Nóż	-	40	21,- (25,83)



# WAGI POMOCNICZE



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

## WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego (opcja)
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym 300 godz.
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sekund
- zintegrowana blokada transportowa
- automatyczne wyłączenie
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
<b>730009</b>	145	205	45	0,4	0,5	0,1	<b>179,-</b> (220,17)
<b>730010</b>	145	205	45	0,4	2	1	<b>144,-</b> (177,12)

## WAGA POMOCNICZA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 100 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sekund
- wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, pozioma
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
<b>730030</b>	255	305	115	3,2	3	0,5	<b>518,-</b> (637,14)
<b>730060</b>	255	305	115	3,2	6	1	<b>518,-</b> (637,14)
<b>730150</b>	255	305	115	3,2	15	2	<b>529,-</b> (650,67)
<b>730301</b>	255	305	115	3,2	30	5	<b>529,-</b> (650,67)

## WAGA POMOCNICZA

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



Waga  
wodoodporna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
<b>730031</b>	256	280	121	3,9	3	0,5	<b>997,-</b> (1226,31)
<b>730061</b>	256	280	121	3,9	6	1,0	<b>1019,-</b> (1253,37)
<b>730151</b>	256	280	121	3,9	15	2,0	<b>997,-</b> (1226,31)

# WAGI SKLEPOWE

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

## WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia (akumulator opcja)
- cieklokryształiczny wyświetlacz z podświetleniem
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje: ważenie procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa
- czas stabilizacji pomiaru ok 1 sek.
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet

**SUPER  
CENA!**



Czujnik zbliżeniowy



Wyposażenie dodatkowe akumulator



Nr kat.	Nazwa	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena (zł) netto (brutto)
730035	Waga	240	250	74	1,5	3,2	1	230	<b>649,-</b> (798,27)
730065	Waga	240	250	74	1,5	6,4	2	230	<b>649,-</b> (798,27)
730155	Waga	240	250	74	1,5	16	5	230	<b>649,-</b> (798,27)
730000	Akumulator								<b>99,-</b> (121,77)

# WAGI KALKULACYJNE



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

## WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
731152	351	359	111	4,2	15	5	<b>778,-</b> (956,94)

## WAGA KALKULACYJNA

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



Wyświetlacz  
od strony  
klienta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
731153	351	391	424	3,8	15	5	<b>1099,-</b> (1351,77)

# WAGI MAGAZYNOWE



2 lata gwarancji\*

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

## WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:  
model 732351 - 650 x 500 mm  
model 732061, 732151 - 550 x 420 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena (zł) netto (brutto)
732061	550	668	920	24	60	20	230	1379,- (1696,17)
732151	550	668	920	24	150	50	230	1389,- (1708,47)
732351	600	675	920	32	300	100	230	1506,- (1852,38)



# NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

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

Noże kuchenne.....	62-71, 72-77
Deski do krojenia.....	78-82
Tasaki, tłuczki do mięsa.....	63, 67, 76, 86

Nożyce kuchenne.....	87
Ostrzałki i stalki.....	64, 67, 69, 74, 88 - 89
Kłoc masarski.....	83



# NOŻE KUTE STALGAST ELITE



- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wyprodukowane z kutego pręta stalowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	290200	Nóż kuchenny	200	115,- (141,45)
	290250	Nóż kuchenny	250	125,- (153,75)
2.	290201	Nóż kuchenny karbowany	200	125,- (153,75)
3.	291230	Nóż kuchenny	230	102,- (125,46)
4.	291150	Nóż do trybowania	150	88,- (108,24)
5.	293115	Nóż do pomidorów	115	66,- (81,18)
6.	293090	Nóż do obierania	90	63,- (77,49)
7.	293065	Nóż do jarzyn	65	57,- (70,11)
8.	294230	Nóż do chleba	230	108,- (132,84)
9.	294250	Nóż do ciasta	250	99,- (121,77)





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
10.	296180	Tasak	180	159,- (195,57)
11.	296181	Tasak karbowany	180	159,- (195,57)
12.	295180	Nóż Santoku	180	125,- (153,75)
13.	295131	Nóż Santoku karbowany	130	105,- (129,15)
14.	297160	Nóż do serów miękkich z otworami	160	96,- (118,08)
15.	292150	Widelec "prosty"	150	85,- (104,55)
16.	292151	Widelec "zakrzywiony"	150	85,- (104,55)


**stalgast**


Ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

Ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15

# NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

INOX



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

Bezpieczna  
wyprofilowana  
rękojeść



Konstrukcja  
rękojeści  
uniemożliwia  
gromadzenie  
się resztek  
w miejscach  
łączy



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>218209</b>	Nóż kuchenny	200	<b>45,-</b> (55,35)
	<b>218259</b>	Nóż kuchenny	250	<b>67,-</b> (82,41)
	<b>218309</b>	Nóż kuchenny	300	<b>71,-</b> (87,33)
2.	<b>204259</b>	Nóż do wędlin	250	<b>37,-</b> (45,51)
3.	<b>219209</b>	Nóż do chleba	200	<b>34,-</b> (41,82)
4.	<b>203139</b>	Nóż do mięsa	130	<b>24,-</b> (29,52)
	<b>203209</b>	Nóż do mięsa	200	<b>39,-</b> (47,97)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
5.	<b>209159</b>	Nóż do filetowania	155	<b>31,-</b> (38,13)
	<b>204189</b>	Nóż do filetowania	180	<b>32,-</b> (39,36)
6.	<b>217139</b>	Nóż do steków/pomidorów	115	<b>19,-</b> (23,37)
7.	<b>214109</b>	Nóż do obierania	100	<b>20,-</b> (24,60)
8.	<b>216089</b>	Nóż do jarzyn	80	<b>25,-</b> (30,75)
9.	<b>211189</b>	Widelc	180	<b>39,-</b> (47,97)
10.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>20,-</b> (24,60)



## NOŻE JAPONSKIE

- idealne do zastosowań w kuchni azjatyckiej
- specjalnie profilowane ostrza
- wykonane z wysokiej jakości stali

 stalgast



Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298210	Noż japoński Sashimi	210	99,- (121,77)
	298240	Noż japoński Sashimi	240	119,- (146,37)
2.	298180	Noż japoński Nakiiri	180	99,- (121,77)
3.	298165	Noż japoński Santoku	165	95,- (116,85)
4.	298150	Noż japoński Deba	150	89,- (109,47)

# NOŻE SANELLI



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218200	Nóż kuchenny	200	135,- (166,05)
	218250	Nóż kuchenny	255	153,- (188,19)
	218300	Nóż kuchenny	300	169,- (207,87)
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	146,- (179,58)
	202240	Nóż do szatkowania	255	201,- (247,23)
3.	219240	Nóż do chleba	235	99,- (121,77)
	219320	Nóż do chleba	315	134,- (164,82)
4.	220320	Nóż do wędlin	315	129,- (158,67)
5.	210240	Nóż do pieczeni	230	104,- (127,92)
6.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	109,- (134,07)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
7.	226090	Nóż do ostrzyg	90	81,- (99,63)
8.	217120	Nóż do steków	120	59,- (72,57)
9.	201180	Nóż masarski	180	119,- (146,37)
	201220	Nóż masarski	230	136,- (167,28)
10.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	99,- (121,77)
11.	203180	Nóż do nacinania	180	105,- (132,84)
12.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	108,- (139,15)
13.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	106,- (130,38)
14.	205280	Nóż do lososia	275	112,- (137,76)
15.	225330	Nóż do ryb	330	199,- (244,77)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	215120	Nóż do pomidorów	115	59,- (72,57)
2.	214100	Nóż do obierania	100	48,- (59,04)
3.	216060	Nóż do jarzyn	60	45,- (55,35)
4.	226180	Nóż japoński	180	129,- (158,67)
5.	226161	Nóż japoński Santoku	160	93,- (114,39)
6.	226241	Nóż japoński Yanagi ba	240	99,- (121,77)
7.	229180	Nóż do twardego sera	180	85,- (104,55)
8.	229220	Nóż do miękiego sera	220	92,- (113,16)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
9.	270260	Lopatka do przewracania	260	169,- (207,87)
10.	270150	Lopatka do przewracania	150	149,- (183,27)
11.	264170	Lopatka do przewracania perforowana	170	125,- (153,75)
12.	211330	Widelec płaski	180	132,- (162,36)
13.	213160	Tasak	160	213,- (261,99)
14.	212220	Stalka	220	172,- (211,56)
	212300	Stalka	300	209,- (257,07)
15.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	343,- (421,89)

# NOŻE SANELLI LARIO



- linia noży Lario została zaprojektowana tak, aby połączyć produkt wysokiej jakości przy zachowaniu ergonomii użytkownika
- ostrza noży wykonane są ze stali chromowo-molibdenowej, twardość 54-56 HRC
- ergonomiczna rękojeść wykonana z polipropylenu



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	286210	Nóż kuchenny	210	115,- (141,45)
	286250	Nóż kuchenny	255	127,- (156,21)
2.	286181	Nóż uniwersalny	180	91,- (111,93)
	286221	Nóż uniwersalny	230	113,- (138,99)
3.	286060	Nóż do jarzyn	60	33,- (40,59)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	286241	Nóż do pieczenia	230	79,- (97,17)
5.	286240	Nóż do chleba	235	84,- (103,32)
6.	286100	Nóż do obierania	95	41,- (50,43)
7.	286101	Nóż do steków/pomidorów	100	11,- (13,53)
8.	286200	Nóż do bułek	110	32,- (39,36)



# NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



1



5



2



6



3



7



4



8



9

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218208	Noż kuchenny	190	23,00 (28,29)
	218258	Noż kuchenny	240	32,00 (39,36)
2.	210208	Noż do pieczenia	200	17,00 (20,91)
3.	219208	Noż do chleba	195	18,50 (22,76)
4.	209148	Noż do oddzielania kości	150	16,00 (19,68)
5.	214108	Noż do obierania	100	15,00 (18,45)
	214138	Noż do obierania	115	11,50 (14,15)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	216088	Noż do jarzyn	75	15,50 (19,07)
7.	211158	Widelce	150	17,00 (20,91)
8.	227259	Nożyce do drobiu	250	35,00 (43,05)
9.	212259	Stalka	250	20,00 (24,60)
	212309	Stalka	300	25,00 (30,75)

**NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY**

- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- ergonomiczny uchwyt z trwałego tworzywa sztucznego



Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>298110</b>	Nóż do steków i pizzy	110	<b>12,-</b> (14,76)
2.	<b>298115</b>	Nóż do steków i pizzy	115	<b>23,-</b> (28,29)
3.	<b>298120</b>	Nóż do steków Jumbo	120	<b>15,-</b> (18,45)

**NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY**

- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- ergonomiczna drewniana rękojeść



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>298111</b>	Nóż do steków i pizzy	110	<b>15,-</b> (18,45)
2.	<b>298116</b>	Nóż do steków i pizzy	115	<b>28,-</b> (34,44)
3.	<b>298121</b>	Nóż do steków Jumbo	120	<b>16,-</b> (19,68)

Konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń



# NOŻE CERAMICZNE



- nie odbarwiają się ostrza ceramiczne, nie wchodzą w reakcję z krojoną żywnością
- łatwe w utrzymaniu czystości
- idealne do krojenia owoców, warzyw, sushi i mięsa bez kości
- ostrza niewymagające częstego ostrzenia
- noże należy odpowiednio układać w zmywarce, tak by uniemożliwić ich wyszczerbienie
- polecana ostrzałka nr kat. 242001



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	206015	Nóż santoku	150	29,- (35,67)
2.	206100	Nóż do jarzyn	100	20,- (24,60)
3.	206150	Nóż kuchenny	150	35,- (43,05)
4.	206200	Nóż kuchenny	200	66,- (81,18)

# NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



- kolorowy uchwyt

System  
oznaczenia  
HACCP:



SUROWE  
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB  
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE  
WĘDLINY

## 1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281151	Red	160	<b>14,50</b> (17,84)
281152	Green	160	<b>14,00</b> (17,22)
281153	Yellow	160	<b>14,00</b> (17,22)
281154	Blue	160	<b>13,00</b> (15,99)
281155	White	160	<b>14,00</b> (17,22)
281156	Brown	160	<b>13,00</b> (15,99)



## 2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281211	Red	220	<b>18,-</b> (22,14)
281212	Green	220	<b>18,-</b> (22,14)
281213	Yellow	220	<b>18,-</b> (22,14)
281214	Blue	220	<b>18,-</b> (22,14)
281215	White	220	<b>18,-</b> (22,14)
281216	Brown	220	<b>19,-</b> (23,37)



## 3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281251	Red	250	<b>24,-</b> (29,52)
281252	Green	250	<b>24,-</b> (29,52)
281253	Yellow	250	<b>23,-</b> (28,29)
281254	Blue	250	<b>23,-</b> (28,29)
281255	White	250	<b>23,-</b> (28,29)
281256	Brown	250	<b>23,-</b> (28,29)





HACCP

INOX



4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284205		200	17,- (20,91)
284303		300	19,- (23,37)



5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
282151		160	11,50 (14,15)
282154		160	11,50 (14,15)



6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285081		90	7,00 (8,61)
285082		90	7,00 (8,61)
285083		90	6,50 (8,00)



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285092		100	10,50 (12,92)



8 NÓŻ DO JARZYŃ

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285102		105	13,- (15,99)



9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
250012		85	6,50 (8,00)



# NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



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

## 1 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283261	red	260	61,- (75,03)
283262	green	260	61,- (75,03)
283263	brown	260	61,- (75,03)
283264	blue	260	61,- (75,03)
283265	yellow	260	61,- (75,03)
283266	white	260	61,- (75,03)



## 2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283251	red	250	46,- (56,58)
283252	green	250	46,- (56,58)
283253	brown	250	46,- (56,58)



## 3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283201	red	200	43,- (52,89)
283202	green	200	43,- (52,89)
283203	brown	200	43,- (52,89)



## 4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283231	red	230	39,- (47,97)
283232	green	230	39,- (47,97)
283233	brown	230	39,- (47,97)
283234	blue	230	39,- (47,97)
283235	yellow	230	39,- (47,97)
283236	white	230	39,- (47,97)





5 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283181		180	42,- (51,66)
283182		180	42,- (51,66)
283183		180	42,- (51,66)
283184		180	42,- (51,66)
283185		180	42,- (51,66)
283186		180	42,- (51,66)



NOWOŚĆ



5

6 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284181		180	43,- (52,89)
284182		180	43,- (52,89)
284183		180	43,- (52,89)
284184		180	43,- (52,89)
284185		180	43,- (52,89)
284186		180	43,- (52,89)

NOWOŚĆ



6

7 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284151		150	39,- (47,97)
284152		150	39,- (47,97)
284153		150	39,- (47,97)
284154		150	39,- (47,97)
284155		150	39,- (47,97)
284156		150	39,- (47,97)

NOWOŚĆ



7

8 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283091		90	18,- (22,14)
283092		90	18,- (22,14)
283093		90	18,- (22,14)
283094		90	18,- (22,14)
283095		90	18,- (22,14)
283096		90	18,- (22,14)

NOWOŚĆ



8

9 NOŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283142		100	19,- (23,37)

NOWOŚĆ



9

10 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283062		60	12,- (14,76)

NOWOŚĆ



10

11 NOŻYCYDKI DO ZIOŁ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227200	200	35,- (43,05)

NOWOŚĆ



11



**1 NOŻ DO MIĘSA**

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283101		200	45,- (55,35)
283104		200	45,- (55,35)
283105		200	45,- (55,35)



**2 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI**  
- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283111		150	30,- (36,90)
283114		150	30,- (36,90)
283115		150	30,- (36,90)



**3 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI**  
- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283121		150	31,- (38,13)
283123		150	31,- (38,13)
283125		150	31,- (38,13)



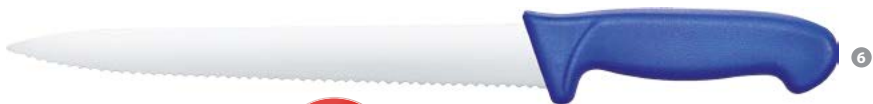
**4 TASAK**

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283191		180	79,- (97,17)
283195		180	79,- (97,17)



**5 NOŻ DO FILETOWANIA**

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283304		300	44,- (54,12)



**6 NOŻ KUCHENNY**  
- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
225314		310	89,- (109,47)





HACCP

INOX

**1 NÓZ MASARSKI**

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284251		250	<b>44,-</b> (54,12)
284301		300	<b>58,-</b> (71,34)

NOWOŚĆ

**2 NÓZ MASARSKI**

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284311		250	<b>45,-</b> (55,35)

NOWOŚĆ

**3 NÓZ DO CHLEBA**

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283256		250	<b>36,-</b> (44,28)
283306		300	<b>40,-</b> (49,20)

NOWOŚĆ

**4 NÓZ DO SERA**

Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283366		360	<b>150,-</b> (184,50)

NOWOŚĆ

**5 NÓZ DO SERÓW MIĘKKKICH**

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283156		150	<b>25,-</b> (30,75)

NOWOŚĆ



# DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach
- posiada atest PZH



PRODUKT POLSKI  
Stalgast, Radom



HACCP



System  
oznaczania  
HACCP:



SUROWE  
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB  
SUROWY



RYBY

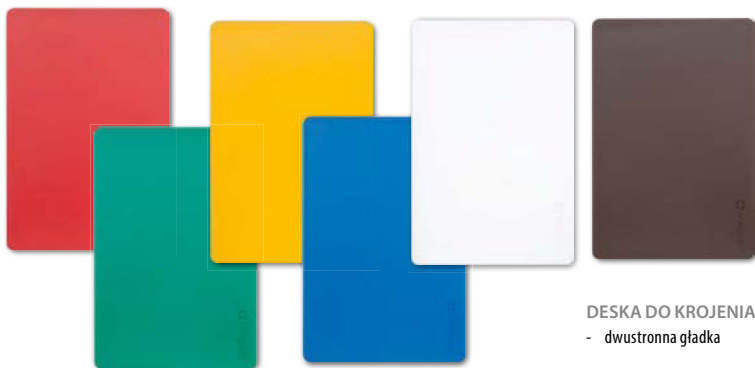


NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE  
WĘDLINY

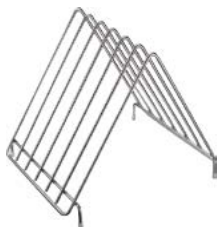
**NOWOŚĆ**



DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341451	Red	450	300	13	<b>34,-</b> (41,82)
341452	Green	450	300	13	<b>34,-</b> (41,82)
341453	Yellow	450	300	13	<b>34,-</b> (41,82)
341454	Blue	450	300	13	<b>34,-</b> (41,82)
341455	White	450	300	13	<b>34,-</b> (41,82)
341456	Brown	450	300	13	<b>34,-</b> (41,82)



STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek







INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
349060	300	270	270	<b>74,-</b> (91,02)

## Deski z wycięciem

## DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2






- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341321		325	265	12	<b>30,-</b> (36,90)
341322		325	265	12	<b>30,-</b> (36,90)
341323		325	265	12	<b>30,-</b> (36,90)
341324		325	265	12	<b>30,-</b> (36,90)
341325		325	265	12	<b>30,-</b> (36,90)
341326		325	265	12	<b>30,-</b> (36,90)

SUPER  
CENA!

## DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem


Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341531		530	325	15	<b>59,-</b> (72,57)
341532		530	325	15	<b>59,-</b> (72,57)
341533		530	325	15	<b>59,-</b> (72,57)
341534		530	325	15	<b>59,-</b> (72,57)
341535		530	325	15	<b>59,-</b> (72,57)
341536		530	325	15	<b>59,-</b> (72,57)

SUPER  
CENA!

## DESKA DO KROJENIA HACCP

600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341631		600	400	18	<b>99,-</b> (121,77)
341632		600	400	18	<b>99,-</b> (121,77)
341633		600	400	18	<b>99,-</b> (121,77)
341634		600	400	18	<b>99,-</b> (121,77)
341635		600	400	18	<b>99,-</b> (121,77)
341636		600	400	18	<b>99,-</b> (121,77)



# DESKA DO KROJENIA

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



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	341457	deska gładka	450	300	13	<b>34,-</b> (41,82)
2.	341327	deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	<b>30,-</b> (36,90)
	341537	deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	<b>59,-</b> (72,57)
	341637	deska z wycięciem	600	400	18	<b>99,-</b> (121,77)



1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka





## DESKA DO KROJENIA

PE



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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
340250	250	150	10	<b>13,-</b> (15,99)
340300	300	220	10	<b>26,-</b> (31,98)
340350	350	250	20	<b>66,-</b> (81,18)
340440	440	290	20	<b>96,-</b> (118,08)
340500	500	340	20	<b>125,-</b> (153,75)
340600	600	390	20	<b>169,-</b> (207,87)

Antypoślizgowe  
nóżki





## DESKA DO KROJENIA



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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	342250	300	250	20	<b>38,-</b> (46,74)
2.	342400	400	300	20	<b>43,-</b> (52,89)
3.	342500	500	300	20	<b>56,-</b> (68,88)
4.	344400	400	300	40	<b>93,-</b> (114,39)
	344500	500	350	40	<b>137,-</b> (168,51)
	344600	600	350	40	<b>165,-</b> (202,95)

### DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
343400	400	250	30	<b>79,-</b> (97,17)





**KLOC MASARSKI**

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



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>684516</b>	400	500	850	<b>1112,-</b> (1367,76)
	<b>684416</b>	400	400	850	<b>1025,-</b> (1260,75)
	<b>684511</b>	400	500	800	<b>1058,-</b> (1301,34)
	<b>684411</b>	400	400	800	<b>971,-</b> (1194,33)
2.	<b>684515</b>	400	500	150	<b>509,-</b> (626,07)
	<b>684415</b>	400	400	150	<b>399,-</b> (490,77)
	<b>684510</b>	400	500	100	<b>439,-</b> (539,97)
	<b>684410</b>	400	400	100	<b>323,-</b> (397,29)

**KLOC MASARSKI**

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



Nr kat	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>680541</b>	850	<b>819,-</b> (1007,37)



## POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
201000	515	230	80	123,- (151,29)

## ZESTAW NOŻY KUTYCH

- 6 przegródek na noże
- zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209, stalkę: 212259 oraz widelec kuty 211189
- w komplecie pokrowiec zamykany na rzep



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200009	211,- (259,53)

## LISTWA MAGNETYCZNA

- cena listwy bez noży



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
249338	330	23,- (28,29)
249558	550	28,- (34,44)



SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiadżzone
- możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia
- Uwaga! należy zachować ostrożność przy myciu
- bardzo ostre noże



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247514		45	145	45	103	49,- (60,27)
247510		45	145	45	103	49,- (60,27)

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm
- Uwaga! Należy zachować ostrożność przy myciu – bardzo ostre noże



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247519	56	265	60	70	119,- (146,37)

RĘKAWICA STAŁOWA



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
240001		M	479,- (589,17)
240004		L	479,- (589,17)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
247090	0,9	79,- (97,17)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
247040	0,4	250	25,- (30,75)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
247030	0,2	230	33,- (40,59)



## NOŻYCE



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	22,- (27,06)
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	153,- (188,19)
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	35,- (43,05)
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	39,- (47,97)
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	35,- (43,05)

## OBIERACZKI



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	17,- (20,91)
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	17,- (20,91)
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	17,- (20,91)
2.	334006	Obieraczka	35	155	12,- (14,76)
3.	334110	Obieraczka	33	185	17,- (20,91)

Ostrze model  
334120

# STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	212220	Stalka Sanelli	220	<b>172,-</b> (211,56)
	212300	Stalka Sanelli	300	<b>209,-</b> (257,07)
2.	212259	Stalka	250	<b>20,-</b> (24,60)
	212309	Stalka	300	<b>25,-</b> (30,75)
3.	212257	Stalka diamentowa	255	<b>53,-</b> (65,19)

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	283231	Red	230	<b>39,-</b> (47,97)
	283232	Green	230	<b>39,-</b> (47,97)
	283233	Brown	230	<b>39,-</b> (47,97)
	283234	Blue	230	<b>39,-</b> (47,97)
	283235	Yellow	230	<b>39,-</b> (47,97)
	283236	White	230	<b>39,-</b> (47,97)

## OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247500	145	20	60	<b>49,-</b> (60,27)

## OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247501	190	50	60	<b>39,-</b> (47,97)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- maszynka elektryczna idealna do szybkiego i łatwego ostrzenia różnego rodzaju noży
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- kąt ostrzenia 6° - 30°



Okładziny ścierne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
242000	320	110	120	2500	0,18	230	649,- (798,27)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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



Diamentowe kamienie ścierne



Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena (zł) netto (brutto)
242001	226	98	100	6600	0,09	230	589,- (724,47)



# AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztuce .....	91-103
Szko i porcelana .....	106-150
Zestawy do przypraw .....	178-179
Serwetniki .....	182

Koszyki do pieczywa .....	180-181
Naczynia do zapiekania .....	151
Naczynia Emaliowane .....	150
Krzeselko i przewijak dla dziecka .....	105

INOX  
18/0

# SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	354060	łyżka stołowa	175	12	<b>0,98</b> (1,21)
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	<b>0,95</b> (1,17)
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	<b>1,90</b> (2,34)
4.	354010	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>0,75</b> (0,92)



## SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	353060	łyżka stołowa	195	12	<b>1,10</b> (1,35)
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	<b>1,10</b> (1,35)
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	<b>1,90</b> (2,34)
4.	353010	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>0,80</b> (0,98)



# SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	354160	łyżka stołowa	178	12	<b>0,80</b>	(0,98)
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	<b>0,80</b>	(0,98)
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	<b>1,40</b>	(1,72)
4.	354110	łyżeczka do herbaty	138	12	<b>0,40</b>	(0,49)





## SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357060	łyżka stołowa	190	12	<b>2,45</b> (3,01)
2.	357050	Widelec stołowy	195	12	<b>2,45</b> (3,01)
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	<b>3,10</b> (3,81)
4.	357010	łyżeczka do herbaty	140	12	<b>1,85</b> (2,28)
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	<b>1,90</b> (2,34)
6.	357140	łyżeczka do kawy	100	12	<b>1,70</b> (2,09)



# SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	356660	łyżka stołowa	206	12	<b>3,20</b> (3,94)
2.	356650	Widelec stołowy	206	12	<b>3,20</b> (3,94)
3.	356680	Nóż stołowy	225	12	<b>5,00</b> (6,15)
4.	356610	łyżeczka do herbaty	143	12	<b>2,10</b> (2,58)
5.	356620	Widelczyk do ciasta	185	12	<b>3,00</b> (3,69)
6.	356640	łyżeczka do kawy	116	12	<b>2,00</b> (2,46)



# SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357460	łyżka stołowa	197	12	<b>2,30</b> (2,83)
2.	357450	Widelec stołowy	201	12	<b>2,30</b> (2,83)
3.	357480	Nóż stołowy	225	12	<b>3,90</b> (4,80)
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	<b>1,80</b> (2,21)



# SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351061	łyżka stołowa	187	12	<b>2,30</b> (2,83)
2.	351051	Widelec stołowy	190	12	<b>2,20</b> (2,71)
3.	351081	Nóż stołowy	205	12	<b>2,30</b> (2,83)
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,65</b> (2,03)



# SZTUĆCE RESTAURACYJNE

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

INOX  
18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351060	łyżka stołowa	195	12	<b>6,90</b> (8,49)
2.	351050	Widelec stołowy	192	12	<b>6,70</b> (8,24)
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	<b>8,20</b> (10,09)
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	<b>3,80</b> (4,67)
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	<b>3,20</b> (3,94)
6.	351120	Widelczyk do ciasta	135	12	<b>3,60</b> (4,43)



# SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350660	łyżka stołowa	206	12	<b>3,60</b> (4,43)
2.	350650	Widelec stołowy	206	12	<b>3,60</b> (4,43)
3.	350680	Nóż stołowy	240	12	<b>6,20</b> (7,63)
4.	350610	Łyzeczka do herbaty	140	12	<b>2,40</b> (2,95)

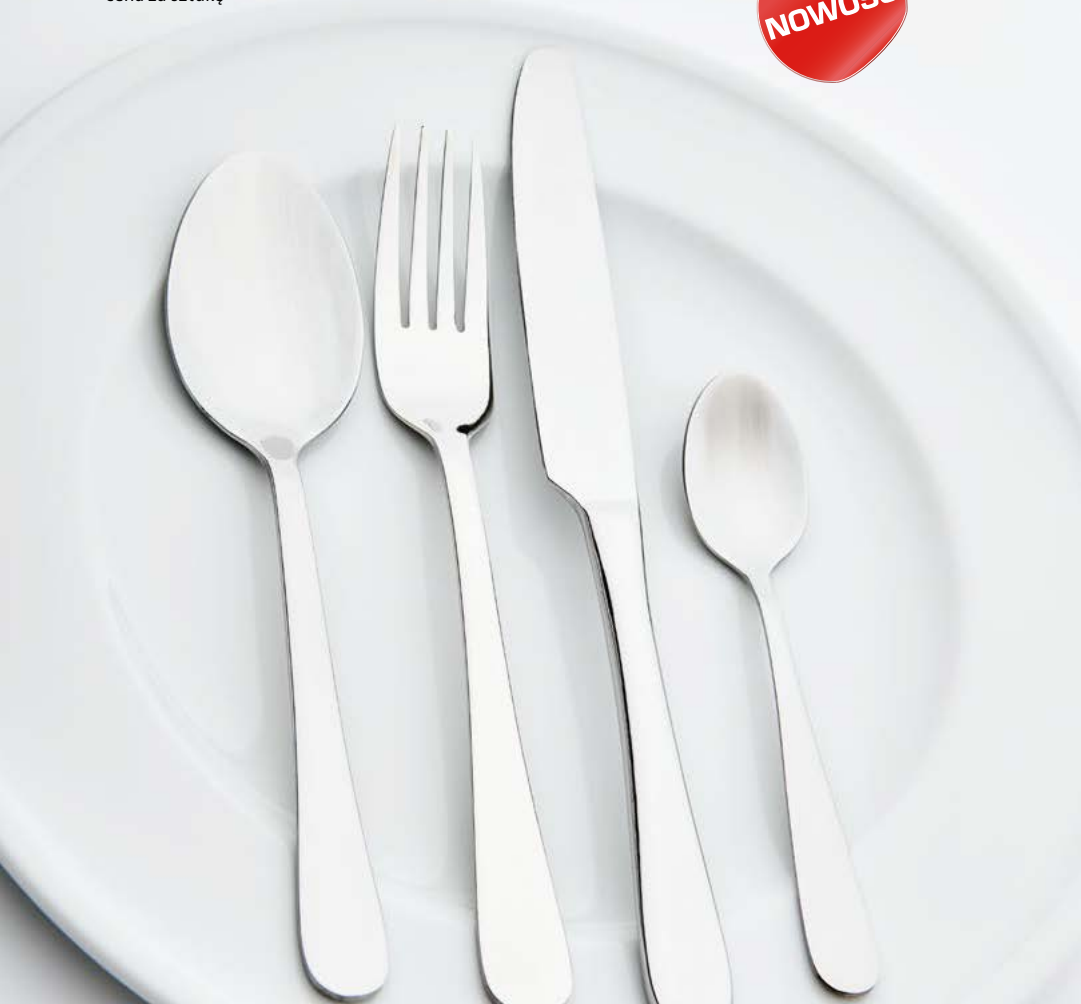


# SZTUĆCE NAVIA

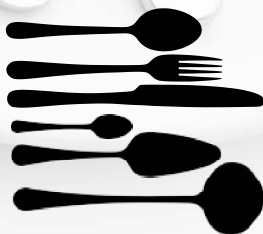
- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350260	łyżka stołowa	189	12	<b>2,40</b> (2,95)
2.	350250	Widielec stołowy	201	12	<b>2,40</b> (2,95)
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	<b>5,10</b> (6,27)
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	<b>1,80</b> (2,21)
5.	350240	łopatka do tortu	220	1	<b>4,10</b> (5,04)
6.	350270	łyżka wazowa	305	1	<b>12,80</b> (15,74)





# SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	355760	łyżka stołowa	185	12	<b>2,60</b> (3,20)
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	<b>2,60</b> (3,20)
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	<b>5,90</b> (7,26)
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	<b>1,80</b> (2,21)
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	1	<b>1,70</b> (2,09)
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	1	<b>1,80</b> (2,21)



# SZTUĆCE NOVA

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357360	Łyżka stołowa	187	12	<b>2,65</b> (3,26)
2.	357350	Widelec stołowy	190	12	<b>2,65</b> (3,26)
3.	357380	Nóż stołowy	218	12	<b>3,40</b> (4,18)
4.	357310	Łyżeczka do herbaty	133	12	<b>1,85</b> (2,28)
5.	357340	Łyżeczka do kawy	103	12	<b>1,80</b> (2,21)



**SUPER  
CENA!**

# SZTUĆCE TURIA

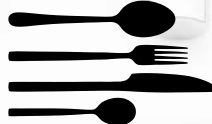
- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350560	łyżka stołowa	198	12	<b>7,10</b> (8,73)
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	<b>7,10</b> (8,73)
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	<b>6,80</b> (8,36)
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	<b>4,20</b> (5,17)



NOWOŚĆ

SZTUĆCE  
DLA DZIECIINOX  
18/0

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

## SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358061	łyżka stołowa	168	12	<b>2,30</b> (2,83)
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	<b>2,30</b> (2,83)
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	<b>3,70</b> (4,55)
4.	358011	łyżeczka do deserów	133	12	<b>1,80</b> (2,21)

## SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Bezpieczne,  
zaokrąglone ząbkiNóż bez ostrza  
do nauki krojenia

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358160	łyżka stołowa	153	12	<b>2,60</b> (3,20)
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	<b>2,40</b> (2,95)
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	<b>3,30</b> (4,06)
4.	358110	łyżeczka do deserów	135	12	<b>2,20</b> (2,71)



**PORCELANA DLA DZIECI**

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395950	Talerz płytki	160	-	-	6	<b>10,45</b> (12,85)
2.	395951	Talerz płytki	210	-	-	6	<b>12,55</b> (15,44)
3.	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	<b>14,99</b> (18,44)
3.	395952	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	<b>12,55</b> (15,44)
4.	395953	Kubek	78	100	0,25	6	<b>11,50</b> (14,15)

**NOWOŚĆ**

**KRZESEŁKO DZIECIĘCE**

- rekomendowane dla dzieci w wieku od 6 do 36 miesiąca życia
- wykonane z antybakteryjnego materiału Microban
- system pasów bezpieczeństwa utrzymujących i zabezpieczających dziecko przed wypadnięciem
- brak ostrych krawędzi i potencjalnie niebezpiecznych miejsc
- gładka powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- do samodzielnego montażu
- możliwość zamontowania tacy 067074 (sprzedawana oddzielnie)
- krzeselka można piętrować
- **produkt jest przetestowany pod kątem stabilności i obciążenia**



Wygodny uchwyt do przenoszenia



Bezpieczne i wygodne pasy



Dzięki technologii Microban® powierzchnia jest chroniona przed rozwojem bakterii, nie zmywa się ani nie zużywa.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067073	636	583	768	<b>499,-</b> (613,77)

**TACA DO KRZESEŁKA**

- możliwość demontażu i mycia w zmywarce zapewnia większą higienę użytkownika
- powłoka antybakteryjna Microban
- pasuje do krzeselka 067073



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067074	424	300	855	<b>139,-</b> (170,97)

Rant zabezpieczający



## CZARNA PORCELANA

 **stalgast**



- czarna porcelana gładka i dekorowana
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki

**NOWOŚĆ**

### TALERZ PŁYTKI

- gładki



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396101	255	25	1	<b>31,-</b> (38,13)
396102	305	35	1	<b>47,-</b> (57,81)

### TALERZ GŁĘBOKI

- gładki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396103	230	55	180	1	<b>32,-</b> (39,36)
396104	305	65	450	1	<b>57,-</b> (70,11)

### TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396111	255	30	1	<b>42,-</b> (51,66)
396112	305	40	1	<b>65,-</b> (79,95)

### TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza



Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396113	265	60	320	1	<b>52,-</b> (63,96)
396114	305	70	500	1	<b>73,-</b> (89,79)



## KOLOROWA PORCELANA

- wytrzymała powłoka szkliva
- dostępne w dwóch wersjach kolorystycznych
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



**NOWOŚĆ**

TALERZ PŁYTKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	396152	200	30	10,- (12,30)
2.	396162	200	30	10,- (12,30)

TALERZ PŁYTKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	396153	260	35	17,- (20,91)
2.	396163	260	35	17,- (20,91)

SALATERKA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	Cena (zł) netto (brutto)
1.	396151	135	75	0,600	9,- (11,07)
2.	396161	135	75	0,600	9,- (11,07)





# 10 lat ciągłości wzorów

## PORCELANA STALGAST

Nowe linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu.

Spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich.

Naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących.

Wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność.

Możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca.

Dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną.

Pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania.



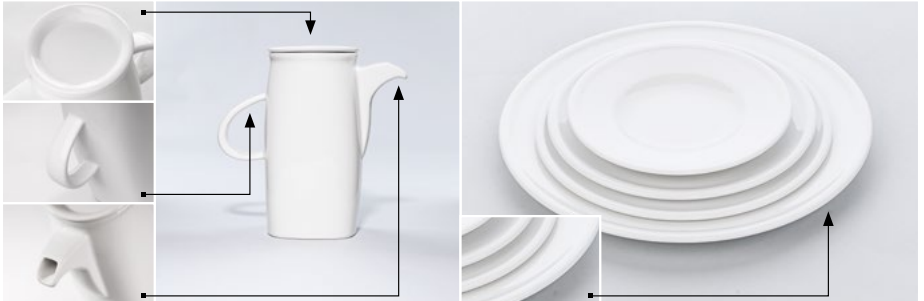
# Apulia

## PORCELANA APULIA

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



### Apulia A



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395300	160	20	6	<b>5,07</b> (6,24)
395301	190	15	6	<b>5,82</b> (7,16)
395302	210	15	6	<b>7,44</b> (9,15)
395303	270	20	6	<b>11,86</b> (14,59)
395320	320	25	6	<b>16,00</b> (19,68)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395304	225	40	0,5	6	<b>9,81</b> (12,07)

BULIONÓWKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	<b>7,98</b> (9,82)
395340	Spodek	160	-	-	6	<b>4,21</b> (5,18)

BULIONÓWKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	<b>7,87</b> (9,68)
395340	Spodek	160	-	-	6	<b>4,21</b> (5,18)

WAZA DO ZUPY



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395321	280	150	3,3	1	<b>58,73</b> (72,24)

SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395316	95	80	0,28	6	<b>4,84</b> (5,95)
395317	130	65	0,55	6	<b>5,56</b> (6,84)
395318	160	70	0,90	6	<b>7,65</b> (9,41)
395319	230	83	2,20	6	<b>20,50</b> (25,22)

FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395350	Filiżanka	70	45	0,10	6	<b>3,02</b> (3,71)
395351	Filiżanka	80	60	0,21	6	<b>5,72</b> (7,04)
395352	Filiżanka	100	60	0,28	6	<b>6,04</b> (7,43)
395341	Spodek do 395350	110	-	-	6	<b>2,70</b> (3,32)
395342	Spodek do 395351	145	-	-	6	<b>3,78</b> (4,65)
395340	Spodek do 395352	160	-	-	6	<b>4,21</b> (5,18)

KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395336	87	95	0,35	6	<b>7,62</b> (9,37)

DZBANEK



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395311	110	85	0,19	6	<b>8,50</b> (10,46)
395323	160	110	0,45	6	<b>17,00</b> (20,91)
395324	190	130	0,84	1	<b>20,91</b> (25,72)

DZBANEK



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395325	140	135	0,37	6	<b>14,21</b> (17,48)
395326	170	165	0,72	1	<b>22,45</b> (27,61)

**CUKIERNICA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395310</b>	80	100	0,28	6	<b>11,75</b> (14,45)

**PÓŁMISEK**

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395312</b>	160	116	15	6	<b>8,30</b> (10,21)
<b>395313</b>	240	174	22	6	<b>12,83</b> (15,78)
<b>395314</b>	310	220	27	6	<b>20,58</b> (25,31)
<b>395315</b>	360	265	34	6	<b>25,13</b> (30,91)

**PÓŁMISEK**

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395320</b>	320	25	6	<b>16,-</b> (19,68)

**SOSJERKA**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395327</b>	200	65	0,4	6	<b>13,79</b> (16,96)

**SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA**


Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>395328</b>	Solniczka	60	6	<b>3,24</b> (3,99)
2.	<b>395329</b>	Pieprzniczka	60	6	<b>3,24</b> (3,99)

**KIELISZEK DO JAJ**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395330</b>	47	43	0,043	6	<b>2,26</b> (2,78)

**DIP**


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>395335</b>	70	20	0,032	6	<b>2,16</b> (2,66)
2.	<b>395332</b>	55	18	0,013	6	<b>2,16</b> (2,66)
3.	<b>395333</b>	58	30	0,046	6	<b>2,26</b> (2,78)

MINI DZBANEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395334	47	45	0,045	6	<b>2,26</b> (2,78)

WAZON



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395331	35	145	0,185	6	<b>12,29</b> (15,12)

Apulia B



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394117	180	180	20	6	<b>13,29</b> (16,35)
394118	210	210	20	6	<b>14,80</b> (18,20)
394119	250	250	25	6	<b>21,01</b> (25,84)
394120	270	270	25	6	<b>21,01</b> (25,84)

SALATERKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394100	170	170	55	0,75	6	<b>15,14</b> (18,62)

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394133	220	175	20	6	<b>14,11</b> (17,36)
394134	290	230	25	6	<b>20,60</b> (25,34)

SALATERKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394135	180	150	50	6	<b>15,14</b> (18,62)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394102</b>	210	210	40	0,5	6	<b>15,14</b> (18,62)

**SALATERKA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394136</b>	230	145	45	6	<b>35,74</b> (43,96)

**SALATERKA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394109</b>	110	110	40	0,25	6	<b>10,90</b> (13,41)
<b>394110</b>	130	130	45	0,37	6	<b>10,40</b> (12,79)
<b>394111</b>	230	230	67	1,8	6	<b>36,26</b> (44,60)

**BULIONÓWKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394150</b>	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	<b>13,80</b> (16,97)
<b>394140</b>	Spodek	-	180	180	-	-	6	<b>9,99</b> (12,29)

**FILIŻANKA**

**1**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>394154</b>	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	<b>10,70</b> (13,16)
2.	<b>394155</b>	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	<b>10,30</b> (12,67)
	<b>394142</b>	Spodek do 394154	-	140	140	-	-	6	<b>8,34</b> (10,26)
	<b>394140</b>	Spodek do 394155	-	180	180	-	-	6	<b>9,99</b> (12,29)

**DIP**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394108</b>	95	95	60	0,28	6	<b>10,90</b> (13,41)

**FILIŻANKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394153</b>	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	<b>10,30</b> (12,67)
<b>394142</b>	Spodek	-	140	140	-	-	6	<b>8,34</b> (10,26)

**KUBEK**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394137</b>	90	95	0,35	6	<b>7,90</b> (9,72)

PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394106	220	155	20	6	<b>29,15</b> (35,85)
394107	350	240	35	6	<b>63,14</b> (77,66)

TACA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394114	250	150	15	6	<b>10,70</b> (13,16)

TACA

- 394113 - prostokątna  
- 394131 - kwadratowa



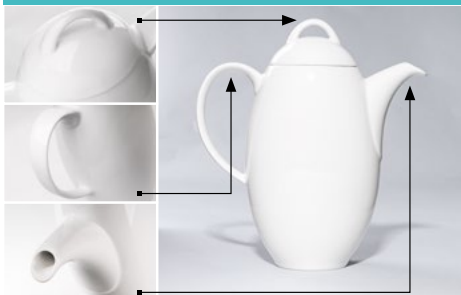
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	394113	230	115	10	6	<b>10,70</b> (13,16)
2.	394131	240	240	10	6	<b>18,44</b> (22,68)

SERWETNIK



Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395338	110	85	6	<b>11,32</b> (13,92)

Apulia C



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395900	220	177	20	6	<b>14,98</b> (18,43)
395901	290	230	30	6	<b>21,98</b> (27,04)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395902	210	50	0,7	6	<b>15,14</b> (18,62)



**WAZA DO ZUPY**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395915</b>	325	200	4,5	1	<b>102,58</b> (126,17)

**SALATERKA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395910</b>	130	50	0,3	6	<b>10,88</b> (13,38)
<b>395911</b>	240	90	1,6	6	<b>37,93</b> (46,65)

**PÓŁMISEK**

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395913</b>	380	290	30	6	<b>66,05</b> (81,24)

**Apulia D**

**TALERZ PŁYTKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395200</b>	190	20	6	<b>6,25</b> (7,69)
<b>395201</b>	260	20	6	<b>11,33</b> (13,94)
<b>395211</b>	320	20	6	<b>17,50</b> (21,53)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395202</b>	225	30	0,33	6	<b>9,37</b> (11,53)

## DZBANEK/SOSJERKA



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>395206</b>	Dzbanek	115	90	0,22	6	<b>8,96</b> (11,02)
2.	<b>395216</b>	Sosjerka	215	80	0,37	6	<b>13,79</b> (16,96)

## CUKIERNICA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395205</b>	70	135	0,24	6	<b>11,23</b> (13,81)

## PÓLMISEK

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395211</b>	320	32	6	<b>17,50</b> (21,53)

## PÓLMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395209</b>	220	155	20	6	<b>10,88</b> (13,38)
<b>395210</b>	330	230	27	6	<b>21,84</b> (26,86)

## WAZA DO ZUPY



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395217</b>	300	215	3,4	1	<b>58,73</b> (72,24)

## SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395212</b>	130	40	0,25	6	<b>4,74</b> (5,83)
<b>395213</b>	170	50	0,50	6	<b>7,31</b> (8,99)
<b>395214</b>	230	65	1,10	6	<b>16,49</b> (20,28)
<b>395215</b>	260	70	1,80	6	<b>16,79</b> (20,65)

## FILIŻANKA

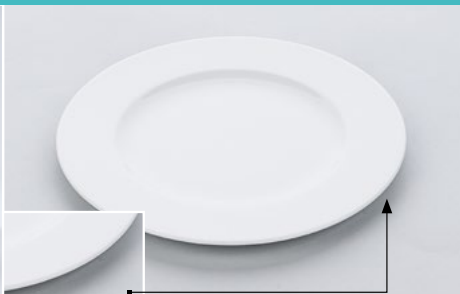
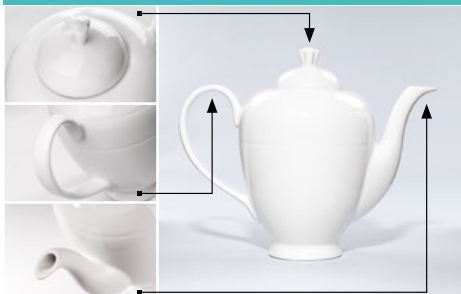


Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395250</b>	Filiżanka	55	60	0,095	6	<b>3,00</b> (3,69)
<b>395251</b>	Filiżanka	75	70	0,190	6	<b>5,97</b> (7,34)
<b>395240</b>	Spodek do 395250	115	-	-	6	<b>2,50</b> (3,08)
<b>395241</b>	Spodek do 395251	135	-	-	6	<b>3,61</b> (4,44)

## KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395221</b>	75	100	0,28	6	<b>6,79</b> (8,35)

**Apulia E**

**TALERZ PŁYTKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394000</b>	160	20	6	<b>5,50</b> (6,77)
<b>394001</b>	190	20	6	<b>6,10</b> (7,50)
<b>394002</b>	210	20	6	<b>7,11</b> (8,75)
<b>394003</b>	270	20	6	<b>11,60</b> (14,27)
<b>394017</b>	320	25	6	<b>17,80</b> (21,89)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394004</b>	225	35	0,3	6	<b>9,37</b> (11,53)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394005</b>	230	40	0,7	6	<b>10,40</b> (12,79)

**TALERZ GŁĘBOKI**

- polecany do makaronu



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394006</b>	270	55	1,2	6	<b>19,98</b> (24,58)

**BULIONÓWKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394052</b>	Bulionówka	100	60	0,29	6	<b>6,49</b> (7,98)
<b>394040</b>	Spodek	150	-	-	6	<b>3,91</b> (4,81)

**WAZA DO ZUPY**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394022</b>	350	190	3,5	1	<b>58,-</b> (71,34)

## SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394018</b>	120	60	0,38	6	<b>4,65</b> (5,72)

## SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394019</b>	190	85	1,50	6	<b>7,50</b> (9,23)
<b>394020</b>	210	95	1,80	6	<b>11,60</b> (14,27)

## FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394050</b>	Filiżanka	55	55	0,1	6	<b>3,09</b> (3,80)
<b>394041</b>	Spodek	115	-	-	6	<b>2,90</b> (3,57)

## FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394051</b>	Filiżanka	75	70	0,2	6	<b>5,86</b> (7,21)
<b>394042</b>	Spodek	145	-	-	6	<b>3,91</b> (4,81)

## KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394023</b>	85	100	0,34	6	<b>7,62</b> (9,37)

## DZBANEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394013</b>	250	200	1,35	1	<b>29,-</b> (35,67)

## DZBANEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394012</b>	270	150	1,36	1	<b>27,-</b> (33,21)

## CUKIERNICA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394010</b>	90	100	0,22	6	<b>11,60</b> (14,27)

**DZBANEK**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394011</b>	125	85	0,22	6	<b>9,20</b> (11,32)

**SOSJERKA**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394021</b>	180	77	0,5	6	<b>13,60</b> (16,73)

**PÓŁMISEK**

- owalny



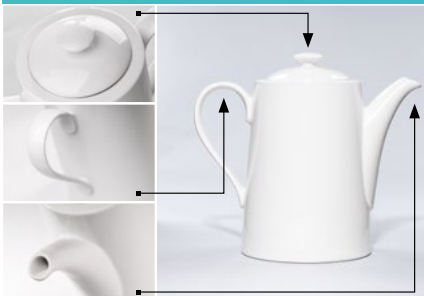
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394014</b>	240	175	20	6	<b>13,29</b> (16,35)
<b>394015</b>	310	220	25	6	<b>22,30</b> (27,43)
<b>394016</b>	360	265	30	6	<b>28,50</b> (35,06)

**PÓŁMISEK**

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394017</b>	320	25	6	<b>17,80</b> (21,89)

**Apulia F**

**FILIZANKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395650</b>	Filizanka	60	55	0,08	6	<b>3,24</b> (3,99)
<b>395640</b>	Spodek	115	-	-	6	<b>2,91</b> (3,58)


**FILIZANKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395651</b>	Filizanka	83	70	0,22	6	<b>6,25</b> (7,69)
<b>395641</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>5,67</b> (6,97)

DZBANEK



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395607</b>	225	195	1,56	1	<b>31,35</b> (38,56)

DZBANEK



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395606</b>	245	155	1,5	1	<b>35,60</b> (43,79)

DZBANEK



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395603</b>	120	105	0,32	6	<b>8,96</b> (11,02)
<b>395604</b>	140	143	0,59	6	<b>16,92</b> (20,81)
<b>395605</b>	175	183	1,10	6	<b>24,93</b> (30,66)

CUKIERNICA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395602</b>	85	100	0,33	6	<b>11,75</b> (14,45)

Zestaw uzupełniający Apulia

PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394400</b>	190	100	35	0,32	6	<b>15,30</b> (18,82)

PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394401</b>	210	110	25	0,2	6	<b>14,63</b> (17,99)

ZESTAW MINI SALATEREK



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394402</b>	230	230	55	4 x 0,14	1	<b>38,70</b> (47,60)

PATERA NA CIASTO



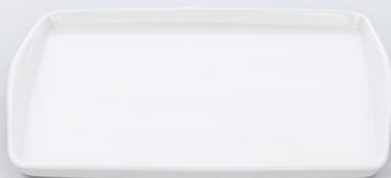
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394403</b>	320	85	1	<b>37,-</b> (45,51)

**ZESTAW MINI SALATEREK**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394404</b>	330	30	3 x 0,26	1	<b>63,86</b> (78,55)

**TACA**

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394407</b>	360	250	25	1	<b>43,98</b> (54,10)

**DIP**

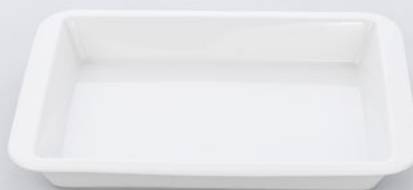

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>394408</b>	60	45	0,14	6	<b>5,56</b> (6,84)
2.	<b>394409</b>	80	40	0,14	6	<b>4,70</b> (5,78)

**SALATERKA**


Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>394412</b>	75	40	0,09	6	<b>7,80</b> (9,59)
2.	<b>394414</b>	165	55	0,3	6	<b>12,83</b> (15,78)

**NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394405</b>	265	200	45	1	<b>27,-</b> (33,21)

**NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394406</b>	360	250	45	1	<b>41,61</b> (51,18)

**OBRĄCZKA DO SERWETEK**


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394411</b>	55	60	6	<b>5,56</b> (6,84)

**PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394416</b>	190	25	0,095	6	<b>13,48</b> (16,58)



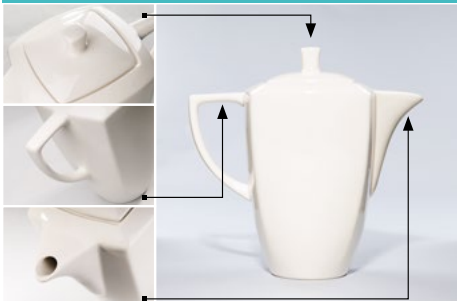
# Liguria

## PORCELANA LIGURIA

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



## Liguria A



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395800	180	180	20	6	<b>14,00</b> (17,22)
395801	210	210	20	6	<b>16,48</b> (20,27)
395802	250	250	25	6	<b>25,43</b> (31,28)
395803	270	270	25	6	<b>24,31</b> (29,90)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395804	170	170	55	0,7	6	<b>18,86</b> (23,20)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395805</b>	205	205	45	0,7	6	<b>15,-</b> (18,45)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395806</b>	210	210	40	0,5	6	<b>16,48</b> (20,27)

**BULIONÓWKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395833</b>	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	<b>19,47</b> (23,95)
<b>395840</b>	Spodek	-	180	180	-	-	6	<b>12,40</b> (15,25)

**WAZA DO ZUPY**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395823</b>	320	195	3,6	1	<b>113,03</b> (139,03)

**KUBEK**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395827</b>	85	95	0,32	6	<b>13,58</b> (16,70)

**FILIZANKA**

- dno w kształcie koła



Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395830</b>	Filizanka	60	-	-	52	0,10	6	<b>8,00</b> (9,84)
<b>395841</b>	Spodek	-	110	110	-	-	6	<b>6,00</b> (7,38)
<b>395832</b>	Filizanka	80	-	-	75	0,23	6	<b>12,05</b> (14,82)

**FILIZANKA**

- 395831 dno w kształcie koła
- 395842 dno w kształcie kwadratu



Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395831</b>	Filizanka	75	-	-	70	0,20	6	<b>12,61</b> (15,51)
<b>395832</b>	Filizanka	80	-	-	75	0,23	6	<b>12,05</b> (14,82)
<b>395842</b>	Spodek do 395831 i 395832	-	140	140	-	-	6	<b>10,45</b> (12,85)

**CUKIERNICA**

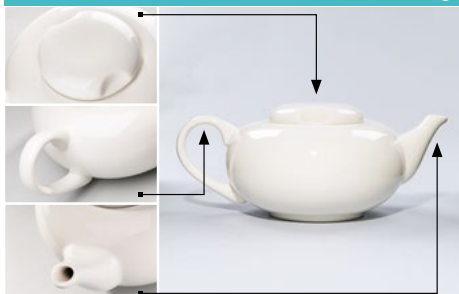

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395811</b>	90	130	0,32	6	<b>25,96</b> (31,93)

## SERWETNIK



Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395828</b>	105	80	6	<b>18,10</b> (22,26)

## Liguria B



## TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395500</b>	190	25	6	<b>10,09</b> (12,41)
<b>395501</b>	260	25	6	<b>24,00</b> (29,52)
<b>395515</b>	310	35	6	<b>33,58</b> (41,30)

## TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395502</b>	205	45	0,7	6	<b>16,27</b> (20,01)

## SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395517</b>	130	45	0,35	6	<b>7,62</b> (9,37)
<b>395518</b>	160	50	0,60	6	<b>11,54</b> (14,19)
<b>395519</b>	210	55	1,10	6	<b>17,00</b> (20,91)
<b>395520</b>	230	60	1,40	6	<b>25,75</b> (31,67)

## WAZA DO ZUPY



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395522</b>	275	145	3	1	<b>77,47</b> (95,29)

**DIP**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395525</b>	70	20	0,04	6	<b>2,60</b> (3,20)

**FILIŻANKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395550</b>	Filiżanka	60	50	0,10	6	<b>5,60</b> (6,89)
<b>395551</b>	Filiżanka	75	60	0,19	6	<b>8,30</b> (10,21)
<b>395541</b>	Spodek do 395550	110	-	-	6	<b>4,30</b> (5,29)
<b>395542</b>	Spodek do 395551	130	-	-	6	<b>5,30</b> (6,52)

**DIP**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395526</b>	55	30	0,05	6	<b>2,88</b> (3,54)

**DZBANEK**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395508</b>	105	60	0,15	6	<b>13,70</b> (16,85)
<b>395509</b>	125	85	0,33	6	<b>14,00</b> (17,22)

**PÓŁMISEK**

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395515</b>	310	35	6	<b>33,58</b> (41,30)

**PÓŁMISEK**

- owalny

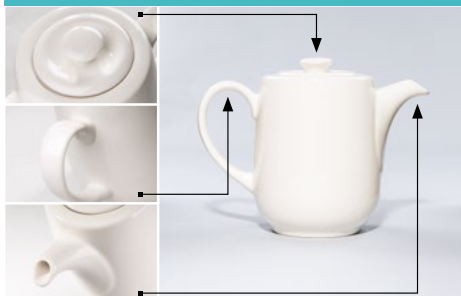


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395511</b>	220	120	23	6	<b>17,57</b> (21,61)
<b>395514</b>	330	204	30	6	<b>33,00</b> (40,59)

**PÓŁMISEK**


Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395516</b>	235	37	6	<b>25,-</b> (30,75)

Liguria C



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394200	160	20	6	<b>8,80</b> (10,82)
394201	210	15	6	<b>11,85</b> (14,58)
394202	270	20	6	<b>17,00</b> (20,91)
394205	320	23	6	<b>29,00</b> (35,67)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394203	230	40	6	<b>16,48</b> (20,27)

TALERZ GŁĘBOKI

- polecany do makaronu



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394204	270	53	1	6	<b>22,87</b> (28,13)

BULIONÓWKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	<b>14,70</b> (18,08)
394240	Spodek	180	-	-	6	<b>9,40</b> (11,56)

WAZA DO ZUPY



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394210	275	160	3	1	<b>74,06</b> (91,09)

FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394252	Filizanka	75	70	0,200	6	<b>8,55</b> (10,52)
394253	Filizanka	100	77	0,350	6	<b>11,00</b> (13,53)
394242	Spodek do 394252	145	-	-	6	<b>6,90</b> (8,49)
395141	Spodek do 394253	160	-	-	6	<b>9,99</b> (12,29)

**CUKIERNICA**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394212</b>	80	100	0,25	6	<b>15,99</b> (19,67)

**SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA**


Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>394221</b>	Solniczka	60	6	<b>5,15</b> (6,33)
2.	<b>394222</b>	Pieprzniczka	60	6	<b>5,15</b> (6,33)

**DZBANEK**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394218</b>	180	150	0,53	1	<b>30,80</b> (37,88)

**DZBANEK**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394219</b>	210	90	0,5	1	<b>38,32</b> (47,13)

**PÓŁMISEK**

- owalny



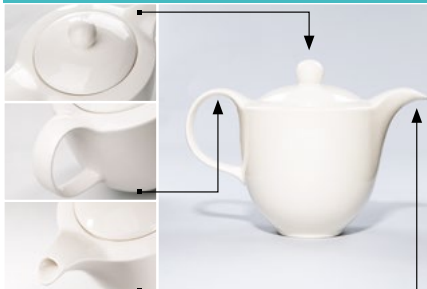
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394206</b>	240	170	23	6	<b>22,35</b> (27,49)
<b>394207</b>	310	217	25	6	<b>36,05</b> (44,34)
<b>394208</b>	360	260	32	6	<b>39,00</b> (47,97)

**PÓŁMISEK**

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394205</b>	320	23	6	<b>29,-</b> (35,67)

**Liguria D**


TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395100	230	20	6	<b>14,63</b> (17,99)
395101	290	20	6	<b>21,22</b> (26,10)
395113	320	30	6	<b>29,00</b> (35,67)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395102	240	40	0,4	6	<b>19,98</b> (24,58)

WAZA DO ZUPY



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395119	310	190	3	1	<b>77,47</b> (95,29)

SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395115	160	55	0,46	6	<b>12,08</b> (14,86)
395116	230	70	1,40	6	<b>25,75</b> (31,67)
395117	250	95	2,60	6	<b>27,60</b> (33,95)

FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395150	Filiżanka	65	50	0,09	6	<b>6,00</b> (7,38)
395140	Spodek	115	-	-	6	<b>4,53</b> (5,57)

FILIŻANKA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	<b>11,85</b> (14,58)
2.	395152	Filiżanka	90	65	0,26	6	<b>11,85</b> (14,58)
	395141	Spodek do 395151 i 395152	160	-	-	6	<b>9,68</b> (11,91)

PÓŁMISEK

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395113	320	30	6	<b>29,-</b> (35,67)

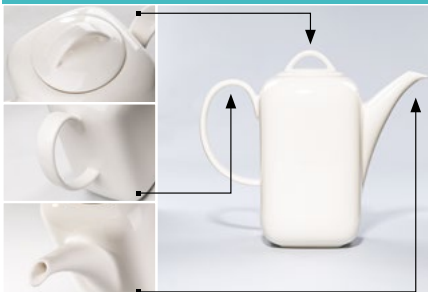
PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395110	240	170	20	6	<b>22,35</b> (27,49)
395111	310	217	25	6	<b>37,71</b> (46,38)
395112	360	260	30	6	<b>48,06</b> (59,11)



**Liguria E**

**TALERZ PŁYTKI**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394300</b>	200	200	23	6	<b>16,48</b> (20,27)
<b>394301</b>	250	250	23	6	<b>24,31</b> (29,90)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394303</b>	210	210	40	0,5	6	<b>16,48</b> (20,27)

**DZBANEK**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394309</b>	105	85	0,2	6	<b>19,88</b> (24,45)

**CUKIERNICA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394308</b>	70	70	105	0,24	6	<b>25,96</b> (31,93)

**TALERZ PŁYTKI**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394500</b>	220	175	20	6	<b>17,24</b> (21,21)
<b>394501</b>	290	230	25	6	<b>25,43</b> (31,28)

**FILIŻANKA**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>394304</b>	Filiżanka	57	-	-	55	0,1	6	<b>8,34</b> (10,26)
2.	<b>394306</b>	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	<b>12,05</b> (14,82)
	<b>394305</b>	Spodek do 394304	-	110	110	10	-	6	<b>6,90</b> (8,49)
	<b>394307</b>	Spodek do 394306	-	135	135	10	-	6	<b>9,99</b> (12,29)

## Liguria F

## TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395852	210	210	6	<b>16,27</b> (20,01)
395853	270	270	6	<b>28,34</b> (34,86)



## TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395851	300	230	6	<b>31,42</b> (38,65)

## TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	W mm	D mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395854	185	185	0,3	6	<b>16,27</b> (20,01)

## Prato

## PORCELANA PRATO

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



**Prato A**

**TALERZ PŁYTKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395000</b>	190	20	6	<b>6,25</b> (7,69)
<b>395001</b>	210	27	6	<b>7,44</b> (9,15)
<b>395002</b>	265	25	6	<b>11,86</b> (14,59)
<b>395023</b>	320	30	6	<b>18,83</b> (23,16)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395003</b>	235	40	0,7	6	<b>10,56</b> (12,99)

**BULIONÓWKA**


Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395053</b>	Bulionówka	82	75	0,35	6	<b>7,98</b> (9,82)
<b>395040</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>5,67</b> (6,97)

**WAZA DO ZUPY**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395012</b>	330	200	4	1	<b>58,73</b> (72,24)

**SALATERKA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395014</b>	135	65	0,42	6	<b>7,65</b> (9,41)

**SALATERKA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395015</b>	170	50	0,48	6	<b>7,65</b> (9,41)
<b>395016</b>	230	65	1,20	6	<b>15,76</b> (19,38)

## FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395050</b>	Filiżanka	70	53	0,1	6	<b>3,09</b> (3,80)
<b>395041</b>	Spodek	130	-	-	6	<b>2,99</b> (3,68)

## FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395051</b>	Filiżanka	93	56	0,22	6	<b>5,67</b> (6,97)
<b>395042</b>	Spodek	150	-	-	6	<b>4,09</b> (5,03)

## FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395052</b>	Filiżanka	75	82	0,21	6	<b>5,94</b> (7,31)
<b>395042</b>	Spodek	150	-	-	6	<b>4,09</b> (5,03)

## DZBANEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395010</b>	230	225	1,37	1	<b>30,18</b> (37,12)

## DZBANEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395011</b>	220	175	1,15	1	<b>29,15</b> (35,85)

## DZBANEK



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395008</b>	105	100	0,26	6	<b>9,38</b> (11,54)

## CUKIERNICA



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395009</b>	140	95	0,27	6	<b>11,23</b> (13,81)

## PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395018</b>	150	92	30	6	<b>6,39</b> (7,86)

**PÓLMISEK**

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395019	230	157	30	6	<b>13,91</b> (17,11)
395020	280	205	30	6	<b>17,24</b> (21,21)
395021	320	230	30	6	<b>22,85</b> (28,11)
395022	355	273	30	6	<b>28,87</b> (35,51)

**PÓLMISEK**

- okrągły



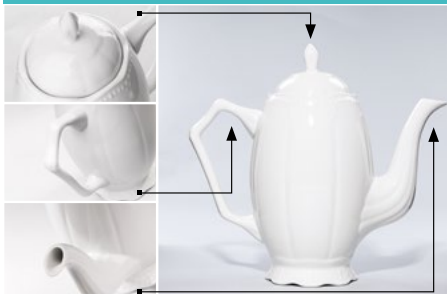
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395023	320	30	6	<b>18,83</b> (23,16)

**SOSJERKA**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395024	225	70	0,38	6	<b>13,18</b> (16,21)

**WAZON**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395025	40	140	0,23	6	<b>12,29</b> (15,12)

**Prato B**

**TALERZ PŁYTKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395700	190	20	6	<b>6,25</b> (7,69)
395701	250	25	6	<b>11,86</b> (14,59)
395715	320	25	6	<b>15,00</b> (18,45)

**TALERZ GŁĘBOKI**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395702	225	35	0,5	6	<b>9,99</b> (12,29)

PÓŁMISEK

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395715</b>	320	32	6	<b>15,-</b> (18,45)

PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395713</b>	220	135	25	6	<b>10,88</b> (13,38)
<b>395714</b>	335	210	30	6	<b>21,84</b> (26,86)

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395723</b>	50	50	0,04	6	<b>2,26</b> (2,78)

SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395716</b>	130	40	0,3	6	<b>4,00</b> (4,92)
<b>395717</b>	170	60	0,5	6	<b>7,31</b> (8,99)
<b>395718</b>	230	65	1,8	6	<b>14,00</b> (17,22)

BULIONÓWKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395753</b>	Bulionówka	105	60	0,25	6	<b>6,25</b> (7,69)
<b>395740</b>	Spodek	150	-	-	6	<b>4,09</b> (5,03)

WAZA DO ZUPY



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395721</b>	310	220	3,5	1	<b>56,14</b> (69,05)

FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395752</b>	Filiżanka	80	73	0,20	6	<b>5,67</b> (6,97)
<b>395740</b>	Spodek	150	-	-	6	<b>4,09</b> (5,03)

FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395751</b>	Filiżanka	100	55	0,25	6	<b>5,94</b> (7,31)
<b>395740</b>	Spodek	150	-	-	6	<b>4,09</b> (5,03)

# Taranto

## PORCELANA TARANTO

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



## TARANTO



TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395400	170	22	6	<b>9,89</b> (12,16)
395401	190	22	6	<b>11,75</b> (14,45)
395402	210	25	6	<b>12,83</b> (15,78)
395403	265	25	6	<b>18,54</b> (22,80)
395428	320	35	6	<b>30,86</b> (37,96)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395404	235	42	0,7	6	<b>17,35</b> (21,34)



**BULIONÓWKA**

- 395457 - można piętrować



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>395457</b>	Bulionówka	97	58	0,27	6	<b>14,83</b> (18,24)
	<b>395442</b>	Spodek do 395457	160	-	-	6	<b>9,00</b> (11,07)
2.	<b>395458</b>	Bulionówka	110	60	0,36	6	<b>16,27</b> (20,01)
	<b>395442</b>	Spodek do 395458	160	-	-	6	<b>9,00</b> (11,07)

**WAZA DO ZUPY**



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395434</b>	320	200	3,1	1	<b>77,25</b> (95,02)

**SALATERKA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395429</b>	130	40	0,25	6	<b>7,00</b> (8,61)
<b>395430</b>	170	50	0,50	6	<b>12,36</b> (15,20)
<b>395431</b>	230	63	1,20	6	<b>26,27</b> (32,31)

**FILIŻANKA**



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395450</b>	Filiżanka	67	48	0,10	6	<b>6,00</b> (7,38)
<b>395451</b>	Filiżanka	87	58	0,22	6	<b>9,00</b> (11,07)
<b>395452</b>	Filiżanka	100	60	0,27	6	<b>11,00</b> (13,53)
<b>395443</b>	Spodek do 395450	130	-	-	6	<b>6,00</b> (7,38)
<b>395444</b>	Spodek do 395451	150	-	-	6	<b>7,87</b> (9,68)
<b>395442</b>	Spodek do 395452	160	-	-	6	<b>9,00</b> (11,07)

**FILIŻANKA**



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395455</b>	Filiżanka	93	55	0,23	6	<b>8,00</b> (9,84)
<b>395453</b>	Filiżanka	110	60	0,35	6	<b>12,83</b> (15,78)
<b>395444</b>	Spodek do 395455	150	-	-	6	<b>7,87</b> (9,68)
<b>395442</b>	Spodek do 395453	160	-	-	6	<b>9,00</b> (11,07)

**FILIŻANKA**



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395454</b>	Filiżanka	70	50	0,1	6	<b>5,-</b> (6,15)
<b>395443</b>	Spodek	130	-	-	6	<b>6,-</b> (7,38)

**FILIŻANKA**



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395456</b>	Filiżanka	75	82	0,21	6	<b>9,38</b> (11,54)
<b>395444</b>	Spodek	150	-	-	6	<b>7,87</b> (9,68)

**KUBEK**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395440</b>	85	95	0,34	6	<b>12,-</b> (14,76)

**DZBANEK**


Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395419	120	130	0,325	6	<b>18,-</b> (22,14)
2.	395421	140	190	0,57	1	<b>29,-</b> (35,67)

**SERWETNIK**


Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395439	100	75	6	<b>15,84</b> (19,48)

**CUKIERNICA**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395414	135	100	0,27	6	<b>17,92</b> (22,04)

**DZBANEK**


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395418	145	125	0,56	6	<b>19,-</b> (23,37)

**WAZON**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395435	40	135	0,19	6	<b>14,-</b> (17,22)

**PÓŁMISEK**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395423	180	90	30	6	<b>19,06</b> (23,44)

**PÓŁMISEK**

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395424	230	155	33	6	<b>23,49</b> (28,89)
395425	290	205	30	6	<b>27,71</b> (34,08)
395426	320	230	30	6	<b>36,36</b> (44,72)
395427	355	270	30	6	<b>42,00</b> (51,66)

**PÓŁMISEK**

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395428	320	35	6	<b>30,86</b> (37,96)



## PORCELANA ELEGANTIA

„Elegantia” to nowa linia estetycznej i wszechstronnej porcelany stołowej w kolorze ciepłego ecru.

Została zaprojektowana tak, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta restauratorów oraz ich gości. Współczesny design odpowiada najnowszym trendom gastronomicznym.

Zastawę cechuje świetna, jakość, niepowtarzalny styl oraz szczególna funkcjonalność.

Szeroki asortyment pozwala dowolnie łączyć i zestawiać elementy, dzięki czemu można skomponować wyjątkowej urody bufetvt, a także spełnić wysokie niestandardowe oczekiwania restauratorów.

Naczynia są przystosowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych, lodówkach i zamrażarkach.

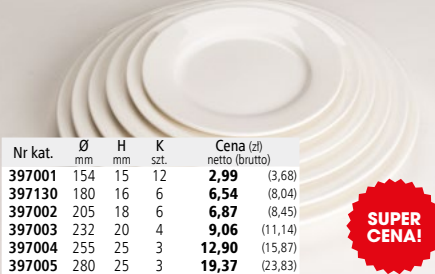
Zaleca się mycie ich w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.



### PORCELANA ELEGANTIA

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

### TALERZ PŁYTKI

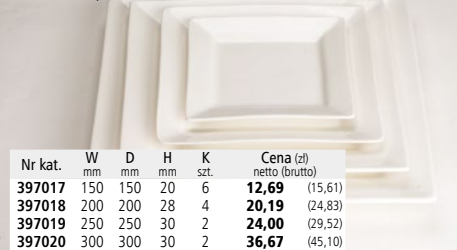


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł)	
				netto	(brutto)
397001	154	15	12	<b>2,99</b>	(3,68)
397130	180	16	6	<b>6,54</b>	(8,04)
397002	205	18	6	<b>6,87</b>	(8,45)
397003	232	20	4	<b>9,06</b>	(11,14)
397004	255	25	3	<b>12,90</b>	(15,87)
397005	280	25	3	<b>19,37</b>	(23,83)

**SUPER  
CENA!**

### TALERZ PŁYTKI

- kwadratowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
397017	150	150	20	6	<b>12,69</b>	(15,61)
397018	200	200	28	4	<b>20,19</b>	(24,83)
397019	250	250	30	2	<b>24,00</b>	(29,52)
397020	300	300	30	2	<b>36,67</b>	(45,10)

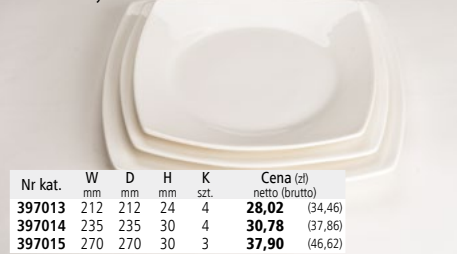
### TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
397029	230	39	0,74	4	<b>14,-</b>	(17,22)

### TALERZ PŁYTKI

- kwadratowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
397013	212	212	24	4	<b>28,02</b>	(34,46)
397014	235	235	30	4	<b>30,78</b>	(37,86)
397015	270	270	30	3	<b>37,90</b>	(46,62)

**MISKA PODWÓJNA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397250</b>	250	120	60	2 x 0,165	4	<b>24,64</b> (30,31)

**ZESTAW 3 MISECZEK**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397251</b>	360	150	40	3 x 0,15	1	<b>47,79</b> (58,78)

**ZESTAW 4 MISECZEK**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397252</b>	330	90	60	4 x 0,08	3	<b>33,78</b> (41,55)

**SALATERKA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397141</b>	155	47	0,37	4	<b>9,89</b> (12,16)

**MISKA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397425</b>	130	65	0,42	4	<b>8,24</b> (10,14)

**MISKA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397041</b>	150	55	0,45	6	<b>6,69</b> (8,23)
<b>397140</b>	175	56	0,57	4	<b>12,00</b> (14,76)

**MISKA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397107</b>	230	130	80	0,31	4	<b>21,84</b> (26,86)

**MISECZKA FINGER FOOD**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397264</b>	120	95	46	0,08	8	<b>7,29</b> (8,97)

## TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397124</b>	235	235	40	1,23	4	<b>42,44</b> (52,20)

## BULIONÓWKA



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397045</b>	Bulionówka	110	50	0,3	6	<b>8,09</b> (9,95)
<b>397046</b>	Spodek	155	20	-	6	<b>4,59</b> (5,65)

## TALERZ DO MAKARONU



Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397021</b>	310	50	1,6	3	<b>35,43</b> (43,58)

## TALERZ PŁYTKI

- trójkątny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397022</b>	245	183	23	0,28	2	<b>15,66</b> (19,26)
<b>397023</b>	285	210	25	0,40	2	<b>20,60</b> (25,34)

## PÓŁMISEK



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397037</b>	260	190	23	7	<b>10,71</b> (13,17)
<b>397038</b>	305	220	27	3	<b>16,48</b> (20,27)

## PÓŁMISEK



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397080</b>	253	135	42	0,31	6	<b>11,54</b> (14,19)

## DIP



Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397069</b>	73	20	0,035	6	<b>2,59</b> (3,19)

## KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397072</b>	82	107	0,31	6	<b>8,40</b> (10,33)

**WAZON**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397068</b>	32	155	0,085	6	<b>5,14</b> (6,32)

**KUBEK**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397104</b>	78	90	0,31	6	<b>7,99</b> (9,83)

**DZBANEK**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397061</b>	52	40	99	0,13	6	<b>4,61</b> (5,67)

**CUKIERNICA**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397063</b>	87	60	0,24	6	<b>4,76</b> (5,85)

**MISECZKA FINGER FOOD**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397370</b>	103	42	25	0,035	24	<b>5,30</b> (6,52)

**FILIZANKA DO CAPPUCCINO**


Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397055</b>	Filizanka	97	58	0,24	6	<b>5,99</b> (7,37)
<b>397057</b>	Filizanka	105	54	0,3	4	<b>7,99</b> (9,83)
<b>397056</b>	Spodek do 397055	145	23	-	6	<b>5,99</b> (7,37)
<b>397058</b>	Spodek do 397057	155	23	-	4	<b>8,17</b> (10,05)

**SOSJERKA**


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397043</b>	Sosjerka	175	50	100	0,18	4	<b>7,01</b> (8,62)
<b>397133</b>	Spodek do 397043	195	93	20	-	6	<b>6,35</b> (7,81)
<b>397044</b>	Sosjerka	207	60	128	0,32	3	<b>9,79</b> (12,04)
<b>397134</b>	Spodek do 397044	210	107	23	-	6	<b>6,69</b> (8,23)

**KUBEK**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>397071</b>	77	97	0,26	6	<b>9,06</b> (11,14)

## PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

**NOWOŚĆ**





### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388101	170	20	12	<b>3,41</b> (4,19)
388102	180	22	6	<b>4,95</b> (6,09)
388103	200	23	6	<b>5,83</b> (7,17)
388104	230	23	6	<b>7,92</b> (9,74)
388105	240	23	4	<b>8,25</b> (10,15)
388106	250	25	4	<b>9,35</b> (11,50)
388107	270	25	4	<b>9,79</b> (12,04)
388108	280	33	3	<b>14,85</b> (18,27)
388109	310	30	3	<b>18,59</b> (22,87)

### 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388152	145	39	0,220	12	<b>5,50</b> (6,77)
388153	170	43	0,350	5	<b>6,16</b> (7,58)
388154	220	40	0,500	6	<b>9,46</b> (11,64)

### 3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388122	180	34	0,150	6	<b>4,84</b> (5,95)
388123	200	40	0,210	6	<b>7,15</b> (8,79)
388124	230	40	0,300	4	<b>9,02</b> (11,09)
388125	250	45	0,350	4	<b>14,96</b> (18,40)
388126	305	45	0,550	3	<b>24,20</b> (29,77)

### 4 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388140	40	80	24	<b>3,19</b> (3,92)

### 5 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388150	40	80	24	<b>3,19</b> (3,92)

### 6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	388233	50	18	0,030	24	<b>1,98</b> (2,44)
7.	388234	75	28	0,065	12	<b>3,08</b> (3,79)

### 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	<b>3,19</b> (3,92)
388236	Spodek	120	18	-	12	<b>1,76</b> (2,16)

### 9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	<b>4,62</b> (5,68)
388238	Spodek	140	20	-	12	<b>2,53</b> (3,11)

### 10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	<b>4,62</b> (5,68)
388240	Spodek	145	20	-	12	<b>2,75</b> (3,38)

### 11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	<b>6,49</b> (7,98)
388166	Spodek	140	20	-	12	<b>3,74</b> (4,60)
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	<b>7,59</b> (9,34)
388168	Spodek	140	25	-	12	<b>4,84</b> (5,95)

### 12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388145	295	210	20	3	<b>14,19</b> (17,45)
388146	350	250	25	3	<b>18,48</b> (22,73)
388147	400	290	30	3	<b>28,60</b> (35,18)
388148	450	330	30	3	<b>61,60</b> (75,77)





1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388170	300	175	3,500	1	<b>55,88</b> (68,73)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388161	100	48	0,200	12	<b>4,62</b> (5,68)
388162	125	60	0,380	6	<b>5,72</b> (7,04)
388163	150	70	0,700	12	<b>7,15</b> (8,79)

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388160	120	60	92	12	<b>12,43</b> (15,29)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388219	200	45	0,650	6	<b>9,68</b> (11,91)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388211	150	17	12	<b>3,19</b> (3,92)
388212	180	21	6	<b>4,18</b> (5,14)
388213	200	26	6	<b>5,83</b> (7,17)
388214	230	26	4	<b>7,92</b> (9,74)
388215	250	29	4	<b>10,45</b> (12,85)
388216	300	35	4	<b>23,76</b> (29,22)
388217	360	35	3	<b>38,06</b> (46,81)
388218	410	42	3	<b>63,91</b> (78,61)

6 KUBEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388138	80	92	0,300	12	<b>4,73</b> (5,82)

7 KUBEK 

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388139	80	85	0,280	12	<b>6,16</b> (7,58)

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388182	160	98	0,400	2	<b>17,38</b> (21,38)
388184	170	120	0,640	2	<b>12,10</b> (14,88)

9 FILIŻANKA 

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	<b>3,19</b> (3,92)
388192	Spodek	120	-	-	12	<b>1,76</b> (2,16)

10 FILIŻANKA 

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	<b>4,62</b> (5,68)
388194	Spodek	155	24	-	12	<b>2,53</b> (3,11)
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	<b>6,16</b> (7,58)
388196	Spodek	160	24	-	12	<b>3,63</b> (4,46)

11 CUKIERNICA

- z pokrywą

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388183	96	101	0,320	6	<b>7,48</b> (9,20)

12 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388241	310	240	30	4	<b>14,19</b> (17,45)
388242	360	260	26	3	<b>18,48</b> (22,73)
388243	410	290	29	3	<b>28,60</b> (35,18)
388244	470	330	34	3	<b>61,60</b> (75,77)

### 1 SALATERKA

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388135	120	120	70	0,400	6	<b>7,15</b> (8,79)
388136	150	150	65	0,550	4	<b>12,54</b> (15,42)
388137	200	200	90	1,700	4	<b>19,80</b> (24,35)

### 2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388175	80	85	0,100	6	<b>4,95</b> (6,09)
388176	115	110	0,290	6	<b>10,12</b> (12,45)
388177	130	125	0,450	6	<b>27,06</b> (33,28)

### 3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388149	85	95	0,350	12	<b>5,28</b> (6,49)

### 4 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388181	170	135	0,350	1	<b>27,94</b> (34,37)

### 5 WAZON

Nr kat.	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388174	140	0,130	6	<b>7,15</b> (8,79)

### 6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388171	175	55	105	0,160	6	<b>7,37</b> (9,07)
388172	230	95	135	0,500	6	<b>22,00</b> (27,06)

### 7 TALERZ PŁYTKI

- kwadratowy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388132	140	140	15	6	<b>5,06</b> (6,22)
388133	175	175	20	6	<b>9,13</b> (11,23)
388134	235	235	25	4	<b>22,55</b> (27,74)

### 8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388127	270	42	0,300	4	<b>33,66</b> (41,40)

### 9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388155	110	45	0,230	6	<b>5,39</b> (6,63)
388156	130	55	0,400	12	<b>7,15</b> (8,79)
388157	145	65	0,550	12	<b>9,24</b> (11,37)

### 10 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388185	70	32	0,060	24	<b>2,20</b> (2,71)
388186	80	35	0,100	24	<b>2,42</b> (2,98)
388187	90	40	0,130	12	<b>3,08</b> (3,79)
388188	100	50	0,300	12	<b>4,18</b> (5,14)
388189	135	53	0,480	12	<b>6,82</b> (8,39)

### 11 DIP

- kwadratowy

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lityry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
11.	388253	75	75	50	0,125	24	<b>3,30</b> (4,06)
12.	388254	80	80	20	-	24	<b>3,85</b> (4,74)

### 12 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388120	330	15	4	<b>33,66</b> (41,40)





# ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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



## LINIA TOLEDO

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388601	200	19	6	<b>3,50</b> (4,31)

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388602	250	23	6	<b>4,10</b> (5,04)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388603	240	36	0,6	6	<b>4,10</b> (5,04)

PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388612	220	21	140	6	<b>6,68</b> (8,22)

PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388613	300	27	220	6	<b>13,39</b> (16,47)

PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388614	350	27	270	6	<b>14,42</b> (17,74)



## SALATERKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	5,55 (6,83)
388605	Spodek	145	18	-	6	4,52 (5,56)

## SALATERKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388606	190	80	1,4	6	11,33 (13,94)

## MISKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388607	175	45	0,6	6	5,45 (6,70)

## KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388608	81	107	0,32	6	5,99 (7,37)

## KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388610	74	90	0,25	24	5,45 (6,70)

## KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388611	80	99	0,34	12	5,96 (7,33)

LINIA PERFORMA

**NOWOŚĆ**

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388661</b>	155	16	6	<b>3,29</b> (4,05)
<b>388662</b>	195	18	6	<b>3,99</b> (4,91)
<b>388663</b>	235	20	6	<b>5,25</b> (6,46)
<b>388664</b>	260	21	6	<b>6,19</b> (7,61)

TALERZ GŁĘBOKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388665</b>	225	30	0,350	6	<b>5,39</b> (6,63)

MISKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388668</b>	100	41	0,170	6	<b>4,59</b> (5,65)
<b>388669</b>	140	57	0,500	6	<b>6,69</b> (8,23)
<b>388670</b>	170	69	0,920	6	<b>9,19</b> (11,30)



SALATERKA



PÓŁMISEK

- owalny



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388672</b>	220	143	6	<b>9,19</b> (11,30)
<b>388673</b>	300	218	6	<b>8,39</b> (10,32)

FILIŻANKA



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388674</b>	Filizanka	75	51	0,130	6	<b>6,19</b> (7,61)
<b>388675</b>	Filizanka	85	59	0,220	6	<b>6,49</b> (7,98)
<b>388676</b>	Filizanka	93	64	0,280	6	<b>8,89</b> (10,93)
<b>388677</b>	Spodek do 388674	123	15		6	<b>3,99</b> (4,91)
<b>388678</b>	Spodek do 388675, 388676	160	18		6	<b>3,19</b> (3,92)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388671</b>	170	51	0,500	6	<b>5,29</b> (6,51)

LINIA PARMA

**NOWOŚĆ**

TALERZ PŁYTKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388621</b>	210	180	18	6	<b>7,29</b> (8,97)
<b>388622</b>	280	200	17	6	<b>8,69</b> (10,69)
<b>388623</b>	340	240	17	6	<b>17,90</b> (22,02)

# ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

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



## LINIA EBRO


**1**

**2 3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**8**

**9**

**10**

### 1 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- w komplecie spodek
- średnica spodka 160 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388655</b>	81	76	0,25	6	<b>9,26</b> (11,39)

### 2 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388651</b>	200	18	6	<b>3,49</b> (4,29)
<b>388652</b>	255	22	6	<b>4,42</b> (5,44)

### 4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388653</b>	235	36	0,6	6	<b>4,32</b> (5,31)

### 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388654</b>	135	70	0,5	4	<b>5,96</b> (7,33)

### 6 7 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388656</b>	125	53	0,35	6	<b>5,86</b> (7,21)
<b>388657</b>	230	98	2	3	<b>16,00</b> (19,68)

### 8 9 PÓLMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388658</b>	230	21	6	<b>7,10</b> (8,73)
<b>388659</b>	355	27	6	<b>13,39</b> (16,47)

### 10 PÓLMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>388660</b>	320	26	6	<b>12,36</b> (15,20)



# NACZYNIA EMALIOWANE\*

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporne termicznie



**NOWOŚĆ**



1



2



3



4



5

## 1 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547010	80	80	0,300	19,- (23,37)

## 2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547010	80	80	0,400	12,- (14,76)
547011	90	90	0,570	16,- (19,68)



6



7

## 3 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547009	50	50	0,100	9,- (11,07)

## 4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547005	160	65	0,650	17,- (20,91)

## 5 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547006	180	130	40	0,420	25,- (30,75)
547007	200	145	43	0,500	28,- (34,44)
547008	220	170	47	0,750	32,- (39,36)

## 6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
547002	200	15	17,- (20,91)
547003	240	20	21,- (25,83)

## 7 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
547004	220	45	28,- (34,44)

# NACZYNIA DO ZAPIEKANIA



- wykonane z grubej i odpornej na wysokie temperatury ceramiki
- idealnie sprawdzą się do zapiekania i serwowania mięs, makaronów i innych potraw podawanych prosto z piekarnika
- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- dwa ciekawe kolory będą pasowały do każdej zastawy stołowej
- należy unikać szoku termicznego
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



1



2

3



4



5



6

## 1 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

- owalne

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	lityr	szt.	netto (brutto)
045004	143	98	43	0,23	6	8,- (9,84)
045005	154	112	50	0,35	6	7,- (8,61)
045006	176	127	60	0,50	6	12,- (14,76)
045007	193	140	64	0,70	6	14,- (17,22)

## 2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	lityr	szt.	netto (brutto)
045000	120	40	0,27	6	5,- (6,15)
045001	135	45	0,37	6	9,- (11,07)
045002	160	55	0,65	6	10,- (12,30)
045003	180	62	0,90	6	14,- (17,22)

## 3 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	lityr	szt.	netto (brutto)
045008	93	53	0,20	6	7,- (8,61)
045009	76	45	0,10	6	5,- (6,15)

## 4 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- owalne

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	lityr	szt.	netto (brutto)
045010	200	115	29	0,23	6	12,- (14,76)

## 5 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- okrągłe

Nr kat.	Ø	H	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	lityr	szt.	netto (brutto)
045011	127	25	156	0,16	6	16,- (19,68)

## 6 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	lityr	szt.	netto (brutto)
045012	100	24	0,10	6	4,- (4,92)
045013	132	35	0,26	6	9,- (11,07)

# SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



## KUBEK SŁOIK



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400350	67	130	0,45	12	<b>5,50</b> (6,77)

## SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400591	86	93	0,250	12	<b>4,39</b> (5,40)
400592	90	136	0,500	12	<b>3,19</b> (3,92)

## SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400575	83	71	0,125	6	<b>8,29</b> (10,20)
400576	83	84	0,200	6	<b>8,69</b> (10,69)
400577	98	100	0,350	6	<b>9,19</b> (11,30)

## BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400581	64	116	0,200	12	<b>2,09</b> (2,57)
400582	73	155	0,400	12	<b>4,99</b> (6,14)

## KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- model 400585 sprzedawany bez zakrętki
- model 400586 w komplecie zakrętka



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400585	78	136	0,415	12	<b>8,39</b> (10,32)
400586	96	146	0,750	8	<b>13,00</b> (15,99)

## BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie



Nr kat.	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400571	192	0,250	12	<b>5,89</b> (7,24)
400572	253	0,500	12	<b>7,49</b> (9,21)

## BUTELKA BASIC

- szczelne zamknięcie



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400354	31-70	245	0,500	6	<b>6,00</b> (7,38)
400355	31-74	308	1,00	12	<b>12,50</b> (15,38)

## ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø	K	Cena (zł)
		mm	szt.	netto (brutto)
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	<b>1,45</b> (1,78)
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	<b>1,15</b> (1,41)

# SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych(K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



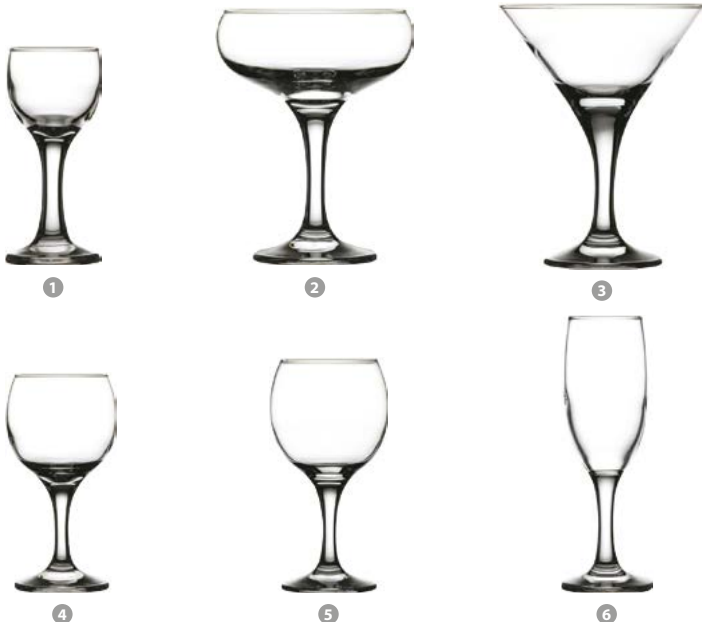
Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400531	Kieliszek do wina	0,2 l	95	238	0,600	6	10,99 (13,52)
2.	400533	Kieliszek do wina	0,2 l	87	216	0,440	6	9,99 (12,29)
3.	400534	Kieliszek do wina	0,25 l	95	230	0,550	6	11,99 (14,75)
4.	400535	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4 l	78	278	0,545	6	12,99 (15,98)
5.	400536	Szklanka do piwa	0,3 l	80	186	0,390	6	5,69 (7,00)
6.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4 l	88	158	0,590	6	3,95 (4,86)
7.	400542	Szklanka niska	0,2 l	73	88	0,255	6	2,65 (3,26)
8.	400543	Szklanka wysoka	0,2 l	59	166	0,310	6	2,85 (3,51)
9.	400562	Kieliszek do szampana	0,1 l	78	245	0,260	6	9,39 (11,55)
10.	400563	Kieliszek do szampana	0,1 l	62	235	0,230	6	9,29 (11,43)

## SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

### KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	<b>3,44</b> (4,23)
2.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	<b>4,70</b> (5,78)
3.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	<b>4,70</b> (5,78)
4.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	<b>4,16</b> (5,12)
5.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	<b>3,97</b> (4,88)
6.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	<b>3,88</b> (4,77)

### KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400023</b>	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	<b>3,69</b> (4,54)
2.	<b>400021</b>	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	<b>4,11</b> (5,06)
3.	<b>400020</b>	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	<b>4,77</b> (5,87)
4.	<b>400022</b>	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	<b>3,99</b> (4,91)

### KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400160</b>	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	<b>6,26</b> (7,70)
2.	<b>400161</b>	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	<b>7,26</b> (8,93)
3.	<b>400163</b>	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	<b>6,97</b> (8,57)
4.	<b>400162</b>	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	<b>6,42</b> (7,90)

**KIELISZKI PRIMETIME**

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400045</b>	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	<b>5,96</b> (7,33)
2.	<b>400046</b>	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	<b>6,49</b> (7,98)
3.	<b>400047</b>	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	<b>7,35</b> (9,04)
4.	<b>400041</b>	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	<b>6,81</b> (8,38)
5.	<b>400042</b>	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	<b>7,02</b> (8,63)
6.	<b>400043</b>	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	<b>6,41</b> (7,88)

**KIELISZKI ALLEGRA**

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400250</b>	Szklanka niska	67	110	0,425	6	<b>3,94</b> (4,85)
2.	<b>400251</b>	Szklanka wysoka	65	148	0,470	6	<b>4,07</b> (5,01)
3.	<b>400252</b>	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	<b>7,22</b> (8,88)
4.	<b>400253</b>	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	<b>7,58</b> (9,32)
5.	<b>400254</b>	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	<b>6,75</b> (8,30)



KIELISZKI I SZKLANKI MONTE CARLO

- wykonane z wysokiej jakości szkła o wyjątkowo gładkiej powierzchni
- subtelne wzornictwo



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400313</b>	Kieliszek do wina	58	215	0,260	6	<b>6,62</b> (8,14)	4.	<b>400316</b>	Kieliszek do szampana	49	252	0,250	6	<b>6,82</b> (8,39)
2.	<b>400314</b>	Kieliszek do wina	60	233	0,325	6	<b>6,95</b> (8,55)	5.	<b>400311</b>	Szklanka niska	69	109	0,39	6	<b>3,44</b> (4,23)
3.	<b>400315</b>	Kieliszek do wina	69	242	0,445	6	<b>7,77</b> (9,56)	6.	<b>400312</b>	Szklanka wysoka	65	148	0,46	6	<b>3,66</b> (4,50)

SZKLANKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400107</b>	Szklanka	75-51	128	0,270	12	<b>3,79</b> (4,66)
2.	<b>400108</b>	Szklanka	88-61	147	0,410	12	<b>4,40</b> (5,41)
3.	<b>400024</b>	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	<b>3,20</b> (3,94)
4.	<b>400025</b>	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	<b>3,21</b> (3,95)

## KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400331</b>	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	<b>8,30</b> (10,21)
2.	<b>400332</b>	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	<b>8,50</b> (10,46)
3.	<b>400333</b>	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	<b>8,80</b> (10,82)
4.	<b>400334</b>	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	<b>8,30</b> (10,21)
5.	<b>400335</b>	Szklanka	93-55	90	0,370	12	<b>4,90</b> (6,03)



**TIMELESS**

# KIELISZKI I SZKLANKI TIMELESS



1



2



3



4



5



6



7

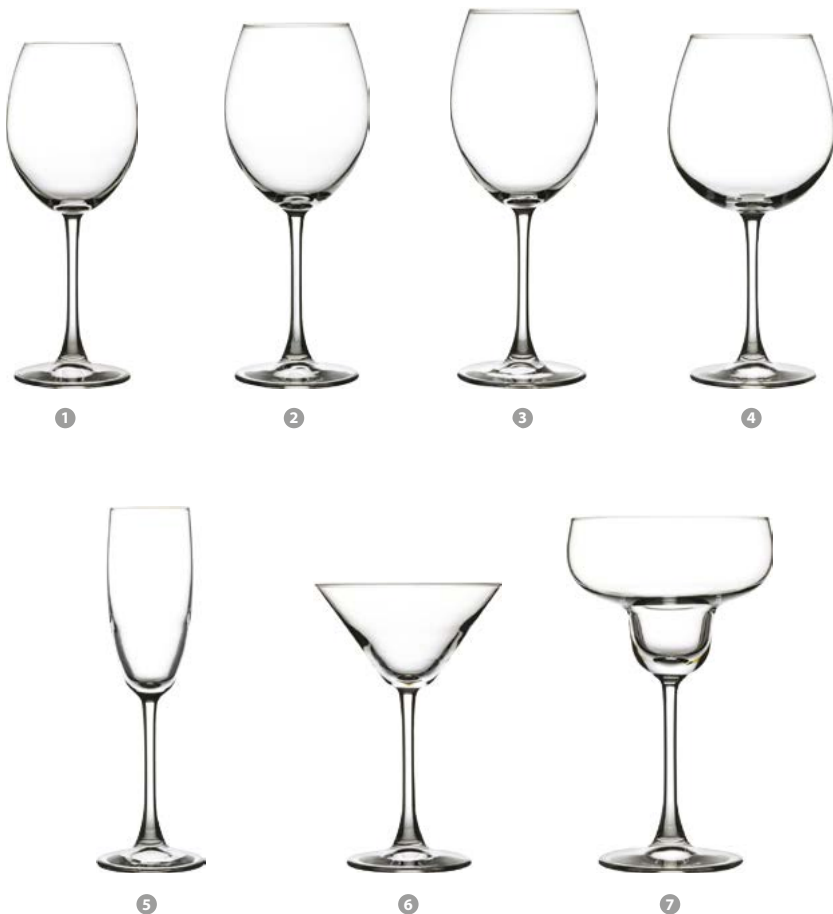


8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (cł) netto (brutto)
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	4	<b>3,00</b> (3,69)
2.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	4	<b>7,70</b> (9,47)
3.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	4	<b>6,80</b> (8,36)
4.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	4	<b>9,40</b> (11,56)
5.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	<b>5,20</b> (6,40)
6.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	4	<b>6,00</b> (7,38)
7.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	4	<b>6,80</b> (8,36)
8.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	4	<b>7,50</b> (9,23)

## KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	<b>9,37</b> (11,53)
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	<b>8,92</b> (10,97)
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	<b>8,97</b> (11,03)
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	<b>9,99</b> (12,29)
5.	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	<b>9,14</b> (11,24)	
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	<b>9,78</b> (12,03)
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	<b>9,71</b> (11,94)

KIELISZKI DO WÓDKI



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400044</b>	44-35	71	0,040	12	<b>2,57</b> (3,16)
2.	<b>400180</b>	50-35	59	0,030	12	<b>2,25</b> (2,77)
3.	<b>400181</b>	50-35	60	0,040	12	<b>2,60</b> (3,20)
4.	<b>400182</b>	49-37	108	0,050	12	<b>3,49</b> (4,29)
5.	<b>400183</b>	52-34	88	0,060	12	<b>2,44</b> (3,00)

KIELISZKI DO KOKTAJLI



1



2



3



4



5



6



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400184</b>	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	<b>5,74</b> (7,06)
2.	<b>400061</b>	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	<b>7,52</b> (9,25)
3.	<b>400062</b>	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	<b>5,76</b> (7,08)
4.	<b>400067</b>	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	<b>5,34</b> (6,57)
5.	<b>400185</b>	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	<b>4,77</b> (5,87)
6.	<b>400186</b>	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	<b>5,76</b> (7,08)
7.	<b>400066</b>	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	<b>5,81</b> (7,15)

SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400213</b>	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	<b>3,35</b> (4,12)
2.	<b>400214</b>	Szklanka wysoka	70-54	132	0,320	12	<b>4,15</b> (5,10)

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400211</b>	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	<b>2,92</b> (3,59)
2.	<b>400210</b>	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	<b>3,14</b> (3,86)

SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400035</b>	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	<b>2,32</b> (2,85)
2.	<b>400230</b>	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	<b>2,55</b> (3,14)
3.	<b>400038</b>	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	<b>3,23</b> (3,97)
4.	<b>400031</b>	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	<b>3,15</b> (3,87)
5.	<b>400036</b>	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	<b>4,13</b> (5,08)
6.	<b>400032</b>	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	<b>2,85</b> (3,51)
7.	<b>400034</b>	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	<b>3,37</b> (4,15)
8.	<b>400033</b>	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	<b>3,49</b> (4,29)
9.	<b>400037</b>	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	<b>3,99</b> (4,91)



**SZKLANKI ISTANBUL**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400065</b>	Szklanka niska	69	80	0,185	12	<b>2,09</b> (2,57)
2.	<b>400068</b>	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	<b>2,37</b> (2,92)
3.	<b>400064</b>	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	<b>2,31</b> (2,84)
4.	<b>400069</b>	Szklanka wysoka	74-67	161	0,487	12	<b>4,40</b> (5,41)

**SZKLANKI CENTRA**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400130</b>	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	<b>3,02</b> (3,71)
2.	<b>400131</b>	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	<b>3,77</b> (4,64)
3.	<b>400132</b>	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	<b>4,79</b> (5,89)
4.	<b>400133</b>	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	<b>4,14</b> (5,09)
5.	<b>400134</b>	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	<b>4,44</b> (5,46)
6.	<b>400135</b>	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	<b>4,88</b> (6,00)



SZKLANKI KARAT



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400221	Szklanka	75-65	75	0,200	6	<b>2,50</b> (3,08)
2.	400222	Szklanka	72-62	100	0,250	6	<b>2,20</b> (2,71)
3.	400223	Szklanka	72-55	146	0,330	6	<b>2,70</b> (3,32)

SZKLANKI GRANADA

- szkło przyciemniane



1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400277	Szklanka	75-58	109	0,290	6	<b>3,90</b> (4,80)
2.	400278	Szklanka	76-54	136	0,345	6	<b>4,10</b> (5,04)

SZKLANKI BAROQUE



1



2



3



4



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400125	Kieliszek	61-36	100	0,100	6	<b>1,50</b> (1,85)
2.	400126	Szklanka	75-43	105	0,230	6	<b>1,80</b> (2,21)
3.	400127	Szklanka	90-56	92	0,300	6	<b>2,70</b> (3,32)
4.	400128	Szklanka	80-50	138	0,365	3	<b>2,70</b> (3,32)

SZKLANKI CARRE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400155	Szklanka	73-53	82	0,205	6	<b>4,40</b> (5,41)
2.	400156	Szklanka	85-62	91	0,310	6	<b>4,90</b> (6,03)



**SZKLANKI CASABLANCA**

- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 nie hartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce


**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**8**

**9**

**10**

**11**

**12**

**13**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	<b>1,77</b> (2,18)
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	<b>2,41</b> (2,96)
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	<b>2,77</b> (3,41)
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	<b>2,88</b> (3,54)
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	<b>3,54</b> (4,35)
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	<b>3,20</b> (3,94)
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	<b>3,66</b> (4,50)
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	<b>3,25</b> (4,00)
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	<b>4,18</b> (5,14)
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	<b>4,99</b> (6,14)
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	<b>6,29</b> (7,74)
12.	400220	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	<b>6,02</b> (7,40)
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	<b>21,97</b> (27,02)

FILIŻANKA CAPPUCCINO /ESPRESSO



- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)

**Paşabahçe**  
PROFESJONAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400256	91-40	64	0,238	6	<b>6,93</b> (8,52)
400257	64	57	0,09	6	<b>5,03</b> (6,19)

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400063	76-69	146	0,225	12	<b>7,05</b> (8,67)

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	<b>5,50</b> (6,77)
400196	84-75	162	0,360	6	<b>6,05</b> (7,44)
400197	91-75	175	0,455	6	<b>7,46</b> (9,18)

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400100	78	94	0,25	12	<b>3,75</b> (4,61)

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- szklanka 400098 hartowana



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400195	60-45	55	0,075	12	<b>4,87</b> (5,99)
2.	400194	85-60	68	0,185	6	<b>7,06</b> (8,68)
3.	400098	76-49	110	0,240	12	<b>3,52</b> (4,33)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	<b>5,65</b> (6,95)

KUBEK



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400300	Kubek	81-49	119	0,325	24	<b>5,10</b> (6,27)
2.	400400	Kubek	86-66	98	0,340	24	<b>4,90</b> (6,03)
3.	400308	Kubek ze spodkiem	90-67	114	0,400	2	<b>9,90</b> (12,18)

FILIŻANKA ZE SPODKIEM



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400309	Filiżanka do espresso ze spodkiem	58-29	59	0,072	6	<b>5,40</b> (6,64)
2.	400310	Filiżanka ze spodkiem	82-42	82	0,215	6	<b>8,10</b> (9,96)

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400039</b>	80-58	180	0,320	12	<b>3,56</b> (4,38)
2.	<b>400390</b>	80	210	0,55	12	<b>5,47</b> (6,73)

KUFLE DO PIWA



1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400104</b>	77-70	134	0,385	12	<b>7,29</b> (8,97)
2.	<b>400105</b>	85-97	136	0,500	12	<b>7,95</b> (9,78)
3.	<b>400106</b>	92-103	154	0,655	12	<b>9,15</b> (11,25)

SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>400201</b>	79-69	160	0,570	12	<b>4,70</b> (5,78)

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400190</b>	70-62	210	0,410	6	<b>5,58</b> (6,86)
2.	<b>400191</b>	75-70	220	0,510	6	<b>5,68</b> (6,99)
3.	<b>400192</b>	80-73	235	0,660	6	<b>5,97</b> (7,34)

KUFLE DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>400115</b>	74	133	0,37	6	<b>5,70</b> (7,01)
<b>400116</b>	90	157	0,67	6	<b>8,14</b> (10,01)





DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C



1	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	400178	62-48	120	0,250	12	<b>5,07</b> (6,24)
	400177	78-60	153	0,500	6	<b>6,54</b> (8,04)
	400008	97-72	201	1,000	6	<b>8,55</b> (10,52)
	400175	112-86	240	1,850	6	<b>14,10</b> (17,34)

2	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	400176	114-90	234	1,450	6	<b>13,49</b> (16,59)

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



3	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	1.	400083	60	27	0,03	24	<b>2,26</b> (2,78)
	2.	400090	120	53	0,31	6	<b>4,18</b> (5,14)
	3.	400091	140	63	0,55	6	<b>5,75</b> (7,07)
	4.	400095	172	76	1,20	6	<b>8,59</b> (10,57)
	5.	400092	200	87	1,60	6	<b>10,60</b> (13,04)
	6.	400093	230	101	2,50	6	<b>11,40</b> (14,02)
	7.	400094	262	113	3,70	6	<b>16,50</b> (20,30)

BARSZCZÓWKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

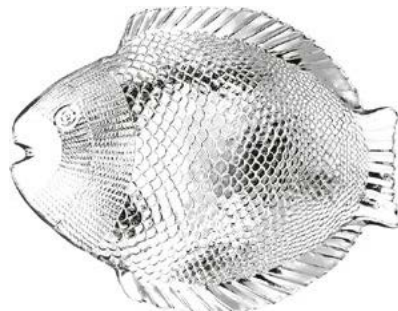


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400243	106	83	0,485	12	<b>7,40</b> (9,10)



PÓLMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400081	260	210	12	<b>5,39</b> (6,63)

# WAZONY



## 1 WAZON BOTANICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400361	145	280	2,850	<b>26,15</b> (32,16)

### WAZONIK

- wykonany ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400199	55	55	180	6	<b>9,09</b> (11,18)

### WAZON FLORA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400209	101	260	1,200	6	<b>12,10</b> (14,88)

### SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	<b>6,04</b> (7,43)
400085	94	0,170	12	<b>10,40</b> (12,79)

### POPIELNICZKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400007	84-107	37	12	<b>3,86</b> (4,75)

### FOREMKA NA CREME BRULEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	24	<b>3,13</b> (3,85)





KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400206	51-63	172	0,25	12	<b>5,74</b> (7,06)
400207	64-80	203	0,50	6	<b>7,34</b> (9,03)
400208	79-94	249	1,00	6	<b>10,26</b> (12,62)

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400174	60-67	176	0,25	12	<b>5,08</b> (6,25)
400173	76-87	213	0,50	6	<b>6,32</b> (7,77)
400172	93-107	262	1,00	6	<b>7,46</b> (9,18)

## SZKLANKI DO PIWA



- linia zaprojektowana specjalnie dla piw rzemieślniczych, tak aby podkreślić wyjątkowe smaki i aromaty piwa, a także zbudować i utrzymać ich pianistość
- wykonane z transparentnego szkła kryształowego, idealnie prezentują kolor piwa
- zachowują blask po ponad 4000 cyklach mycia w zmywarce
- posiadają zwiększoną odporność na uderzenia
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita
- cena za sztukę



### 1 SZKLANKA DO PIWA STOUT

- uwydatnia smak palonego słoju oraz bogate nuty kawy i czekolady ciemnego piwa „Stout”

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400553	95	178	0,6	6	18,- (22,14)

### 2 SZKLANKA DO CYDRU

- stworzona do wyeksponowania rześkich aromatów występujących w cydrze

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400555	95	146	0,5	6	19,- (23,37)

### 3 SZKLANKA DO PIWA IPA

- szeroka górna i węższa dolna część szklanki podkreśla aromat amerykańskich chmieli India Pale Ale

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400554	88	184	0,54	6	19,88 (24,45)

### 4 KIELISZEK RESTAURACYJNY/ DEGUSTACYJNY

- idealny do degustacji piw smakowych

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400556	89	200	0,42	6	19,- (23,37)

### 5 SZKLANKA DO PIWA SAISON

- idealnie podkreśla wszystkie walory wytrawnego piwa typu „Saison”

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400552	105	184	0,75	6	19,- (23,37)

### 6 SZKLANKA DO PIWA PSZENICZNEGO

- obszerna górna część i szeroka krawędź szklanki uwydatnia delikatny aromat piwa pszenicznego

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400551	102	188	0,78	6	19,- (23,37)



## PŁUCZKA DO SZKŁA

- płuczki do szkła w trzech popularnych rozmiarach GN 2/4, 1/3 i 1/6
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- przyłącze gwint 1/2"
- modele 651000 i 651001 posiadają gumowe nóżki do postawienia na blacie
- model 651002 wyposażony w kratkę ociekową tylko do zamontowania w blacie
- sprzedawane bez przewodów podłączeniowych



1



2



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	651000	180	165	120	519,- (638,37)
2.	651001	330	180	120	699,- (859,77)
3.	651002	650	220	25	1299,- (1597,77)



## SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przezroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, daje nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

### FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	<b>26,15</b> (32,16)
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	<b>32,43</b> (39,89)
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	<b>38,71</b> (47,61)

### KUBKI/SZKŁANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



próżnia  
ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	<b>35,57</b> (43,75)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	<b>29,29</b> (36,03)
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	<b>33,60</b> (41,33)

# PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400595	85	182	0,380	6	<b>6,19</b> (7,61)
2.	400596	116	125	0,300	6	<b>9,19</b> (11,30)
3.	400597	130	90	0,375	12	<b>5,89</b> (7,24)

**Paşabahçe**  
PROFESSIONAL



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400086	100-65	82	0,28	6	<b>4,69</b> (5,77)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	<b>5,63</b> (6,92)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	<b>7,32</b> (9,00)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	<b>7,70</b> (9,47)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	<b>5,42</b> (6,67)
	400258	116-70	133	0,17	6	<b>5,88</b> (7,23)



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
370101	105	65	0,225	1	<b>11,-</b> (13,53)



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486025	120	43	37	5,- (6,15)

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	28,- (34,44)

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362411	200	52,- (63,96)

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362401	200	45,- (55,35)
362402	300	75,- (92,25)

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362412	200	61,- (75,03)
362413	300	88,- (108,24)
362414	400	118,- (145,14)

SOLNICZKA  
PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400087	94	24	<b>3,04</b> (3,74)
2.	400082	120	24	<b>2,39</b> (2,94)

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400179	157	0,260	12	<b>6,27</b> (7,71)
2.	400279	157	0,260	12	<b>6,42</b> (7,90)

CUKIERNICA

- wykonana ze szkła  
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400089	55-66	152	0,24	12	<b>6,47</b> (7,96)

CUKIERNICA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
364010	0,3	<b>22,-</b> (27,06)



# ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2

NOWOŚĆ



3



4



5

NOWOŚĆ



6



7



8

## 1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362020	145	26,- (31,98)

## 2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362320	115	26,- (31,98)

## 3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362141	160	39,- (47,97)

## 4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362030	155	33,- (40,59)

## 5 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawę płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362021	140	28,- (34,44)

## 8 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawę płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362250	160	200	79,- (97,17)

## 6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawę płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362140	155	30,- (36,90)

## 7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawę płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362150	170	53,- (65,19)

## DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	5,50 (6,77)
2.	362904	Karafka na przyprawę płynne	6,50 (8,00)



1

2



1



2



3



4



5



6



7



8

**1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362001	115	12,50 (15,38)

**2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW Z SERWETNIKIEM**

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362002	115	16,50 (20,30)

**3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW PŁYNNYCH**

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362003	180	21,- (25,83)

**4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362004	180	33,- (40,59)

**5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362005	115	16,- (19,68)

**6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362006	115	16,- (19,68)

**7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362007	180	32,- (39,36)

**8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU**

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362009	125	22,- (27,06)



KOSZYK  
DO PIECZYWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>360230</b>	250	180	45		<b>30,-</b> (36,90)
	<b>360300</b>	300	240	50		<b>36,-</b> (44,28)
2.	<b>360251</b>	-	250	55	250	<b>30,-</b> (36,90)



KOSZYK  
DO PIECZYWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	<b>361242</b>	-	232	178	50	<b>8,50</b> (10,46)
4.	<b>361230</b>	-	230	150	65	<b>7,00</b> (8,61)
	<b>361371</b>	-	375	150	70	<b>11,50</b> (14,15)
5.	<b>361241</b>	240	-	-	50	<b>9,50</b> (11,69)



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll-Top  
419000 str. 266

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	<b>361530</b>	GN 1/1	530	325	70	<b>62,-</b> (76,26)
7.	<b>361380</b>	owalny	380	270	90	<b>47,-</b> (57,81)
8.	<b>361235</b>	owalny	235	150	70	<b>18,-</b> (22,14)



**KOSZYK DO PIECZYWA**

- wzmocniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



Krawędź wzmocniona drutem



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	361201	GN 1/1	530	325	80	<b>73,-</b> (89,79)
2.	361202	GN 1/2	325	265	80	<b>44,-</b> (54,12)
	361203	GN 1/3	325	175	80	<b>35,-</b> (43,05)
	361204	GN 1/4	265	160	80	<b>29,-</b> (35,67)
	361206	GN 1/6	175	160	80	<b>20,-</b> (24,60)
	361205	GN 2/3	325	355	80	<b>54,-</b> (66,42)

**WOREK NA PIECZYWO**

- okrągły
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361001	170	80	<b>16,-</b> (19,68)

**WOREK NA PIECZYWO**

- owalny
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361002	200	150	70	<b>17,-</b> (20,91)

**DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI**

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
343400	400	250	30	<b>79,-</b> (97,17)

**KOSZYK NA SZTUFCĘ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361270	270	100	50	<b>20,-</b> (24,60)

# SERWETNIKI



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	364101	-	-	80	12,50 (15,38)
2.	364100	-	-	80	19,00 (23,37)
3.	364203	195	195	65	29,00 (35,67)
	364204	195	195	190	37,00 (45,51)
4.	364111	-	-	75	16,00 (19,68)

# PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



## 1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
368060	200	170	17,- (20,91)

## 2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW 3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
368020	8,50 (10,46)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
368010	3,- (3,69)

## KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364241	50	2,60 (3,20)

## SOSJERKA

- wykonana ze szkła  
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	6,04 (7,43)
400085	94	0,170	12	10,40 (12,79)



## SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
369150	0,15	13,- (15,99)
369250	0,25	17,- (20,91)
369450	0,45	25,- (30,75)



WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przeniesienie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Ergonomiczne uchwyty do przeniesienia



Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1. 365301	Waza	245	-	135	3,0	86,- (105,78)
2. 365011	Chochla	80	330	-	0,09	22,- (27,06)
3. 365241	Pokrywa	245	-	-	-	45,- (55,35)

# KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	119,- (146,37)
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	17,- (20,91)



# PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN.....	185-202
Termosy transportowe .....	209-217
Wózki transportowe i kelnerskie.....	218-220
Regały.....	221-223

Pojemniki transportowe .....	204
Torba do pizzy.....	217
Dystrybutor grzewczy do talerzy.....	218



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do +300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- solidna konstrukcja
- łatwe w utrzymaniu czystości dzięki łagodnym krawędziom
- pojemności GN przybliżone
- w ofercie dwa rodzaje pojemników: podstawowe i z uchwytami
- dostępne trzy rodzaje pokryw: podstawowe, z uchwytami, pokrywy z uszczelką silikonową
- w ofercie również listwy wspornikowe na str. 188



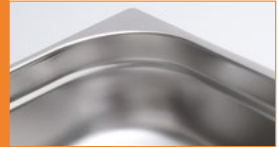
## PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ:

- zamrażarki oraz stoły i szafy mroźnicze
- schładzarki szokowe
- witryny i lamy chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach

Łagodne  
krawędzie



Zaokrąglone  
rogi



## Rozmiary



## Wysokość - h





**1** POJEMNIK GN 2/1  
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
117020	20	4,4	<b>93,-</b> (114,39)
117040	40	9,0	<b>98,-</b> (120,54)
117060	65	18,0	<b>109,-</b> (134,07)
117100	100	30,0	<b>138,-</b> (169,74)
117150	150	42,0	<b>168,-</b> (206,64)
117200	200	58,0	<b>242,-</b> (297,66)

**2** POJEMNIK GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111020	20	2,2	<b>43,-</b> (52,89)
111040	40	5,0	<b>47,-</b> (57,81)
111060	65	8,0	<b>53,-</b> (65,19)
111100	100	14,0	<b>62,-</b> (76,26)
111150	150	19,0	<b>98,-</b> (120,54)
111200	200	26,0	<b>106,-</b> (130,38)

**3** POJEMNIK GN 2/3  
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
115020	20	1,5	<b>36,-</b> (44,28)
115040	40	3,5	<b>39,-</b> (47,97)
115060	65	5,5	<b>39,-</b> (47,97)
115100	100	8,0	<b>55,-</b> (67,65)
115150	150	12,0	<b>76,-</b> (93,48)
115200	200	18,0	<b>108,-</b> (132,84)

**4** POJEMNIK GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112020	20	1,2	<b>25,-</b> (30,75)
112040	40	2,0	<b>28,-</b> (34,44)
112060	65	3,5	<b>30,-</b> (36,90)
112100	100	6,0	<b>39,-</b> (47,97)
112150	150	8,5	<b>61,-</b> (75,03)
112200	200	11,5	<b>77,-</b> (94,71)

**5** POJEMNIK GN 2/4  
- 162 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
118040	40	1,75	<b>35,-</b> (43,05)
118060	65	3,50	<b>34,-</b> (41,82)
118100	100	5,50	<b>44,-</b> (54,12)
118150	150	8,50	<b>64,-</b> (78,72)

**6** POKRYWA SZCZELNA  
- silikonowa uszczelka  
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111014	GN 1/1	<b>127,-</b> (156,21)
115014	GN 2/3	<b>104,-</b> (127,92)
112014	GN 1/2	<b>86,-</b> (105,78)
113014	GN 1/3	<b>62,-</b> (76,26)
114014	GN 1/4	<b>59,-</b> (72,57)
116014	GN 1/6	<b>55,-</b> (67,65)



**1** POJEMNIK GN 1/3  
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113020	20	0,7	<b>20,-</b> (24,60)
113040	40	1,5	<b>24,-</b> (29,52)
113060	65	2,5	<b>26,-</b> (31,98)
113100	100	3,7	<b>32,-</b> (39,36)
113150	150	5,7	<b>47,-</b> (57,81)
113200	200	7,3	<b>53,-</b> (65,19)

**2** POJEMNIK GN 1/4  
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114020	20	0,4	<b>15,-</b> (18,45)
114040	40	1,0	<b>20,-</b> (24,60)
114060	65	1,7	<b>24,-</b> (29,52)
114100	100	2,8	<b>27,-</b> (33,21)
114150	150	3,6	<b>42,-</b> (51,66)
114200	200	5,0	<b>54,-</b> (66,42)

**3** POJEMNIK GN 1/6  
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116060	65	1,0	<b>18,-</b> (22,14)
116100	100	1,6	<b>22,-</b> (27,06)
116150	150	2,0	<b>30,-</b> (36,90)
116200	200	2,8	<b>43,-</b> (52,89)

**4** POJEMNIK GN 1/9  
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119060	65	0,5	<b>13,-</b> (15,99)
119100	100	0,8	<b>22,-</b> (27,06)
119150	150	1,4	<b>26,-</b> (31,98)

**5** POJEMNIK GN 1/12  
- 132 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
110100	100	0,5	<b>20,-</b> (24,60)

**6** POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
117000	GN 2/1	<b>103,-</b> (126,69)
111000	GN 1/1	<b>41,-</b> (50,43)
115000	GN 2/3	<b>35,-</b> (43,05)
112000	GN 1/2	<b>26,-</b> (31,98)
118000	GN 2/4	<b>24,-</b> (29,52)
113000	GN 1/3	<b>20,-</b> (24,60)
114000	GN 1/4	<b>17,-</b> (20,91)
116000	GN 1/6	<b>12,-</b> (14,76)
119000	GN 1/9	<b>11,-</b> (13,53)
110000	GN 1/12	<b>10,-</b> (12,30)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PERFOROWANE



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- pojemności GN przybliżone

Perforacja  
2,7 mm



Zaokrąglone  
rogi



## 1 POJEMNIK GN 1/1 - 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
121024	20	2,2	<b>64,-</b> (78,72)
121044	40	5,0	<b>70,-</b> (86,10)
121064	65	8,0	<b>76,-</b> (93,48)
121104	100	14,0	<b>91,-</b> (111,93)
121154	150	19,0	<b>152,-</b> (186,96)
121204	200	26,0	<b>169,-</b> (207,87)

## 2 POJEMNIK GN 2/3 - 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
125064	65	5,5	<b>58,-</b> (71,34)
125104	100	8,0	<b>69,-</b> (84,87)

## 3 POJEMNIK GN 1/2 - 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
122064	65	3,5	<b>42,-</b> (51,66)
122104	100	6,0	<b>54,-</b> (66,42)
122154	150	8,5	<b>84,-</b> (103,32)

## 4 LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bismarach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
100321	325	<b>9,-</b> (11,07)
100531	530	<b>11,-</b> (13,53)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ ECO



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturach -20°C do +300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

## PRZYKŁADY ZASTOSOWAN:

- zamrażarki oraz stoły i szafy mroźnicze
- schładzarki szokowe
- witryny i lamy chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach

**SUPER  
CENA!**

### 1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111021	20	2,2	<b>32,-</b> (39,36)
111041	40	5,0	<b>36,-</b> (44,28)
111061	65	8,0	<b>36,-</b> (44,28)
111101	100	14,0	<b>49,-</b> (60,27)
111151	150	19,0	<b>77,-</b> (94,71)
111201	200	26,0	<b>90,-</b> (110,70)

### 2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112021	20	1,2	<b>18,-</b> (22,14)
112041	40	2,0	<b>21,-</b> (25,83)
112061	65	3,5	<b>23,-</b> (28,29)
112101	100	6,0	<b>32,-</b> (39,36)
112151	150	8,5	<b>47,-</b> (57,81)
112201	200	11,5	<b>61,-</b> (75,03)

### 3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113021	20	0,7	<b>16,-</b> (19,68)
113041	40	1,5	<b>17,-</b> (20,91)
113061	65	2,5	<b>18,-</b> (22,14)
113101	100	3,7	<b>26,-</b> (31,98)
113151	150	5,7	<b>38,-</b> (46,74)
113201	200	7,3	<b>45,-</b> (55,35)

### 4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114061	65	1,7	<b>16,-</b> (19,68)
114101	100	2,8	<b>21,-</b> (25,83)
114151	150	3,6	<b>32,-</b> (39,36)
114201	200	5,0	<b>46,-</b> (56,58)

### 5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116061	65	1,0	<b>14,00</b> (17,22)
116101	100	1,6	<b>17,50</b> (21,53)
116151	150	2,0	<b>27,00</b> (33,21)
116201	200	2,8	<b>35,00</b> (43,05)

### 6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119061	65	0,5	<b>16,-</b> (19,68)
119101	100	0,8	<b>17,-</b> (20,91)

### 7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111001	GN 1/1	<b>38,-</b> (4,67)
112001	GN 1/2	<b>24,-</b> (2,95)
113001	GN 1/3	<b>19,-</b> (2,34)
114001	GN 1/4	<b>16,-</b> (1,97)
116001	GN 1/6	<b>11,-</b> (1,35)
119001	GN 1/9	<b>10,-</b> (1,23)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- można stosować w temperaturze od -20°C do +300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

Uchwyt podniesiony



Uchwyt schowany



## 2 POJEMNIK GN 2/3 - 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
135104	100	8,0	<b>58,-</b> (71,34)
135154	150	12,0	<b>82,-</b> (100,86)
135204	200	18,0	<b>104,-</b> (127,92)

## 3 POJEMNIK GN 1/2 - 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
132104	100	6,0	<b>50,-</b> (61,50)
132154	150	8,5	<b>69,-</b> (84,87)
132204	200	11,5	<b>91,-</b> (111,93)

## 5 POJEMNIK GN 1/4 - 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
134104	100	2,8	<b>36,-</b> (44,28)
134154	150	3,6	<b>50,-</b> (61,50)
134204	200	5,0	<b>64,-</b> (78,72)

## 6 POJEMNIK GN 1/6 - 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
136104	100	1,6	<b>29,-</b> (35,67)
136154	150	2,0	<b>35,-</b> (43,05)
136204	200	2,8	<b>50,-</b> (61,50)

## 1 POJEMNIK GN 1/1 - 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
131104	100	14,0	<b>80,-</b> (98,40)
131154	150	19,0	<b>100,-</b> (123,00)
131204	200	26,0	<b>127,-</b> (156,21)

## 4 POJEMNIK GN 1/3 - 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
133104	100	3,7	<b>45,-</b> (55,35)
133154	150	5,7	<b>59,-</b> (72,57)
133204	200	7,3	<b>67,-</b> (82,41)

## 7 POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
131000	GN 1/1	<b>51,-</b> (62,73)
132000	GN 1/2	<b>30,-</b> (36,90)
133000	GN 1/3	<b>23,-</b> (28,29)
134000	GN 1/4	<b>23,-</b> (28,29)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- polecane do użytkowania w temperaturach od -20°C do +300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemności GN przybliżone



1

Łagodnie  
krawędzie



2

Zaokrąglone  
rogi



3

Perforacja



4

## 1 POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
111022	20	2,5	69,-	(84,87)
111042	40	5,0	78,-	(95,94)
111062	65	8,8	89,-	(109,47)
111102	100	13,7	111,-	(136,53)
111152	150	20,0	156,-	(191,88)
111202	200	27,8	181,-	(222,63)

## 2 POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm - perforowany

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
121022	20	2,5	84,-	(103,32)
121042	40	5,0	89,-	(109,47)
121062	65	8,8	98,-	(120,54)
121102	100	13,7	132,-	(162,36)
121152	150	20,0	224,-	(275,52)
121202	200	27,8	258,-	(317,34)

## 3 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	brutto
111002	GN 1/1	76,-	(93,48)

## 4 POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	brutto
111012	GN 1/1	213,-	(261,99)



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, EMALIOWANE



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło
- pojemności GN przybliżone

Gładka powłoka



Zaokrąglone rogi



1 POJEMNIK GN 2/1  
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
107021	20	4,4	109,- (134,07)
107061	65	18,0	127,- (156,21)

2 POJEMNIK GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
101021	20	2,2	58,- (71,34)
101041	40	5,0	67,- (82,41)
101061	65	8,0	78,- (95,94)

3 POJEMNIK GN 2/3  
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
105021	20	1,5	35,- (43,05)
105041	40	3,5	45,- (55,35)

4 POJEMNIK GN 1/1  
NIEPRZYWIERAJĄCY  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
171020	20	2,5	106,- (130,38)
171040	40	5,5	115,- (141,45)
171060	65	9,0	135,- (166,05)



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- zakres temperatur od -40°C do +80°C
- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



**1** POJEMNIK GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162061	65	4,0	<b>17,-</b> (20,91)
162101	100	6,1	<b>18,-</b> (22,14)
162151	150	9,0	<b>21,-</b> (25,83)
162201	200	11,9	<b>24,-</b> (29,52)

**2** POJEMNIK GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161061	65	9,0	<b>29,-</b> (35,67)
161101	100	13,3	<b>33,-</b> (40,59)
161151	150	20,0	<b>37,-</b> (45,51)
161201	200	26,4	<b>46,-</b> (56,58)

**3** POJEMNIK GN 1/3  
- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163061	65	2,5	<b>14,-</b> (17,22)
163101	100	3,8	<b>15,-</b> (18,45)
163151	150	5,5	<b>18,-</b> (22,14)
163201	200	7,1	<b>20,-</b> (24,60)

**4** POJEMNIK GN 1/4  
- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164061	65	1,7	<b>10,-</b> (12,30)
164101	100	2,6	<b>15,-</b> (18,45)
164151	150	3,8	<b>18,-</b> (22,14)
164201	200	4,8	<b>18,-</b> (22,14)

**5** POJEMNIK GN 1/6  
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166061	65	1,0	<b>9,-</b> (11,07)
166101	100	1,6	<b>10,-</b> (12,30)
166151	150	2,3	<b>15,-</b> (18,45)
166201	200	2,8	<b>17,-</b> (20,91)

**6** POJEMNIK GN 1/9  
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
169061	65	0,6	<b>9,-</b> (11,07)
169101	100	0,9	<b>10,-</b> (12,30)

**7** POKRYWKA GN 1/1

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161014	GN 1/1	<b>18,-</b> (22,14)
162014	GN 1/2	<b>11,-</b> (13,53)
163014	GN 1/3	<b>8,-</b> (9,84)
164014	GN 1/4	<b>7,-</b> (8,61)
166014	GN 1/6	<b>6,-</b> (7,38)
169014	GN 1/9	<b>5,-</b> (6,15)

**8** OCIEKACZ GN 1/1  
- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161018	GN 1/1	<b>12,-</b> (14,76)
162018	GN 1/2	<b>8,-</b> (9,84)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU



- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone

Łagodne  
krawędzie



Podziałka  
w litrach  
i kwartach



1 POJEMNIK GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141060	65	8,0	<b>48,-</b> (59,04)
141100	100	14,0	<b>61,-</b> (75,03)
141150	150	19,0	<b>70,-</b> (86,10)
141200	200	26,0	<b>88,-</b> (108,24)

2 POJEMNIK GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142060	65	3,5	<b>26,-</b> (31,98)
142100	100	6,0	<b>30,-</b> (36,90)
142150	150	8,5	<b>41,-</b> (50,43)
142200	200	11,5	<b>44,-</b> (54,12)

3 POJEMNIK GN 1/3  
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143060	65	2,5	<b>22,-</b> (27,06)
143100	100	3,7	<b>24,-</b> (29,52)
143150	150	5,7	<b>32,-</b> (39,36)
143200	200	7,3	<b>38,-</b> (46,74)



**4** POJEMNIK GN 1/4  
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
144060	65	1,7	17,-	(20,91)
144100	100	2,8	20,-	(24,60)
144150	150	3,6	23,-	(28,29)

**5** POJEMNIK GN 1/6  
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
146060	65	1,0	11,-	(13,53)
146100	100	1,6	16,-	(19,68)
146150	150	2,0	19,-	(23,37)

**6** POJEMNIK GN 1/9  
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
149060	65	0,5	10,-	(12,30)
149100	100	0,8	11,-	(13,53)

**7** POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
141000	GN 1/1	36,-	(44,28)
142000	GN 1/2	21,-	(25,83)
143000	GN 1/3	14,-	(17,22)
144000	GN 1/4	12,-	(14,76)
146000	GN 1/6	10,-	(12,30)
149000	GN 1/9	8,-	(9,84)

**8** POKRYWA GN SZCZELNA  
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
141011	GN 1/1	25,-	(30,75)
142011	GN 1/2	15,-	(18,45)
143011	GN 1/3	11,-	(13,53)
144011	GN 1/4	8,-	(9,84)
146011	GN 1/6	7,-	(8,61)

**9** OCIEKACZ GN  
- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
141019	GN 1/1	30,-	(36,90)
142019	GN 1/2	15,-	(18,45)
143019	GN 1/3	11,-	(13,53)
144019	GN 1/4	9,-	(11,07)
146019	GN 1/6	8,-	(9,84)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU

- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z przezroczystego poliwęglanu nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



1 POJEMNIK GN 2/1

- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
147201	200	55,5	99,- (121,77)

2 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141061	65	9,0	44,- (54,12)
141101	100	13,3	55,- (67,65)
141151	150	20,0	62,- (76,26)
141201	200	26,4	80,- (98,40)

3 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142061	65	4,0	24,- (29,52)
142101	100	6,1	29,- (35,67)
142151	150	9,0	34,- (41,82)
142201	200	11,9	41,- (50,43)

4 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143061	65	2,5	18,- (22,14)
143101	100	3,8	22,- (27,06)
143151	150	5,5	29,- (35,67)
143201	200	7,1	36,- (44,28)



5



6



7



8



9



10

**5** POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144061	65	1,7	15,- (18,45)
144101	100	2,6	19,- (23,37)
144151	150	3,8	23,- (28,29)
144201	200	4,8	26,- (31,98)

**6** POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146061	65	1,0	11,- (13,53)
146101	100	1,6	15,- (18,45)
146151	150	2,3	18,- (22,14)
146201	200	2,8	21,- (25,83)

**7** POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
149061	65	0,6	9,- (11,07)
149101	100	0,9	11,- (13,53)

**8** POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141001	GN 1/1	30,- (36,90)
142001	GN 1/2	17,- (20,91)
143001	GN 1/3	13,- (15,99)
144001	GN 1/4	11,- (13,53)
146001	GN 1/6	10,- (12,30)
149001	GN 1/9	8,- (9,84)

**9** POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141014	GN 1/1	29,- (35,67)
142014	GN 1/2	17,- (20,91)
143014	GN 1/3	12,- (14,76)
144014	GN 1/4	11,- (13,53)
146014	GN 1/6	9,- (11,07)
149014	GN 1/9	7,- (8,61)

**10** OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141018	GN 1/1	22,- (27,06)
142018	GN 1/2	12,- (14,76)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE



- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



**1** POJEMNIK GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
151060	65	8,0	53,- (65,19)

**2** POJEMNIK GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
152060	65	3,5	25,- (30,75)
152100	100	6,0	27,- (33,21)

**6** POJEMNIK GN 1/3  
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153060	65	2,5	20,- (24,60)
153100	100	3,7	22,- (27,06)

**4** POJEMNIK GN 1/4  
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
154060	65	1,7	15,- (18,45)
154100	100	2,8	19,- (23,37)

**5** POJEMNIK GN 1/6  
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
156060	65	1,0	13,- (15,99)
156100	100	1,6	15,- (18,45)
156150	150	2,0	20,- (24,60)

**6** POKRYWA GN  
SZCZELNA

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	25,- (30,75)
142011	GN 1/2	15,- (18,45)
143011	GN 1/3	11,- (13,53)
144011	GN 1/4	8,- (9,84)
146011	GN 1/6	7,- (8,61)



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE

- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z czarnego poliwęglanu nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



**1** POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
151061	65	9,0	<b>58,-</b> (71,34)
151101	100	13,3	<b>68,-</b> (83,64)
151151	150	20,0	<b>75,-</b> (92,25)
151201	200	26,4	<b>95,-</b> (116,85)

**2** POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
152061	65	4,0	<b>24,-</b> (29,52)
152101	100	6,1	<b>28,-</b> (34,44)
152151	150	9,0	<b>39,-</b> (47,97)
152201	200	11,9	<b>45,-</b> (55,35)

**3** POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153061	65	2,5	<b>19,-</b> (23,37)
153101	100	3,8	<b>23,-</b> (28,29)
153151	150	5,5	<b>33,-</b> (40,59)
153201	200	7,1	<b>36,-</b> (44,28)

**4** POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
154061	65	1,7	<b>15,-</b> (18,45)
154101	100	2,6	<b>17,-</b> (20,91)
154151	150	3,8	<b>28,-</b> (34,44)
154201	200	4,8	<b>26,-</b> (31,98)

**5** POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
156061	65	1,0	<b>11,-</b> (13,53)
156101	100	1,6	<b>14,-</b> (17,22)
156151	150	2,3	<b>20,-</b> (24,60)
156201	200	2,8	<b>19,-</b> (23,37)

**6** POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
159061	65	0,6	<b>7,50</b> (9,23)
159101	100	0,9	<b>10,00</b> (12,30)

**7** POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
151001	GN 1/1	<b>36,-</b> (44,28)
152001	GN 1/2	<b>18,-</b> (22,14)
153001	GN 1/3	<b>19,-</b> (23,37)
154001	GN 1/4	<b>19,-</b> (23,37)
156001	GN 1/6	<b>11,-</b> (13,53)
159001	GN 1/9	<b>6,-</b> (7,38)

**8** OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
151018	GN 1/1	<b>19,-</b> (23,37)
152018	GN 1/2	<b>10,-</b> (12,30)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE



- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z białego poliwęglanu nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone

**SUPER  
CENA!**



**1** POJEMNIK GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
181061	65	9,0	<b>49,-</b> (60,27)
181101	100	13,3	<b>56,-</b> (68,88)
181151	150	20,0	<b>66,-</b> (81,18)
181201	200	26,4	<b>89,-</b> (109,47)

**2** POJEMNIK GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
182061	65	4,0	<b>22,-</b> (27,06)
182101	100	6,1	<b>22,-</b> (27,06)
182151	150	9,0	<b>33,-</b> (40,59)
182201	200	11,9	<b>39,-</b> (47,97)

**3** POJEMNIK GN 1/3  
- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
183061	65	2,5	<b>17,-</b> (20,91)
183101	100	3,8	<b>20,-</b> (24,60)
183151	150	5,5	<b>25,-</b> (30,75)
183201	200	7,1	<b>32,-</b> (39,36)

**4** POJEMNIK GN 1/4  
- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
184061	65	1,7	<b>13,-</b> (15,99)
184101	100	2,6	<b>14,-</b> (17,22)
184151	150	3,8	<b>21,-</b> (25,83)
184201	200	4,8	<b>24,-</b> (29,52)

**5** POJEMNIK GN 1/6  
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
186061	65	1,0	<b>11,-</b> (13,53)
186101	100	1,6	<b>12,-</b> (14,76)
186151	150	2,3	<b>19,-</b> (23,37)
186201	200	2,8	<b>19,-</b> (23,37)

**6** POJEMNIK GN 1/9  
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
189061	65	0,6	<b>8,-</b> (9,84)
189101	100	0,9	<b>9,-</b> (11,07)

**7** POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181001	GN 1/1	<b>29,00</b> (35,67)
182001	GN 1/2	<b>15,00</b> (18,45)
183001	GN 1/3	<b>12,50</b> (15,38)
184001	GN 1/4	<b>11,00</b> (13,53)
186001	GN 1/6	<b>9,00</b> (11,07)
189001	GN 1/9	<b>7,00</b> (8,61)

**8** OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181018	GN 1/1	<b>15,-</b> (18,45)
182018	GN 1/2	<b>9,-</b> (11,07)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- zakres temperatur -5°C +70°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



**1** POJEMNIK GN 1/1  
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161060	65	8,0	<b>32,-</b> (39,36)
161100	100	14,0	<b>35,-</b> (43,05)
161150	150	19,0	<b>37,-</b> (45,51)
161200	200	26,0	<b>48,-</b> (59,04)

**2** POJEMNIK GN 1/2  
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162060	65	3,5	<b>16,-</b> (19,68)
162100	100	6,0	<b>18,-</b> (22,14)
162150	150	8,5	<b>23,-</b> (28,29)
162200	200	11,5	<b>26,-</b> (31,98)

**3** POJEMNIK GN 1/3  
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163100	100	3,7	<b>16,-</b> (19,68)
163150	150	5,7	<b>19,-</b> (23,37)
163200	200	7,3	<b>23,-</b> (28,29)

**4** POJEMNIK GN 1/4  
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164060	65	1,7	<b>11,-</b> (13,53)
164100	100	2,8	<b>13,-</b> (15,99)
164150	150	3,6	<b>17,-</b> (20,91)

**5** POJEMNIK GN 1/6  
- 176 x 162 mm

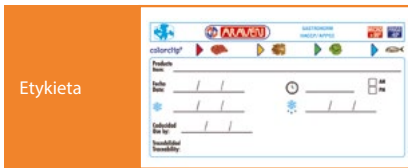
Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166060	65	1,0	<b>10,-</b> (12,30)
166100	100	1,6	<b>11,-</b> (13,53)
166150	150	2,0	<b>16,-</b> (19,68)

**6** POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161000	GN 1/1	<b>22,-</b> (27,06)
162000	GN 1/2	<b>13,-</b> (15,99)
163000	GN 1/3	<b>9,-</b> (11,07)
164000	GN 1/4	<b>6,-</b> (7,38)
166000	GN 1/6	<b>6,-</b> (7,38)

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)
- można stosować w temperaturze od -40°C do +95°C
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- pojemności GN przybliżone
- nie stosować w bazarach i piecach



Etykieta



System ColorClip



1



2



3



4



5



6



7

## 1 POJEMNIK GN 1/1 - 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161155	150	21,0	109,- (134,07)
161205	200	28,0	114,- (140,22)

## 2 POJEMNIK GN 2/3 - 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
165155	150	13,5	99,- (121,77)
165205	200	19,0	105,- (129,15)

## 3 POJEMNIK GN 1/2 - 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162105	100	6,5	72,- (88,56)
162155	150	10,0	84,- (103,32)
162205	200	12,5	90,- (110,70)

## 4 POJEMNIK GN 1/3 - 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163105	100	4,0	50,- (61,50)
163155	150	6,0	55,- (67,65)

## 5 POJEMNIK GN 1/4 - 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164105	100	2,8	34,- (41,82)
164155	150	4,3	35,- (43,05)

## 6 POJEMNIK GN 1/6 - 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166105	100	1,7	28,- (34,44)
166155	150	2,6	30,- (36,90)

## 7 POJEMNIK GN 1/9 - 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
169065	65	0,6	21,- (25,83)
169105	100	1,0	23,- (28,29)
169155	150	1,5	27,- (33,21)

POJEMNIK Z MIARKĄ

- podziałka w litrach i kwartach
- rączki ułatwiające przenoszenie pojemnika
- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
061050	230	230	200	5,7	<b>48,-</b> (59,04)
061110	300	300	220	11,4	<b>90,-</b> (110,70)
061200	300	300	400	20,8	<b>149,-</b> (183,27)

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
061410	Pokrywa		232	232	<b>13,-</b> (15,99)
061420	Pokrywa		292	292	<b>21,-</b> (25,83)

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
067101	125	122	1,0	<b>9,13</b> (11,23)
067102	180	105	2,0	<b>20,00</b> (24,60)
067104	180	212	4,0	<b>25,00</b> (30,75)
067106	220	195	6,0	<b>28,00</b> (34,44)
067107	220	270	7,5	<b>31,00</b> (38,13)
067110	310	210	10,0	<b>37,00</b> (45,51)
067115	310	300	15,0	<b>49,00</b> (60,27)
067120	310	375	20,0	<b>63,00</b> (77,49)

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
067191	Pokrywa	125	<b>8,-</b> (9,84)
067192	Pokrywa	180	<b>11,-</b> (13,53)
067193	Pokrywa	220	<b>16,-</b> (19,68)
067194	Pokrywa	310	<b>24,-</b> (29,52)

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty

Lp	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	062531	710	440	270	53	133,- (163,59)
2.	062761	710	440	380	79	159,- (195,57)

POJEMNIK FIFO

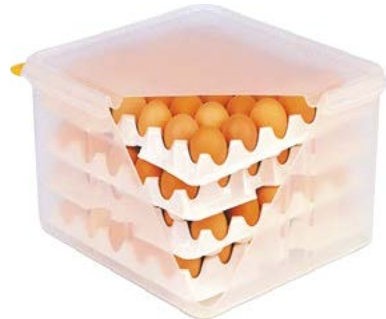
- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładownicza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
064100	565	340	200	22,6	86,- (105,78)
064101	415	340	200	16,0	67,- (82,41)
064102	395	200	200	7,0	47,- (57,81)

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
061500	354	325	200	138,- (169,74)

# PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- przy wykorzystaniu urządzenia należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe



## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- czas zgrzewu 0-6 sek.
- wydajność pompy 0,96 m<sup>3</sup>/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 310 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691302	386	300	110	6,3	0,7	230	1149,- (1413,27)

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- dodatkowy usprawniający pracę ergonomiczny przycisk start, po prawej stronie
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- max szerokość zgrzewu 390 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691301	483	205	198	7,3	0,67	230	1290,- (1586,70)



# PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- max szerokość zgrzewu 290 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- listwa zgrzewająca wraz z uchwytem do przytrzymania zapakowanej żywności
- komora o pojemności 11,5 l wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy

**SUPER  
CENA!**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691310	429	359	378	23	300x290x100	0,63	230	3799,- (4672,77)

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- max szerokość zgrzewu 290 mm
- czas odsysania 5-60 sek
- wydajność 4,6 m<sup>3</sup>/h
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- elektroniczny panel sterowania z funkcją marynowania

**SUPER  
CENA!**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691311	429	359	378	23	300x290x100	0,63	230	3999,- (4918,77)

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- przezroczysta pokrywa
- maksymalny rozmiar wykorzystywanych worków:  
250x350 mm dla 691350  
200x300 mm dla 691309
- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności:  
8 m<sup>3</sup>/h w modelu 691350  
4 m<sup>3</sup>/h w modelu 691309



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,55	230	10599,- (13036,77)
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	7569,- (9309,87)

### KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691190	100	65,- (79,95)

### POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691931	145	92	0,6	29,- (35,67)



### POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691932	215	215	142	2,5	53,- (65,19)



### KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933

Wąż do pakowarki nie jest w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
475960	30	60	24,- (29,52)

### PLASTRY

- taśma uszczelniająca do sondy sous-vide



### WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
691001	500	104,- (127,92)

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
691933	600	8,- (9,84)

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691921	150	250	do 120	100	45,- (55,35)
691922	200	300	do 120	100	67,- (82,41)
691923	250	350	do 120	100	99,- (121,77)

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691914	160	230	-18 do 99	100	16,- (19,68)
691915	200	300	-18 do 99	100	26,- (31,98)
691916	250	350	-18 do 99	100	37,- (45,51)

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691907	160	230	-18 do 99	100	35,- (43,05)
691908	200	300	-18 do 99	100	58,- (71,34)
691909	250	350	-18 do 99	100	82,- (100,86)

# TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporna na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna  
pokrywa  
z silikonową  
uszczelką  
odporna  
na ścieranie



Sześć  
zatrzasków  
trzymających  
pokrywę



Ergonomiczne  
uchwyty  
transportowe



Podwójne  
ścianki  
i pokrywa  
izolowane  
specjalną pianką  
utrzymują  
ciepło  
do 8 godzin



Termosy  
do napojów  
z kranem



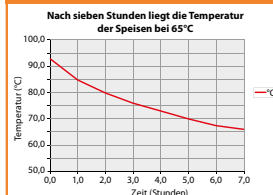


TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
051104	360	235	10	<b>619,-</b> (761,37)
051154	360	295	15	<b>649,-</b> (798,27)
051204	360	355	20	<b>699,-</b> (859,77)
051254	360	415	25	<b>809,-</b> (995,07)
051304	360	475	30	<b>869,-</b> (1068,87)
051354	360	535	35	<b>969,-</b> (1191,87)
051504	500	380	50	<b>1049,-</b> (1290,27)



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:  
 - temp. początkowa potrawy +95°C  
 - temp. otoczenia +20°C  
 - całkowite załadowanie pojemnika



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
052104	360	235	10	<b>629,-</b> (773,67)
052154	360	295	15	<b>729,-</b> (896,67)
052204	360	355	20	<b>789,-</b> (970,47)
052254	360	415	25	<b>939,-</b> (1154,97)
052304	360	475	30	<b>909,-</b> (1118,07)
052354	360	535	35	<b>959,-</b> (1179,57)
052504	500	380	50	<b>1159,-</b> (1425,57)



**SUPER  
CENA!**

# TERMOSY STALOWE BASIC LINE

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporna na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy



INOX

PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

## TERMOS

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
051101	Termos	360	210	10	509,-	(626,07)
051151	Termos	360	270	15	539,-	(662,97)
051201	Termos	360	330	20	599,-	(736,77)
051251	Termos	360	390	25	699,-	(859,77)
051301	Termos	360	450	30	749,-	(921,27)
051351	Termos	360	510	35	839,-	(1031,97)



## TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
052101	Termos z kranem	360	210	10	469,-	(576,87)
052151	Termos z kranem	360	270	15	569,-	(699,87)
052201	Termos z kranem	360	330	20	599,-	(736,77)
052251	Termos z kranem	360	390	25	749,-	(921,27)
052301	Termos z kranem	360	450	30	759,-	(933,57)
052351	Termos z kranem	360	510	35	849,-	(1044,27)



# TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

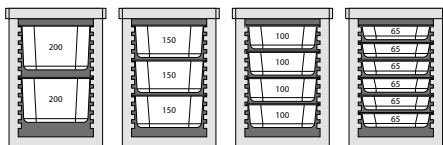


Zawór odpowietrzający



## TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 234
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

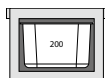


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
053870	650	450	625	86	1169,- (1437,87)



## TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054300	645	445	315	26	769,- (945,87)





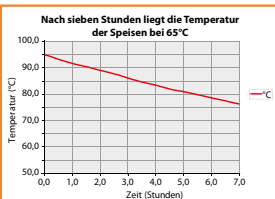
# POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

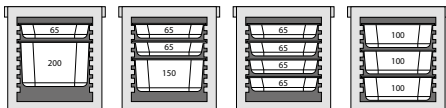
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką

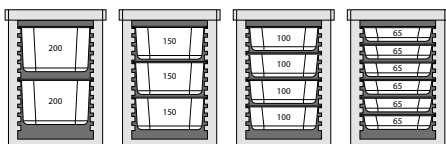


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055056	645	445	475	65	789,- (970,47)



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055106	645	445	625	93	1029,- (1265,67)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciągnięcie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056231	czarna	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	98,- (120,54)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciągnięcie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiająca oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



1





Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	056150	niebieski	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	219,- (269,37)
	056200	niebieski	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	244,- (300,12)
	056250	niebieski	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	270,- (332,10)
2.	056151	czarna	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	166,- (204,18)
	056201	czarna	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	179,- (220,17)
	056251	czarna	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	195,- (239,85)
	056301	czarna	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	239,- (293,97)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	058201		675	400	290	37	<b>239,-</b> (293,97)
	058251		675	400	335	45	<b>286,-</b> (351,78)
2.	058200		675	400	290	37	<b>379,-</b> (466,17)
	058250		675	400	335	45	<b>409,-</b> (503,07)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054030	Pojemnik termoizolacyjny na kувety do lodów	600	400	270	3x8	<b>239,-</b> (293,97)
054097	Ramka dystansowa do pojemników na kувety	600	400	130	-	<b>99,-</b> (121,77)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056203	685	485	260	53	<b>249,-</b> (306,27)
056303	685	485	360	80	<b>309,-</b> (380,07)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	185,- (227,55)
057351	410	410	390	40	199,- (244,77)



TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Przezroczysta  
kieszonka  
120x180 mm



Otwory  
wentylacyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	4 pizze Ø400 mm lub 3 x Ø450 mm	550	500	200	85,- (104,55)

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059001	740	480	870	<b>789,-</b> (970,47)

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059002	730	490	860	<b>319,-</b> (392,37)

DYSTRYBUTOR GRZEWCZY DO TALERZY

- wózek do talerzy o średnicy 240, 250, 280, 300 mm
- maksymalna wysokość stosu talerzy 500 mm
- półokrągła pokrywa w komplecie
- 2 kółka z hamulcami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
665000	450	530	1050	0,45	230	<b>1999,-</b> (2458,77)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu



Po złożeniu wózek można przechowywać w niewielkich schowkach oraz w bagażnikach małych samochodów



Kółka z hamulcem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	355,- (436,65)
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	425,- (522,75)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu
- możliwość przykrycia np. obrusem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	355,- (436,65)
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	425,- (522,75)



WÓZEK TRANSPORTOWY  
DO POJEMNIKÓW GN



- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:  
662111 14 x pojemnik GN 1/1  
662211 14 x pojemnik GN 2/1

WÓZEK TRANSPORTOWY  
DO BLACH PIEKARNICZYCH



- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662111	380	550	1735	<b>789,-</b> (970,47)
662211	590	670	1735	<b>1099,-</b> (1351,77)

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662461	470	620	1735	<b>859,-</b> (1056,57)



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwignie jednej półki regału wynosi do 150 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
680200	900	455	1800	10,6	309,- (380,07)

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignie jednej półki regału wynosi do 200 kg
- półki oraz słupki sprzedawane w kompletach po 4 sztuki
- do zastosowania w magazynach, sklepach, itp.

Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
680061	Półka	610	455	61,- (75,03)
680091	Półka	910	455	74,- (91,02)
680121	Półka	1220	455	96,- (118,08)
680151	Półka	1525	455	134,- (164,82)
681061	Półka	610	610	77,- (94,71)
681091	Półka	910	610	93,- (114,39)
681101	Półka	1060	610	119,- (146,37)
681121	Półka	1220	610	133,- (163,59)
681151	Półka	1525	610	159,- (195,57)
681181	Półka	1825	610	189,- (232,47)
682001	Słupek h=1800 mm			46,- (56,58)

# REGAŁY Z POLIPROPYLENU



- do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu



## POJEDYNCZE ELEMENTY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	683091	Półka z łącznikami	910	455	-	<b>139,-</b> (170,97)
1.	683092	Półka z łącznikami	910	530	-	<b>159,-</b> (195,57)
1.	683093	Półka z łącznikami	910	610	-	<b>189,-</b> (232,47)
1.	683121	Półka z łącznikami	1220	455	-	<b>193,-</b> (237,39)
1.	683122	Półka z łącznikami	1220	530	-	<b>219,-</b> (269,37)
1.	683123	Półka z łącznikami	1220	610	-	<b>245,-</b> (301,35)
2.	683000	Łącznik narożny	-	-	-	<b>21,-</b> (25,83)
3.	683801	Boki do regałów	-	455	1800	<b>109,-</b> (134,07)
3.	683802	Boki do regałów	-	530	1800	<b>109,-</b> (134,07)
3.	683803	Boki do regałów	-	610	1800	<b>109,-</b> (134,07)

Mocowania  
półek  
z regulowaną  
wysokością





REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
683001	910	455	1800	<b>774,-</b> (952,02)
683002	1220	455	1800	<b>990,-</b> (1217,70)
683003	1820	455	1800	<b>1439,-</b> (1769,97)
683004	2130	455	1800	<b>1655,-</b> (2035,65)
683005	2440	455	1800	<b>1871,-</b> (2301,33)
683006	2730	455	1800	<b>2104,-</b> (2587,92)
683007	3040	455	1800	<b>2320,-</b> (2853,60)
683008	3350	455	1800	<b>2536,-</b> (3119,28)
683009	3660	455	1800	<b>2752,-</b> (3384,96)
683010	910	530	1800	<b>854,-</b> (1050,42)
683011	1220	530	1800	<b>1094,-</b> (1345,62)
683012	1820	530	1800	<b>1599,-</b> (1966,77)
683013	2130	530	1800	<b>1839,-</b> (2261,97)
683014	2440	530	1800	<b>2079,-</b> (2557,17)
683015	2730	530	1800	<b>2344,-</b> (2883,12)
683016	3040	530	1800	<b>2584,-</b> (3178,32)
683017	3350	530	1800	<b>2824,-</b> (3473,52)
683018	3660	530	1800	<b>3064,-</b> (3768,72)
683019	910	610	1800	<b>974,-</b> (1198,02)
683020	1220	610	1800	<b>1198,-</b> (1473,54)
683021	1820	610	1800	<b>1839,-</b> (2261,97)
683022	2130	610	1800	<b>2063,-</b> (2537,49)
683023	2440	610	1800	<b>2287,-</b> (2813,01)
683024	2730	610	1800	<b>2704,-</b> (3325,92)
683025	3040	610	1800	<b>2928,-</b> (3601,44)
683026	3350	610	1800	<b>3152,-</b> (3876,96)
683027	3660	610	1800	<b>3376,-</b> (4152,48)

REGAŁ NAROŻNY

- przeznaczony do montażu z regałami wolnostojącymi
- w komplecie łączniki do łączenia narożnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
683050	910	455	1800	<b>749,-</b> (921,27)
683051	1220	455	1800	<b>965,-</b> (1186,95)
683052	1820	455	1800	<b>1414,-</b> (1739,22)
683053	2130	455	1800	<b>1630,-</b> (2004,90)
683054	2440	455	1800	<b>1846,-</b> (2270,58)
683055	2730	455	1800	<b>2079,-</b> (2557,17)
683056	3040	455	1800	<b>2295,-</b> (2822,85)
683057	3350	455	1800	<b>2511,-</b> (3088,53)
683058	3660	455	1800	<b>2727,-</b> (3354,21)
683059	910	530	1800	<b>829,-</b> (1019,67)
683060	1220	530	1800	<b>1069,-</b> (1314,87)
683061	1820	530	1800	<b>1574,-</b> (1936,02)
683062	2130	530	1800	<b>1814,-</b> (2231,22)
683063	2440	530	1800	<b>2054,-</b> (2526,42)
683064	2730	530	1800	<b>2319,-</b> (2852,37)
683065	3040	530	1800	<b>2559,-</b> (3147,57)
683066	3350	530	1800	<b>2799,-</b> (3442,77)
683067	3660	530	1800	<b>3039,-</b> (3737,97)
683068	910	610	1800	<b>949,-</b> (1167,27)
683069	1220	610	1800	<b>1173,-</b> (1442,79)
683070	1820	610	1800	<b>1814,-</b> (2231,22)
683071	2130	610	1800	<b>2038,-</b> (2506,74)
683072	2440	610	1800	<b>2262,-</b> (2782,26)
683073	2730	610	1800	<b>2679,-</b> (3295,17)
683074	3040	610	1800	<b>2903,-</b> (3570,69)
683075	3350	610	1800	<b>3127,-</b> (3846,21)
683076	3660	610	1800	<b>3351,-</b> (4121,73)





# ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy .... 227-231  
 Warniki, kociołki do zup .....233-234, 236-237  
 Szczypce.....246-247  
 Dzbanki, termosy stołowe.....238-240  
 Tace ..... 242-243, 248-249

Lampy grzewcze do potraw .....225  
 Półmiski .....244  
 Naczynia do finger food..... 251-254  
 Płyty do finger food z łupka .....255  
 Kolumny bufetowe..... 260-261



# LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- przeznaczone do podtrzymywania w ciepłe potraw
- polecane do restauracji, cateringu, domów weselnych, fast food

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- ruchoma sztyca



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692400	Pojedyncza	270	700	0,25	230	395,- (485,85)
692410	Podwójna	270	700	0,50	230	560,- (688,80)

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia blachy GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692500	360	480	605	0,5	230	449,- (552,27)

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692600		173	0,25	230	339,- (416,97)
692601		173	0,25	230	339,- (416,97)
692602		173	0,25	230	359,- (441,57)

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692610		290	0,25	230	375,- (461,25)
692611		290	0,25	230	389,- (478,47)
692612		290	0,25	230	399,- (490,77)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, max. 112 mm min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430350	110	160	0,35	230	149,- (183,27)



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430300	250	200	0,25	230	199,- (244,77)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430700	250	200	0,70	230	229,- (281,67)



## PALIWO DO PODGRZEWCZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- produkt posiada atest PZH
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszkii zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przeniesienie i magazynowanie używanej puszkii



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
430001	75	4,29 (5,28)

Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



## ŻEL DO PODGRZEWCZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 4 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	3,09 (3,80)
2.	430003	Żel w butelce	1,0	10,30 (12,67)
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	47,00 (57,81)

## POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelalem nr kat. 430002



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
430010	60	16,50 (20,30)

## PALNIK DO PODGRZEWCZY

- regulowany płomień palnika
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wygodne pokrętło do regulacji płomienia
- przeznaczony do podgrzewaczy: 436110, 434090, 433240, 437010, 437011, 437030
- uzupełniany gazem do zapalniczek



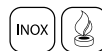
Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
430100	77	160	76	0,07	79,- (97,17)

Regulowany płomień palnika



### PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
433240	660	335	400	2 x 4	469,- (576,87)

### PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- wszystkie elementy podgrzewacza wykonane ze stali nierdzewnej
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
431400	420	270	4	159,- (195,57)
431750	420	320	7,5	199,- (244,77)

## PODGRZEWACZ GN 1/1

- unoszona pokrywa z uchwytem; posiada uchwyty boczne do przenoszenia
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm
- podstawę można piętrować



**SUPER  
CENA!**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
436110	605	360	240	9	139,- (170,97)

## PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa (90°)
- wysoka jakość wykonania, posiada uchwyty boczne do przenoszenia
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65 mm



Pokrywa otwierana 90°



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434090	600	360	380	9	409,- (503,07)

## PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa (90°)
- wysoka jakość wykonania, posiada uchwyty boczne do przenoszenia
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65 mm



Pokrywa otwierana 90°



Mocowanie grzałki



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434099	660	400	335	9	479,- (589,17)

PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
438010	630	500	270	1499,- (1843,77)



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- pokrywa otwierana 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65mm
- uchwyty umożliwiające montaż grzałki str. 242



Pokrywa monoblok



Uchwyty do mocowania grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437011	660	335	400	9	539,- (662,97)

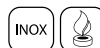
PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- pokrywa otwierana 180°
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik gastronomiczny do potraw
- pasuje grzałka elektryczna 430350

Pokrywa monoblok



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437021	465	515	470	6,5	399,- (490,77)



# PODGRZEWACZE ROLL-TOP DELUX

- linia idealna do bufetów i cateringu
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- otwierana pokrywa Roll-Top 180°



pojemnik  
na paliwo  
w komplecie



## 1. PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: pojemnik GN1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437010	670	520	450	9	809,- (995,07)

## 2. PODGRZEWACZ OWALNY

- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437030	630	520	450	9	738,- (907,74)

## 3. PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437020	460	520	450	6,8	499,- (613,77)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

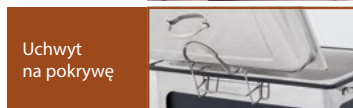


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	669,- (822,87)



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
435130	620	480	300	13	2,0	230	579,- (712,17)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
435090	570	350	285	8	0,9	230	429,- (527,67)

## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432110	280	340	5,7	0,3	230	248,- (305,04)

## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



Pokrywka z wycięciem na chochlę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432115	395	340	9	0,4	230	349,- (429,27)



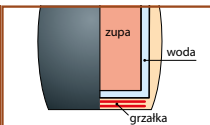


KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne  
grzanie poprzez  
płaszcz wodny



Pojemnik na  
zupę wykonany  
ze stali  
nierdzewnej



WKŁAD DO KOCIOŁKA

- pasuje do modeli 432100,432115

Nr kat.	Ø	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
432100	330	360	10	0,435	230	299,- (367,77)

Nr kat.	Ø	H	V	Cena (zł)
	mm	mm	litry	netto (brutto)
432190	245	255	10	109,- (134,07)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonany ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na  
zupę wykonany  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	Ø	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
432101	350	360	10	0,4	230	539,- (662,97)

## TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

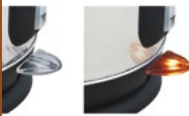
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	486021	Kawa	100	43,3	37	5,- (6,15)
2.	486022	Herbata	100	43,3	37	5,- (6,15)
3.	486023	Gorąca woda	100	43,3	37	5,- (6,15)
4.	486024	Mleko	100	43,3	37	5,- (6,15)
5.	486025	Rezerwacja	120	43,3	37	5,- (6,15)

## CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Podświetlany  
włącznik



Mocny  
uchwyt



Obrót 360°



Wskaźnik  
poziomu  
wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	149,- (183,27)

## WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Taca ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751209	241	480	9	1,5	230	499,- (613,77)
751220	288	602	18	1,5	230	649,- (798,27)

## WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- czas zagotowywania wody: model 751102 około 25 min.  
model 751192 około 35 min.
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Pokrętko sterowania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751102	225	460	10	2,4	230	319,- (392,37)
751192	275	580	19	2,6	230	419,- (515,37)

## ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



**NOWOŚĆ**



Taca ociekowa



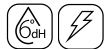
Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
753060	241	480	6	1,5	230	499,- (613,77)
753150	288	602	16	1,5	230	719,- (884,37)

## ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
752060	225	470	6,5	1,35	230	379,- (466,17)
752120	270	530	12,0	1,35	230	529,- (650,67)
752150	270	600	15,0	1,35	230	569,- (699,87)

## TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Pokrywa odkręcana z przyciskiem



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382150	1,5	<b>49,-</b> (60,27)
382200	2,0	<b>55,-</b> (67,65)

## TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Pokrywa odkręcana



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382101	210	1,0	<b>44,-</b> (54,12)
382151	245	1,5	<b>49,-</b> (60,27)
382201	285	2,0	<b>58,-</b> (71,34)

## TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
383190	330	1,9	<b>77,-</b> (94,71)
383250	370	2,5	<b>86,-</b> (105,78)

## TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
383351	360	3,5	<b>109,-</b> (134,07)
383500	450	5,0	<b>143,-</b> (175,89)

## TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana  
pokrywa  
z uchwytem  
do przeno-  
szenia



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
385951	9,5	199,- (244,77)
385140	14,0	279,- (343,17)



## TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
386100	235	1,00	113,- (138,99)
386150	250	1,50	127,- (156,21)
386200	295	2,00	136,- (167,28)

## DZBANEK



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
373051	0,5	29,- (35,67)
373101	0,9	39,- (47,97)
373151	1,4	58,- (71,34)
373201	1,9	77,- (94,71)

## DZBANEK



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
374010	60	0,15	19,50 (23,99)
374020	75	0,25	30,00 (36,90)

## DZBANEK

- do spieniania mleka



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	21,- (25,83)
372060	0,60	27,- (33,21)
372100	1,00	33,- (40,59)
372150	1,50	55,- (67,65)
372200	2,00	60,- (73,80)

DZBANEK

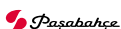
INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
371200	2,0	62,- (76,26)

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400178	62-48	120	0,25	12	5,07 (6,24)
400177	78-60	153	0,50	6	6,54 (8,04)
400008	97-72	201	1,00	6	8,55 (10,52)
400175	112-86	240	1,85	6	14,10 (17,34)

DZBANEK

- wykonany z akrylu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377020	2,0	39,- (47,97)

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377170	1,7	25,- (30,75)

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400176	114-90	234	1,45	6	13,49 (16,59)

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377010	2,0	92,- (113,16)



DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
468001	265	350	560	8	349,- (429,27)



DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
468002	220	280	510	5	379,- (466,17)



DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW  
ŚNIADANIOWYCH

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
467000	250	350	690	9,5	670,- (824,10)



DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
467001	185	240	600	4	299,- (367,77)



## TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405389	2/3	354	325	18	<b>21,50</b> (26,45)
405395	1/1	530	325	18	<b>32,00</b> (39,36)

## TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405394	530	325	21	<b>28,-</b> (34,44)

## TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406250	270	210	25	<b>37,-</b> (45,51)
406280	280	220	25	<b>41,-</b> (50,43)
406310	310	240	25	<b>45,-</b> (55,35)
406340	340	260	25	<b>59,-</b> (72,57)
406400	400	280	25	<b>67,-</b> (82,41)
406460	460	320	25	<b>92,-</b> (113,16)
406550	550	370	25	<b>149,-</b> (183,27)
406640	640	410	25	<b>209,-</b> (257,07)

## TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406100	1/1	530	325	16	<b>169,-</b> (207,87)
406120	1/2	265	325	16	<b>99,-</b> (121,77)

## TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406112	1/1	530	325	65	<b>179,-</b> (220,17)

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
407361	360	20	31,- (38,13)
407411	410	20	39,- (47,97)

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła
- trzy poziomy

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402480	480	44	219,- (269,37)

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła
- z chromowanymi rączkami

6 INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406480	480	60	259,- (318,57)

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1

6 INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406111	530	325	40	229,- (281,67)

TACA EKSPozyCYJNA

- swing

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402285	285	200	13	76,- (93,48)
402325	325	325	13	108,- (132,84)

PÓŁMISEK

INOX



Rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
401252	254	183	11,50 (14,15)
401302	302	202	14,50 (17,84)
401352	348	233	17,00 (20,91)
401402	392	262	25,00 (30,75)
401452	448	300	31,00 (38,13)
401502	498	346	39,00 (47,97)
401552	545	380	46,00 (56,58)
401602	599	413	57,00 (70,11)

PÓŁMISEK

- głęboki

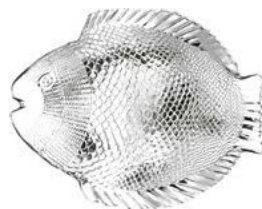
INOX

PÓŁMISEK DORYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



*Pasabahçe*



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402350	350	165	60	30,- (36,90)

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400081	260	210	12	5,39 (6,63)

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

**SUNNEX**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
409250	250	110	58,- (71,34)

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
408301	300	50,- (61,50)

## WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu RollTop
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
  - pokrywa RollTop
  - 2 tace stalowe
  - 2 wkłady chłodzące



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419201	380	240	289,- (355,47)

## EKSPOZYTOR

- ekspozytory na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemniki z tworzywa sztucznego
- 3 pojemniki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477003	190	240	410	3x1	279,- (343,17)

## STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
367280	140	280	0,45x3	239,- (293,97)

## STOJAK DWUPOZIOMOWY

- dwa poziomy
- składany
- pasują:
  - pojemniki GN 1/2
  - taca ekspozycyjna 406120
  - półmisek 401352
  - łupki 399104 i 399103



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419020	185	235	195	45,- (55,35)

# SZCZYPCE



INOX

## SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471100	145	<b>12,50</b> (15,38)

## SZCZYPCE DO SPAGHETTI



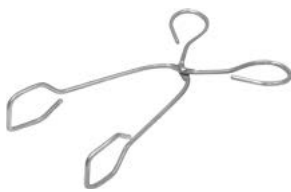
Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421060	200	<b>12,50</b> (15,38)

## SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423223	220	<b>17,00</b> (20,91)
423283	280	<b>16,50</b> (20,30)

## SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	<b>14,50</b> (17,84)
423284	280	<b>18,00</b> (22,14)

## SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	<b>20,-</b> (24,60)

## SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
425110	czarny	230	<b>10,00</b> (12,30)
425130	czarny	300	<b>11,00</b> (13,53)
425410	przezroczysty	230	<b>9,50</b> (11,69)
425430	przezroczysty	300	<b>11,00</b> (13,53)

## SZCZYPCE UNIWERSALNE

Solidna  
wzmocniona  
konstrukcja



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	<b>9,00</b> (11,07)
422301	300	<b>10,50</b> (12,92)
422401	400	<b>17,00</b> (20,91)

## PEŹETA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422211	210	<b>12,-</b> (14,76)
422311	300	<b>19,-</b> (23,37)

## PRZYBORY DO SERWOWANIA

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	<b>25,00</b> (30,75)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	<b>20,50</b> (25,22)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	<b>25,50</b> (31,37)
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	<b>23,50</b> (28,91)
5.	420052	Chochla	310	0,08	<b>30,00</b> (36,90)



## TACE KELNERSKIE



PP



## 1 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparzać!

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
410360	360	35	52,- (63,96)

## 2 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
412350	355	25	27,- (33,21)
412400	405	25	40,- (49,20)

## 3 TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415510	510	635	25	83,- (102,09)
415600	600	735	25	123,- (151,29)

## 4 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
411450	405	305	39,- (47,97)
411500	460	360	55,- (67,65)
411560	560	400	77,- (94,71)
411650	650	450	99,- (121,77)

## 5 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
410450	450	340	49,- (60,27)
410500	500	360	57,- (70,11)
410550	550	400	62,- (76,26)
410600	600	450	75,- (92,25)

## 6 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
414090	430	305	30	15,50 (19,07)

## TACE



## 4 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- granitowa gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413001	530	325	40,- (49,20)

## 6 TACA

- poliestrowa gładka taca w kształcie trapezu wzmocniona włóknem szklanym

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
413020	477	337	15	31,- (38,13)

## 8 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- antypoślizgowa
- brzoźowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414010	530	325	75,- (92,25)

## 5 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- powlekana kauczukiem
- granitowa

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413010	530	325	84,- (103,32)

## 7 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- brzoźowa gładka, laminowane

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414000	530	325	55,- (67,65)

## 9 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414020	530	325	41,- (60,43)

## 1 TACA

- rozmiar GN 1/1
- wymiar wew. 470x280 mm
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413031	530	325	29,- (35,67)

## 2 TACA

- wymiar wew. 412x312mm
- polecana do kawiarni
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413033	456	356	19,- (23,37)

## 3 TACA

- wymiar wew. 375x267 mm
- polecana do fast food
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413032	415	305	14,50 (17,84)

**WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1**

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>135,-</b> (166,05)
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	<b>309,-</b> (380,07)
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	<b>22,-</b> (27,06)


**POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1**

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>135,-</b> (166,05)
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	<b>55,-</b> (67,65)
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	<b>41,-</b> (50,43)
413001	Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	530	325	-	<b>40,-</b> (49,20)


**POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY**

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	<b>135,-</b> (166,05)
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	13	0,9	230	<b>429,-</b> (527,67)


**POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1**

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>135,-</b> (166,05)
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	<b>53,-</b> (65,19)



# NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

## NACZYNIA PORCELANOWE W KOLORZE BIAŁYM

### DIP

- linia Apulia B



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	10,90 (13,41)

### SALATERKA

- linia Apulia B



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394109	110	110	40	0,25	6	10,90 (13,41)
394110	130	130	45	0,37	6	10,40 (12,79)

### SALATERKA

- linia Apulia C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395910	130	50	0,3	6	10,88 (13,38)

### SALATERKA FALA

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394414	165	55	0,30	6	12,83 (15,78)

### DIP

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394409	80	40	0,14	6	4,70 (5,78)

### SALATERKA KROPLA

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	7,80 (9,59)

**ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ**

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394416</b>	190	25	0,095	6	<b>13,48</b> (16,58)

**DIP**

- linia Apulia A



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>395332</b>	55	18	0,013	6	<b>2,16</b> (2,66)
2.	<b>395333</b>	58	30	0,050	6	<b>2,26</b> (2,78)

**DIP**

- linia Apulia A



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>395335</b>	70	20	0,032	6	<b>2,16</b> (2,66)

**DIP**

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394408</b>	60	45	0,09	6	<b>5,56</b> (6,84)

**PÓLMISEK**

 - owalny  
- zestaw uzupełniający Apulia


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394400</b>	193	100	35	6	0,32	<b>15,30</b> (18,82)

**PÓLMISEK**

 - owalny  
- zestaw uzupełniający Apulia


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394401</b>	210	110	25	0,2	6	<b>14,63</b> (17,99)

**TACA**

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394113</b>	230	115	10	6	<b>10,70</b> (13,16)

**ZESTAW MINI SALATEREK**

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394404</b>	330	30	3x0,26	1	<b>63,86</b> (78,55)

**ZESTAW MINI SALATEREK**

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>394402</b>	230	230	55	4x0,14	1	<b>38,70</b> (47,60)

## NACZYNIA PORCELANOWE W KOLORZE ECRU

## DIP

- linia Liguria B



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395525	70	20	0,04	6	<b>2,60</b> (3,20)
2.	395526	55	30	0,05	6	<b>2,88</b> (3,54)

## PÓŁMISEK

- linia Liguria B



Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395516	235	37	6	<b>25,-</b> (30,75)

## PÓŁMISEK OWALNY

- linia Taranto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395423	180	90	30	6	<b>19,06</b> (23,44)

## DIP

- linia Elegantia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397069	73	20	0,035	6	<b>2,59</b> (3,19)

MISECZKA FINGER  
FOOD

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397264	120	95	46	0,08	8	<b>7,29</b> (8,97)

MISECZKA FINGER  
FOOD

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397370	103	42	25	0,035	24	<b>5,30</b> (6,52)

## MISKA PODWÓJNA

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397250	250	120	60	2x0,165	4	<b>24,64</b> (30,31)

## ZESTAW 3 MISECZEK

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397251	360	150	40	3x0,15	1	<b>47,79</b> (58,78)

## ZESTAW 4 MISECZEK

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397252	330	90	60	4x0,08	3	<b>33,78</b> (41,55)

# MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

Pasabahçe



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



3

NOWOŚĆ



4

NOWOŚĆ



5



6

## 1 MISECZKA FINGER FOOD

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400260	100-46	45	0,16	6	<b>3,13</b> (3,85)

## MISECZKA FINGER FOOD

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
2.	400281	-	120	6	<b>3,00</b> (3,69)
3.	400282	96	-	6	<b>2,90</b> (3,57)
4.	400283	110	-	6	<b>2,90</b> (3,57)
5.	400284	96	-	6	<b>2,50</b> (3,08)

## 6 KIELISZEK FINGER FOOD

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400263	59	70	0,085	6	<b>1,68</b> (2,07)



# PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

## PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399111	GN 1/1	530	325	5	49,- (60,27)
399112	GN 1/2	325	265	5	28,- (34,44)
399113	GN 1/3	325	175	5	22,- (27,06)
399114	GN 1/4	265	160	5	18,- (22,14)

## PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399101	200	200	5	11,- (13,53)
399103	300	300	5	22,- (27,06)
399117	100	100	5	13,- (15,99)

## PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399121	GN 1/1	530	325	5	52,- (63,96)
399122	GN 1/2	325	265	5	35,- (43,05)



## PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399102	200	100	5	6,50 (8,00)
399104	300	200	5	12,00 (14,76)
399115	400	250	5	23,00 (28,29)
399116	400	120	5	13,00 (15,99)

## PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118
- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399118	300	5	44,- (54,12)
399119	300	5	19,- (23,37)
399120	330	5	24,- (29,52)

MINI PATELNIJA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546001	115	35	17,- (20,91)

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



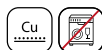
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546021	130	65	15,- (18,45)

MINI WIADERKO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546040	120	120	0,90	27,- (33,21)

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546058	145	95	45	0,48	24,- (29,52)

MINI RONDELEK

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546009	68	43	0,13	20,- (24,60)
546010	110	60	0,38	42,- (51,66)

MINI NACZYNIJE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	12,50 (15,38)
546015	77	125	0,600	20,00 (24,60)

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546033	90	80	0,325	12,00 (14,76)
546034	95	95	0,400	13,50 (16,61)
546035	120	120	0,900	19,00 (23,37)

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546007	130	130	50	0,8	21,- (25,83)

STOJAK  
NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
319041	100	150	10,- (12,30)

STOJAK  
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043  
(sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
319042	220	145	215	12,- (14,76)

PAPIER DO FRYTEK, STOJAK



1



2



KOSZYK KWADRATOWY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków  
do dań



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	319010	Papier do frytek	-	420	270	-	500	143,- (175,89)
2.	319020	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	54,- (66,42)
3.	319030	Stojak na frytki	130	-	-	215	-	64,- (78,72)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546014	95	95	60	34,- (41,82)

KOSZYK OKRĄGLY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków  
do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546012	80	80	45,- (55,35)

KOSZYK OKRĄGLY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków  
do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546002	80	80	31,- (38,13)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków  
do dań



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546004	100	90	60	27,- (33,21)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków  
do dań



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546005	100	90	60	40,- (49,20)

# MINI DIP

INOX

## 1 MINI DIP - stal młotkowana

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546044	57	45	0,075	<b>3,50</b> (4,31)
546045	72	48	0,12	<b>4,50</b> (5,54)



## 2 MINI DIP - stal gładka

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546042	67	30	0,06	<b>3,-</b> (3,69)
546043	72	48	0,12	<b>4,-</b> (4,92)



# KUBEK NA FRYTKI

## 3 KUBEK NA FRYTKI - 546023 stal młotkowana

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546022	88	110	0,3	<b>15,-</b> (18,45)
546023	88	110	0,3	<b>14,-</b> (17,22)



## 4 KUBEK NA FRYTKI - 546025 stal młotkowana

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546024	88	85	0,41	<b>9,-</b> (11,07)
546025	88	85	0,41	<b>12,-</b> (14,76)



### ŁYŻECZKA FINGER FOOD

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
357300	143	12	7,65 (9,41)



INOX

### ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:  
203x203xx220 mm  
177x177x160 mm  
160x152x110 mm
- stal młotkowana

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
546008	109,- (134,07)



INOX



## KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również bogaty asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu oraz półek ze szkła (do wyboru cztery długości 25 cm, 50 cm, 80cm, 110cm) , dają możliwość swobodnej aranżacji na malej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalną ekspozycję serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.

### PÓŁKA DREWNIANA

- jasny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815700	Czasza	250	250	15	<b>129,-</b> (158,67)
815830	Półka	250	250	15	<b>86,-</b> (105,78)
815800	Półka	500	250	15	<b>129,-</b> (158,67)
815810	Półka	800	250	15	<b>140,-</b> (172,20)
815820	Półka	1100	250	15	<b>151,-</b> (185,73)

### PÓŁKA DREWNIANA

- ciemny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815710	Czasza	250	250	15	<b>129,-</b> (158,67)
815880	Półka	250	250	15	<b>86,-</b> (105,78)
815850	Półka	500	250	15	<b>129,-</b> (158,67)
815860	Półka	800	250	15	<b>140,-</b> (172,20)
815870	Półka	1100	250	15	<b>151,-</b> (185,73)

### PLYTA Z ŁUPKU



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399101	200	200	5	<b>11,00</b> (13,53)
399102	200	100	5	<b>6,50</b> (8,00)
399103	300	300	5	<b>22,00</b> (27,06)
399104	300	200	5	<b>12,00</b> (14,76)

### PÓŁKA SZKLANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
816830	250	250	8	<b>59,-</b> (72,57)
816800	500	250	8	<b>99,-</b> (121,77)
816810	800	250	8	<b>129,-</b> (158,67)



## KOLUMNA BUFETOWA PROSTA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815600	Wysoka	150	150	570	249,- (306,27)
815620	Niska	150	150	355	159,- (195,57)

## KOLUMNA BUFETOWA KĄTOWA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815610	Wysoka - lewa	150	150	570	249,- (306,27)
815611	Wysoka - prawa	150	150	570	249,- (306,27)
815630	Niska - lewa	150	150	355	159,- (195,57)
815631	Niska - prawa	150	150	355	159,- (195,57)





SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym



**SUPER  
CENA!**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689010	310	1250	239,- (293,97)

SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura



**SUPER  
CENA!**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689001	310	1010	159,- (195,57)

SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

**SUPER  
CENA!**



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
689002	■	1500	55,- (67,65)
689003	■	1500	55,- (67,65)



# CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszelakony, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Parasol grzewczy .....	264
Wiszące lampy grzewcze .....	265-266
Stolik barowy.....	267

Mebłe Cateringowe .....	269
Krzesełko i przewijak dla dzieci.....	268

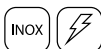
# LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

## PARASOL GRZEWCZY

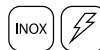
- przeznaczone do ogrzewania np.:ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok 17m<sup>2</sup>
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości (692301)
- łamana głowica grzewcza (692301)
- 3 poziomy mocy



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>692300</b>	750	2050	13,3	2,1	230	<b>729,-</b> (896,67)
2.	<b>692301</b>	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	<b>779,-</b> (958,17)

## WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



## 1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692310	585	300	3,2	2,1	230	577,- (709,12)

## 2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692311	530	300	2,0	1,8	230	444,- (546,12)

## 3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692312	1000	850	3,6	2,0	230	444,- (546,12)

## LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1

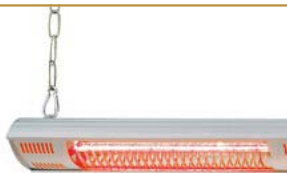


2

Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



## 1 LAMPA GRZEWCZA

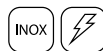
- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	419,- (515,37)

## 2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	859,- (1056,57)



### POPIELNICZKA I LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Specjalna powłoka ochronna

#### 1 POPIELNICZKA GRZEWCZA

- popielniczka idealna do ustawienia w chłodne dni (wewnątrz jak i na zewnątrz lokalu)
- wymiowany pojemnik

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692330	400	1100	8,5	1,5	230	629,- (773,67)

#### 2 LAMPY GRZEWCZE

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692331	400	1800	8,5	1,5	230	979,- (1204,17)

#### 3 LAMPY GRZEWCZE

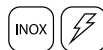
- lampa przeznaczona do ogrzewania przestrzeni pod stołami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692332	250	650	8,5	1,5	230	389,- (478,47)



### STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- podpórka na nogi
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692333	600	1100	17,2	1,5	230	999,- (1228,77)



## KRZESEŁKO DZIECIĘCE

- rekomendowane dla dzieci w wieku od 6 do 36 miesięcy życia
- wykonane z antybakteryjnego materiału Microban
- system pasów bezpieczeństwa utrzymujących i zabezpieczających dziecko przed wypadnięciem
- brak ostrych krawędzi i potencjalnie niebezpiecznych miejsc
- gładka powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- do samodzielnego montażu
- możliwość zamontowania tacy 067074 (sprzedawana oddzielnie)
- krzeselka można piętrować
- **produkt jest przetestowany pod kątem stabilności i obciążenia**



Wygodny uchwyt do przenoszenia



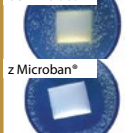
Bezpieczne i wygodne pasy



Dzięki technologii Microban® powierzchnia jest chroniona przed rozwojem bakterii, nie zmywa się ani nie zużywa.



bez Microban®



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067073	636	583	768	499,- (613,77)

## TACA DO KRZESEŁKA

- możliwość demontażu i mycia w zmywarce zapewnia większą higienę użytkowania
- powłoka antybakteryjna Microban
- pasuje do krzeselka 067073



Rant zabezpieczający



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067074	424	300	855	139,- (170,97)

## PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryjna Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania



Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067071	845	546	855	769,- (945,87)



# MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



## 1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):  
950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950112	1220	610	740	8,9	195,- (239,85)

## 2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):  
950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950118	1840	750	740	16,5	269,- (330,87)

## 3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu  
(ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950131	1150	740	13,6	265,- (325,95)

## 4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH):  
465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950121	465	530	900	5,88	93,- (114,39)

## 5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu  
(WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950120	1820	250	435	10,6	166,- (204,18)

## 6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950141	800	1100	9,3	179,- (220,17)

# ... I WIELE INNYCH PRODUKTÓW DO CATERINGU

Dowiedz się więcej! Zobacz nowatorskie zastosowania naszych produktów w stacjach cateringowych.

## SZKŁO CATERINGOWE



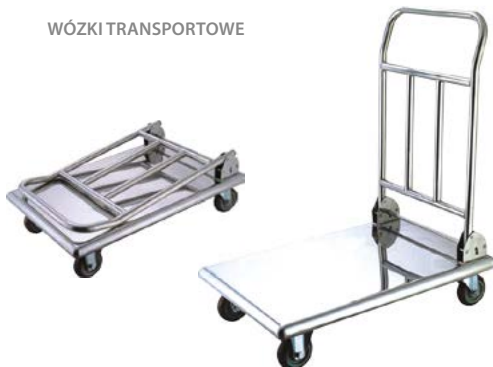
Polecana linia bistro oraz Imperial str. 154-155  
Pełna oferta dostępna na str. 152-174

## TERMOSY CATERINGOWE



Pełna oferta dostępna na:  
Str: 209-217

## WÓZKI TRANSPORTOWE



Pełna oferta dostępna na:  
Str: 218-220



#### PORCELANA I SZTUĆCE



Pełna oferta dostępna na:  
Str: 91-149

#### PODGRZEWACZE I KOCIOŁKI



Pełna oferta dostępna na:  
Str: 228-234

#### WARNIKI, ZAPARZACZE



Pełna oferta dostępna na:  
Str: 233-234



# WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery ..... 273-279, 292-296  
Kruszarki do lodu ..... 291-292  
Wyciskacze do cytrusów ..... 282, 289  
Shakery, otwieracze kelnerskie ..... 281, 283

Miarki i dozowniki ..... 282, 288  
Syfon do wody sodowej ..... 286  
Chłodziactwo barowe ..... 298 -299

## BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe  
sprzęgło

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484200	Blender	200	230	450	0,95	230	-	899,- (1105,77)
2.	484250	Dzbanek 2l	-	-	-	-	-	2	499,- (613,77)
3.	484255	Dzbanek 1,5l	-	-	-	-	-	1,5	459,- (564,57)

## BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35 s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe  
sprzęgło

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484210	Blender	200	230	520	0,95	230	-	1099,- (1351,77)
2.	484250	Dzbanek 2l	-	-	-	-	-	2	499,- (613,77)
3.	484255	Dzbanek 1,5l	-	-	-	-	-	1,5	459,- (564,57)

**BLENDER PROFESJONALNY STALGAST**

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie



Możliwość zamontowania w blacie



Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484220	Blender	280	300	460	0,95	230	-	1599,- (1966,77)
2.	484255	Dzbanek 1,5l	-	-	-	-	-	1,5	459,- (564,57)

**DZBANEK**



**DZBANEK**

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484250	2	499,- (613,77)

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484255	1,5	459,- (564,57)



# BLENDERY WARING

Miksologia – to sztuka prawidłowego przygotowania napojów (drinków) poprzez harmonijne łączenia smaków według ściśle określonych przepisów i zasad. Blendery pozwalają uzyskać pożądaną i wyjątkową konsystencję napojów owocowych, mlecznych shake'ów, kremów i przecierów z warzyw lub owoców przy minimalnym nakładzie pracy.

Sekret praktycznie nieograniczonych możliwości tego urządzenia wynika z niepowtarzalnej konstrukcji dzbanka oraz szczególnego kształtu i jakości ostrzy przystosowanych do prędkości obrotowej nawet na poziomie 45 000 obr./min.

Płynna regulacja prędkości obrotowej (w najwyższym modelu) pozwala na miksowanie w taki sposób, aby jedynie miąższ i skórka owoców został rozdrobniony, a pestki pozostały nienaruszone.

Kolejną niezwykłą cechą jednego z blenderów Waring jest funkcja pozwalająca na zapamiętanie 4 programów rozdrabniania, co umożliwia przeprowadzanie powtarzalnych cykli miksowania, nawet z uwzględnieniem powolnego startu urządzenia.



*Jerzy Czajka*

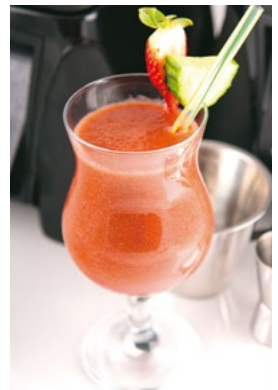
Pełna oferta szkła na str. 152-174



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400108	Szklanka	4,40 (5,41)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400004	Kieliszek	3,97 (4,88)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400062	Kieliszek	5,76 (7,08)





**BLENDER  
BAR**

**BLENDER  
NUBLEND**

**BLENDER MARGARITA  
MADNESS**

**BLENDER  
XTREME**



482025



482180, 482181



482241



484100, 484110, 484150

**FUNKCJE**

- moc 350 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 380 W
- 2 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 3 prędkości obrotowe

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110 2 prędkości ciągłe i prędkość pulsacyjna
- model 484150 płynna regulacja prędkości obrotowej
- sprzęgło ze stali nierdzewnej

**WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)**

- 1 – 24

- 25 – 49

- 50 – 74

- 75 +

**ZASTOSOWANIE**

- napoje o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej konsystencji

**SPRAWDZA SIĘ W**

- bary

- bary, małe restauracje, małe kawiarnie

- bary, restauracje, kawiarnie

- Coffe shops, restauracje, bary, szkoły, przedszkola, instytucje żywienia zbiorowego

**POLECANE ZASTOSOWANIA**

- mrożone drinki, musy, margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje na bazie lodów, sosy, salsa, dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy, zupy i inne

- musy owocowe, drinki na bazie lodów, mrożone koktajle, salsa, sosy, zupy, desery, dressingi i inne

**BLENDER BAR**

- 2 prędkości 17000/21000 obr/min
- pojemnik 1,25 l akrylowy w komplecie
- łatwy do czyszczenia
- emaliowana żeliwna podstawa
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



Nr kat.	Ø	H	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	kW	V	netto (brutto)
482025	180	370	0,35	230	829,- (1019,67)



**BLENDER NUBLEND**

- 2 prędkości 17000/21000 obr/min
- pojemnik 1,3 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- funkcja puls
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kW	V	netto (brutto)
482180	180	200	415	0,38	230	1119,- (1376,37)

**BLENDER MARGARITA MADNESS**

- 3 prędkości 22000/26500/28500 obr/min
- pokrywa z otworem
- podstawa z poliwęglanu

Panel sterowania



Nr kat.	W	D	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
482241	178	254	345	1,5	1,5	230	2299,- (2827,77)





**BLENDER NUBLEND**

- 2 prędkości 170000/21000 obr/min
- pojemnik 1 l ze stali nierdzewnej w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482181	180	200	415	0,38	230	1429,- (1757,67)

**BLENDER XTREME**

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



Panel sterowania



2



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484100	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230		3399,- (4180,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	1,4		860,- (1057,80)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	2		899,- (1105,77)

**NOWOŚĆ!**

**BLENDER XTREME**

- 2 prędkości 26000/30000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu



Panel sterowania



2

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484110	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	-	4159,- (5115,57)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	860,- (1057,80)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	899,- (1105,77)

**NOWOŚĆ!**



2

1

**BLENDER XTREME**

- regulowana prędkość 1870-30000 obr/min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr/min



Panel sterowania

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484150	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	-	4999,- (6148,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	860,- (1057,80)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	899,- (1105,77)

**NOWOŚĆ!**

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	475971	niebieski	65	12	<b>2,10</b> (2,58)
2.	475972	żółty	65	12	<b>2,00</b> (2,46)
3.	475973	pomarańczowy	65	12	<b>2,10</b> (2,58)
4.	475975	czarny	65	12	<b>2,10</b> (2,58)
5.	475977	zielony	65	12	<b>2,00</b> (2,46)

KOREK Z RURKĄ

- pakowany po 12 sztuk
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	475970	85	12	<b>2,-</b> (2,46)
2.	475980	103	1	<b>7,-</b> (8,61)

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
472030	35	55	<b>15,-</b> (18,45)

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	472010	200	1	<b>14,00</b> (17,22)
2.	472011	285	1	<b>9,50</b> (11,69)
3.	472012	202	12	<b>3,20</b> (3,94)
4.	472020	210	1	<b>12,00</b> (14,76)



1



2



3



4



5



6



7

**1 SITKO BARMAŃSKIE**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472092	200	17,- (20,91)

**2 3 OTWIERACZ KELNERSKI**

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	472999	120	20,00 (24,60)
3.	472140	110	8,50 (10,46)

**4 MOŹDZIERZ**

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472200	210	19,- (23,37)

**5 MOŹDZIERZ**

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472201	210	19,- (23,37)

**6 OTWIERACZ**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472100	127	9,50 (11,69)

**7 OTWIERACZ DO BUTELEK**

- antypoślizgowa rękojeść
- otwór do zawieszania

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472101	180	6,50 (8,00)

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473811	red	90	330	1,0	<b>13,50</b> (16,61)
473812	orange	90	330	1,0	<b>13,00</b> (15,99)
473813	blue	90	330	1,0	<b>13,50</b> (16,61)
473814	green	90	330	1,0	<b>13,50</b> (16,61)
473815	yellow	90	330	1,0	<b>13,50</b> (16,61)

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	<b>32,-</b> (39,36)

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW  
CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473021	75	80	<b>5,-</b> (6,15)

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473000	130	100	0,35	<b>62,-</b> (76,26)

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	<b>26,-</b> (31,98)

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474300	0,015-0,030	<b>11,00</b> (13,53)
474301	0,020-0,040	<b>11,00</b> (13,53)
474302	0,025-0,050	<b>11,50</b> (14,15)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474101	0,10	<b>11,-</b> (13,53)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474251	0,25	<b>20,-</b> (24,60)



SHAKER BOSTOŃSKI

- model 476002 bez szklanki
- model 476003 ze szklanką

1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	476002	90	180	0,9	13,- (15,99)
2	476003	90	290	0,9	19,- (23,37)

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	476050	0,5	45,- (55,35)
	476070	0,7	49,- (60,27)
2.	476051	0,5	28,- (34,44)
	476071	0,7	38,- (46,74)

SHAKER BOSTOŃSKI

- model 476000 bez szklanki
- model 476001 ze szklanką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
476000	90	180	0,9	22,- (27,06)
476001	90	290	0,9	28,- (34,44)

### MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>473900</b>	590	80	16	<b>36,-</b> (44,28)
2.	<b>473910</b>	450	300	10	<b>55,-</b> (67,65)

### POMOĆNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>477100</b>	240	150	105	<b>36,-</b> (44,28)

### COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>477280</b>	272	204	194	<b>54,-</b> (66,42)

### KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>477000</b>	200	160	70	<b>32,-</b> (39,36)

### POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>473500</b>	500	160	90	<b>86,-</b> (105,78)

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna  $\varnothing=100$  mm



Nr kat.	$\varnothing$ mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>477012</b>	120	230	<b>45,-</b> (55,35)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypcę do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
479200	150	220	2	119,- (146,37)
479330	170	230	3	239,- (293,97)
479500	200	250	5	249,- (306,27)



COOLER SZKLANY

- wykonany ze szkła  
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400361	145	280	2,85	4	26,15 (32,16)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477201	1,9	48,- (59,04)



1



2



3



4

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478610	600	123,- (151,29)

2 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478680	680	183,- (225,09)

3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477771	210	205	4,5	43,- (52,89)

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477351	200	205	4,5	32,- (39,36)



2 lata gwarancji\*



INOX

**SYFON ISI SODA SIPHON**

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010.



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500500	1	229,- (281,67)

**SYFON ISI SODA SIPHON**

- syfon do przygotowania świeżej, musującej wody w krótkim czasie
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- możliwość przygotowania gazowanych napojów smakowych np. ze świeżych owoców (np. pomarańczy, cytryn, jabłek itp.)
- praktyczny dozownik
- dostępny w trzech wariantach kolorystycznych
- dedykowane naboje SODA nr kat. 500010



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500501	■	1	199,- (244,77)

**SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC**

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500505	1	249,- (306,27)

**NABOJE DO SYFONÓW DO WODY**

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8g czystego CO<sub>2</sub>
- naboje wykonane najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500010	Naboje SODA	10	17,- (20,91)

**SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE**

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500504	0,95	139,- (170,97)

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radoim



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
474310	550	100	150	92,- (113,16)

STELAŻ DO BUTELEK

- do stelaża pasują standardowe butelki 0,7-1,0 litra



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
475000	31,- (38,13)

PROWADNICE DO PODWIESZANIA

KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478020	200	160	355	70	26,- (31,98)
478030	295	255	355	70	38,- (46,74)
478050	480	450	355	70	62,- (76,26)

## WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce  $\varnothing=120$  mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473012	185	225	710	189,- (232,47)

## WYCISKARKA DO OWOCÓW

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej



Pojemnik,  
dociskacz  
i wyciskacz  
wykonane  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480021	212	287	396	0,23	230	1349,- (1659,27)

## WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sito wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa miski
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr/min

2 końcówki  
wyciskające  
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	589,- (724,47)





SOKOWIRÓWKA J80 ULTRA / J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szrotkowanej łatwo zdemontować i czyścić.



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	5935,- (7300,05)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7700,- (9471,00)



## MIKSER DO KOKTAJLI

**WARING**  
 COMMERCIAL


- 2 prędkości
- pojedyncze mieszadło
- kubek 0,7 l w komplecie
- żeliwna podstawa
- chromowana obudowa silnika
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
485020	190	220	465	0,11	230	1649,- (2028,27)



## KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

 Noże ze stali  
 nierdzewnej


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
471000	160	135	270	119,- (146,37)



## KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- pojemnik na skruszony lód - 2,8 kg
- wydajność do 13,6 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- obudowa wykonana ze szcztokowanej stali nierdzewnej
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Duży otwór wsadowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
471700	160	240	390	0,05	230	999,- (1228,77)

### KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena (zł) netto (brutto)
471200	190	250	440	9	230	3289,- (4045,47)



**KOSTKARKA**

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór  
kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
871101	305	380	380	0,13	230	899,- (1105,77)

# KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi Fast Food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy ASI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny

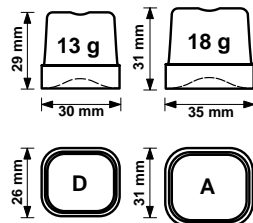


Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	pojemność zasobnika kg	zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	9999,- (12298,77)

# KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS



1

21 kg/24h



2

21 kg/24h



5

46 kg/24h



8

155 kg/24h

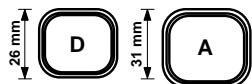
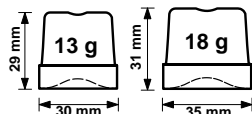
Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872211	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>3402,-</b> (4184,46)
2.	872213	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>3915,-</b> (4815,45)
3.	872281	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>4734,-</b> (5822,82)
4.	872331	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	<b>5562,-</b> (6841,26)
	872421	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	<b>5699,-</b> (7009,77)
5.	872461	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	<b>6183,-</b> (7605,09)
6.	872651	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	<b>7420,-</b> (9126,60)
	872801	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	<b>8015,-</b> (9858,45)
	872901	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	<b>8577,-</b> (10549,71)
7.	872131	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,8	1,05	230	<b>11331,-</b> (13937,13)
8.	872151	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,6	1,40	230	<b>11999,-</b> (14758,77)

# KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS

Wzór kostki



4

do 42 kg/24h



6

do 90 kg/24h



7

130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872212	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>3299,-</b> (4057,77)
2.	872214	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>3799,-</b> (4672,77)
3.	872282	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>4599,-</b> (5656,77)
4.	872332	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	<b>5399,-</b> (6640,77)
	872422	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	<b>5868,-</b> (7217,64)
5.	872462	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	<b>5999,-</b> (7378,77)
6.	872652	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	<b>7420,-</b> (9126,60)
	872802	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	<b>8015,-</b> (9858,45)
	872902	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	<b>8330,-</b> (10245,90)
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	<b>11331,-</b> (13937,13)
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	<b>11999,-</b> (14758,77)



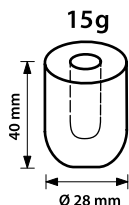
do 26 kg/24h

#### KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



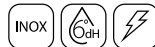
Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	2499,- (3073,77)
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	2825,- (3474,75)

## ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny



Wzór łuski



1

do 90 kg/24h



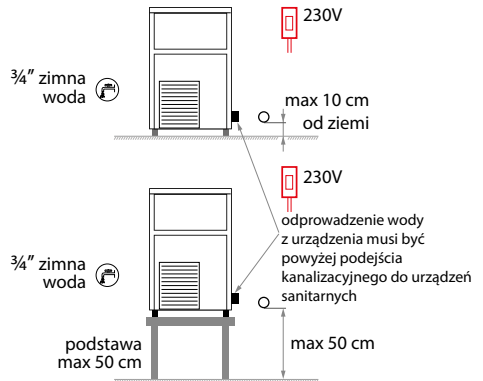
2

do 150 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~kostki)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	873901	Powietrzem	do 90	20	500	660	690	1,0	0,55	230	10250,- (12607,50)
	873902	Wodą	do 90	20	500	660	690	6,3	0,55	230	10250,- (12607,50)
2.	873151	Powietrzem	do 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230	11750,- (14452,50)
	873152	Wodą	do 150	40	738	690	920	6,4	0,65	230	11750,- (14452,50)



# STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



# PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

## ZMIĘKZCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	539
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	539



Nr kat.	Nr strony
822998	539

## SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	539

## FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	537
822829	
822831	

## LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	537

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 514



1



2

882161 drzwi suwane



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	<b>2159,-</b> (2655,57)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	<b>2709,-</b> (3332,07)
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	<b>2859,-</b> (3516,57)

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 514



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	<b>5139,-</b> (6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	<b>6179,-</b> (7600,17)

**WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK**

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 880170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 880171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 880172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 514



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	<b>3699,-</b> (4549,77)
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	<b>5149,-</b> (6333,27)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	<b>4690,-</b> (5768,70)

**WITRYNA MROŻNICZA BAROWA**

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 514



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	<b>3799,-</b> (4672,77)



CAPPUCCINO 12,-  
FLAT WHITE 12,-  
CAFE LATTE 12,-  
HIATO 13,-

# WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe .....	301-305
Młynki do mielenia kawy.....	306
Zaparzacze przelewowe .....	306

Akcesoria do dekoracji.....	310
Szkló do kawiarni .....	308-309
Chemia do ekspresów.....	311

# EKSPRESY DO KAWY

- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 560-561



## EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- pojemność zbiornika na kawę 300 g
- ruchoma wylewka h= 65-115mm
- regulacja mocy kawy 7-10 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486900	275	465	360	1,35	230	2459,- (3024,57)



Wylewka z oświetleniem



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy

**EKSPRES DO KAWY**

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- możliwość podłączenia do większego zbiornika na wodę
- pojemność zbiornika na kawę 500 g
- ruchoma wylewka h= 75-11mm
- regulacja mocy kawy 6,5-10,5 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 60 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	<b>2859,-</b> (3516,57)



Wylewka z oświetleniem



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy



**FILTR DO WODY**

- wydajność do 100 litrów lub czas użytkowania do 6 miesięcy
- maksymalna pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra
- czas przygotowania wody do użytku min. 6 godzin
- możliwość zastosowania we wszystkich dostępnych w handlu ekspresach do kawy ze zbiornikiem wody, bez adapterów, bez montażu
- wskaźnik wymiany (czasowy) przypomina o konieczności wymiany filtra na nowy
- łatwa instalacja i wymiana filtra bezpośrednio przez użytkownika
- poprawia smak, aromat i wygląd kawy
- chroni przed osadzeniem się kamienia

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
822300	85	26	<b>35,-</b> (43,05)





## EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	4699,- (5779,77)

## EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486200	460	590	530	6	2,8	230	7599,- (9346,77)



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486100	650	530	430	11,5	2,5	230	8499,- (10453,77)

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486300	460	590	530	6	2,8	230	9299,- (11437,77)

## EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYŃKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr/min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486400	460	590	630	6	2,8	230	9499,- (11683,77)

## EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	13999,- (17218,77)

**MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- automatyczny
- regulacja grubości mielenia kawy
- 2 elektronicznie kontrolowane dozy kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W	D	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
<b>486502</b>	170	340	410	0,5	0,275	230	<b>1999,-</b> (2458,77)

**MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- automatyczny
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie kontrolowana dawka kawy
- regulowana wysokość wyrzutu kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, zaprogramowana ilość)
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W	D	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
<b>486500</b>	170	340	430	0,5	0,27	230	<b>1279,-</b> (1573,17)

**MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



1

2



**SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP**

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójnie izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM



2 lata gwarancji



Nr kat.	V	Cena (zł)
	litry	netto (brutto)
<b>500410</b>	1	<b>739,-</b> (908,97)

**ZAPARZACZ PRZELEWOWY**

- max. pojemność zbiornika na wodę 1.8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1.6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W	D	H	V	P	U	Cena (zł)
			mm	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
1.	<b>752286</b>	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	<b>599,-</b> (736,77)
2.	<b>752289</b>	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	<b>42,-</b> (51,66)

INOX

### STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>486700</b>	1000	700	1000	<b>2090,-</b> (2570,70)



### SZCZOTECZKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>486011</b>	10	145	<b>49,-</b> (60,27)



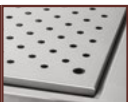
### STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY\*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komorę zlewu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>486710</b>	1500	700	1000	<b>2699,-</b> (3319,77)

INOX

# SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. od 108-160

## SZKŁANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400195</b>	60-45	55	0,075	12	<b>4,87</b> (5,99)
2.	<b>400194</b>	85-60	68	0,185	6	<b>7,06</b> (8,68)
3.	<b>400098</b>	76-49	110	0,240	12	<b>3,52</b> (4,33)
4.	<b>400099</b>	82-55	149	0,380	12	<b>5,65</b> (6,95)



## SZKŁANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>400063</b>	76-69	146	0,225	12	<b>7,05</b> (8,67)

## SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>400193</b>	78-68	146	0,260	12	<b>5,50</b> (6,77)
<b>400196</b>	84-75	162	0,360	6	<b>6,05</b> (7,44)
<b>400197</b>	91-75	175	0,455	6	<b>7,46</b> (9,18)

## FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>400256</b>	91-40	64	0,238	6	<b>6,93</b> (8,52)
2.	<b>400257</b>	64	57	0,09	6	<b>5,03</b> (6,19)

## SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
<b>400018</b>	72-47	80	0,140	12	<b>2,41</b> (2,96)



# FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	<b>26,15</b> (32,16)
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	<b>32,43</b> (39,89)
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	<b>38,71</b> (47,61)



1



2



3

## KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	<b>35,57</b> (43,75)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	<b>29,29</b> (36,03)
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	<b>33,60</b> (41,33)

próżnia ścianek



## FILIŻANKI



- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400309	filiżanka do espresso ze spodem	58-29	59	0,072	6	<b>5,40</b> (6,64)
2.	400310	filiżanka ze spodem	82-42	82	0,215	6	<b>8,10</b> (9,96)



1



2

**NOWOŚĆ**

DZBANEK

- do spieniania mleka



INOX

MINI NACZYNIE NA  
MLEKO



INOX

TAMPER



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	21,- (25,83)
372060	0,60	27,- (33,21)
372100	1,00	33,- (40,59)
372150	1,50	55,- (67,65)
372200	2,00	60,- (73,80)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	12,50 (15,38)
546015	77	125	0,600	20,00 (24,60)

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
486010	58	94	0,4	189,- (232,47)

WAGA POMOCNICZA

- dedykowana do ważenia porcji kawy
- waga precyzyjna o dokładności 0,1g
- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja)
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym 300 godz.
- czas stabilizacji pomiaru ok 3 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- możliwość sztaplowania
- zintegrowana blokada transportowa
- automatyczne wyłączanie
- obudowa z ABS
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- wielokrotne tarowanie



SZABLON DO DEKORACJI  
POTRÓJNY



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Rądom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
486003	175	155	19,- (23,37)



DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



1 2 3

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	24,- (29,52)
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	25,- (30,75)
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	25,- (30,75)



2 lata gwarancji\*

Nr kat	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730009	145	205	45	0,4	0,5	0,1	179,- (220,17)



## PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648200	1	14,50 (17,84)



## ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648210	0,5	19,- (23,37)



## ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	17,- (20,91)
648050	5	54,- (66,42)
648100	10	94,- (115,62)





# WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....313-315  
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów .....318-319  
Worki, końcówki do wyciskania .....320-321  
Patery do tortów i owoców.....326-327

Miesiarki planetarne.....329  
Palnik, foremki do creme brulee.....328  
Noże cukiernicze.....325

# SYFONY



2 lata gwarancji

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwytłniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy ISI; używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

## SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje CREAM
- jedyny system z certyfikatem HACCP

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500051	0,5	269,- (330,87)
500101	1,0	333,- (409,59)

**SYFON ISI GOURMET WHIP**

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w beamarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje CREAM



3 końcówki  
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500205	0,5	375,- (461,25)
500210	1,0	444,- (546,12)

**SYFON ISI THERMO WHIP**

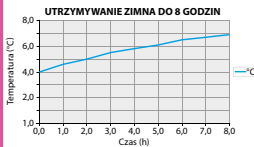
- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w beamarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje CREAM



3 końcówki  
w standardzie



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 95°C



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500305	0,5	469,- (576,87)

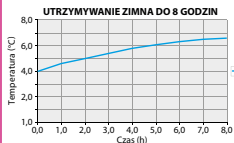

**SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP**


- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500410	1	739,- (908,97)



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:  
 - temp. początkowa produktów 4°C  
 - temp. otoczenia 24°C


**SYFON DO BITEJ ŚMIETANY**


- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje CREAM



Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500125	Dessert Whip Mini	0,25	149,- (183,27)
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	159,- (195,57)



## NABOJE DO SYFONÓW

- ISI Cream - każdy nabój zawiera 8g czystego N<sub>2</sub>O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł)	
			netto	brutto
500000	Naboje CREAM	10	14,-	(17,22)
500003	Naboje CREAM	24	33,-	(40,59)
500005	Naboje CREAM	50	67,-	(82,41)

# AKCESORIA DO SYFONÓW ISI



1



2



3



4



6



7



5



## 1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500001	22,- (27,06)

## 2 KOŃCÓWKA TULIPAN 3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500002	21,- (25,83)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500006	66,- (81,18)

## 4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
B2011201	8,- (9,84)

## 5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500007	90,- (110,70)

## 6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500011	80,- (98,40)

## 7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500009	129,- (158,67)



**SZPATUŁA DO LODÓW**

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



**STOJAK NA WAFLE DO LODÓW**

- otwory na 4 wafle



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
536004	95	270	90	79,- (97,17)

**KUWETA DO LODÓW**



1

2

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
533260	przeźroczysty	260	20,- (24,60)
533261		260	22,- (27,06)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	535014	360	165	120	5	49,- (60,27)
2.	535017	360	250	80	5	59,- (72,57)

# PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu

**1 PORCJONER DO LODÓW**

- wykonany z aluminium



**2 PORCJONER DO LODÓW**

- wykonany ze stali nierdzewnej



**3 PORCJONER DO LODÓW**

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
530300	1/30, porcja ~23 g	129,- (158,67)
530400	1/40, porcja ~17 g	129,- (158,67)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
531300	1/30, porcja ~23 g	145,- (178,35)
531360	1/36, porcja ~19 g	145,- (178,35)
531400	1/40, porcja ~17 g	145,- (178,35)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
532300	1/30, porcja ~23 g	145,- (178,35)
532360	1/36, porcja ~19 g	145,- (178,35)
532400	1/40, porcja ~17 g	145,- (178,35)

# PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400595	85	182	0,380	6	6,19 (7,61)
2.	400596	116	125	0,300	6	9,19 (11,30)
3.	400597	130	90	0,375	12	5,89 (7,24)



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,69 (5,77)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,63 (6,92)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	7,32 (9,00)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	7,70 (9,47)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,42 (6,67)
	400258	116-70	133	0,17	6	5,88 (7,23)



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
370101	105	65	0,225	1	11,- (13,53)

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



**SUPER  
CENA!**



**SUPER  
CENA!**



**1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA**

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
515020	2	8,- (9,84)
515030	3	8,- (9,84)
515040	4	8,- (9,84)
515050	5	8,- (9,84)
515060	6	8,- (9,84)
515070	7	8,- (9,84)
515080	8	8,- (9,84)
515090	9	8,- (9,84)
515100	10	8,- (9,84)
515110	11	8,- (9,84)
515120	12	8,- (9,84)
515130	13	8,- (9,84)
515140	14	8,- (9,84)
515150	15	8,- (9,84)
515160	16	9,- (11,07)
515180	18	9,- (11,07)

**2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA**

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
514020	2	8,- (9,84)
514040	4	8,- (9,84)
514060	6	8,- (9,84)
514080	8	8,- (9,84)
514100	10	8,- (9,84)

**3 KOŃCÓWKA RÓŻA**

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
516050	5	9,- (11,07)
516060	6	9,- (11,07)
516080	8	8,- (9,84)

**4 KOŃCÓWKA PŁATEK**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517010	10	2,5	4,50 (5,54)
517011	13	3,0	4,50 (5,54)

**5 KOŃCÓWKA LIŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517020	8	1	4,50 (5,54)
517021	10	2	4,50 (5,54)

**6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517030	12	1,5	4,50 (5,54)
517031	16	2,0	6,- (7,38)

**7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA**

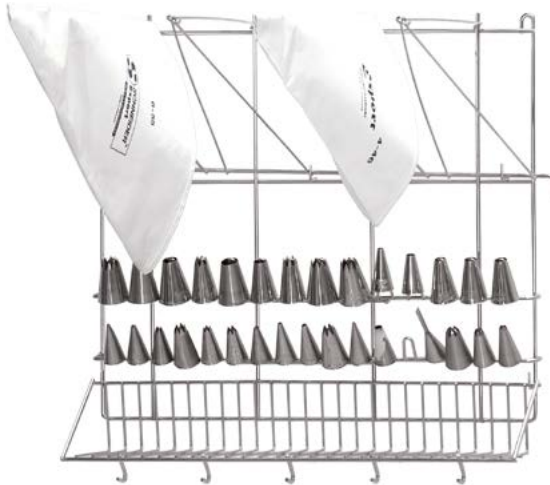
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
516950	4	95	14,- (17,22)

**8 KOMPLET KOŃCÓWEK  
DEKORACYJNYCH  
- 29 elementów**

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
518100	ok. 33	96,- (118,08)

# WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
510000	510	520	189,- (232,47)

## WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
511252	250	15,- (18,45)
511302	300	17,- (20,91)
511352	350	18,- (22,14)
511402	400	21,- (25,83)
511452	450	23,- (28,29)
511532	530	25,- (30,75)

## SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA KOŃCÓWEK



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
519000	180	24,- (29,52)

## WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
510010	300	100	56,- (68,88)
510011	460	100	75,- (92,25)

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
074400	100	130	28,- (34,44)
074450	120	130	29,- (35,67)

ROLKA  
DZIURKUJĄCA



PP

ROLKA TNĄCA



PP

WYBIERAK DO CIAST

- wykonany z jednego kawałka stali nierdzewnej



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504010	60	210	46,- (56,58)

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504020	60	210	15,- (18,45)

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
503081	150	110	13,- (15,99)

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



PP



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	501125	125	97	3,50 (4,31)
2.	501155	155	107	3,50 (4,31)
3.	501160	160	103	3,50 (4,31)
4.	501195	195	127	3,50 (4,31)



WYCINARKI

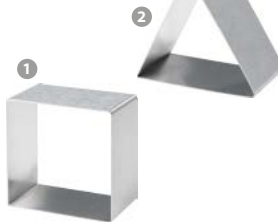
- gładkie



Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	528011	34-90	50	<b>71,-</b> (87,33)
2.	528010	20-110	30	<b>83,-</b> (102,09)

FORMA DO MODELOWANIA

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	528050	80	80	45	<b>13,00</b> (15,99)
2.	528051	80	-	45	<b>11,50</b> (14,15)

PIERŚCIEN CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528034	80	45	<b>11,50</b> (14,15)
528035	100	45	<b>15,00</b> (18,45)
528036	120	45	<b>17,00</b> (20,91)

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
521110	520	315	<b>59,-</b> (72,57)
521640	585	385	<b>66,-</b> (81,18)

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
524390	100	395	<b>229,-</b> (281,67)



**NOWOŚĆ**

**1 ZNACZNIK ROZSTAWNY**  
- jednostronny (gładki)

**2 ZNACZNIK ROZSTAWNY**  
- dwustronny (karbowany/  
gładki)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527150	5 noży	<b>229,-</b> (281,67)
527170	7 noży	<b>329,-</b> (404,67)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527250	5 noży	<b>299,-</b> (367,77)
527270	7 noży	<b>299,-</b> (367,77)

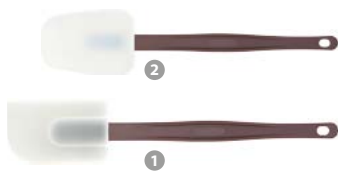


INOX

**3 PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW**  
- przeznaczony do dozowania sosów,  
kremów, płynnej czekolady  
- idealny do dekoracji wyrobów  
cukierniczych lub dekoracji potraw  
- podstawa w standardzie  
- w zestawie 2 końcówki ~ Ø=3 i 6 mm  
- otwór wylotowy ~ Ø=9mm  
- Ø=210 mm zew.  
Ø=190 mm wew.

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
510020	1,8	<b>209,-</b> (257,07)

WYBIERAK DO CIAST



PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	525252	250	<b>15,-</b> (18,45)
	525362	360	<b>28,-</b> (34,44)
	525402	400	<b>29,-</b> (35,67)
2.	525253	250	<b>19,-</b> (23,37)
	525363	360	<b>30,-</b> (36,90)
	525403	400	<b>31,-</b> (38,13)

**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
522040	40	240	<b>14,-</b> (17,22)
522080	50	280	<b>20,-</b> (24,60)

PĘDZELEK

- drewniana rączka



UBIĄK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313251	250	<b>18,-</b> (22,14)
313301	300	<b>19,-</b> (23,37)
313401	400	<b>23,-</b> (28,29)

Nr kat.	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
523040	40	<b>8,-</b> (9,84)
523080	80	<b>22,-</b> (27,06)



## NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	89,- (109,47)
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	109,- (134,07)
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	125,- (153,75)
4.	253352	Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	350	79,- (97,17)
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	55,- (67,65)
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	59,- (72,57)
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	60,- (73,80)
6.	263260	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	250	51,- (62,73)
	263310	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	300	55,- (67,65)
7.	334218	Nóż łopatką do tortów	160	39,- (47,97)



## ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm
- B = 85 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	65,- (79,95)

## ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	75,- (92,25)

## SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
502120	120	240	47,- (57,81)

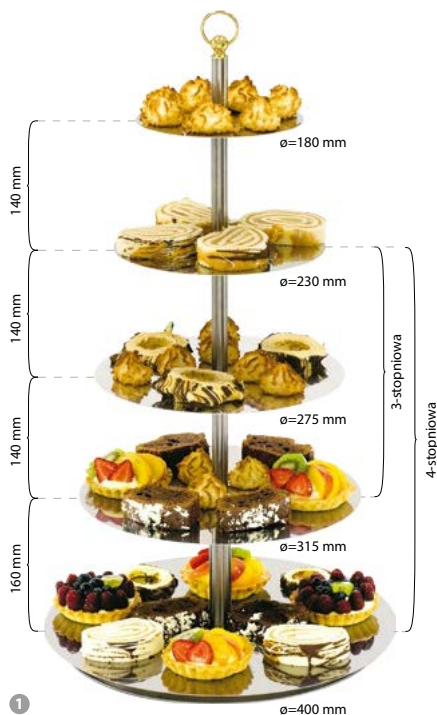
## SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503220	100	220	16,50 (20,30)

# PATERY DO TORTÓW



- 1 PATERA DO TORTU**  
 - wielostopniowa (patrz tabelka)  
 - talerze płaskie  
 - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542030	3-stopniowa	480	449,- (552,27)
542040	4-stopniowa	600	555,- (682,65)
542050	5-stopniowa	760	729,- (896,67)

- 2 PATERA DO TORTU**  
 - 3-stopniowa  
 - talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542031	300	244,- (300,12)

- 3 PATERA DO TORTU**  
 - podstawa obrotowa


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545011	330	50	83,- (102,09)

- 4 PATERA DO TORTU**  
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545010	300	60	143,- (175,89)

- 5 PATERA DO TORTU**  
 - wykonana ze szkła  
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545012	300	70	125,- (153,75)

- 6 PATERA SZKLANA**   
 - gładka powierzchnia

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
545013	280	27,- (33,21)

- 7 ŁOPATKA DO TORTU**  
 - gładka powierzchnia

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3554440	235	23,- (28,29)



2

3

4

5

6

7

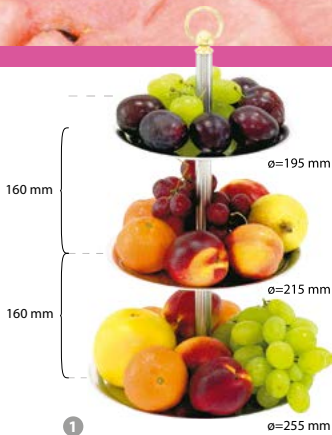


**NOWOŚĆ**



# PATERY I KOSZE NA OWOCE

INOX



## 1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544030	420	239,- (293,97)



## 2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544032	500	209,- (257,07)



## 3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544100	280	380	179,- (220,17)

## PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie

*Paşabahçe*



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
545014	320	262	1	56,- (68,88)

**NOWOŚĆ**

# PALNIK DO CREME BRULEE

- przeznaczony do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem:  
500600 - do 75 min.  
500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- zabezpieczenie przed dziećmi



Zapalnik piezoelektryczny,  
regulowany płomień palnika,  
przycisk blokady płomienia



## FOREMKA NA CREME BRULEE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>500600</b>	128	65	170	0,04	<b>89,-</b> (109,47)
2.	<b>500700</b>	153	74	179	0,045	<b>109,-</b> (134,07)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
<b>400088</b>	92-54	58	0,180	<b>3,13</b> (3,85)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 5 l oraz zestaw trzech końcówek
- nowoczesna konstrukcja - podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- ruchoma kolumna
- średnica dzieży 205 mm
- dzieża wyjmowana

3 końcówki  
w komplecie



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	netto (brutto)
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	1899,- (2335,77)



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 270 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa stalowa malowana proszkowo

3 końcówki  
w komplecie



Nr kat.	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	netto (brutto)
783100	420	380	750	10	189/362	70	0,37	230	2799,- (3442,77)



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Nr kat.	Ø	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	netto (brutto)
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	3599,- (4426,77)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł)
			netto (brutto)
1.	785212	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	199,- (244,77)
2.	785211	Końcówka do mieszania ciast lekkich	179,- (220,17)
3.	785213	Końcówka do ubijania piany	179,- (220,17)
4.	785214	Dzieża	299,- (367,77)







# WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy.....	331-337
Miksy spiralne.....	339-340
Blachy, siatki do pizzy.....	344

Torby, pojemniki termoizolacyjne.....	345
Stoly chłodnicze.....	341
Łopaty, łopatki do pizzy.....	342-343

## PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- Linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekank, grzaneq, quiche, flanów lub kremu brulle.
- Modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych.

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø410mm

### PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350 °C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
777254	670	580	270	do 350	30	3	230	3567,- (4387,41)	



## PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- Linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub kremu brulle.
- Modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych.

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

### PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
782001	Piec jednokomorowy	835	835	335	700	700	140	50	4,8	400	3099,- (3811,77)	
782002	Piec dwukomorowy	835	835	545	700	700	140	91	9,6	400	4529,- (5570,67)	


**UKŁAD KOMORY PIECA:**


4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

**PIEC DO PIZZY X-LINE**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781401	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	93	4,2	400	3699,- (4549,77)	4xØ300
781402	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	132	8,4	400	5599,- (6886,77)	4xØ300
781411	Piec jednokomorowy	900	1020	420	610	915	140	126	7,2	400	3999,- (4918,77)	6xØ300
781412	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	915	140	218	14,4	400	6559,- (8067,57)	6xØ300
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	3929,- (4832,67)	4xØ360
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	6299,- (7747,77)	4xØ360
781431	Piec jednokomorowy	1010	1210	420	720	1080	140	165	9	400	4222,- (5193,06)	6xØ360
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	7799,- (9592,77)	6xØ360



# PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- Linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- Modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

## UKŁAD KOMORY PIECA:



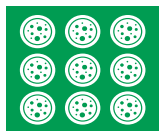
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

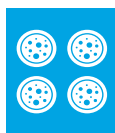
## PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	4333,- (5329,59)	Blue
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	7563,- (9302,49)	
781511	Piec jednokomorowy	900	1020	420	610	910	140	106	7,2	400	5113,- (6288,99)	Purple
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	8789,- (10810,47)	
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	5899,- (7255,77)	Pink
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	10799,- (13282,77)	
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	7897,- (9713,31)	Green
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	13690,- (16838,70)	


**UKŁAD KOMORY PIECA:**


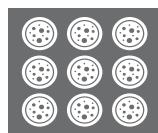
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

**PIEC DO PIZZY F-LINE**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	5224,- (6425,52)	4x
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	8232,- (10125,36)	
781611	Piec jednokomorowy	1010	1210	420	720	1080	140	139	9	400	6004,- (7384,92)	6x
781612	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	232	18	400	10460,- (12865,80)	
781701	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	145	9	400	7199,- (8854,77)	6x
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	12428,- (15286,44)	
781711	Piec jednokomorowy	1370	1210	420	1080	1080	140	189	13,2	400	8999,- (11068,77)	9x
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	15918,- (19579,14)	

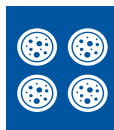


## PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- Linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- Modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm

### PIEC DO PIZZY S-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 32 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 450°C
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur.
- obudowa ze stali ocynkowej
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781014	Piec jednokomorowy	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	3199,- (3934,77)	
781024	Piec dwukomorowy	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	5599,- (6886,77)	

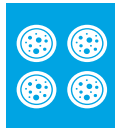


# PIECE DO PIZZY PROFESJONAL EXTRA POWER

- Linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- Polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu.

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

## UKŁAD KOMORY PIECA:



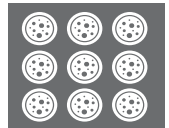
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

## PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	6450,- (7933,50)	4x
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	10999,- (13528,77)	
781811	Piec jednokomorowy	1010	1210	420	720	1080	140	173	9	400	7563,- (9302,49)	6x
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	13355,- (16426,65)	
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	8789,- (10810,47)	6x
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	15694,- (19303,62)	
781911	Piec jednokomorowy	1370	1210	420	1080	1080	140	237	13,2	400	11128,- (13687,44)	9x
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	19937,- (24522,51)	



## PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
781004	Podstawa do pieca 781014, 781024	980	770	1000	<b>879,-</b> (1081,17)
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	<b>879,-</b> (1081,17)
782011	Podstawa do pieca 781401, 781402, 781501, 781502	910	745	1000	<b>879,-</b> (1081,17)
782012	Podstawa do pieca 781411, 781412, 781511, 781512	910	1030	1000	<b>799,-</b> (982,77)
782013	Podstawa do pieca 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	<b>819,-</b> (1007,37)
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781612, 781811, 781812	1020	1220	1000	<b>879,-</b> (1081,17)
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	<b>799,-</b> (982,77)
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	<b>879,-</b> (1081,17)
782017	Podstawa do pieca 781701, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	<b>879,-</b> (1081,17)
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	<b>999,-</b> (1228,77)




**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>786102</b>	270	540	560	48	0,37	230	<b>3499,-</b> (4303,77)
<b>786202</b>	400	690	630	82	0,9	230	<b>4199,-</b> (5164,77)
<b>786302</b>	440	830	720	110	1,3	230	<b>5099,-</b> (6271,77)

**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>786400</b>	400	690	630	100	0,9	230	<b>5669,-</b> (6972,87)
<b>786500</b>	440	830	720	128	1,3	230	<b>6799,-</b> (8362,77)

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 3,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 7,5 kg (ciasta)
- 786350 maksymalna pojemność dzieży do 11,5 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>786100</b>	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	<b>2959,-</b> (3639,57)
2.	<b>786200</b>	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	<b>3959,-</b> (4869,57)
3.	<b>786350</b>	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	<b>4999,-</b> (6148,77)

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkownica znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>786931</b>	510	490	640	36	0,5	230	<b>3775,-</b> (4643,25)



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Ergonomiczne uchwyty

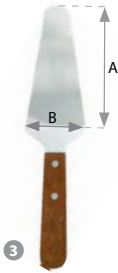
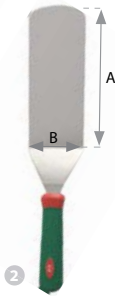
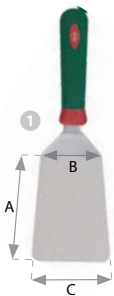
Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	3059,- (3762,57)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY  
Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 514



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	7209,- (8867,07)



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	149,- (183,27)

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	169,- (207,87)

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503210	270	17,- (20,91)

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503250	540	44,- (54,12)

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564051	350	350	500	115,- (141,45)
564101	350	350	1000	129,- (158,67)

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564052	300	300	500	89,- (109,47)
564102	300	300	1000	99,- (121,77)

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564030	350	300	1100	79,- (97,17)
564040	350	350	1100	125,- (153,75)

**ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

wykonana z aluminium



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
564412	320	300	1200	135,- (166,05)

**ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

wykonana z aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564413	200	1500	135,- (166,05)

**SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW**

- uchwyt aluminiowy  
- włosie wykonane z mosiądzu

włosie z mosiądzu



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564411	1500	179,- (220,17)

**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW**

- włosie wykonane z mosiądzu



Możliwość regulacji szczotki



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564401	1100	309,- (380,07)

**1 POJEMNIK NA CIASTO**

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563407	600	400	70	51,- (62,73)



**2 POKRYWA DO POJEMNIKA NA CIASTO**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563408	600	400	20	30,- (36,90)



RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
561101	100	<b>13,-</b> (15,99)

TALERZ DO PIZZY

- talerz wykonany z hartowanego szkła opalowego.
- Sprzedawane w ilościach kartonowych (k).
- Cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388615	330	12	6	<b>7,50</b> (9,23)

TALERZ DO PIZZY APULIA

- wykonany z porcelany
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- szersza oferta porcelany patrz str. 108-160



stalcast



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394419	315	20	6	<b>20,60</b> (25,34)

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
560181	180	25	<b>9,50</b> (11,69)
560201	200	25	<b>10,00</b> (12,30)
560221	220	25	<b>11,00</b> (13,53)
560241	240	25	<b>11,00</b> (13,53)
560261	260	25	<b>13,00</b> (15,99)
560281	280	25	<b>12,50</b> (15,38)
560301	300	25	<b>16,00</b> (19,68)
560321	320	25	<b>17,00</b> (20,91)
560361	360	25	<b>22,00</b> (27,06)
560401	400	25	<b>30,00</b> (36,90)
560451	450	30	<b>36,00</b> (44,28)
560501	450	30	<b>47,00</b> (57,81)

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena (zł) netto (brutto)
562231	200	230	<b>10,50</b> (12,92)
562281	250	280	<b>13,00</b> (15,99)
562311	280	300	<b>15,00</b> (18,45)
562330	310	330	<b>17,00</b> (20,91)
562361	350	380	<b>21,00</b> (25,83)
562400	380	400	<b>23,00</b> (28,29)
562460	430	460	<b>24,00</b> (29,52)
562500	480	500	<b>32,00</b> (39,36)

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	185,- (227,55)
057351	410	410	390	40	199,- (244,77)

**TORBA DO PIZZY**

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	4 pizze Ø400 mm lub 3 x Ø450 mm	550	500	200	85,- (104,55)

**RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE DO GRILLA**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505020	do 300	119,- (146,37)

**RĘKAWICE LATEKSOWE**

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
505021	300	59,- (72,57)

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505011	do 300	119,- (146,37)

**RĘKAWICE KUCHENNE**

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505013	430	do 230	36,- (44,28)





# OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa .....	352-353
Kotlecarki i akcesoria .....	350-351
Krajalnice do wędlin .....	348-349
Obieraczka do ziemniaków .....	347

Szatkownice, roboty wielofunkcyjne .....	354-362
Cuttery i miksery ręczne .....	367-375
Sokowirówki .....	376

# OBIERACZKA

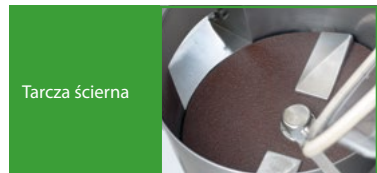
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- czasomierz z regulacją do 5 minut
- możliwość zamontowania separatora 786003 obierzyn pod urządzeniem
- prosta, zwarta zabudowa
- cicha praca
- łatwy dostęp do podzespołów obieraczki



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Panel sterowania



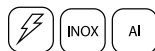
Tarcza ścierna

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>789060</b>	Obieraczka	415	780	880	60	0,37	400	<b>4299,-</b> (5287,77)
1.	<b>789120</b>	Obieraczka	450	820	920	120	0,55	400	<b>4799,-</b> (5902,77)
2.	<b>789003</b>	Separator obierzyn	-	-	-	-	-	-	<b>529,-</b> (650,67)



### KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

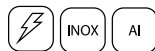
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	2999,- (3688,77)

### KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	4499,- (5533,77)



# KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzystwierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	1599,- (1966,77)
722221	220	380	440	340	14	0,15	230	1399,- (1720,77)

# KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	1499,- (1843,77)

### PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	6139,- (7550,97)

## KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



**NOWOŚĆ**



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	3999,- (4918,77)

### KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721570	500	310	500	0,37	230	2999,- (3688,77)

### WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
721571	399,- (490,77)



### KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 250 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
721590	550	310	450	6,5	1699,- (2089,77)





**MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- jednorazowy maks. czas pracy ciągłej wynosi 25 min
- w komplecie 3 sitka 3, 5, 8 mm (średnica oczka)
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>721129</b>	410	190	350	85	0,25	230	<b>1029,-</b> (1265,67)

**MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>721121</b>	499	270	550	do 160	0,8	230	<b>2555,-</b> (3142,65)
2.	<b>721221</b>	530	270	500	do 300	1,1	230	<b>2959,-</b> (3639,57)



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewów żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



1



2



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1	721124	517	328	410	220	0,80	230	<b>1899,-</b> (2335,77)
2	721224	410	328	517	250	0,80	230	<b>2399,-</b> (2950,77)

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

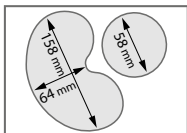
- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	<b>77,-</b> (94,71)
	721020	-	721221, 721224	<b>85,-</b> (104,55)
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	<b>215,-</b> (264,45)
	721012	3	721121, 721124, 721129	<b>173,-</b> (212,79)
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	<b>159,-</b> (195,57)
	721014	6	721121, 721124, 721129	<b>139,-</b> (170,97)
	721015	8	721121, 721124, 721129	<b>139,-</b> (170,97)
	721016	10	721121, 721124, 721129	<b>159,-</b> (195,57)
	721021	2	721221	<b>199,-</b> (244,77)
	721023	4,5	721221	<b>179,-</b> (220,17)
	721024	6	721221	<b>179,-</b> (220,17)



# SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki - 714073
- pełna oferta tarcz na str. 363-364



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę



Otwór  
wsadowy  
104 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



GRATIS  
Zestaw 4 tarcz  
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



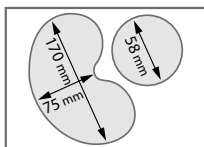
tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	2870,- (3530,10)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	875,- (1076,25)

# SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 363-364



Otwór  
wsadowy  
139 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm

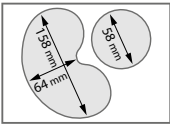


Obróbka aż do **500 kg**  
warzyw na godzinę

Zestaw  
do wyrobu  
tłuczonych  
ziemniaków  
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	<b>4905,-</b> (6033,15)
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	<b>5055,-</b> (6217,65)
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	<b>775,-</b> (953,25)
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2270,-</b> (2792,10)



SZATKOWNICA DO WARZYW  
CL30 BISTRO I CL40

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz (714073): plastry 2mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki
- pełna oferta tarcz na str. 363-364

Możliwość  
krojenia  
od 8 mm  
do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg**  
warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	<b>4290,-</b> (5276,70)
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	<b>3525,-</b> (4335,75)
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>875,-</b> (1076,25)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmazerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 363-364

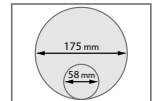
Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup> w którym  
zmieści się do 15  
pomidorów lub  
główek kapusty



Otwór wsadowy  
Ø 59 mm



Obróbka aż do **750 kg**  
warzyw na godzinę

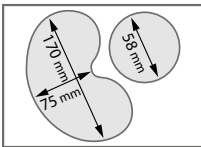


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	<b>8455,-</b> (10399,65)
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	<b>8455,-</b> (10399,65)
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	<b>9300,-</b> (11439,00)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	<b>775,-</b> (953,25)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2270,-</b> (2792,10)

**NOWOŚĆ**

# SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

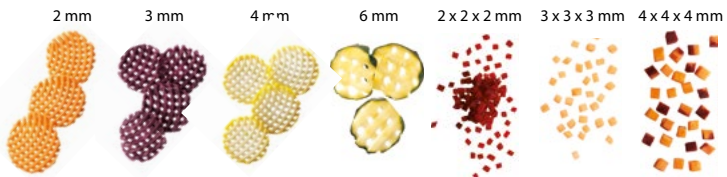
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostki oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 363-364



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę



7 nowych rodzajów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	<b>7800,-</b> (9594,00)

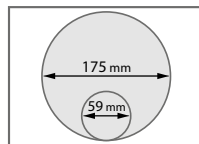
# SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 363-364

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylicyndrycznym  
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg**  
warzyw na godzinę



1



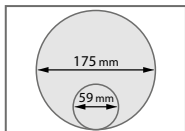
2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	<b>14740,-</b> (18130,20)
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	<b>14740,-</b> (18130,20)
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	<b>19855,-</b> (24421,65)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	<b>775,-</b> (953,25)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2270,-</b> (2792,10)

**NOWOŚĆ**

# SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnictwa owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 363-364



Drugi podajnik  
w komplecie



Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylindrycznym  
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**  
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	30205,- (37152,15)
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	775,- (953,25)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2270,- (2792,10)

**NOWOŚĆ**



# ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 363-364

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 30 porcji



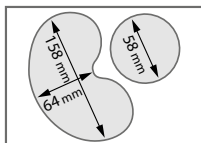
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	<b>3760,-</b> (4624,80)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>875,-</b> (1076,25)
712990	Zestaw do przecierów do R211, R211XL	-	-	-	-	375/750	-	-	<b>1080,-</b> (1328,40)
712992	Wyciskacz do cytrusów do R211, R211XL	-	-	-	-	-	-	-	<b>635,-</b> (781,05)

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 4 mm, wiórki 2 mm, słupki 4x4 mm, kostka 10x10x10 mm-714073
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



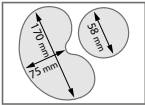
Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	<b>8275,-</b> (10178,25)
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	<b>8275,-</b> (10178,25)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>875,-</b> (1076,25)

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 2mm, słupki 3x3mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714197



Ilość porcji:  
od 30 do 300 porcji

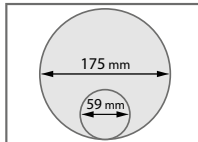


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	10715,- (13179,45)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2270,- (2792,10)

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr/min dla szatkownicy, 1500 obr/min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- pojemnik 7 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 2mm, wiórki 2mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714197
- pełna oferta tarcz na str. 363-364

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup> w którym  
zmieści się do 15  
pomidorów lub  
główka kapusty



Otwór wsadowy  
Ø 59 mm



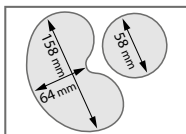
Ilość porcji:  
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	12295,- (15122,85)

# ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 363-364



Otwór w  
104 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



Robot  
wielofunkcyjny  
R301 Ultra  
(712301) posiada  
pojemnik cuttra  
ze stali  
nierdzewnej



Wiele  
sposobów  
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	4420,- (5436,60)
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5435,- (6685,05)
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	875,- (1076,25)

## TARCZA PŁASTRY

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502
- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714116	Migdał 0,6 mm	330,- (405,90)
714111	1 mm	330,- (405,90)
714112	2 mm	330,- (405,90)
714113	3 mm	330,- (405,90)
714114	4 mm	330,- (405,90)
714115	5 mm	330,- (405,90)
714118	6 mm	330,- (405,90)
714117	14 mm	330,- (405,90)
714184	Ziemniaki gotowane 4 mm	1315,- (1617,45)
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1315,- (1617,45)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714011	1 mm	175,- (215,25)
714012	2 mm	175,- (215,25)
714013	3 mm	175,- (215,25)
714014	4 mm	175,- (215,25)
714015	5 mm	175,- (215,25)
714016	6 mm	175,- (215,25)



## TARCZA WIÓRKI

- 1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402
- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714021	1,5 mm	175,- (215,25)
714022	2 mm	175,- (215,25)
714023	3 mm	175,- (215,25)
714026	6 mm	175,- (215,25)
714029	9 mm	175,- (215,25)
714030	Ziemniaki	315,- (387,45)
714031	Parmezan	215,- (264,45)
714032	Chrzan 0,7 mm	315,- (387,45)
714034	Chrzan 1,3 mm	315,- (387,45)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714121	1,5 mm	330,- (405,90)
714122	2 mm	330,- (405,90)
714123	3 mm	330,- (405,90)
714124	4 mm	330,- (405,90)
714125	5 mm	330,- (405,90)
714127	7 mm	330,- (405,90)
714131	Parmezan	330,- (405,90)
714170	Marchew	590,- (725,70)
714171	Chrzan	530,- (651,90)
714132	Ziemniaki	530,- (651,90)

## TARCZA PŁASTRY FALISTE

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502
- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714192	2 mm	495,- (608,85)
714193	3 mm	495,- (608,85)
714195	5 mm	495,- (608,85)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714072	2 mm	175,- (215,25)



## ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714068	8 x 8 mm	675,- (830,25)

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714168	8 x 8 mm	910,- (1119,30)
714169	10 x 10 mm	910,- (1119,30)
714160	10 x 16 mm	910,- (1119,30)



## TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502
- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	505,- (621,15)
714141	1 x 30 Cebula łódk/Kapusta kebab	940,- (1156,20)
714142	2 x 2 mm	505,- (621,15)
714145	2 x 4 mm	505,- (621,15)
714133	2,5 x 2,5 mm	505,- (621,15)
714147	2 x 6 mm	505,- (621,15)
714149	2 x 8 mm	505,- (621,15)
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	505,- (621,15)
714143	3 x 3 mm	505,- (621,15)
714144	4 x 4 mm	505,- (621,15)
714146	6 x 6 mm	505,- (621,15)
714148	8 x 8 mm	505,- (621,15)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714042	2 x 2 mm	220,- (270,60)
714043	2 x 4 mm	220,- (270,60)
714045	2 x 6 mm	220,- (270,60)
714044	4 x 4 mm	220,- (270,60)
714046	6 x 6 mm	220,- (270,60)



## ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714058	8 x 8 x 8 mm	775,- (953,25)
714059	10 x 10 x 10 mm	775,- (953,25)
714050	12 x 12 x 12 mm	775,- (953,25)

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714155	5 x 5 x 5 mm	860,- (1057,80)
714157	8 x 8 x 8 mm	775,- (953,25)
714159	10 x 10 x 10 mm	775,- (953,25)
714151	14 x 14 x 14 mm	775,- (953,25)
714152	14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	775,- (953,25)
714153	14 x 14 x 10 mm	775,- (953,25)
714154	20 x 20 x 20 mm	775,- (953,25)
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1270,- (1562,10)
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	330,- (405,90)

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714107	2x2x2 mm	610,- (750,30)
714108	3x3x3 mm	610,- (750,30)
714109	4x4x4 mm	610,- (750,30)

## TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



## AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	330,- (405,90)
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	125,- (153,75)



# BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych o różnej konsystencji
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające  
pojemnika  
i pokrywę



Wysoki przewód  
pojemnika  
umożliwia obróbkę  
dużej ilości płynów



Pokrywa  
z uszczelką



Nóż z nacięciami



Ilość porcji:  
1 porcja 0,2 kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg wsadu

Przygotowanie  
żywności  
o  
modyfikowanej  
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	5115,- (6291,45)
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	5545,- (6820,35)
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	6800,- (8364,00)
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	9630,- (11844,90)



# ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min,
- przerywana - obrót noża co 2 s
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

## Możliwe zastosowania:

### EMULGOWANIE



### MIELENIE



### WYRABIANIE



### SIEKANIE



### UTRZYMANIE TEMPERATURY



### MIKSOWANIE



### MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	10875,- (13376,25)







## CUTTER-WILK R2

robot coupe®  
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawieszin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



ilość porcji:  
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	3900,- (4797,00)

# CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu






W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	6590,- (8105,70)

# CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

-  Ilość porcji:  
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:  
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	<b>7990,-</b> (9827,70)
2.	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	<b>8410,-</b> (10344,30)
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	<b>9425,-</b> (11592,75)
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	<b>14195,-</b> (17459,85)
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	<b>18250,-</b> (22447,50)
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	<b>21830,-</b> (26850,90)

# WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przecięry warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację. System ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny. Specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność

## GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



**Mini MP**  
NAJLEPSZE  
DO PRZYGOTOWYWANIA  
NIEWIELKICH PORCJI



**CMP**  
NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI  
(DO 45 LITRÓW)



**MP Ultra**  
NAJLEPSZE DLA PŁACÓWEK  
ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE  
INTENSYWNE UŻYTKOWANIE



**GAMA MINI**

- Mini MP



**711161**  
Mini MP 160 V.V.  
**7l**  
**220 W**

**711191**  
Mini MP 190 V.V.  
**10l**  
**250 W**

**711241**  
Mini MP 240 V.V.  
**12l**  
**270 W**

**GAMA ŚREDNIA**

- CMP



**711251**  
CMP 250 V.V.  
**15l**  
**310 W**

**711300**  
CMP 300 V.V.  
**30l**  
**350 W**

**711351**  
CMP 350 V.V.  
**45l**  
**400 W**

Do przyrządzenia małych ilości

Najlepsze do restauracji

**GAMA SZEROKA**

- MP



**711350**  
MP 350 Ultra  
**50l**  
**440 W**

**711355**  
MP 350 V.V Ultra  
**50l**  
**440 W**

**711450**  
MP 450 Ultra  
**100l**  
**500 W**

**711445**  
MP 450 V.V Ultra  
**100l**  
**500 W**

**711550**  
MP 550 Ultra  
**200l**  
**750 W**

**711600**  
MP 600 Ultra  
**300l**  
**850 W**

**711800**  
MP 800 Turbo  
**400l**  
**1000 W**

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- miana opisu
- -przeznaczony do przygotowywania zup, sosów, kremów
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr/min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	<b>1040,-</b> (1279,20)
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>1280,-</b> (1574,40)
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>1525,-</b> (1875,75)
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>1920,-</b> (2361,60)
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>2170,-</b> (2669,10)
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	<b>675,-</b> (830,25)

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP



Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,22	230	<b>1585,-</b> (1949,55)
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	<b>1715,-</b> (2109,45)
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	<b>1855,-</b> (2281,65)

#### UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
711995	315,- (387,45)

#### MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów



Nóż i dzwon  
łatwe w  
demontażu,  
Zgodne z  
HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2220,- (2730,60)
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	2460,- (3025,80)
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2010,- (2472,30)
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2245,- (2761,35)
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3330,- (4095,90)
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	4115,- (5061,45)
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	4925,- (6057,75)

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

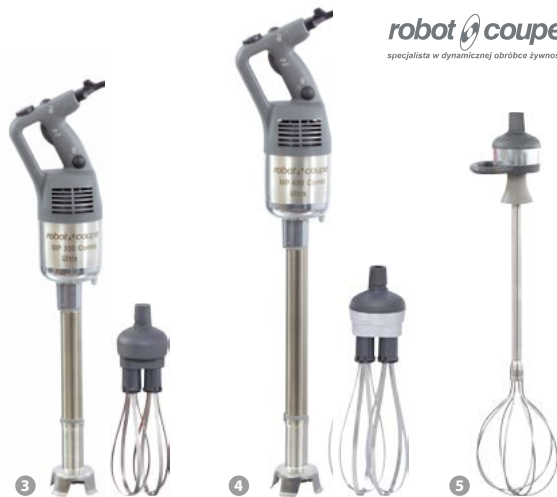


MIKSER RĘCZNY – GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

robot coupe®  
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,27	230	<b>2230,-</b> (2742,90)
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,30	230	<b>2380,-</b> (2927,40)
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,40	230	<b>3160,-</b> (3886,80)
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,45	230	<b>3390,-</b> (4169,70)
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	<b>1765,-</b> (2170,95)

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:  
model 710200 – 10000/17000 obr/min  
model 710350 – 18000/22000 obr/min



bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710200	180	0,20	230	<b>878,-</b> (1079,94)
710350	280	0,35	230	<b>1449,-</b> (1782,27)

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr/min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING  
COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710930	158	0,18	230	<b>399,-</b> (490,77)

# MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby tj. lecytyna sojowa.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzonych emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
711151	165	1500/14000	22	230	905,- (1113,15)

SOKOWIRÓWKA J80 ULTRA / J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy
- nie przegrzewa soku

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić.



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	5935,- (7300,05)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7700,- (9471,00)



## OBRÓBKĄ TERMICZNĄ

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille, frytownice ..... 370-380, 383-390  
Gofrownice, naleśnikarki ..... 381, 388, 393  
Płyty grillowane, gyrosoy ..... 382, 392, 398  
Kuchenki mikrofalowe ..... 402-404  
Bemary nastawne ..... 388

Tostery, opiekacze kwarcowe,  
piece konwekcyjne, salamander..... 382, 394, 396-397  
Kuchenka indukcyjna ..... 401  
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria ..... 401

## Gennik porównawczy małych urządzeń do obróbki termicznej

**GREDIL**






Ekonomiczna linia małych urządzeń do obróbki termicznej przeznaczona dla potrzeb małej i średniej gastronomii.

**caterina**

Linia małych urządzeń do obróbki termicznej zaprojektowana dla potrzeb małej i średniej gastronomii.

**ROLLER GRILL**

Linia małych urządzeń do obróbki termicznej jednego z głównych światowych producentów przeznaczona do barów, hoteli, restauracji, stacji benzynowych i sieci fast food.

	Kontakt grill pojedynczy		<b>669,-</b>	<b>819,-</b>	<b>2009,-</b>
	Kontakt grill panini		<b>819,-</b>	<b>1039,-</b>	<b>2574,-</b>
	Kontakt grill podwójny		<b>1179,-</b>	<b>1459,-</b>	<b>3199,-</b>
	Frytownica pojedyncza	3 L	<b>359,-</b>	<b>529,-</b>	-
		5 L	<b>429,-</b>	<b>669,-</b>	<b>845,-</b>
	Frytownica podwójna	2x3 L	<b>679,-</b>	<b>949,-</b>	-
		2x5 L	<b>819,-</b>	<b>1189,-</b>	<b>1727,-</b>
	Gofrownica		<b>999,-</b>	<b>1399,-</b>	<b>2759,-</b>
	Naleśnikarka		<b>1099,-</b>	<b>1299,-</b>	<b>1479,-</b>
	Płyta grillowa		<b>899,-</b>	<b>1769,-</b>	<b>1968,-</b>

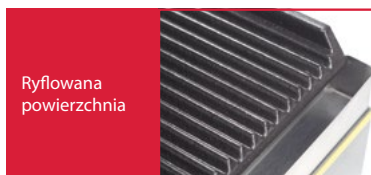


## KONTAKT GRILL

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



1



Ryflowana powierzchnia



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	<b>669,-</b> (822,87)
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	<b>819,-</b> (1007,37)
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	<b>1179,-</b> (1450,17)



# FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką

## FRYTOWNICA

- pojedyncza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
746035	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	359,-	(441,57)
746050	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	429,-	(527,67)

## FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
746070	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	679,-	(835,17)
746100	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	819,-	(1007,37)



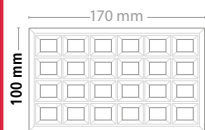
**GOFROWNICA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772321	255	410	265	20	2,0	230	999,- (1228,77)

**SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:**

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



**SUPER CENA!**



**NALEŚNIKARKA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772281	450	450	240	15	3,0	230	1099,- (1351,77)



**OPIEKACZ**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)



Ruszt wykonany ze stali chromowanej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
743000	640	320	300	15	2,0	230	829,- (1019,67)

**SALAMANDER**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- dwie grzałki niezależnie sterowane



Ruszt wykonany ze stali chromowanej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
744020	450	480	530	38	2,8	230	2299,- (2827,77)
744000	600	480	530	48	4,0	400	2579,- (3172,17)

**PŁYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia



Ryflowana powierzchnia

Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745120	2/3 Gładka   1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	899,- (1105,77)
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	899,- (1105,77)


**KONTAKT GRILL**

- ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	Rodzaj płyt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920010	Gładka/gładka	331	458	176	10	1,6	230	<b>2099,-</b> (2581,77)

**KONTAKT GRILL**

- ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta  
ryflowana

Nr kat.	Rodzaj płyt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920110	Ryflowana/gładka	331	458	176	10	1,6	230	<b>2499,-</b> (3073,77)

# KONTAKT GRILLE

- żeliwne płyty robocze, dostępne w 2 wersjach ryflowanej oraz mieszanej – ryflowana góra, płaski dół
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- wanienska na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji z funkcją blokady wysokości (24 mm) zabezpieczającą przed zgnieciem bułek
- dostępne w wersji z powłoką polimerową



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Hamulec  
opuszczania  
i podnoszenia  
płyty



Otwory  
wentylacyjne



## KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742011	300	390	195	1,8	230	819,- (1007,37)
742012	300	390	270	1,8	230	909,- (1118,07)

## KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742031	390	390	195	2,2	230	1039,- (1277,97)
742032	390	390	270	2,2	230	1129,- (1388,67)

### KONTAKT GRILL

- podwójny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	U V	Cena (cł) netto (brutto)
742021	610	390	195	3,6	230		1459,- (1794,57)

Ryflowana  
powierzchnia



### PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 12 mm
- 2 strefy grzewcze
- płynna regulacja temperatury
- specjalna szufladka na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 350 mm



Wbudowana  
szuflada na  
tłuszcz



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	U V	Cena (cł) netto (brutto)
745100	Gładka	605	450	175	3,3	230		1769,- (2175,87)
745101	Gładka / ryflowana	605	450	175	3,3	230		1769,- (2175,87)
745102	Ryflowana	605	450	175	3,3	230		1769,- (2175,87)

# FRYTOWNICE



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę (wersja 8 l dostępna z kranem spustowym)
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej
- kosze ze składanymi rączkami

## FRYTOWNICA

- pojedyncza

Dostępna wersja z kranem



Zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746033	Frytownica pojedyncza	180	410	295	3	4	2,6	230	529,- (650,67)
746041	Frytownica pojedyncza z kranem	220	400	310	4	4,5	3,2	230	399,- (490,77)
746063	Frytownica pojedyncza	270	410	295	5	6	3,2	230	669,- (822,87)
746088	Frytownica pojedyncza z kranem	270	410	410	8	8	3,2	230	769,- (945,87)

## FRYTOWNICA

- podwójna

Dostępna wersja z kranem



Płynna regulacja temperatury



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746034	Frytownica podwójna	365	410	295	2 x 3	8	2 x 2,6	230	949,- (1167,27)
746064	Frytownica podwójna z kranem	540	410	295	2 x 5	12	2 x 3,2	230	1189,- (1462,47)
746363	Frytownica podwójna	455	410	295	3+5	10	2,6 / 3,2	230	1102,- (1355,46)
746089	Frytownica podwójna z kranem	540	465	410	2 x 8	16	2 x 3,2	230	1349,- (1659,27)

# FRYTOWNICE DO RYB

- idealne do ryb i owoców morza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- zakres regulacji termostatu 60 ±190°C
- termostat bezpieczeństwa



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Dostępna wersja  
z kranem



Zabezpieczenie  
odcinające zasilanie  
po demontażu  
głowicy grzejnej



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	746201	Frytownica do ryb GN 2/4	172	626	296	4,5	3,2	230	<b>777,-</b> (955,71)
2.	746204	Frytownica do ryb GN 1/1 z kranem	325	626	361	11	6,0	400	<b>1349,-</b> (1659,27)



**NALEŚNIKARKA**

- żeliwna płyta grzewcza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury
- nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- szpatułki sprzedawane po 5 szt.



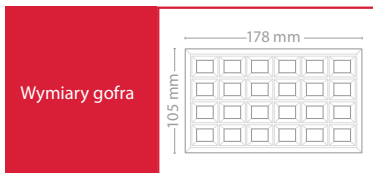
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	772282	Naleśnikarka z żeliwną płytą	400	-	180	151	3	230	1299,- (1597,77)
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	36,- (44,28)



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

**GOFROWNICA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne
- płynna regulacja temperatury
- w modelu 772324 powierzchnia robocza pokryta powłoką polimerową



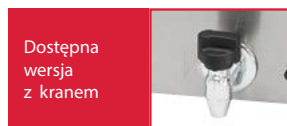
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772323	275	420	275	1,9	230	1399,- (1720,77)
772324	275	420	275	1,9	230	1749,- (2151,27)



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

**BEMAR NASTAWNY**

- urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741152 i 741153 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741203 wkład: GN 1/1 200 mm
- cena urządzenia nie zawiera pojemnika GN
- pełna oferta pojemników GN na str. 185-202



Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
741152	Bemar nastawny	570	340	242	0+85	0,8	230	559,- (687,57)
741153	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0+85	0,8	230	639,- (785,97)
741203	Bemar nastawny z kranem	590	340	280	0+85	0,8	230	739,- (908,97)



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



# KONTAKT GRILLE ROLLER GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia



## KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777213	330	385	220	18	2	230	<b>2009,-</b> (2471,07)



## KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	<b>2574,-</b> (3166,02)

## KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	<b>3199,-</b> (3934,77)

# FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



## FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>777320</b>	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	<b>845,-</b> (1039,35)
<b>777325</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	<b>1499,-</b> (1843,77)
<b>777333</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	<b>1949,-</b> (2397,27)

## FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>777323</b>	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	<b>1727,-</b> (2124,21)
<b>777326</b>	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	<b>2799,-</b> (3442,77)

**ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK**

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>777300</b>	5	545	320	240	12,5	0,6	230	<b>2558,-</b> (3146,34)
2.	<b>777301</b>	7	545	320	240	14,0	0,9	230	<b>3220,-</b> (3960,60)
3.	<b>777303</b>	11	545	460	240	20,0	1,4	230	<b>3899,-</b> (4795,77)


**URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW**

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>777290</b>	440	300	400	9	0,65	230	<b>1661,-</b> (2043,03)

**PODGRZEWACZ DO BUŁEK**

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>777304</b>	545	460	220	17	0,7	230	<b>1929,-</b> (2372,67)

**PLYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wymiowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	<b>2431,-</b> (2990,13)

**PLYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wymiowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G250)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):  
777173 - 400 x 400 mm  
777174 - 600 x 400 mm



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	<b>1968,-</b> (2420,64)
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	<b>2720,-</b> (3345,60)

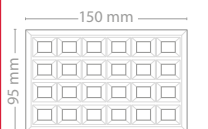
**GOFROWNICA**

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:  
brussels - kwadraty 3x5,  
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra  
Brussels  
model 777220



Wymiary gofra  
Liege  
model 777221


**SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:**

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	<b>2799,-</b> (3442,77)
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	<b>2759,-</b> (3393,57)

**NALEŚNIKARKA**

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777242	400	190	14,0	3,6	230	<b>1479,-</b> (1819,17)


**NALEŚNIKARKA**

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowo
- osmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	<b>1545,-</b> (1900,35)



**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sekund
- wydajność:  
777101 – 150 tostów / h  
777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki  
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):  
777101 - 350x240 mm  
777102 - (2) 350x240 mm



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777101	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	999,- (1228,77)
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1529,- (1880,67)

**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sekund
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	2669,- (3282,87)

**PIECYK KONWEKCYJNY**

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, max 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	4024,- (4949,52)



**TOSTER**

- pojemność:  
model nr kat. 779040 - 4 tosty  
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik



Timer


 Szuflada  
na okruchy


1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>779040</b>	300	225	215	1,8	230	<b>415,-</b> (510,45)
2.	<b>779060</b>	430	225	215	2,5	230	<b>529,-</b> (650,67)

**TOSTER/OPIEKACZ**

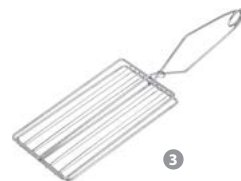
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyty sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):  
779131 - 360x210x95 mm  
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:  
779131 - 4 grzałki  
779161 - 6 grzałek



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>779131</b>	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	<b>619,-</b> (761,37)
2.	<b>779161</b>	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	<b>755,-</b> (928,65)
3.	<b>779198</b>	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	<b>22,-</b> (27,06)

**PIECYK KONWEKCYJNY**

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, max 120 min
- Wyposażenie:
  - 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
  - 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
  - 777264; 320x325x265 mm
  - 777265; 410x360x250 mm
  - 777266; 410x360x250 mm



1



2



3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>777264</b>	460	550	355	max 250	20	1,5	230	<b>2399,-</b> (2950,77)
2.	<b>777265</b>	550	550	355	max 250	21	2,4	230	<b>2699,-</b> (3319,77)
3.	<b>777266</b>	550	550	355	max 250	22	2,6	230	<b>3099,-</b> (3811,77)

**PIEC KONWEKCYJNY**

- wyłącznik czasowy, max 120 min
- posiada funkcję konwekcji, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- ilość poziomów: 5
- wymiary komory (WxDxH): 260x330x320 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>777263</b>	370	535	495	250	20	1,5	230	<b>2749,-</b> (3381,27)


**SALAMANDER**

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha

Kwarcowe  
elementy  
grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777351	600	510	550	44	3,0	230	<b>6959,-</b> (8559,57)

**TABORET**

- dwustronny ruszt żeliwny:
- 1 strona - do klasycznego gotowania,
- 2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777195	600	630	425	30	14	gaz	<b>2581,-</b> (3174,63)

**GYROS**

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki  
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:  
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



1

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	3899,- (4795,77)
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	4199,- (5164,77)



2

**GYROS**

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki  
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:  
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	4649,- (5718,27)
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	4999,- (6148,77)

**AKCESORIA DO GYROSA**

- do gyrosa elektrycznego 777370 i 777371 oraz do gyrosa gazowego 777373 i 777374



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
774990	Szufelka do kebaba Ø 240 mm	149,- (183,27)

### NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- nie myć w zmywarce
- obroty silnika 2200 obr./min



W komplecie:  
nóż 100 mm,  
ostrzałka do  
noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774901	125	170	190	0,8	0,8	230	619,- (761,37)



### NÓŻ DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- obroty silnika 2200 obr./min
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774905	125	170	190	0,8	0,8	230	499,- (613,77)

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzenia od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi



W komplecie  
2 miarki, łyżka  
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	629,- (773,67)



**WITRYNA GRZEWCZA**

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- podświetlana obudowa górna
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- regulowane nóżki
- włącznik
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777124	590	350	480	15,0	0,65	230	2957,- (3637,11)

**WITRYNA GRZEWCZA**

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	2239,- (2753,97)

**WITRYNA GRZEWCZA**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	2061,- (2535,03)

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS VIDE

- idealny do gotowania potraw w kąpeli wodnej przy dokładnej kontrolowanej temperaturze
- do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- zapewnia stabilność temperatur w zakresie -0,1°C do +0,2°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- pakowarki patrz str. 205-206
- kulki izolacyjne do sous vide patrz str. 207



Polecany z kulkami do Sous-Vide. Ograniczają spadki temp. oraz parowanie wody

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,4	230	-	1699,- (2089,77)
141200	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	-	88,- (108,24)
141201	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26,4	-	-	-	-	80,- (98,40)
691190	Kulki izolacyjne do sous vide	-	-	-	-	-	-	-	100	65,- (79,95)

**NOWOŚĆ**

### KUCHENKA INDUKCYJNA

- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- 20 poziomów pracy dla trybu mocy i temperatura (od 1 do 20)
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
  - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min.
  - ustawiane co 1 min.
- średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 260 mm
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- ceramiczna płyta robocza
- ograniczenie zużycia energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- dotykowy szklany panel sterujący z wydzielonym timerem



Panel sterowania

Otworki wentylacyjne

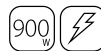
Płyta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770351	330	415	110	3,5	230	769,- (945,87)



**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 25 litrów
- wymiar komory: 340x345x230 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>775002</b>	483	420	281	900	230	<b>569,-</b> (699,87)

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65±150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 25 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- pojemność komory 30 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>775010</b>	520	442	312	1000	230	<b>1269,-</b> (1560,87)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>775019</b>	490	637	405	1800	230	<b>2359,-</b> (2901,57)

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



2lata gwarancji\*



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>775313</b>	517	412	297	1050	230	<b>1799,-</b> (2212,77)

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- 4 poziomy mocy
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



2lata gwarancji\*



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>775412</b>	517	412	297	1050	230	<b>2099,-</b> (2581,77)



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 5 poziomów mocy
- 30 programów
- umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775415	464	597	368	1500	230	4099,- (5041,77)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 5 poziomów mocy
- 30 programów
- umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775419	464	597	368	1850	230	4459,- (5484,57)

\* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej



# URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Urządzenia elektryczne i gazowe do smażenia, gotowania i duszenia potraw. W urządzeniach zastosowano innowacyjne rozwiązania techniczne zapewniające ergonomię użytkownika.

Patelnia uchylna, patelnia wielofunkcyjna .. 408, 424  
Kuchnie, taborety ..... 406-407, 409-417  
Lava Grill ..... 421

Frytownice, płyty grillowe, pokrywki ..... 418, 419  
Stanowiska neutralne, podstawy ..... 419, 425  
Bemary, makaroniarki ..... 424, 422

# TABORETY TOP LINE



- innowacyjne rozwiązania techniczne zaowocowały wyjątkową ergonomią i ekonomią użytkowania.
- palniki o wysokiej sprawności cieplnej, solidny ruszt żeliwny to tylko kilka nowatorskich rozwiązań wyróżniających nas na rynku



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

## TABORET TOP LINE

- ruszt żeliwny
- wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowemu
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l
- możliwość montażu nakładki na ruszt stabilizującej garnek na ruszcie
- dysze na gaz G20 w komplecie
- istnieje możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



1

Palnik  
dwi-  
koronowy  
9 kW



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>773003</b>	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G30	<b>1479,-</b> (1819,17)
2.	<b>773013</b>	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G30	<b>2699,-</b> (3319,77)
	<b>773000</b>	Nakładka na ruszt taboretu gazowego TOP LINE	300	300	10	-	-	<b>35,-</b> (43,05)

## TABORET

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażony w płytę grzejną o średnicy 400mm o mocy 5kW
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>773020</b>	Taboret pojedynczy	580	580	380	5	400	<b>2759,-</b> (3393,57)

# TABORETY STANDARD LINE



- wyjątkowa ergonomia i ekonomika pracy
- palniki o wysokiej sprawności cieplnej
- solidny ruszt stalowy
- stabilna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

## TABORET STANDARD LINE POWER

- zdejmowany ruszt ze stali nierdzewnej
- wyposażony w palnik 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100



Palnik  
14 kW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773045	Taboret pojedynczy	567	567	413	14	G20	1549,- (1905,27)

## TABORET STANDARD LINE

- ruszt stalowy
- wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l
- przystosowane do gazu G30
- dysze na gaz G20 w komplecie
- istnieje możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27

Palnik  
dwu-  
koronowy  
9 kW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773006	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G30	1199,- (1474,77)
773016	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G30	2299,- (2827,77)
773010	Nakładka na ruszt	300	300	10	-	-	45,- (55,35)

## TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

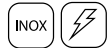
- ruszt stalowy
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do garnków do 40l
- w zestawie dysze na gaz G20
- istnieje możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773051	Taboret pomocniczy	340	398	340	5	G30	799,- (982,77)
773050	Nakładka redukcyjna na ruszt	220	220	10	-	-	50,- (61,50)





# PATELNIĄ UCHYLNA



- patelnia idealna do duszenia wielu rodzajów potraw
- dzięki regulacji termostatu do 300°C idealna także do smażenia potraw
- ręczny przechył misy służy do szybkiego i efektywnego zlewania jej zawartości
- bardzo duża powierzchnia robocza misy 0,27 m<sup>2</sup> daje możliwość jednoczesnego przygotowywania wielu produktów. Uzyskana przy tym duża powierzchnia grzejna misy skraca czas potrzebny do jednoczesnego przygotowania dużej ilości potrawy w stosunku do innych tradycyjnych metod i urządzeń
- sztywny stelaż daje stabilną podporę dla misy wypełnionej nawet maksymalną ilością produktu zapewniając podjazd dla wózka
- regulowane nóżki pozwalają idealnie wypoziomować urządzenie i zapewnić najlepsze z możliwych przygotowanie na dnie misy nawet najmniejszej ilości produktu

Płynna regulacja temperatury



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Wzmocniona konstrukcja podstawy



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Wyposażenie dodatkowe:  
zestaw prysznic



Nr kat.	Nazwa produktu	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	3729,- (4586,67)
651202	Zestaw prysznic								243,- (298,89)



# KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE

- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm dające stabilną podstawę dla naczyń o dużych pojemnościach i średnicach
- wysoka moc elektryczna płyt grzewczych (2,6kW) gwarantuje szybkie przygotowywanie potraw
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy – pozwala na optymalne wykorzystanie mocy płyt grzewczych w zależności od potrzeb
- tłoczona płyta górna pozwalająca zachować szczelność a dzięki odpowiedniemu wyprofilowaniu łatwa w utrzymaniu w czystości
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych lub palnikowych
- różna konfiguracja palników 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy i zabezpieczenie przeciwwypływowo w kuchniach gazowych



## linia 700

### KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

- wyjmowane miski podpalnikowe ułatwiający czyszczenie
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
979500	4-płyty grzewcze (4x2,6)	800	700	850	10,4	400	2659,- (3270,57)
979600	6-płyt grzewczych (6x2,6)	1200	700	850	15,6	400	3999,- (4918,77)

## KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

- wymiowane misy podpalnikowe ułatwiające czyszczenie
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki
- nakładka redukcyjna na ruszt 970000 zalecana do palników 3,5 kW i 5 kW
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- istnieje możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



## linia 700

1

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>979513</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G30	<b>3529,-</b> (4340,67)
	<b>979523</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G30	<b>3529,-</b> (4340,67)
	<b>979533</b>	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G30	<b>3529,-</b> (4340,67)
	<b>979613</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G30	<b>4959,-</b> (6099,57)
	<b>979623</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G30	<b>4959,-</b> (6099,57)
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	<b>29,-</b> (35,67)

## KUCHNIA WOLNOSTOJĄCA

- wymiowane misy podpalnikowe ułatwiające czyszczenie
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki
- nakładka redukcyjna na ruszt 970000 zalecana do palników 3,5 kW i 5 kW
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- istnieje możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



## linia 900

1

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>999513</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30	<b>3759,-</b> (4623,57)
	<b>999523</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30	<b>3759,-</b> (4623,57)
	<b>999533</b>	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30	<b>3759,-</b> (4623,57)
	<b>999543</b>	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30	<b>3759,-</b> (4623,57)
	<b>999553</b>	4 palniki (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30	<b>3759,-</b> (4623,57)
	<b>999613</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30	<b>5229,-</b> (6431,67)
	<b>999623</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30	<b>5229,-</b> (6431,67)
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	<b>29,-</b> (35,67)

Oferta obejmuje urządzenia najbardziej popularnej linii 700 i zawiera kuchnie gazowe i elektryczne z piekarnikiem elektrycznym lub gazowym oraz całą gamę wyrobów nastawianych na podstawy: kuchnie gazowe i elektryczne, płyty grillowe, frytownice, bemały elektryczne, patelnie uchylne i stanowiska neutralne. Nowością w ofercie jest innowacyjny grill wodny.

Wyroby mogą funkcjonować, jako wyroby samodzielne, wolnostojące. Można z nich projektować linie czy też wyspy do obróbki termicznej potraw.



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



2 lata gwarancji\*

INOX

## Ciąg grzewczy Linia 700



# Kuchnie 700

	Elektryczne
Propan-butan G30/31	2,6

Nastawne		970513	970500
		970523	
		970613	970600
		970623	
		970633	970700
		970713	
Z piekarnikiem gazowym		971013	
		971023	
		971033	
		971113	
		971123	
Z piekarnikiem elektrycznym		971513	971500
		971523	
		972533	971600
		971613	
		971623	971700
		971633	
		971713	971800
		971723	
		971813	971800
	971823		
Wolnostojące		979513	979500
		979523	
		979533	979600
		979613	
		979623	

Ilość palników					Piekarnik elektryczny	
Moc (kW)					Statyczny	Konwekcyjny
3,5	5,0	7,0	9,0	Suma palników		
1	1			2		
1		1				
1	2	1				
1	1	2		4		
	2	2				
1	3	2		6		
1	2	2	1			
1	2	1				
1	1	2		4		
	2	2				
1	3	2		6		
1	2	2	1			
1	2	1				■
1	1	2				■
	2	2		4		■
1	2	1			■	
1	1	2			■	
	2	2			■	
1	3	2				■
1	2	2	1	6		■
1	3	2			■	
1	2	2	1		■	
1	2	1				
1	1	2		4		
	2	2				
1	3	2				
1	2	2	1	6		

## KUCHNIA NASTAWNA

- tłoczona płyta górna
- płyty grzewcze żeliwne o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- kontrolka pracy
- sześciostopniowy zakres pracy
- regulowane stopki



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	970500	2-płyty grzewcze (2x2,6)	400	700	250	5,2	400	1699,- (2089,77)
2.	970600	4-płyty grzewcze (4x2,6)	800	700	250	10,4	400	2699,- (3319,77)
3.	970700	6-płyt grzewczych (6x2,6)	1200	700	250	15,6	400	3999,- (4918,77)

## KUCHNIA NASTAWNA

- wymiowane misy podpalnikowe ułatwiające czyszczenie
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- regulowane stopki
- nakładka redukcyjna na ruszt 970000 zalecana do palników 3,5 kW i 5 kW
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U*	Cena (zł) netto (brutto)
1.	970513	2-palniki (3,5+5)	400	700	250	8,5	G30	2180,- (2681,40)
	970523	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G30	2180,- (2681,40)
2.	970613	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G30	3555,- (4372,65)
	970623	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G30	3555,- (4372,65)
	970633	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G30	3555,- (4372,65)
3.	970713	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G30	4999,- (6148,77)
	970723	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G30	4999,- (6148,77)
4.	970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	29,- (35,67)


**KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM 600X400 / GN 1/1**


- tłoczona płyta górna
- płyty grzejne żeliwne o średnicy 220 mm i mocy 2,6kW
- kontrolki pracy i kontrolka zasilania
- sześciostopniowy zakres pracy
- trzy poziomy prowadnic – pozwalające na optymalne wykorzystanie piekarnika
- piekarnik elektryczny 600x400 mm/ GN 1/1 z termoobiegiem o wymiarach 660x445x285 mm (WxDxH)
- piekarnik elektryczny z termoobiegiem posiada trzy tryby pracy: grzałka górna, grzałka górna i dolna oraz grzałki górna, dolna i wentylator – pozwalające na szeroki zakres zastosowania zarówno do pieczenia mięs, ciast lekkich a także zapiekania potraw

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U V	Cena (zł) netto (brutto)
971500	4 płyty grzejne (4x2,6)	800	700	850	10,4 / 7	400	6099,- (7501,77)
971700	6 płyt grzejnych (6x2,6)	1200	700	850	15,6 / 7	400	7559,- (9297,57)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	119,- (146,37)

**KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM GN 2/1**

- tłoczona płyta górna
- płyty grzejne żeliwne o średnicy 220 mm i mocy 2,6kW
- kontrolki pracy i kontrolka zasilania
- sześciostopniowy zakres pracy
- trzy poziomy prowadnic – pozwalające na optymalne wykorzystanie piekarnika
- piekarnik statyczny GN 2/1 o wymiarach 660x545x285 mm (WxDxH)
- piekarnik elektryczny statyczny posiada trzy tryby pracy: grzałka górna, grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna głównie do pieczenia mięs oraz ciast lekkich a także do zapiekania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U V	Cena (zł) netto (brutto)
971600	4 płyty grzejne (4x2,6)	800	700	850	10,4 / 7	400	5899,- (7255,77)
971800	6 płyt grzejnych (6x2,6)	1200	700	850	15,6 / 7	400	7259,- (8928,57)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	143,- (175,89)



## KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM

- wyjmowane misy podpalnikowe ułatwiające czyszczenie
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- trzy poziomy prowadnic – pozwalające na optymalne wykorzystanie piekarnika
- wymiary piekarnika 600x400 660x445x285 (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego oraz GN 2/1 660x545x285 (WxDxH)
- model: 971013, 971023, 971033 - piekarnik gazowy GN 2/1
- model: 971513, 971523, 971533 - piekarnik elektryczny 600x400 mm GN 1/1 z termoobiegiem
- piekarnik elektryczny z termoobiegiem posiada trzy tryby pracy: grzałka górna, grzałka górna i dolna oraz grzałki górna, dolna i wentylator – pozwalające na szeroki zakres zastosowania zarówno do pieczenia mięs, ciast lekkich jak także zapiekania potraw
- model: 971613, 971623, 971633 – piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1
- piekarnik elektryczny statyczny posiada trzy tryby pracy: grzałka górna, grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna głównie do pieczenia mięs oraz ciast lekkich a także do zapiekania
- nakładka redukcyjna na ruszt 970000 zalecana do palników 3,5 kW i 5 kW
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



kuchnia z piekarnikiem gazowym

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U" (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>971013</b>	4-palniki (3,5 + 2x5 + 7)	800	700	850	20,5 / 6	G30	<b>6759,-</b> (8313,57)
	<b>971023</b>	4-palniki (3,5 + 5 + 2x7)	800	700	850	22,5 / 6	G30	<b>6759,-</b> (8313,57)
	<b>971033</b>	4-palniki (2x5 + 2x7)	800	700	850	24,0 / 6	G30	<b>6759,-</b> (8313,57)
	<b>971513</b>	4-palniki (3,5 + 2x5 + 7)	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	<b>6999,-</b> (8608,77)
	<b>971523</b>	4-palniki (3,5 + 5 + 2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	<b>6999,-</b> (8608,77)
	<b>971533</b>	4-palniki (2x5 + 2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	<b>6999,-</b> (8608,77)
	<b>971613</b>	4-palniki (3,5 + 2x5 + 7)	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	<b>6699,-</b> (8239,77)
	<b>971623</b>	4-palniki (3,5 + 5 + 2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	<b>6699,-</b> (8239,77)
	<b>971633</b>	4-palniki (2x5 + 2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	<b>6699,-</b> (8239,77)
2.	<b>990998</b>	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	<b>119,-</b> (146,37)
3.	<b>990999</b>	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	<b>143,-</b> (175,89)
4.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	<b>29,-</b> (35,67)

## KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM



- wymiowane miski podpalnikowe ułatwiające czyszczenie
- płomień pilotowy palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- trzy poziomy przewodnik – pozwalające na optymalne wykorzystanie piekarnika
- wymiary piekarnika 600x400 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego oraz GN 2/1 660x545x285 mm (WxDxH)
- model: 971113, 971123 - piekarnik gazowy GN 2/1
- model: 971713, 971723 - piekarnik elektryczny 600x400 mm/ GN 1/1 z termoobiegiem
- piekarnik elektryczny z termoobiegiem posiada trzy tryby pracy: grzałka górna, grzałka górna i dolna oraz grzałki górna, dolna i wentylator – pozwalające na szeroki zakres zastosowania zarówno do pieczenia mięs, ciast lekkich a także zapiekania potraw
- model: 971813, 971823 – piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1
- piekarnik elektryczny statyczny posiada trzy tryby pracy: grzałka górna, grzałka dolna oraz grzałka górna i dolna głównie do pieczenia mięs oraz ciast lekkich a także do zapiekania
- nakładka redukcyjna na ruszt 970000 zalecana do palników 3,5 kW i 5 kW
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



kuchnia z piekarnikiem gazowym

1

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW (kuchnia/piekarnik)	U** (kuchnia/piekarnik)	Cena (zł) netto (brutto)
1.	971113	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G30	<b>7999,-</b> (9838,77)
	971123	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 6	G30	<b>7999,-</b> (9838,77)
	971713	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	<b>8499,-</b> (10453,77)
	971723	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	<b>8499,-</b> (10453,77)
	971813	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	<b>8199,-</b> (10084,77)
	971823	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	<b>8199,-</b> (10084,77)
2.	990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	<b>119,-</b> (146,37)
3.	990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	<b>143,-</b> (175,89)
4.	970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	<b>29,-</b> (35,67)

**PŁYTA GRILLOWA NASTAWNA**

- powierzchnia robocza płyty ok. 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- otwór na odpadki w płycie
- pojemnik na odpadki i tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- kontrolka pracy oraz zasilania
- zakres pracy do 300°C
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
- dwie strefy grzewcze w modelach 973110, 973120, 973130
- możliwość montażu pokrywy w urządzeniach 973110, 973120, 973130
- pokrywa pozwala zredukować zużycie energii o około 30%
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1. 973010	gładka	400	700	250	4,5	400	<b>3139,-</b> (3860,97)
2. 973020	ryflowana	400	700	250	4,5	400	<b>3319,-</b> (4082,37)
3. 973110	gładka	800	700	250	8,1	400	<b>4462,-</b> (5488,26)
4. 973120	ryflowana	800	700	250	8,1	400	<b>5039,-</b> (6197,97)
5. 973130	gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	<b>4829,-</b> (5939,67)
6. 973100	pokrywa do płyty 800 mm	786	623	185	-	-	<b>1039,-</b> (1277,97)

**PŁYTA GRILLOWA NASTAWNA Z POKRYWĄ**

- zestaw poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- obniża zużycie energii o ok. 30%
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada szybę, termometr i szyby
- wysokość grilla z otwartą pokrywą ok. 920 mm
- konstrukcja grilla wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza płyty 4400 cm<sup>2</sup>
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór na odpadki w płycie
- pojemnik na odpadki i tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- kontrolka pracy oraz zasilania
- zakres pracy do 300°C
- termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
- regulowane stopki
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub z drzwiami



Lp.	Nr kat.	Rodzaj	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena (zł) netto (brutto)
1.	973119	gładka	800	700	430	400	8,1	<b>5149,-</b> (6333,27)
2.	973129	ryflowana	800	700	430	400	8,1	<b>5569,-</b> (6849,87)
3.	973139	gładko-ryflowana	105	350	430	400	8,1	<b>5399,-</b> (6640,77)

## PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza płyty ok. 2200 cm<sup>2</sup>
- otwór na odpadki w płycie
- pojemnik na odpadki i tłuszcz
- wysoki rant tylny i ranty boczne
- termostat bezpieczeństwa
- generator iskry
- płomień pilotowy palnika
- zakres pracy do 300°C
- regulowane stopki
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U*	Cena (zł)	
							netto	(brutto)
973013	gładka	400	700	250	6,5	G30	3769,-	(4635,87)
973023	ryflowana	400	700	250	6,5	G30	3889,-	(4783,47)

## PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza płyty ok. 4400 cm<sup>2</sup>
- otwór na odpadki w płycie
- pojemnik na odpadki i tłuszcz
- wysoki rant tylny i ranty boczne
- termostat bezpieczeństwa
- generator iskry
- płomień pilotowy palnika
- zakres pracy do 300°C
- regulowane stopki
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł)	
							netto	(brutto)
973113	gładka	800	700	250	13	G30	5799,-	(7132,77)
973123	ryflowana	800	700	250	13	G30	6289,-	(7735,47)
973133	gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	6099,-	(7501,77)

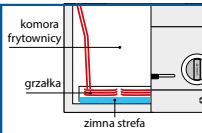
## FRYTOWNICA

- kontrolka pracy oraz zasilania
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po podniesieniu grzałki
- termostat bezpieczeństwa
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- spust cieczy roboczej
- frytownice 972500 i 972600 wyposażone w kosz o wymiarach 210x350x110 mm
- frytownica 972550 wyposażona w kosz 310x340x150 mm
- możliwość dokupienia 2 małych koszy do frytownic 972500 i 972600

1



Zimna strefa



Możliwość zakupu zestawu 2 koszy do frytownic 972500 i 972600



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	972500	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9,0	400	<b>4059,-</b> (4992,57)
	972550	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400	<b>4690,-</b> (5768,70)
2.	972600	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18,0	400	<b>6159,-</b> (7575,57)
3.	979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	<b>438,-</b> (538,74)

## FRYTOWNICA GAZOWA

- duża pojemność komory
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- płomień pilotowy palników
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- spust cieczy roboczej
- frytownica 972513 wyposażona w kosz 290x300x120 mm
- frytownica 972523 wyposażona w kosze 120x300x120 mm
- dysze na gaz G20 w komplecie
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	972513	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	<b>6090,-</b> (7490,70)
2.	972523	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	<b>8990,-</b> (11057,70)

GRILL WODNY

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury - termostat
- specjalny ruszt zintegrowany razem z grzałką szybko osiągnącą temperaturę pracy
- system grillowania z parą, jedzenie jest bardziej soczyste i kruche
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy w czyszczeniu
- posiada funkcję samoczyszczenia
- skrobak do czyszczenia w komplecie



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	973200	400	700	250	4,1	400		5569,- (6849,87)
2.	973300	800	700	250	8,2	400		9345,- (11494,35)

LAVA GRILL

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyfłowywom
- płomień pilotowy palników
- płynna regulacja temperatury w zakresie 120-300°C
- ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw w modelach 972203, 972303
- ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza w modelach 972213, 972313
- dysze na gaz G20 w komplecie
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	U V	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	973203	Lava grill (ruszt V)	400	700	850	6,5	G30	-		3290,- (4046,70)
	973213	Lava grill (ruszt S)	400	700	850	6,5	G30	-		3590,- (4415,70)
2.	973303	Lava grill (ruszt V)	800	700	850	13	G30	-		5390,- (6629,70)
	973313	Lava grill (ruszt S)	800	700	850	13	G30	-		5990,- (7367,70)
	973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	-		350,- (430,50)
	973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	-		690,- (848,70)
	973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	-	3	30,- (36,90)



## MAKARONIARKA

- urządzenie do gotowania makaronu, pierogów itp.
- zbiornik 25 l ze stali nierdzewnej 18/10
- zawór do napełniania wodą
- termostat bezpieczeństwa
- elementy grzewcze z żaroodpornej stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- cena nie zawiera koszy



Kosze do gotowania makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
974500	Makaroniarka	400	700	850	25	15	6	400	4299,- (5287,77)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	-	289,- (355,47)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	-	419,- (515,37)

## MAKARONIARKA GAZOWA

- zbiornik ze stali nierdzewnej 26l
- zawór do napełniania wodą
- termostat bezpieczeństwa
- palnik pilotowy
- generator iskry
- spust cieczy wewnątrz szafki
- dysze na gaz G20 w komplecie
- możliwość dokupienia koszy 1/3 i/lub zestawu 2x1/6
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



Kosze do gotowania makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
974513	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	5790,- (7121,70)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	289,- (355,47)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	419,- (515,37)






**PATELNIĄ UCHYLNA**

- przeznaczona do duszenia potraw
- termostat do 300°C pozwala na efektywne smażenie produktów
- ręczny przechyl misy w celu zlewania oleju
- powierzchnia robocza misy 0,35 m<sup>2</sup>
- regulacja temperatury w zakresie od 100-300°C
- regulowane nóżki



Wyposażenie  
dodatkowe:  
zestaw  
prysznica



Nr kat.	Nazwa produktu	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	Cena (zł) netto (brutto)
974000	Patelnia	800	700	850	ok. 200	10,8	400	8959,- (11019,57)
651202	Zestaw prysznica							243,- (298,89)

**PATELNIĄ UCHYLNA GAZOWA**

- przeznaczona do duszenia potraw
- termostat do 300°C pozwala na efektywne smażenie produktów
- ręczny przechyl misy w celu zlewania oleju
- powierzchnia robocza misy 0,35 m<sup>2</sup>
- regulacja temperatury w zakresie od 100-300°C
- generator iskry
- regulowane nóżki
- **dysze na gaz G20 w komplecie**
- możliwość dokupienia dysz na gaz G31 i G27



Wyposażenie  
dodatkowe:  
zestaw  
prysznica



Nr kat.	Nazwa produktu	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U- litry	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
974003	Patelnia	800	700	850	17	ok. 200	G30	57	9499,- (11683,77)
651202	Zestaw prysznica								243,- (298,89)

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNĄ

- przeznaczona do smażenia i duszenia potraw
- nieprzechylna misa
- spust wewnątrz podstawy
- korek wykonany z polipropylenu
- powierzchnia robocza 0,16m<sup>2</sup>
- regulowane nóżki



Wyposażenie dodatkowe zestaw prysznica



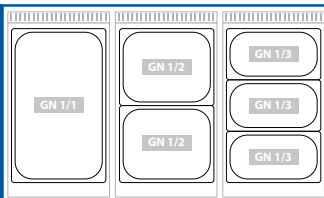
Nr kat.	Nazwa	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
974100	Patelnia	400	700	850	19	90	5	400	3190,- (3923,70)
651202	Zestaw prysznica								243,- (298,89)

BEMAR

- max GN 1/1 150
- pojemność : GN1/1 lub 2xGN 1/1
- wymiary komory 310x510x155 lub 630x510x155 mm
- kontrolka pracy
- regulacja temperatury w zakresie 30 do 95°C
- regulowane stopki



Przykładowe 3 konfiguracje pojemników GN



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
972000	400	700	250	0,8	230	2259,- (2778,57)
972100	800	700	250	1,6	230	3399,- (4180,77)

**STANOWISKO NEUTRALNE NASTAWNE**

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- regulowane stopki
- możliwość montażu na podstawie otwartej lub z drzwiami (opcja)
- model 970021 posiada 1 szufladę
- model 970061 posiada 2 szuflady


**1**

**5**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>970020</b>	400	700	250	<b>686,-</b> (843,78)
2.	<b>970040</b>	800	700	250	<b>871,-</b> (1071,33)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	<b>970021</b>	400	700	250	<b>956,-</b> (1175,88)
5.	<b>970061</b>	1200	700	250	<b>1699,-</b> (2089,77)

**PODSTAWA DO URZĄDZEŃ  
NASTAWNYCH**

**1**

**2**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>970120</b>	400	565	600	<b>449,-</b> (552,27)
2.	<b>970140</b>	800	565	600	<b>649,-</b> (798,27)
3.	<b>970160</b>	1200	565	600	<b>849,-</b> (1044,27)

**PODSTAWA DO URZĄDZEŃ NASTAWNYCH**

- z drzwiami


**1**

**2**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>970320</b>	400	620	600	<b>799,-</b> (982,77)
2.	<b>970340</b>	800	620	600	<b>1199,-</b> (1474,77)
3.	<b>970360</b>	1200	620	600	<b>1439,-</b> (1769,97)

**PODSTAWA DO URZĄDZEŃ NASTAWNYCH**

- otwarta


**1**

**2**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>970220</b>	400	565	600	<b>639,-</b> (785,97)
2.	<b>970240</b>	800	565	600	<b>835,-</b> (1027,05)
3.	<b>970260</b>	1200	565	600	<b>1019,-</b> (1253,37)

# PIEKARNIK ELEKTRYCZNY WOLNOSTOJĄCY Z TERMOOBIEGIEM I GRILLEM



Elektryczny piekarnik konwekcyjny, wolnostojący posiadający dynamiczny termoobieg i skuteczny opiekacz pełniący funkcję grilla. Dostosowany do konfigurowania z elementami nadstawnymi linii Caterina lub do pionowego zastosowania jako urządzenie samodzielne w zestawie nawet trzech piekarników.

Wszystostronnie zaprojektowana konstrukcja prowadnic nośnych pozwala na jednoczesne używanie blach wielkości 600x400 oraz klasycznych dla gastronomii blach o rozmiarze GN 1/1. W standardzie wyposażony w ruszt ze stali nierdzewnej. Zabudowany w linię ciągu kuchennego doskonale wspiera i usprawnia prowadzoną bieżącą produkcję oraz ekspedycję potraw

- front urządzenia i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- timer 120 min z funkcją pracy ciągłej
- trzy poziomy prowadnic
- kontrolki pracy i zasilania
- piekarnik konwekcyjny
- wymiary piekarnika 600x400 / GN 1/1 660x445x285 (WxDxH)
- osobno załączana grzałka górna do zapiekania (grill)
- możliwość montażu elementów nastawnych linii Modular
- możliwość zestawiania piekarników (max. 3)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
965000	Piekarnik	800	620 / 618	600	6	400	3099,- (3811,77)
960000	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	305,- (375,15)



## PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw. Oferta Stalgast została rozbudowana zarówno o piec z manualnym, jak i cyfrowym panelem sterowania.

CHEFTOP MIND.Maps™	431-440
CHEFLUX™	441-443
BAKERTOP MIND.Maps™	444-450
BAKERLUX™	451-454

LINEMISS™	455-461
LINEMICRO™	462-467
SPIDOCOOK™	468-470

## CHEFTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.

## CHEFLUX



Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.

## BAKERTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczocukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eleganckim wzornictwie.

## BAKERLUX



Linia pieców ukierunkowana na najbardziej popularne metody obróbki oraz proste cykle pieczenia. Konwekcyjne piece BAKERLUX z funkcją regulacji wilgotności są idealne dla profesjonalistów ceniących wydajność oraz przestrzeń.

## LINEMISS TOP



Linia pieców LINEMISS TOP zapewnia wysoką wydajność i niezawodność w praktycznym, kompaktowym wydaniu. Technologia AIR.Plus™ gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza, zapewniając jednolite rezultaty pieczenia na wszystkich rodzajach blach.

## LINEMISS



Linia gwarantująca doskonałe pieczenie za każdym razem. Dzięki technologii DRY.Plus konsystencja pieczonych produktów zostaje zmaksymalizowana zapewniając doskonałą strukturę wewnętrzną i chrupiącą powierzchnię zewnętrzną. Piece szczególnie dedykowane wymagającym właścicielom cukierni oraz piekarni.

## LINEMICRO



Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.



Linia energooszczędnych urządzeń kontakt grill. Ich główną zaletą jest bardzo krótki czas nagrzewania (do 200°C) wynoszący jedynie 80 s. Dlatego po pracy można go wyłączyć oszczędzając energię elektryczną i ograniczając koszty pracy.

Więcej informacji [www.stalgast.com/piece-unox](http://www.stalgast.com/piece-unox)





## UNOX - PREZENTACJE

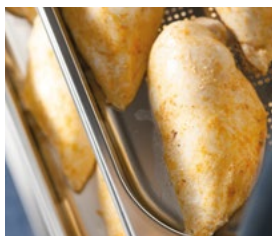
Serwujemy doskonałość:  
poznaj system kulinarny pieców UNOX MIND.MapS™



Wyślij zgłoszenie na adres:  
[szkolenia@stalgastr.com](mailto:szkolenia@stalgastr.com)  
i weź udział w...



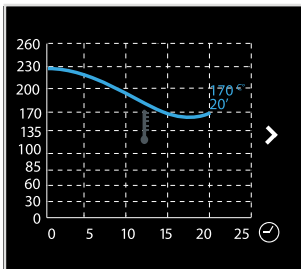
... prezentacji, podczas której nasi Doradcy  
Kulinarni zaprezentują w praktyce możliwości  
systemu kulinarnego UNOX MIND.MapS™.



lata gwarancji

na piece UNOX CHEFTOP, BAKERTOP  
MIND.MapS™ więcej informacji na:  
[www.stalgastr.com](http://www.stalgastr.com)





## MIND.Maps™

INDYWIDUALNOŚĆ. JEDNYM GESTEM.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz zaplanować swój własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie. Wypróbuj Unox MIND.Maps™. Dodaj tchnienie doskonałości do swojego gotowania.

## ADAPTIVE.Cooking™

PROFESJONALNA OBRÓBKA. NIEZAWODNE REZULTATY.

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zamienia Twoje piecze CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS w inteligentne narzędzia. Rozumieją one jaki rezultat chcesz osiągnąć, interpretują ustawienia, rejestrują odchylenia temperatury i wilgotności, potrafią oszacować jaka ilość potraw została włożona do pieca i sugerują najlepszy proces obróbki, aby osiągnąć dokładnie takie rezultaty jakich oczekujesz.

## DRY.Maxi™

MINIMUM WILGOTNOŚCI.  
MAKSIMUM SMAKU.

Technologia DRY.Maxi™ powoduje natychmiastowe usunięcie wilgotności z komory w ten sposób pieczone produkty są miękkie, chrupiące i aromatyczne.



## STEAM.Maxi™

DOSKONAŁOŚĆ GOTOWANIA  
NA PARZE.

Dzięki technologii Unox STEAM.Maxi™ możesz przeprowadzić każdy rodzaj obróbki z wykorzystaniem pary wodnej, nawet w przypadku najdelikatniejszych produktów spożywczych, **zaczynając od temperatury 35°C.**



## AIR.Maxi™

JEDNORODNOŚĆ GOTOWANIA.

Technologia AIR.Maxi™ zapewnia doskonałą dystrybucję powietrza i tym samym ciepła wewnątrz komory pieca gwarantując jednorodność obróbki w całej komorze pieca.



## UNOX.Care

CZAS JEST CENNY.

Produkty UNOX.Care utrzymują piec w czystości, chronią go i obniżają koszty jego konserwacji. Automatyczny system mycia Rotor. KLEAN™ razem z detergentem DET&Rinse™ gwarantują idealną higienę oraz długotrwałe utrzymanie pieca i jego komponentów w doskonałej formie.



## PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

### GN 2/1



#### PLUS



Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

	9012065	9011065	9010665
Pojemność	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	77 mm	77 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843
Waga	200 kg	170 kg	160 kg
CENA (zł) - <b>netto</b> (brutto)	<b>90389,-</b> (111178,47)	<b>55999,-</b> (68878,77)	<b>39799,-</b> (48952,77)

#### PLUS



Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Gaz  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

	9012062	9011062	9010662
Pojemność	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	77 mm	77 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,3 kW	1,4 kW	1 kW
Gaz	G20: 68 kW / G25, G25.1: 66 kW / G30, G31: 70 kW	G20, G25, G25.1: 33 kW / G30, G31: 35 kW	G20, G25.1, G31: 24 kW / G25: 23 kW / G30: 25 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843
Waga	230 kg	190 kg	180 kg
CENA (zł) - <b>netto</b> (brutto)	<b>99999,-</b> (122998,77)	<b>61599,-</b> (75766,77)	<b>45699,-</b> (56209,77)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

# PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

## GN 1/1



### PLUS



	9002060	9001065	9000765
Pojemność	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	35 kW	18,5 kW	11,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
Waga	185 kg	95 kg	85 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	<b>67599,-</b> (83146,77)	<b>38699,-</b> (47599,77)	<b>29599,-</b> (36406,77)

### PLUS



	9002062	9001062	9000762
Pojemność	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,2 kW	1 kW	1 kW
Gaz	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G25.1: 33 kW	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW / G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
Waga	210 kg	110 kg	100 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	<b>73399,-</b> (90280,77)	<b>41699,-</b> (51289,77)	<b>31299,-</b> (38497,77)

### ONE



	9012060	9001060	9000760
Pojemność	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400V ~ 3N
Moc elektryczna	29,3 kW	14 kW	9,9 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
Waga	185 kg	95 kg	85 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	<b>49499,-</b> (60883,77)	<b>28299,-</b> (34807,77)	<b>22499,-</b> (27673,77)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

**COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)**

**9000565**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400V~3N  
9,3 kW  
750x773x675  
70 kg

**20599,-** (25336,77)

**9001064**

10 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400V~3N  
18,5 kW  
535x862x984  
90 kg

**42699,-** (52519,77)

**9000564**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400V~3N  
9,2 kW  
535x862x649  
65 kg

**22299,-** (27427,77)

**9000562**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
0,6 kW  
G20,G25,G25.1,G30,G31:15 kW  
750x773x675  
85 kg

**25599,-** (31486,77)

**9000560**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400V~3N  
7 kW  
750x773x675  
70 kg

**17399,-** (21400,77)

**9000360**

3 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400V~3N  
5 kW  
750x773x538  
50 kg

**14999,-** (18448,77)

**9000561**

5 GN 2/3  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400V~3N  
5,2 kW  
535x662x649  
55 kg

**16999,-** (20908,77)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

# PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup>

## WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

– Niedostępne



### TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi <sup>TM</sup> 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi <sup>TM</sup> 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi <sup>TM</sup> 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30 °C - 260 °C z technologią DRY.Maxi <sup>TM</sup> 10% do 100%		■	■
Sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK

Technologia MIND.Map <sup>TM</sup> : rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętany programom nazwy i dodania obrazka	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki w każdym języku	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi <sup>TM</sup> : wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi <sup>TM</sup> : możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi <sup>TM</sup> : możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi <sup>TM</sup> : bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10 %	■	■	■
Technologia DRY.Maxi <sup>TM</sup> : obróbka przy osuszonej komorze pieca 30 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi <sup>TM</sup> : obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi <sup>TM</sup> : połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking <sup>TM</sup> : identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking <sup>TM</sup> : zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking <sup>TM</sup> : czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	–

**WYPOSAŻENIE**

■ Standard   □ Opcja   – Niedostępne



PLUS

PLUS

ONE

<b>USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH</b>			
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
<b>IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO</b>			
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	■	–	–
<b>PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI</b>			
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	–
<b>AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE</b>			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent	■	■	■
<b>OPATENTOWANE DRZWI</b>			
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
<b>FUNKCJE DODATKOWE</b>			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
<b>DANE TECHNICZNE</b>			
Komorza pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Taca ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo wydajna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■

# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



## SZAFKA NEUTRALNA CHEFTOP

- 1- pojemność: 8 x GN 1/1
- 2- odległość między półkami: 57 mm
- 3- pasuje do modeli: CHEFTOP GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
905316	750	656	676	18	<b>4380,-</b> (5387,40)



## SZAFKA WYPIEKOWA 7XGN 1/1

- doskonała do cateringu pozwala na przechowywanie produktów gotowych do serwowania nawet przez kilka godzin bez utraty ich walorów organoleptycznych
- pasuje do pieców ChefTop od 3 do 10 GN 1/1
- pojemność: 7 x GN 1/1
- odległość pomiędzy półkami: 70 mm
- temperatura maksymalna 180°C
- regulacja zaparowania 0-100% (gotowanie)
- sterowana z panela ChefTop
- funkcja szafki grzewczej
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906711	750	792	961	63	3,2	230	<b>12999,-</b> (15988,77)



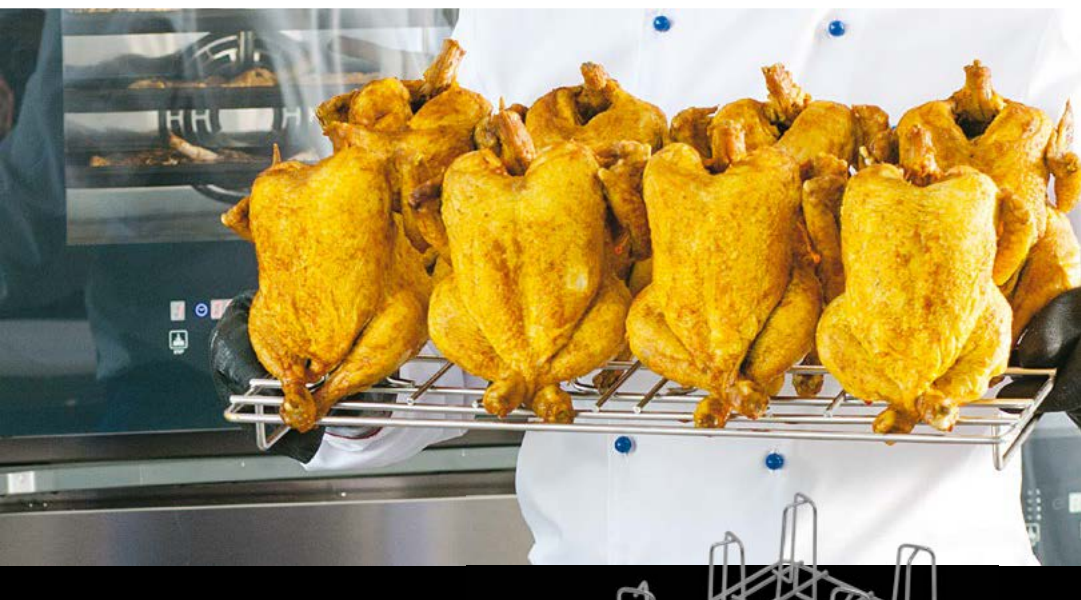
# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP

## ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
  - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
  - teflonowa blacha do gotowania jajek
  - blacha do grillowania warzyw i mięs
  - blacha ryflowana/gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
  - blacha emaliowana do smażenia
  - alumiuniowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek

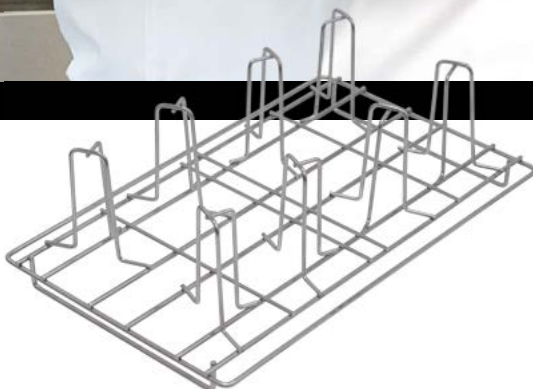


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
905603	1999,- (2458,77)



## RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917102	GN 1/1	530	325	129,- (158,67)

**BLACHA GN 1/1 FAKIRO**

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917501	GN 1/1	530	325	509,- (626,07)

**RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL**



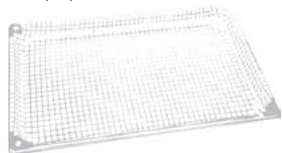
- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917502	GN 1/1	530	325	699,- (859,77)

**RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY**

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917201	GN 1/1	530	325	299,- (367,77)

**BLACHA EMALIOWANA GN 1/1**

- emaliowana blacha zapobiega przywieraniu przyrządzanych potraw
- łatwa do czyszczenia



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
101021	GN 1/1	530	325	58,- (71,34)

**BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL**

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917885	GN 1/1	530	325	499,- (613,77)

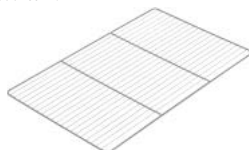
**RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ**



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103114	GN 1/1	530	325	76,- (93,48)

**RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ**

- oferta GN str. 185-202



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103115	GN 1/1	530	325	95,- (116,85)

# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP

## PODSTAWY DO PIECÓW CHEFTOP I CHEFTOP COMPACT

INOX



INOX

## OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- 908718 pasuje do ChefTop GN 2/3
- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1 (z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)
- 900268 pasuje do ChefTop EL 20xGN 1/1
- 908719 pasuje do ChefTop Compact GN 1/1
- 907728 pasuje do ChefTop EL GN 2/1



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	<b>724,-</b> (890,52)
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	<b>664,-</b> (816,72)
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	<b>990,-</b> (1217,70)
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	<b>650,-</b> (799,50)
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	<b>770,-</b> (947,10)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908718	535	900	240	0,1	230	<b>6690,-</b> (8228,70)
907718	750	956	240	0,1	230	<b>6499,-</b> (7993,77)
900268	868	1159	240	0,1	230	<b>7370,-</b> (9065,10)
908719	535	1100	240	0,1	230	<b>6690,-</b> (8228,70)
907728	868	1323	240	0,1	230	<b>9580,-</b> (11783,40)

## WÓZEK



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	905600	Wózek 20 GN 1/1	743	564	1700	25	<b>7300,-</b> (8979,00)
2.	905601	Wózek bankietowy	743	564	1711	40	<b>9990,-</b> (12287,70)

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	<b>1099,-</b> (1351,77)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	<b>1349,-</b> (1659,27)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	<b>2150,-</b> (2644,50)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	<b>2790,-</b> (3431,70)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	<b>2990,-</b> (3677,70)

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	<b>815,-</b> (1002,45)

## ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
908772	Pieców gazowych	<b>1750,-</b> (2152,50)
908777	Pieców elektrycznych	<b>1599,-</b> (1966,77)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	570,- (701,10)

ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908721	100,- (123,00)

UNOX.LINK Z SONDĄ SOUS-VIDE

- współpracuje z oprogramowaniem Ovex.Net 3.0
- zawiera sondę Sous-Vide



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908637	1640,- (2017,20)

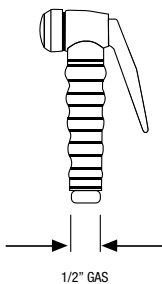
SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzeniu się kamienia wewnątrz komory pieca
- system usuwa z wody wszelkie rozpuszczone w niej związki (jony żelaza, siarczany muły itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908238	230	540	445	16	0,23	230	6110,- (7515,30)

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	243,- (298,89)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	269,- (330,87)
2.	908011	5 l	119,- (146,37)
3.	908012	10 x 1l	409,- (503,07)



# CHEFLUX™



## PIECE COMBI CHEFLUX™

### GN 1/1



**ECO**



Pojemność

Odstęp pomiędzy półkami

Częstotliwość

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Waga

CENA (zł) - netto (brutto)

900890

12 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

15,8 kW

860x882x1250

112 Kg

**17299,-** (21277,77)

900590

7 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

10,5 kW

860x882x930

80 Kg

**12299,-** (15127,77)

900390

5 GN 1/1

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

7,1 kW

750x773x772

67 Kg

**9799,-** (12052,77)

## WYPOSAŻENIE

■ Standard    □ Opcja    – Niedostępne



## TRYBY OBRÓBK

Obróbka konwekcyjna 30 ° C - 260 ° C ■

Obróbka konwekcyjna + wilgotność 48 ° C - 260 ° C ■

Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260 ° C ■

## OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów ■

Technologia AIR.Plus: dwie prędkości pracy wentylatorów ■

## ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Plus: szybka ekstrakcja wilgotności z komory ■

Technologia STEAM.Plus: ręczna aktywacja zwiększenia poziomu wilgotności ■

## PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31 –

Technologia Spido.GAS™: bardzo wydajne proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła –

Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania –

## FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne) ■

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu obróbki ■

Tryb pracy ciągłej "INF" ■

## OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości ■

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 i 20) ■

Pozyce blokowania otwartych drzwi 60 ° -120 ° -180 ° ■

## DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia ■

Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED (wyłącznie dla modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 oraz 20) ■

Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lamp halogenowych o przedłużonej trwałości (wyłącznie dla modeli 12 GN 1/1 oraz 7 GN 1/1) ■

bardzo trwałe, wykonane z włókna węglowego zamki w drzwiach pieca ■

łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi ■

Prowadnice do rusztów wykonane ze stali nierdzewnej w kształcie litery C ■

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów ■





# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX

## PODSTAWY DO PIECÓW CHEFLUX

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905167	do pieców 7 i 12GN1/1	860	680	672	1369,- (1683,87)
9051160	do pieca 5 GN 1/1	740	550	677	990,- (1217,70)

## ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	570,- (701,10)

## ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:  
 - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek  
 - teflonowa blacha do gotowania jajek  
 - blacha do grillowania warzyw i mięs  
 - blacha ryflowana/gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy  
 - blacha emaliowana do smażenia  
 - aluminiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa  
 - oraz przekąsek



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
905603	1999,- (2458,77)

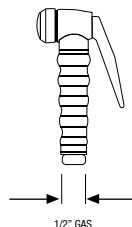
## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	815,- (1002,45)

## ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	243,- (298,89)



## PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™  
 - 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E  
 - 908011 dedykowany do pieców serii 5 i 5E  
 - 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	269,- (330,87)
2.	908011	5 l	119,- (146,37)
3.	908012	10 x 1l	409,- (503,07)





# BAKERTOP

MIND  
Maps™







## POMYSŁ W TWOJEJ GŁOWIE, ROZWIĄZANIE W TWOICH RĘKACH. ZAPROJEKTUJ SWÓJ PROCES OBRÓBKI.

Piece BAKERTOP MIND.Maps™ ONE i BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS stawiają na pełną kontrolę procesu obróbki i maksymalną swobodę twórczą. Powtarzalne procesy obróbki oszczędzają czas i obniżają koszty. Wyjątkowe osiągnięcia w dziedzinie wydajności, bezpieczeństwa i niezawodności, w najbardziej eleganckim wzornictwie.

MIND.Maps™. Indywidualność. Jednym gestem.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz w pełni zaplanować własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie.

# PIECE COMBI BAKERTOP MIND.Map<sup>TM</sup>

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
<b>PLUS</b> 	<b>9021665</b>	<b>9021065</b>	<b>9020665</b>	<b>9020465</b>
Pojemność	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Waga	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
<b>CENA (zł) - netto (brutto)</b>	<b>69499,-</b> (85483,77)	<b>42329,-</b> (52064,67)	<b>29999,-</b> (36898,77)	<b>21999,-</b> (27058,77)
<b>PLUS</b> 	<b>9021662</b>	<b>9021062</b>	<b>9020662</b>	
Pojemność	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm	
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
Moc elektryczna	2,2 kW	1,4 kW	1 kW	
Gaz	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G25.1: 33 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Waga	210 kg	145 kg	110 kg	
<b>CENA (zł) - netto (brutto)</b>	<b>74499,-</b> (91633,77)	<b>43579,-</b> (53602,17)	<b>32269,-</b> (39690,87)	
<b>ONE</b> 	<b>9021660</b>	<b>9021060</b>	<b>9020660</b>	<b>9020460</b>
Pojemność	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Waga	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
<b>CENA (zł) - netto (brutto)</b>	<b>50199,-</b> (61744,77)	<b>31889,-</b> (39223,47)	<b>22299,-</b> (27427,77)	<b>18369,-</b> (22593,87)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

## WYPOSAŻENIE

■ Standard   □ Opcja   – Niedostępne



## TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna i z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda rdzenia	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□

## ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK

Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętany programom nazwy i dodania obrazka	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–

## ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA

Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■

## ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10%	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30°C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C- 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	–

## USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH

Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
----------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	---

## WYPOSAŻENIE

Standard   
  Opcja   
 - Niedostępne



	PLUS	PLUS	ONE
<b>IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO</b>			
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	-	-
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	-	■	-
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	■	■	-
<b>PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI</b>			
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	-	■	-
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	-	■	-
<b>AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE</b>			
Rotor.KLEAN™: 4 automatyczne programy mycia z wykorzystaniem detergentu i kontrolą obecności wody	■	■	■
Rotor.KLEAN™: zbiornik na detergent zintegrowany z piecem	■	■	■
<b>OPATENTOWANE DRZWI</b>			
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
<b>FUNKCJE DODATKOWE</b>			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
<b>SZCZEGÓŁY TECHNICZNE</b>			
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo wydajna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■

# AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
- 911102 - 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	51,- (62,73)
911102	600	400	83,- (102,09)

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	125,- (153,75)

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	53,- (65,19)

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	92,- (113,16)

## BLACHA WYPIEKOWA DO BAGIETEK

- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop
- blacha 911301 z pokryciem silikonowym

AI

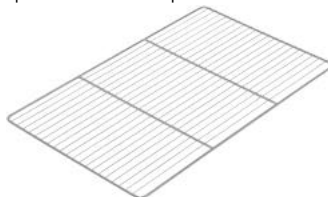


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	911301	600	400	179,- (220,17)
2.	911312	600	400	124,- (152,52)

## RUSZT

- do pieców LineMiss i BakerTop

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	105,- (129,15)

**PODSTAWA  
DO PIECA**

- do pieców BakerTop MIND.Maps™



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051350	850	735	677	1071,- (1317,33)
9051170	850	735	300	599,- (736,77)

**GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP**

- pojemność: 12 blach 400x600 mm (900264)
- pojemność: 8 blach 400x600 mm (900265)
- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900264	862	890	762	45	2,4	230	8299,- (10207,77)
900265	862	890	623	42	2,4	230	8750,- (10762,50)

**ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH  
PIECÓW BAKERTOP**


Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
900266	Pieców elektrycznych	1569,- (1929,87)
900267	Pieców gazowych	1750,- (2152,50)

**OKAP Z KONDENSATOREM PARY**

- 900268 pasuje do BakerTop 16x 600x400
- 900269 pasuje do BakerTop 600x400

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900268	868	1159	240	0,1	230	7370,- (9065,10)
900269	860	1145	240	0,1	230	6599,- (8116,77)

**SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY**

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzeniu się kamienia wewnątrz komory pieca
- system usuwa z wody wszelkie rozpuszczone w niej związki ( jony żelaza, siarczany muły itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908238	230	540	445	16	0,23	230	6110,- (7515,30)

**ZESTAW PODŁĄCZENIOWY**

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	815,- (1002,45)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	570,- (701,10)

ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908721	100,- (123,00)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Seria 5 i SE



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	119,- (146,37)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzeniu się kamienia wewnątrz komory pieca
- system usuwa z wody wszelkie rozpuszczone w niej związki (jony żelaza, siarczany, muły itp.)
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców MIND.Maps™



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908012	10 x 1l	409,- (503,07)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

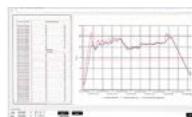
- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1099,- (1351,77)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1349,- (1659,27)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2150,- (2644,50)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2790,- (3431,70)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	2990,- (3677,70)

UNOX.LINK Z SONDĄ SOUS-VIDE

- współpracuje z oprogramowaniem Ovex.Net 3.0
- zawiera sondę Sous-Vide



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908637	1640,- (2017,20)

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Seria 5 i SE



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908010	2 x 5	269,- (330,87)





# BAKERLUX™

## WYDAJNY. PRAKTYCZNY. PROSTY. NIEZBĘDNY. **STAŁA JAKOŚĆ PIECZENIA.**

Konwekcyjne piece BAKERLUX™ z funkcją regulacji wilgotności są idealne dla profesjonalistów, którzy wymagają wyjątkowo wydajnego pieca bez zbędnych dodatków. Idealne połączenie wydajności i tego co niezbędne, na mniej niż metrze kwadratowym.

Opracowane przez UNOX, aby zoptymalizować rezultaty najbardziej popularnych i prostych cykli pieczenia, piece BAKERLUX™ łączą w sobie skuteczność i niezbędność. Są one tak wyjątkowo skuteczne, ponieważ każdy szczegół został opracowany w taki sposób, aby zagwarantować maksymalną równomierność obróbki w każdych warunkach i przy każdym rodzaju załadunku. Do tego są one niezbędne, ponieważ zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić Ci wszystko, czego szukasz w profesjonalnym piecu, bez żadnych zbędnych dodatków.

# PIECE BAKERLUX™ 600x400

## Dynamic



### ECO



900895

Pojemność	10 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,8 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x882x1250
Waga	112 Kg
CENA (zł) - netto (brutto)	18799,- (23122,77)

## WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

 Niedostępne

 Dynamic

 Manual

### TRYBY PIECZENIA

Pieczenie konwekcyjne 30 °C - 260 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pieczenie konwekcyjne + wilgotność 48 °C - 260 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA		
Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Technologia AIR.Plus: 2 prędkości pracy wentylatorów	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA		
Technologia DRY.Plus: szybka ekstrakcja wilgotności z komory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Technologia STEAM.Plus: ustawienia poziomu wilgotności w komorze pieca od 20 do 100%, programowane przez użytkownika	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Technologia STEAM.Plus: ręczna aktywacja zwiększania poziomu wilgotności	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI		
Technologia Spido.GAS™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31 (dotyczy wyłącznie pieców gazowych)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Technologia Spido.GAS™: bardzo wydajne proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła (dotyczy wyłącznie pieców gazowych)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania (dotyczy wyłącznie pieców gazowych)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FUNKCJE DODATKOWE		
Pamięć 99 programów pieczenia, każdy z nich składający się z 3 etapów pieczenia + wstępne nagrzewanie komory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

# PIECE BAKERLUX™ 600x400

## Dynamic



### ECO



Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
CENA (zł)- **netto** (brutto)

**900695**

6 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
400 V ~ 3N  
10,5 kW  
860x882x930  
80 kg

**12799,-** (15742,77)

## WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

 Niedostępne

 Dynamic  Manual

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tryb pracy ciągłej "INF"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wizualny wskaźnik nominalnej wartości temperatury w komorze pieca	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Funkcja «COOL» dla szybkiego wychłodzenia komory pieca	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>OPATENTOWANE DRZWI</b>		
Samosmarujące się zawiasy drzwi z technopolimeru o ogromnej wytrzymałości	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 16 600x400)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pozycje dokujące drzwiczki 60 ° -120 ° -180 °	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>DANE TECHNICZNE</b>		
Komorza pieca z zaokrąglonymi krawędziami wykonana ze stali nierdzewnej (AISI304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oświetlenie komory pieca poprzez zewnętrzne lampy LED	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bardzo trwały, wykonany z włókna węglowego zamek w drzwiach pieca	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prowadnice do rusztów w kształcie litery L wykonane ze stali nierdzewnej	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
System autodiagnostyki	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Port USB i LAN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

# AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX

## GAROWNIK DO PIECÓW BAKERLUX

- pasuje do pieców BakerLux
- maksymalna temperatura 50°C
- pojemność: 12 blach 400x600 mm
- odległość pomiędzy półkami: 75 mm

24 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906413	862	910	727	38	2,4	230	8190,- (10073,70)

## ZESTAW PRYSZNICA



1/2" GAS

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	243,- (298,89)

## PODSTAWA DO PIECÓW BAKERLUX

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905167	860	680	672	1369,- (1683,87)

## GAROWNIK DO PIECÓW BAKERLUX DYNAMIC I BAKERTOP

- pasuje do pieców 900895, 900695 (BakerLux Dynamic) maksymalna temperatura 50°C
- pojemność: 12 blach 400x600 mm
- odległość pomiędzy półkami: 75 mm

24 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906415	862	910	727	38	2,4	230	8190,- (10073,70)

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	815,- (1002,45)

## PLYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor. KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



1



2



3

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	269,- (330,87)
2.	908011	5 l	119,- (146,37)
3.	908012	10 x 1l	409,- (503,07)



# LINEMISS



## ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA DLA UDOSKONALENIA PIECZENIA. **DOSKONAŁE PIECZENIE. ZA KAŻDYM RAZEM.**

Piece LINEMISS™ są idealnym rozwiązaniem dla piekarni i cukierni. Dzięki nim możesz osiągnąć te same doskonałe rezultaty, jak przy dużym piecu, ale w praktycznym kompaktowym formacie. Prostota i doskonałość to kluczowe koncepcje tej linii pieców.

Wysoka jakość i prosta konstrukcja sprawia, że piec jest oryginalny i odpowiedni do zaspokojenia wszystkich potrzeb piekarniczych. Dostępne są do wyboru cztery możliwe konfiguracje panelu sterowania.

PORÓWNIANIE PANELI STEROWANIA	WSPĘNE NAGRZEWA- NIE KOMORY	3 ETAPY PIECZE- NIA	CZAS	TEMPE- RATU- RA	WILGOT- NOŚĆ	SZYBKI DOSTĘP DO 6 ULUBIONYCH PROGRAMÓW	99-PRO- GRAMÓW PIECZENIA	STEROWANIE URZĄDZENIAMI DODATKOWYMI	AUTOMATYCZNE OTWIERANE DRZWIČKI
Dynamic	■	■	■	■	■	■	■	■	–
Matic	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Classic	■	■	■	■	–	■	■	–	–
Manual	–	–	■	■	■	–	–	–	–

# JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, INNOWACJA. TECHNOLOGIE UNOX DLA LINEMISS™.

## AIR.PLUS

RÓWNOMIERNE PIECZENIE.  
BEZ KOMPROMISÓW.

Technologia UNOX AIR.Plus zastosowana w piecach CHEFLUX™, LINEMISS TOP, LINEMISS gwarantuje doskonałą dystrybucję powietrza i ciepła w komorze pieca, zapewniając jednolite rezultaty pieczenia na wszystkich rodzajach blach.



## DRY.PLUS

SMAK I KONSYSTENCJA.  
ZMAKSYMALIZOWANE.

Dzięki technologii DRY.Plus z komory pieca zostaje usunięta wilgoć wydzielająca się podczas obróbki termicznej. Takie rozwiązanie zapewnia doskonale uformowaną strukturę wewnętrzną, jak i złocistą powierzchnię zewnętrzną wypieku.



## STEAM.PLUS

PARA WODNA. ZAWSZE, GDY  
JEST POTRZEBNA.

Technologia UNOX STEAM.Plus umożliwia natychmiastowe tworzenie pary, która jest dostępna w zakresie od 90 °C do 260 °C, a co za tym idzie umożliwia uzyskanie optymalnych warunków wypieku.



## ROTOR.KLEAN™



ZINTEGROWANY SYSTEM  
MYCIA. CZAS MA ZNACZENIE.

Rotor.KLEAN™ to technologia automatycznego mycia komory, która zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę przygotowywanych posiłków. W piecach LINEMISS TOP istnieje możliwość wyboru właściwego cyklu mycia odpowiednio do poziomu zabrudzenia komory pieca.





# PIECE LINEMISS TOP™ 600x400 & 460x330

	600x400	460x330
		
	<b>ROSSELLA</b>	<b>ARIANNA</b>
	9042000	9041400
Pojemność	4 600x400	4 460x330
Odstęp pomiędzy półkami	75 mm	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	6,5 kW	3,2 kW
Wymiary (WxDxH mm)	800x774x509	600x655x509
Waga	50 kg	39 kg
Zaparovanie	TAK	TAK
CENA (zł) - netto (brutto)	<b>13419,-</b> (16505,37)	<b>8659,-</b> (10650,57)

## WYPOSAŻENIE

Standard
  Opcja
  Niedostępne

### TRYBY PIECZENIA

- Pieczenie konwekcyjne 30 ° C - 260 ° C
- Mieszane pieczenie konwekcyjne z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 90 ° C - 260 ° C

### OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

- Technologia AIR.Plus: 2 prędkości obrotów wentylatorów programowane przez użytkownika urządzenia
- Technologia AIR.Plus: wentylatory z opcją zmiany kierunku obrotów

### ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

- Technologia DRY.Plus: szybka ekstrakcja wilgotności z komory
- Technologia STEAM.Plus: opcja generowania pary wodnej w komorze, zarządzana z panelu sterowania ze stopniowanym zwiększeniem skokowym co 20%

### BLACHY

- Płaskie aluminiowe blachy (dla modeli 460x330)

### FUNKCJE DODATKOWE

- Pamięć 99 programów pieczenia, każdy z nich składający się z 3 etapów pieczenia + wstępne nagrzewanie komory
- Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwiczki i powierzchnie zewnętrzne)



## WYPOSAŻENIE

■ Standard    □ Opcja    – Niedostępne

Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca	■
Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F	■
<b>AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE KOMORY</b>	
System automatycznego mycia komory Rotor.KLEAN™	■
<b>OTWIERANIE DRZWI</b>	
Otwieranie drzwi w bok od strony prawej do lewej	■
Automatyczne otwieranie drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia	■
<b>DANE TECHNICZNE</b>	
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami wykonana ze stali nierdzewnej dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■
Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lampy LED	■
Prowadnice do rusztów w kształcie litery L wykonane ze stali nierdzewnej	■
Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów	■
Zbliżeniowy przełącznik drzwiowy	■
System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■

# LINEMISS™ 600x400, 460x330.

600x400

460x330

**ROSSELLA****STEFANIA**

9041990

9041190

**Matic**

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
Zaparowanie  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

4 600x400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
400 V ~ 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
TAK

3 460x330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
TAK

**9129,-** (11228,67)**5579,-** (6862,17)

## 600x400



### Dynamic

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
Zaparowanie  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

### ROSSELLA

9041950

4 600x400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
400 V ~ 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
TAK

**7599,-** (9346,77)

### ELENA

9041880

3 600x400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
400 V ~ 3N  
4,7 kW  
800x774x429  
40 kg  
TAK

**6549,-** (8055,27)

### Classic

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (Szer.xGłęb.xWys. mm)  
Ciężar  
Zaparowanie  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

### ROSSELLA

9041900

4 600x400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
400 V ~ 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
NIE

**7199,-** (8854,77)

### Manual Humidity

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
Zaparowanie  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

### ROSSELLA

9041930

4 600x400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
400 V ~ 3N  
6,5 kW  
800x774x509  
49 kg  
TAK

**6399,-** (7870,77)

### ELENA

9041830

3 600x400  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3,3kW  
800x774x429  
40 kg  
TAK

**4999,-** (6148,77)

# PIECE LINEMISS™ 460x330

## 460x330



### Dynamic

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
Zaparowanie  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

### ARIANNA

9041350

4 460x330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x655x509  
31 kg  
TAK

**4499,-** (5533,77)

### STEFANIA

9041150

3 460x330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
TAK

**4349,-** (5349,27)

### Classic

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
Zaparowanie  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

### ARIANNA

9041300

4 460x330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x655x509  
31 kg  
NIE

**4189,-** (5152,47)

### STEFANIA

9041100

3 460x330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
NIE

**3929,-** (4832,67)

### Manual Humidity

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
Zaparowanie  
CENA (zł) - **netto** (brutto)

### ARIANNA

9041330

4 460x330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x655x509  
31 kg  
TAK

**3664,-** (4506,72)

### STEFANIA

9041130

3 460x330  
75 mm  
50 / 60 Hz  
230 V ~ 1N  
3 kW  
600x655x429  
25 kg  
TAK

**3399,-** (4180,77)

**WYPOSAŻENIE**

■ Standard   □ Opcja   – Niedostępne

Dynamic   Matic   Classic   Manual Humidity

**TRYBY PIECZENIA**

Pieczenie konwekcyjne 30 ° C - 260 ° C

■ ■ ■ ■

Mieszane pieczenie konwekcyjne z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 90 ° C - 260 ° C

■ ■ – ■

**OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA**

Technologia AIR.Plus: wentylatory z opcją zmiany kierunku obrotów w modelach 600x400

■ ■ ■ ■

Technologia AIR.Plus: wentylatory z opcją zmiany kierunku obrotów w modelach 460x330

■ ■ ■ –

**ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA**

Technologia DRY.Plus: szybka ekstrakcja wilgotności z komory

■ ■ ■ ■

Technologia STEAM.Plus: opcja generowania pary wodnej w komorze, zarządzana z panelu sterowania ze stopniowanym 20% zwiększeniem

■ ■ – –

Technologia STEAM.Plus: ręczne sterowanie wilgotnością

– – – ■

Pompa, która umożliwi pobieranie wody ze zbiornika (dla modeli 460x330)

■ ■ – ■

Zawór elektromagnetyczny, który umożliwi bezpośrednie podłączenie pieca do sieci zasilającej w wodę (dla modeli 600x400)

■ ■ – ■

**BLACHY**

Płaskie aluminiowe blachy (dla modeli 460x330)

■ ■ ■ ■

**FUNKCJE DODATKOWE**

Pamięć 99 programów pieczenia, każdy z nich składający się z 3 etapów pieczenia + wstępne nagrzewanie komory

■ ■ ■ –

Technologia Proték.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwiczki i powierzchnie zewnętrzne)

■ ■ ■ ■

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia

■ ■ ■ ■

Praca ciągła "INF"

■ ■ ■ ■

Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca

■ ■ ■ –

Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F

■ ■ ■ –

**OTWIERANIE DRZWI**

Ręcznie otwierane drzwi od góry do dołu

■ – ■ ■

Otwieranie drzwi w bok od strony prawej do lewej

– ■ – –

Otwieranie drzwi od strony prawej do lewej z magnetycznym zamkiem

– – – –

Automatyczne otwieranie drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia

– ■ – –

**DANE TECHNICZNE**

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami ze stali nierdzewnej dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

■ ■ ■ ■

Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lampy LED

■ ■ ■ ■

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów

■ ■ ■ ■

Zbliżeniowy przełącznik drzwiowy w modelach 600x400

■ ■ ■ ■

Zbliżeniowy przełącznik drzwiowy w modelach 460x330

■ ■ ■ –

System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie

■ ■ ■ –

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

■ ■ ■ ■



# LINEMICRO



## **JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.**

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII  
DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO.

# PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

## 600x400, 460x330

	600x400	460x330
		
	DOMENICA	ANNA
	904043	904023
Pojemność	4 600x400	4 460x330
Odstęp pomiędzy półkami	75 mm	75 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	5,3 kW	3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	800x706x472	600x587x472
Waga	44 kg	22 kg
CENA (zł) - netto (brutto)	<b>4709,-</b> (5792,07)	<b>2599,-</b> (3196,77)

## WYPOSAŻENIE

Standard
  Opcja
  Niedostępne

### TRYBY PIECZENIA

Pieczenie konwekcyjne 30 ° C - 260 ° C ■

### OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: wentylator z opcją zmiany kierunku obrotów wyłącznie w modelach 600x400 ■

### ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Plus: szybka i skuteczna ekstrakcja wilgotności z komory pieca ■

### BLACHY

Plaskie aluminiowe blachy (wyłącznie dla modeli 460x330 i 342x242) ■

### FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne) ■

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia ■

Praca ciągła "INF" ■

Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca -

Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F -

# PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

## 460x330, 342x242

460x330

342x242



LISA

ROBERTA

904013

904003

Pojemność  
Odstęp pomiędzy półkami  
Częstotliwość  
Napięcie  
Moc elektryczna  
Wymiary (WxDxH mm)  
Waga  
CENA (zł)- **netto** (brutto)

3 460x330

3 342x242

70 mm

70 mm

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

2,7 kW

2,7 kW

600x587x402

480x523x402

20 kg

16 kg

**2349,-** (2889,27)**2179,-** (2680,17)

## WYPOSAŻENIE

Standard
  Opcja
  Niedostępne

### OTWIERANIE DRZWI

Ręczne otwieranie drzwi od góry do dołu

### DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami wykonana z bardzo odpornej stali ferrytycznej dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

Oświetlenie komory pieca

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów

Zbliżeniowy przełącznik drzwiowy (wyłącznie w modelach 600x400)

System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa



# AKCESORIA DO PIECÓW UNOX LINEMISS I LINEMICRO

## PODSTAWA DO PIECA

- model 905132 pasuje do modeli Arianna, Stefania
- model 905133 pasuje do modeli Anna, Lisa
- pojemność 7 460x330
- odległość między półkami 70 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905132	598	518	782	1019,- (1253,37)
905133	590	475	782	999,- (1228,77)

## PODSTAWA DO PIECA

- pasuje do modeli Rosella, Elena, Domenica
- pojemność 8 600x400
- odległość między półkami 70 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
905192	798	599	782	1029,- (1265,67)

## KOMORA WZROSTOWA

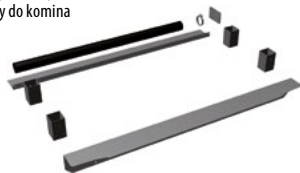
- pasuje do modeli Rossella Dynamic, Elena Power Dynamic
- pojemność 8 blach 600 x 400
- odległość między półkami 70 mm
- temperatura maksymalna 50°C

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9061950	800	713	757	1,2	230	5400,- (6642,00)



## ZESTAW DO ZESTAWIANIA PIECÓW LINEMISS

- w komplecie: osłona przednia, osłona tylna, 4 nóżki, wąż gumowy do kominy



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908651	460 x 330	770,- (947,10)
908646	600 x 400	920,- (1131,60)

## OKAP

- pasuje do modeli Rossella Dynamic, Elena Dynamic i Elena Power Dynamic
- w standardzie z kondensatorem pary wodnej

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907595	800	847	261	0,2	230	5210,- (6408,30)

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm  
911102 - 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

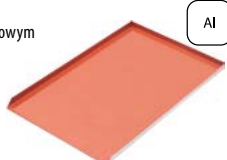


Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	51,- (62,73)
911102	600	400	83,- (102,09)

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	125,- (153,75)

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	53,- (65,19)

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	92,- (113,16)

**BLACHA WYPIEKOWA DO BAGIATEK**

- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop
- blacha 911301 z pokryciem silikonowym

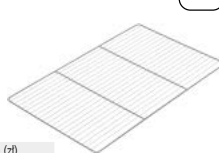


Al

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	911301	600	400	179,- (220,17)
2.	911312	600	400	124,- (152,52)

**RUSZT**

- do pieców LineMiss i BakerTop



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	105,- (129,15)

**BLACHA ALUMINIOWA**

- blacha płaska, perforowana
- do pieców LineMiss



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914201	460	330	86,- (105,78)

**BLACHA ALUMINIOWA**

- blacha płaska
- do pieców LineMiss



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914101	460	330	59,- (72,57)

**RUSZT CHROMOWANY**

- do pieców LineMiss



Cr

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	914402	460	330	43,- (52,89)

**BLACHA ALUMINIOWA**

- blacha płaska
- pasuje do pieca LineMiss Cristina



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
915101	342	242	54,- (66,42)

# PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO PIECÓW CHEFTOP, BAKERTOP, CHEFLUX, BAKERLUX, LINEMISS

## ZMIĘKCZACZE DO WODY

	Nr kat.	Nr strony
1	820081 820121 820161	539
2	822990	539
3	822998	539



## SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	539

## FILTRY DO WODY

Nr kat.	Nr strony
822825 822827 822829 822831	537



## LICZNIK PRZEPŁYWU



Nr kat.	Nr strony
823998	537

## PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX. DET&RISE



Nr kat.	Nr strony
908010	440

## PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX



Nr kat.	Nr strony
908011	440

## BLACHY I GN-Y



Nr strony
439, 443, 448, 466

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY



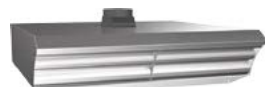
Nr kat.	Nr strony
908001	475

## PODSTAWY DO PIECÓW



Nr strony
449, 454, 465

## OKAPY DO PIECÓW



Nr strony
449, 443, 465



# SPIDOCOOK



STAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA.  
PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.

## **SERWUJEMY DOSKONAŁOŚĆ.**

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błąd. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukanim wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.

# Technologia SPIDOCOOK™

## SZKLANO-CERAMICZNE GŁADKIE, RYFLOWANE LUB PRZEZROCZYSTE.

Płyty szklano-ceramiczne są doskonałym materiałem do obróbki produktów, a do tego są wytrzymałe, odporne na przenikanie zapachów i smaków. Ponadto, dzięki niepodatności na przywieranie są łatwe do utrzymania w czystości.



## SPECJALNA SKRZYNKA GRZEWCZA: PRĘDKOŚĆ I RÓWNOMIERNOŚĆ. BEZ KOMPROMISÓW.

Czas nagrzewania (0°C – 200°C) = 2min 20s  
Wydajność ( 4 tosty w 240°C) = 40s

Technologia SHB.Plus przewiduje wykorzystanie Udoskonalonych elementów grzewczych, dzięki którym ciepło jest skutecznie, szybko i wydajnie przekazywane do powierzchni roboczej, umożliwiając znaczne ograniczenie czasu wstępnego nagrzewania i czasu obróbki produktów.



## PROTEK.SAFE™ BEZPIECZEŃSTWO DLA TWOICH PRACOWNIKÓW. WYDAJNOŚĆ DLA TWOJEGO BIZNESU.

Protek.SAFE™ umożliwia wyeliminowanie niepotrzebnej straty ciepła, co z kolei zmniejsza zużycie energii i przyczynia się do tego, że SpidoCook staje się przyjazny dla środowiska. Cała dostarczona energia koncentruje się napowierzchniach roboczych zapewniając maksymalne bezpieczeństwo środowiska pracy.



## HIGIENA I CZYSZCZENIE. SZYBKO I ŁATWO. BRAK NIEPRZYJEMNYCH ZAPACHÓW.

Urządzenia SpidoCook™ wykorzystują powierzchnie robocze wykonane ze szkła ceramicznego, gładkiego, antyadhezyjnego i nieporowatego materiału, który umożliwia łatwe i skuteczne usunięcie wszelkich pozostałości produktów spożywczych, zapobiegając powstawaniu nieprzyjemnych zapachów oraz pomagając zachować maksymalny poziom higieny.



## SPIDOCOOK™

## Szkłano-ceramiczne grille kontaktowe

CZARNA RYFLOWANA  
PŁYTA ROBOCZAPRZEZROCZYSTA  
PŁASKA PŁYTA

## Pojedyncze

Element grzewczy

Wymiary płyty

Częstotliwość

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Waga

CENA (zł) - netto (brutto)

920110

SHB.Plus

250x250 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2499,- (3073,77)

920010

SHB.Plus

1 250x250 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2099,- (2581,77)

## WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne

## METODA OBRÓBK

Obróbka kontaktowa i z wykorzystaniem promieniowania podczerwieni o regulowanej temperaturze od 120 °C do 400 °C, ■

## SYSTEM GRZEWCZY SHB

Technologia SHB: żarnik ogrzewa się przy temperaturze 800 °C z emisją promieniowania podczerwonego ■

Technologia SHB: lokalizacja elementu grzewczego zapewnia ■

jednolitą temperaturę na całej powierzchni grzewczej ■

Technologia SHB: cienkie włókna dla bardzo szybkiego ■

## IZOLACJA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodne zewnętrzne powierzchnie pozbawione ostrych krawędzi) ■

Technologia Protek.SAFE™: ograniczenie utraty ciepła dzięki ■

Technologia Protek.SAFE™: utrzymanie poziomu temperatury przy minimalnym zużyciu energii ■

## POWIERZCHNIA ROBOCZA

Automatycznie utrzymująca pozycję górna płyta robocza z opatentowanym ruchem dla zapewnienia większej ■

Nieporowate, higieniczne uchwyty o ergonomicznym kształcie ■

umożliwiające optymalną i bezpieczną obsługę ■

Specjalne szkło ceramiczne odporne na wstrząsy mechaniczne i temperaturę. ■

## CZYSZCZENIE I HIGIENA

Gładkie, nieporowate powierzchnie szklano-ceramiczne, ■

nieprzenoszące zapachów ■

Szkłano-ceramiczne antyadhezyjne powierzchnie dla łatwego ■

czyszczenia ■

Metalowy skrobak do czyszczenia ■

Przewód odpływowy połączony z tacką ociekową ■

Duża pojemność tacki ociekowej ■

## FUNKCJE POMOCNICZE

Możliwość zapisania w pamięci urządzenia dwóch programów ■

Możliwość pracy ciąglej «INF» ■

Dioda kontrolna ■

Możliwość wyboru przez użytkownika jednostek ■

temperatury °C lub °F ■

## DANE TECHNICZNE

Powłoka zewnętrzna z zaokrąglonymi krawędziami ze stali nierdzewnej o wysokiej wytrzymałości dla ułatwienia zachowania ■

higieny i czyszczenia ■

Zabezpieczone przed gromadzeniem się brudu osłony boczne ■

Lekka konstrukcja – wysoka wytrzymałość dzięki ■

zastosowaniu innowacyjnych materiałów ■

Główny wyłącznik zasilania ■

System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii ■

Ogranicznik temperatury dla zapewnienia bezpieczeństwa. ■





# CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze.....482-487  
Stoły chłodnicze i mroźnicze ..... 488-493  
Witryny ekspozycyjne.....472-479

Zamrażarki skrzyniowe .....493  
Schładzarka szokowa .....494



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852173		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>1680,-</b> (2066,40)
2.	852174		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>1859,-</b> (2286,57)
3.	852175		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>1799,-</b> (2212,77)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852170		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>1512,-</b> (1859,76)
2.	852171		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>1629,-</b> (2003,67)
3.	852172		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	<b>1602,-</b> (1970,46)

1 WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1799,- (2212,77)



2



2 WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 4 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	3915,- (4815,45)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852103	czarny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2466,- (3033,18)
2.	852104	czarny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2466,- (3033,18)
3.	852105	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2466,- (3033,18)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852100	czarny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2268,- (2789,64)
2.	852101	czarny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2268,- (2789,64)
3.	852102	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2268,- (2789,64)



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852120	702	568	686	120	0/+12	0,16	230	2899,- (3565,77)

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- elektroniczny sterownik
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852110	808	413	940	160	+2/+8	0,23	230	3699,- (4549,77)
852111	1008	413	940	201	+2/+8	0,23	230	4716,- (5800,68)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeznaczona do prezentacji starterów lub sushi
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3-stron
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 2 parowniki dla zapewnienia idealnego rozkładu temperatur
- odchylana i podgrzewana szyba czołowa
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie



Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	390	290	0 / +6	0,14	230	3390,- (4169,70)
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	390	290	0 / +6	0,14	230	3890,- (4784,70)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeznaczona do prezentacji starterów lub sushi
- oświetlenie
- przeszklona z 3-stron
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777134	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5408,- (6651,84)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeszklona z 4-stron
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- urządzenie bez pojemników GN
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- pełna oferta pojemników GN na str. 185-202



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844540	5xGN 1/4	1200	335	435	+2 / +8	0,32	230	1899,- (2335,77)
844641	6xGN 1/4	1400	335	435	+2 / +8	0,34	230	1999,- (2458,77)
844741	7xGN 1/4	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	2099,- (2581,77)
844840	8xGN 1/4	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	2469,- (3036,87)

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777450	srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	9100,- (11193,00)

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- 3 półki w komplecie WxD:
  - 880177, 880402 - 505x365 mm
  - 880604 - 635x500 mm
- dodatkowa półka do: 880177, 880402 - nr kat. 880245
- dodatkowa półka do: 880604 - nr kat.: 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



1



2 3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	880177	600	600	850	129	+2 / +8	0,12	230	2059,- (2532,57)
2.	880402	600	600	1850	361	+2 / +8	0,11	230	2999,- (3688,77)
3.	880604	775	695	1900	620	+2 / +8	0,19	230	4019,- (4943,37)

WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej
- proszkowo (biała)
- oświetlenie
- podświetlany górny panel reklamowy
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 4 półki w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840648
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Podświetlany panel reklamowy



Przystawne półki i oświetlenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	brutto
850010	680	700	1990	578	+2/+8	0,4	230	4490,-	(5522,70)
850011	680	700	1990	578	-18/-24	1,0	230	6189,-	(7612,47)



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej
- proszkowo (biała)
- oświetlenie
- podświetlany górny panel reklamowy
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495

Podświetlany panel reklamowy



Przystawne półki i oświetlenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	brutto
850020	1370	700	1990	1079	+2/+8	0,65	230	6699,-	(8239,77)
850021	1370	700	1990	1079	-18/-24	1,10	230	9590,-	(11795,70)



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 880170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 880171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 880172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	3699,- (4549,77)
882171	2-drzwi (suwane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5149,- (6333,27)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	4690,- (5768,70)

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	3799,- (4672,77)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



1



2

882161 drzwi suwane



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882151	1-drzwi (otwierane)	600	535	870	129	+2/+8	0,16	230	2159,- (2655,57)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2709,- (3332,07)
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2859,- (3516,57)

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	5139,- (6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6179,- (7600,17)



# ŁODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (białe)
- kompaktowa budowa
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- cichy agregat
- 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami
- na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek



W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich.



## PRÓBKİ ŻYWNOŚCI

Chłodziarka do przechowywania próbek żywności przeznaczona jest głównie dla zakładów żywienia zbiorowego.

Drzwi chłodziarki posiadają wbudowany zamek, dzięki któremu nikt poza uprawnionym personelem i określonymi służbami sanitarnymi, nie będzie miał do niej dostępu. Wewnętrzna przestrzeń chłodziarki zawiera 9 kaset zbiorczych (po trzy na każdą dobę) opisanych nazwami posiłków. W kasetach znajdują się pojemniki jednostkowe. W pojemnikach gromadzi się tyle potraw, z ilu składa się dany posiłek, a kaset jest tyle, ile posiłków w danym dniu. Podpisane kasety z próbkami posiłków wydanych w danym dniu są umieszczane w komorze chłodziarki w tym samym miejscu z którego go uprzednio wyjęto (ułatwia to oznakowanie miejsc kolorami). Na kolorowym pasku umieszczonym przy kasetach należy zapisać datę pobrania próbek.

Po upływie 72 godzin przechowywania próbek, jeśli nie zachodzi potrzeba poddania ich specjalistycznej diagnozie, są wyrzucane. Kasety i pojemniki po umyciu w zmywarce przemysłowej nadają się do ponownego użytku. Wnętrze chłodziarki pozwala na przechowywanie próbek żywności w sposób uporządkowany. Kasetki i pojemniki są czytelnie oznaczone, a sama konstrukcja wnętrza chłodziarki zapobiega pomyleniu próbek i przedczesnemu ich usunięciu.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850000	410	510	840	95	-8/+8	0,105	230	1599,- (1966,77)



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  - 880173 - 505x365 mm
  - 880174 - 485x410 mm
- szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
<b>880173</b>	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	<b>1719,-</b> (2114,37)
<b>880174</b>	600	600	850	-10 ~-18	0,11	230	B	971	129	78	4	<b>1899,-</b> (2335,77)

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafa chłodnicza 880175 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
  - 880175 - 505x365 mm
  - 880176 - 485x410 mm
- szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
<b>880175</b>	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	<b>2059,-</b> (2532,57)
<b>880176</b>	600	600	850	-10 ~-18	0,11	230	B	971	129	78	4	<b>2399,-</b> (2950,77)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880400 - 505x365 mm
- model 880401 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
<b>880400</b>	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	<b>2675,-</b> (3290,25)
<b>880401</b>	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	<b>3195,-</b> (3929,85)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880405 - 505x365 mm
- model 880406 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
<b>880405</b>	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	<b>3089,-</b> (3799,47)
<b>880406</b>	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	<b>3599,-</b> (4426,77)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880600 - 635x500 mm
- model 880601 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
<b>880600</b>	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	<b>3579,-</b> (4402,17)
<b>880601</b>	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	<b>4125,-</b> (5073,75)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880602 - 635x500 mm
- model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
<b>880602</b>	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	<b>3809,-</b> (4685,07)
<b>880603</b>	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	<b>4329,-</b> (5324,67)

# SZAFKA CHŁODNICZA



- obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo (biała)
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 880700 - 3 półki w komplecie
- 881400 - 6 półek w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840644
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495

Maksymalne obciążenie półki 60 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyzacyjna	Cena (zł) netto (brutto)
880700	680	845	2000	-2/ +8	0,46	230	C	603	537	376	4	3699,- (4549,77)
881400	1340	845	2000	-2/ +8	0,65	230	C	924	1173	770	4	5149,- (6333,27)





**SZAFKA CHŁODNICZA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 3 półki w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840644
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840590	680	845	2000	-2 / +8	0,30	230	C	603	537	376	4	3989,- (4906,47)

**SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie /rozmarzanie
- elektroniczne sterowniki temperatury z wyświetlaczem
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 4 półki w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory
- 2 niezależne agregaty
- dodatkowa półka - nr kat. 840644
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



-2°C ÷ +8°C

-10°C ÷ -20°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
840602	680	845	2000	300+300	-2~+8 / -10~-20	0,9	230	6599,- (8116,77)

**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA**

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki przyłgni w szafce mroźniczej
- 3 półki GN2/1 z kompletem prowadnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840644
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Maksymalne obciążenie półki 60 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840620	740	830	2000	-2 / +8	0,36	230	D	683	589	444	4	4999,- (6148,77)
840621	740	830	2000	-10 / -20	0,69	230	E	3077	589	444	4	5959,- (7329,57)

**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA**

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki przyłgni w szafce mroźniczej
- 6 półek GN2/1 z kompletem prowadnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840644
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Maksymalne obciążenie półki 60 kg



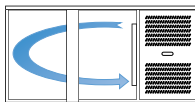
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,8	230	C	1041	1311	934	4	6959,- (8559,57)
840145	1480	830	2000	-10 / -20	0,9	230	D	4437	1311	934	4	8499,- (10453,77)

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROZNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Układ chłodniczy o 30% wydajniejszy



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
841026	2-drzwiowy chłodniczy	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4	4499,- (5533,77)
841027	2-drzwiowy mroźniczy	1360	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3014	314	205	4	5598,- (6885,54)
841036	3-drzwiowy chłodniczy	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	977	465	358	4	5199,- (6394,77)
841037	3-drzwiowy mroźniczy	1795	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3706	465	358	4	6489,- (7981,47)

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów- tylko do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
841000	1299,- (1597,77)



**STÓŁ CHŁODNICZY**

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie kropli
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- grubość izolacji 35 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495

Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
842029	2-drzwi	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1114	257	201	4	2839,- (3491,97)
842039	3-drzwi	1365	700	880	+2 / +8	0,23	230	D	1262	400	308	4	3869,- (4758,87)

**STÓŁ CHŁODNICZY**

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie kropli
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- szuflady w standardzie GN1/1
- grubość izolacji 35 mm



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
842041	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1040	257	130	4	5149,- (6333,27)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Elektroniczny sterownik



Ergonomiczne uchwyty



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842222	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	1300	+2 / +8	0,23	230	257	<b>3859,-</b> (4746,57)
842232	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	1300	+2 / +8	0,34	230	400	<b>4949,-</b> (6087,27)

### STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- uchylana pokrywa w nadstawie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842328	2-drzwi	5 x GN 1/6	900	700	1070	+2 / +8	0,23	230	257	<b>3259,-</b> (4008,57)

### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Błat pomocniczy z polietylenu



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842129	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,23	230	257	<b>2719,-</b> (3344,37)
842139	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,34	230	400	<b>3979,-</b> (4894,17)



**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY**

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2/ +8	0,23	230	285	3059,- (3762,57)

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY  
Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ**



- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 495



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2/ +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	7209,- (8867,07)



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
883312	1220	680	875	312	-18	0,25	230	2106,-	(2590,38)
883390	1330	685	875	390	-18	0,25	230	2529,-	(3110,67)
883466	1485	685	865	466	-18	0,25	230	2943,-	(3619,89)

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 wbudowany zamek na klucz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
883100	555	600	820	95	-20	0,12	230	1440,-	(1771,20)
883200	950	600	820	201	-20	0,14	230	1953,-	(2402,19)
883300	1200	745	845	304	-18	0,22	230	2367,-	(2911,41)
883500	1795	745	845	503	-18	0,27	230	3439,-	(4229,97)

SCHŁADZARKA SZOKOWA

- urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw
- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piecze Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600



2



2



1

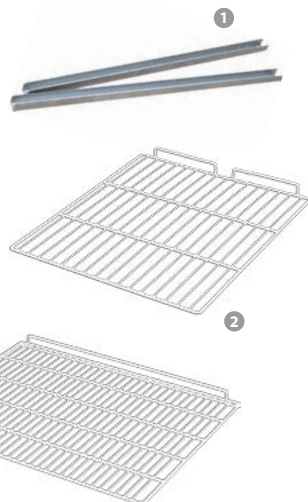


3

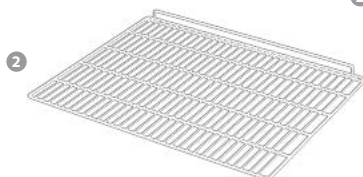
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	849033	750	740	760	3	1,30	230	7929,- (9752,67)
2.	849053	750	740	850	5	0,98	230	8859,- (10896,57)
3.	849073	750	740	1260	7	1,49	230	10199,- (12544,77)
3.	849103	750	740	1260	10	1,63	230	11299,- (13897,77)

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

Lp.	Nr kat.	Komplet prowadnic	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>840644</b>	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	<b>89,00</b> (109,47)
	<b>841443</b>	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	-	-	-	<b>75,00</b> (92,25)
	<b>840643</b>	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	<b>86,00</b> (105,78)
2.	<b>840645</b>	Półki stalowe plastyfikowane do szafy GN 2/1	650	530	-	<b>60,00</b> (73,80)
	<b>841445</b>	Półki stalowe plastyfikowane do stołów GN 1/1	-	-	-	<b>43,19</b> (53,12)



AKCESORIA DO SZAF CHŁODNICZYCH



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	<b>880245</b>	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	<b>58,-</b> (71,34)
2.	<b>880645</b>	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	<b>54,-</b> (66,42)
	<b>840648</b>	Półka do modeli 850010, 850011	<b>59,-</b> (72,57)
	<b>840650</b>	Półka do modeli 850020, 850021	<b>59,-</b> (72,57)
	<b>840652</b>	Półka do modeli 882170	<b>75,-</b> (92,25)
	<b>840653</b>	Półka do modeli 882171	<b>150,-</b> (184,50)
	<b>840654</b>	Półka do modeli 882172	<b>75,-</b> (92,25)
	<b>840655</b>	Półka do modeli 882180, 882181	<b>159,-</b> (195,57)

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
<b>649010</b>	1	<b>50,-</b> (61,50)

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
<b>643510</b>	1	<b>22,-</b> (27,06)



# MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne, centralne ..... 503, 508  
Szafki, szafy, półki ..... 504-505

Stoły ze zlewem i basenem,  
umywalki ..... 501-503, 509-510  
Regały magazynowe ..... 511

# Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

**801 40 50 63**



**wyceny w 24h**



**doradztwo konstrukcyjne**



**rozwiązania technologiczne  
dopasowane do indywidualnych  
potrzeb**

PZH

**atest PZH**

Pełną ofertę znajdą znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie [www.stalgast.com](http://www.stalgast.com)

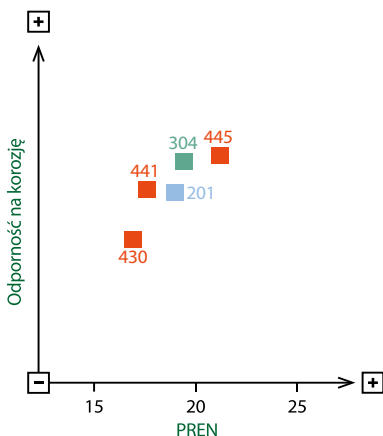
# Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

**S**tal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

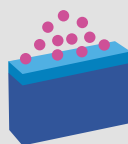
Oporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23 °C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

**Źródło:** Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

## Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej



POWIERZCHNIA  
NIEUSZKODZONA




POWIERZCHNIA  
USZKODZONA



ODBUDOWANA  
WARSTWA  
OCHRONNA

 Stal nierdzewna

 Warstwa ochronna

 Cząsteczki tlenu

**Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.**

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości Chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowującym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użytecznością stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych klientów.

# Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotentjalny.



## STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



## BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



## NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm



## PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



## DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



## DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



## REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m<sup>2</sup>
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



## SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



## SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



## BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone o 19 mm po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega).
- wyposażone w zaślepiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



## KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone otwór pod syfon



## BASENY


- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w zaślepiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm




## WÓZKI

- Konstrukcja spawana
- Wymiary uwzględniają obrys zewnętrzny wózka





 stalgastr

## MEBLE SPAWANE

24<sup>h</sup>  
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny.  
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!  
Zamawiając nasze meble spawane mogą Państwo liczyć na:

- Ekspresową dostawę
- Wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- Atest PZH
- Wysoką jakość wykonania

INOX

**STR: 501-505**

### UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm (zasłepiony)

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610000	400	295	150	319,- (392,37)



### UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610001	400	410	240	492,- (605,16)



### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614066	600	600	850	939,- (1154,97)



### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614306	1000	600	850	1129,- (1388,67)



## STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614106	1000	600	850	<b>1129,-</b> (1388,67)
614126	1200	600	850	<b>1187,-</b> (1460,01)



## STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614706	1000	600	850	<b>1309,-</b> (1610,07)
614707	1000	700	850	<b>1509,-</b> (1856,07)



## STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611466	600	600		<b>932,-</b> (1146,36)
611486	800	600	850	<b>1049,-</b> (1290,27)
611506	1000	600	850	<b>1129,-</b> (1388,67)
611487	800	700	850	<b>1082,-</b> (1330,86)



## STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zasłepiony)

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611686	800	600		<b>1149,-</b> (1413,27)
611706	1000	600	850	<b>1249,-</b> (1536,27)
611687	800	700	850	<b>1199,-</b> (1474,77)
611707	1000	700	850	<b>1302,-</b> (1601,46)



## STÓŁ ZE ZLEWEM 2KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm (zaślepiony)
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>616306</b>	1000	600	850	<b>1999,-</b> (2458,77)



## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>612306</b>	1000			<b>755,-</b> (928,65)
<b>612326</b>	1200	600	850	<b>849,-</b> (1044,27)
<b>612346</b>	1400			<b>919,-</b> (1130,37)
<b>612307</b>	1000			<b>803,-</b> (987,69)
<b>612327</b>	1200	700	850	<b>899,-</b> (1105,77)
<b>612347</b>	1400			<b>999,-</b> (1228,77)



## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>612006</b>	1000	600	850	<b>1596,-</b> (1963,08)
<b>616126</b>	1200	600	850	<b>1609,-</b> (1979,07)

## SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615604	1000	400	600	1049,- (1290,27)
615624	1200	400	600	1259,- (1548,57)

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA  
POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610010	1200	300	400	269,- (330,87)

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA  
PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610020	1200	300	660	545,- (670,35)

## SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615386	800	600	1800	3265,- (4015,95)

## SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (cł) netto (brutto)
617106	1000	600	1800	2393,- (2943,39)

## SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWLAKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przetożenia drzwi

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (cł) netto (brutto)
617000	500	500	2000	1658,- (2039,34)



 **stalgast**

## MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

**24h**  
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny.  
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!  
Zamawiając nasze meble skręcane mogą Państwo liczyć na:

- Łatwy i szybki montaż
- Ekspresową dostawę
- Wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- Atest PZH
- Wysoką jakość wykonania



**STR: 508-511**



# MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



Łatwy montaż



Mocowanie nóg



Mocowanie półek





## STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>611066</b>	600	600	850	<b>499,-</b> (613,77)
<b>611086</b>	800	600	850	<b>549,-</b> (675,27)
<b>611106</b>	1000	600	850	<b>639,-</b> (785,97)
<b>611127</b>	1200	700	850	<b>710,-</b> (873,30)

## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
<b>611266</b>	600	600	850	<b>569,-</b> (699,87)
<b>611286</b>	800	600	850	<b>649,-</b> (798,27)
<b>611306</b>	1000	600	850	<b>739,-</b> (908,97)
<b>611326</b>	1200	600	850	<b>799,-</b> (982,77)
<b>611346</b>	1400	600	850	<b>888,-</b> (1092,24)
<b>611386</b>	1800	600	850	<b>1069,-</b> (1314,87)
<b>611307</b>	1000	700	850	<b>777,-</b> (955,71)
<b>611327</b>	1200	700	850	<b>849,-</b> (1044,27)
<b>611357</b>	1500	700	850	<b>999,-</b> (1228,77)
<b>611387</b>	1800	700	850	<b>1069,-</b> (1314,87)



## STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zaślepiony)
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm

24h

MEBLE



Zlew z otworem  
o średnicy 52 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613466	600	600	850	831,- (1022,13)

## STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm (zaślepiony)
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613306	1000	600	850	1064,- (1308,72)

## STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami  $\varnothing$  33 mm (zasłepiony)
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615106	1000	600	850	1155,- (1420,65)



## STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami  $\varnothing$  33 mm (zasłepiony)
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613706	1000	600	850	1399,- (1720,77)

## STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami  $\varnothing$  33 mm (zasłepiony)
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613726	1200			1499,- (1843,77)
613746	1400	600	850	1554,- (1911,42)



#### REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610064	600	400	1800	<b>716,-</b> (880,68)
610084	800	400	1800	<b>809,-</b> (995,07)
610104	1000	400	1800	<b>875,-</b> (1076,25)
610105	1000	500	1800	<b>935,-</b> (1150,05)
610125	1200	500	1800	<b>996,-</b> (1225,08)
610106	1000	600	1800	<b>1026,-</b> (1261,98)
610126	1200	600	1800	<b>1113,-</b> (1368,99)

#### REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610305	1000	500	1800	<b>1019,-</b> (1253,37)
610307	1000	700	1800	<b>1199,-</b> (1474,77)





# HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze ..... 519-520  
Pojemniki na odpady ..... 517-518

Odzież robocza ..... 513-516  
Chemia ..... 522-524



# ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







## ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń  
40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634011		373	29,- (35,67)
634013		373	29,- (35,67)



## ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń  
35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634021		700	31,- (38,13)
634022		700	22,- (27,06)
634023		700	31,- (38,13)
634025		700	32,- (39,36)

## ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634031		1000	47,- (57,81)
634033		1000	36,- (44,28)



FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	L mm	kolor	Cena (zł) netto (brutto)
634041	920	szary	49,- (60,27)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	L mm	kolor	Cena (zł) netto (brutto)
634042	920	granatowy	49,- (60,27)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634043	ciemny czerwony	960	43,- (52,89)

# BLUZY KUCHARSKIE CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 1 na str. 516



## 1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634072	S	62,- (76,26)
634073	M	65,- (79,95)
634074	L	65,- (79,95)
634075	XL	65,- (79,95)

## 2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634052	S	67,- (82,41)
634053	M	69,- (84,87)
634054	L	70,- (86,10)
634055	XL	70,- (86,10)

## 3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634062	S	72,- (88,56)
634063	M	73,- (89,79)
634064	L	73,- (89,79)
634065	XL	72,- (88,56)

## BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 3 na str. 516



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634103	M	61,- (75,03)
634104	L	61,- (75,03)
634105	XL	61,- (75,03)

## FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 2 na str. 516



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634083	M	83,- (102,09)
634084	L	83,- (102,09)

## SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 4 na str. 516



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634803	M	77,- (94,71)
634804	L	78,- (95,94)
634805	XL	79,- (97,17)

## CZAPKI

### CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester

### CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizeolina
- cena za sztukę

### CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
630601	23,- (28,29)

Nr kat.	H mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
507221	200	20	5,00 (6,15)
507251	250	20	4,50 (5,54)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
634003	20,- (24,60)

## TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw) (krótki rękaw)	
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

M	115-120	72-77
L	121-134	77-79
XL	135-147	79-81

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

### KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	068201	satyna	300	440	20	79,- (97,17)
2	068202	polysk	300	440	20	79,- (97,17)

INOX

### POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	068211	polysk	200	700	15	119,- (146,37)
2	068212	satyna	200	700	15	135,- (166,05)
3	068213	czarny	200	700	15	105,- (129,15)

### KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	28,- (34,44)



INOX

### POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika



Uchwyt-pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	067060	pojemnik na odpady	507	272	632	60	154,- (189,42)
2.	067061	pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	125,- (153,75)

# POJEMNIK NA ODPADY

PP



## 1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	46,- (56,58)
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	49,- (60,27)

## 2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	54,- (66,42)
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	57,- (70,11)

## 3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	69,- (84,87)
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	74,- (91,02)

## 4 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	175,- (215,25)
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	253,- (311,19)

## 5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

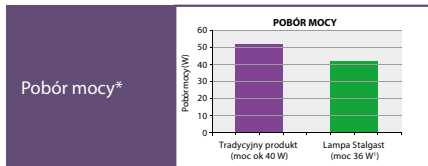
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	126,- (154,98)
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	143,- (175,89)



### LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:

- 692211 - 20 m
- 692216 - 30 m
- 692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P <sup>1</sup> W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692211	390	100	320	2x10	230	138,- (169,74)
692216	500	95	320	2x15	230	169,- (207,87)
692221	650	95	320	2x20	230	199,- (244,77)

Nr kat.	Produkt	P W	Cena (zł) netto (brutto)
692010	Świetlówka do modelu 692211	10	16,- (19,68)
692015	Świetlówka do modelu 692216	15	20,- (24,60)
692020	Świetlówka do modelu 692221	18	22,- (27,06)

### LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- zasięg działania 30 m

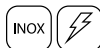


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	33	230	245,00 (301,35)
692002	Świetlówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	35,00 (43,05)
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	11,50 (14,15)

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E. Coli, ziarenkowców, łaseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki

Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



**SUPER  
CENA!**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
690552	360	530	245	77	230	1199,- (1474,77)



# ŁODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI



- kompaktowa budowa
- cichy agregat
- 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami
- na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie

W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich.



## PRÓBKII ŻYWNOŚCI

Chłodziarka do przechowywania próbek żywności przeznaczona jest głównie dla zakładów żywienia zbiorowego.

Drzwi chłodziarki posiadają wbudowany zamek, dzięki któremu nikt poza uprawnionym personelem i określonymi służbami sanitarnymi, nie będzie miał do niej dostępu. Wewnętrzna przestrzeń chłodziarki zawiera 9 kaset zbiorczych (po trzy na każdą dobę) opisanych nazwami posiłków.

W kasetach znajdują się pojemniki jednostkowe. W pojemnikach gromadzi się tyle potraw, z ilu składa się dany posiłek, a kaset jest tyle, ile posiłków w danym dniu. Podpisane kasety z próbkami posiłków wydanych w danym dniu są umieszczane w komorze chłodziarki w tym samym miejscu z którego go uprzednio wyjęto (łatwia to oznakowanie miejsc kolorami). Na kolorowym pasku umieszczonym przy kasetach należy zapisać datę pobrania próbek. Po upływie 72 godzin przechowywania próbek, jeśli nie zachodzi potrzeba poddania ich specjalistycznej diagnozie, są wyrzucane. Kasety i pojemniki po umyciu w zmywarce przemysłowej nadają się do ponownego użytku. Wnętrze chłodziarki pozwala na przechowywanie próbek żywności w sposób uporządkowany. Kasетки i pojemniki są czytelnie oznaczone, a sama konstrukcja wnętrza chłodziarki zapobiega pomyleniu próbek i przedwczesnemu ich usunięciu.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850000	470	510	840	95	-8 / +8	0,105	230	1599,- (1966,77)

# CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym.



## PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
641050	5	107,- (131,61)
641100	10	159,- (195,57)
641200	20	309,- (380,07)

## PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia szkła w zmywarkach, a także naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany oraz sztućców
- nie należy używać do mycia naczyń aluminiowych
- do stosowania z płynem do nabłyszczania Stalgast

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
641055	5	103,- (126,69)
641105	10	168,- (206,64)
641205	20	308,- (378,84)



## PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
642050	5	89,- (109,47)
642100	10	169,- (207,87)

## SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	36,- (44,28)



### PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smugg zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
646010	1	10,- (12,30)

### PŁYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do łodówek i witrzyn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smugg oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643510	1	22,- (27,06)

### MYDŁO ANTYBAKTERYJNE

- polecane do gastronomii oraz przemysłu spożywczego
- mydło antybakteryjne pozbawione substancji zapachowych i barwiących
- wydajne oraz łagodne dla skóry rąk
- posiada właściwości odtłuszczające skórę



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643010	1	12,- (14,76)
643050	5	36,- (44,28)

### ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	17,- (20,91)
648050	5	54,- (66,42)
648100	10	94,- (115,62)

### PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
645050	5	60,- (73,80)

### PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
647010	1	18,- (22,14)
647050	5	59,- (72,57)

### PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smugg



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
649010	1	50,- (61,50)

### PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox serii 5E



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	119,- (146,37)

**RĘKAWICE LATEKSOWE**

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
505021	300	59,- (72,57)

# CHEMIA DO EKSPRESÓW

- profesjonalne płyny przeznaczone do codziennej konserwacji ekspresów do kawy

**PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA**

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia.
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648200	1	14,50 (17,84)

**ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW**

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648210	0,5	19,- (23,37)



# ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarki .....	526-532
Kosze do zmywarek .....	534-536
Zmiękczacze do wody .....	539

Napelniacze i baterie.....	542-549
Rozdrabniacze odpadów organicznych .....	540-541

# ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast jako finalista konkursu „Dobry wzór”

produkt rekomendowany do konkursu



2017

## ZMYWARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401,
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



2 lata gwarancji



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (cł netto (brutto))
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	665	2,73	230	<b>3999,-</b> (4918,77)
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	665	2,73	230	<b>4199,-</b> (5164,77)
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	700	2,73	230	<b>4499,-</b> (5533,77)
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	700	2,73	230	<b>4799,-</b> (5902,77)
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	<b>549,-</b> (675,27)



## ZMYWARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelikowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szklia oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego 801990
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



2 lata gwarancji



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801505	Zmywarka uniwersalna	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5099,-</b> (6271,77)
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5399,-</b> (6640,77)
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5699,-</b> (7009,77)
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5999,-</b> (7378,77)
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	<b>6249,-</b> (7686,27)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	<b>358,25</b> (440,65)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	<b>599,-</b> (736,77)
801990	Filtr powierzchniowy	-	-	-	-	-	<b>499,-</b> (613,77)



# ZMYWARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL



2 lata gwarancji



- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyliczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



PRODUKT POLSKI  
Stalgest Radom

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	636	836	6,65	400	<b>6399,-</b> (7870,77)
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	636	836	6,65	400	<b>6759,-</b> (8313,57)
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	<b>6999,-</b> (8608,77)
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	<b>7399,-</b> (9100,77)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	<b>599,-</b> (736,77)

**ZMYWARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- sterowanie elektromechaniczne w modelu 803020
- sterowanie elektroniczne 803025, 803026 i 803027
- przystosowana do mycia tac, szklą, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek. w modelu 803020
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek. w modelu 803025, 803026, 803027
- wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory w 803020
- wskaźniki temperatury bojlera i komory w 803025, 803026, 803027
- 2 pary ramion myjącoopluczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


**PRODUKT POLSKI**  
 Stalgast Radom


1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	803020	zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	6,8	400	<b>9999,-</b> (12298,77)
2.	803025	zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	11,1	400	<b>11999,-</b> (14758,77)
	803026	zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	11,1	400	<b>12899,-</b> (15865,77)
	803027	zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	690	794	1500	11,1	400	<b>13299,-</b> (16357,77)

# ZMYWARKI SILANOS HY-NRG

**EVO HY-NRG**

## ZMYWARKA UNIWERSALNA N50 EVO HY-NRG

- profesjonalna zmywarka dwuściankowa z funkcją wyparzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/128/180 Hygenic
- specjalny program 180 Hygenic (mycie w temp 65°C i płukanie w 85°C)
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zmywarka z pompą wrzutową posiada system automatycznie wypompowujący wodę z komory w przypadku braku aktywności ponad 3 godziny
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia (zasilenie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
802200	Zmywarka uniwersalna	605	605	853	6,6	400	<b>13990,-</b> (17207,70)
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	605	605	853	6,6	400	<b>14990,-</b> (18437,70)
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	605	605	853	6,6	400	<b>15990,-</b> (19667,70)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	<b>599,-</b> (736,77)



**ZMYWARKA DO GARNKÓW LP67 EVO HY-NRG**

- profesjonalna zmywarka dwuściankowa z funkcją wyparzaniaprzystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480/180 Hygenic
- specjalny program 180 Hygenic (mycie w temp 65°C i płukanie w 85°C)
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- innowacyjny system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zmywarka z pompą zrzutową posiada system automatycznie wypompowujący wodę z komory w przypadku braku aktywności powyżej 3 godzin
- użycie wody 2,8 l/cyklówór wosadowy 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
805020	685	720	1690	11,42	400	24590,- (30245,70)




**ZMYWARKA KAPTUROWA N1000 EVO HY-NRG**

- profesjonalna zmywarka dwuosciankowa z funkcją wyparzenia
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,8 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- w komplecie 2 kosze do talrzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803050	750	880	1505	6,75	400	<b>19990,-</b> (24587,70)


**ZMYWARKA KAPTUROWA N1300 EVO HY-NRG**

- profesjonalna zmywarka dwuosciankowa z funkcją wyparzenia
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,8 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- w komplecie 2 kosze do talrzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803055	Zmywarka kapturowa	750	880	1505	11,42	400	<b>23590,-</b> (29015,70)
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	880	1505	11,42	400	<b>24590,-</b> (30245,70)



# STANOWISKO PODŁĄCZENIA ZMYWARKI GASTRONOMICZNEJ

Do każdej zmywarki używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji).

## 1. ZMYWARKA NA PODSTAWIE

### Gniazdo 400V 32A:

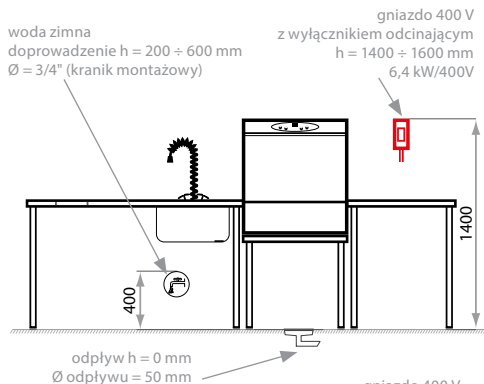
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wydładowczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

### Odpiływ:

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

### Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



## 2. ZMYWARKA POD BLATEM

### Gniazdo 400V 32A:

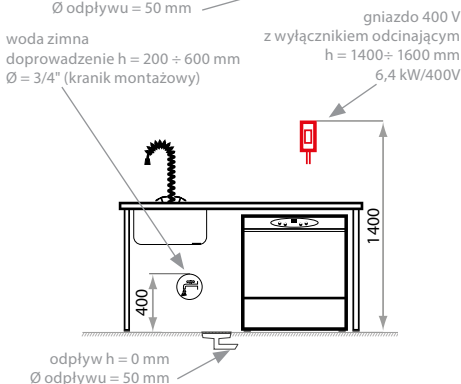
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wydładowczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

### Odpiływ:

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

### Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



## 3. ZMYWARKA KAPTUROWA

### Gniazdo 400V 32A

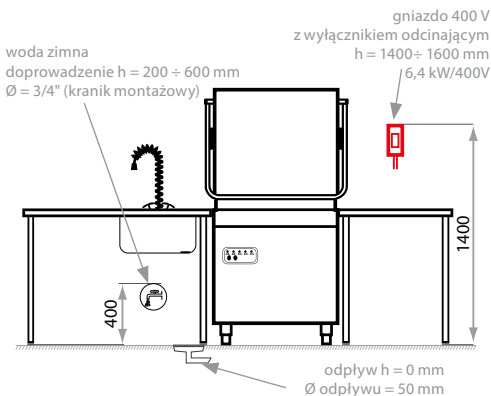
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm nad posadzką, nad stołem wydładowczym
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

### Odpiływ

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

### Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętnie wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810000	540	540	960	377,- (463,71)



KOSZ DO SZTUĆCÓW



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810100	500	500	100	41,- (50,43)



KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810501	500	500	100	41,- (50,43)



KOSZ DO TALERZY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810300	500	500	100	41,- (50,43)



KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
810350	350	350	75,- (92,25)
810400	400	400	93,- (114,39)

KOSZ DO TAC GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810210	500	500	100	41,- (50,43)



KOSZ DO TAC



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810200	500	500	100	41,- (50,43)



## KOSZ DO SZKŁA

PP



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

## NADSTAWA DO KOSZA

PP



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810900	9 elementów	500	500	104	46,- (56,58)
811600	16 elementów	500	500	104	50,- (61,50)
812500	25 elementów	500	500	104	49,- (60,27)
813600	36 elementów	500	500	104	52,- (63,96)
814900	49 elementów	500	500	104	60,- (73,80)

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810910	9 elementów	500	500	45	24,- (29,52)
811610	16 elementów	500	500	45	24,- (29,52)
812510	25 elementów	500	500	45	24,- (29,52)
813610	36 elementów	500	500	45	24,- (29,52)
814910	49 elementów	500	500	45	24,- (29,52)

KUBEK DO SZTUĆCÓW



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815020	115	145	24,- (29,52)

POJEMNIK NA SZTUĆCE



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	32,- (39,36)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815300	385	150	180	123,- (151,29)

STOJAK NA TALERZE



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
810401	Do kosza 810400	31,- (38,13)

KUBEK DO SZTUĆCÓW



PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815010	115	145	8,- (9,84)

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika  
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
063110	530	325	100	28,- (34,44)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815400	265	305	200	139,- (170,97)

KOSZ DO SZTUĆCÓW



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815100	430	210	150	30,- (36,90)

# FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1



2



3

## 1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

## 2 WKŁAD DO GŁOWICY

## 3 LICZNIK WODY

- gwint 3/8"

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	149,- (183,27)
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	149,- (183,27)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
822825	149	149	554	5889	709,- (872,07)
822827	124	123	476	3464	455,- (559,65)
822829	117	108	421	2086	309,- (380,07)
822831	117	108	265	831	205,- (252,15)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
823998	358,- (440,34)

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823402	Purity 450	249	408	4217	2359,- (2901,57)
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	395,- (485,85)

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zalecany licznik do wody 823998



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1899,- (2335,77)
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	459,- (564,57)

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zalecany licznik do wody 823998

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3369,- (4143,87)
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	639,- (785,97)



## ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>822990</b>	180	420	500	230	<b>919,-</b> (1130,37)



## ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody 30l/min.
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat 820999)
- automatyczny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
<b>822998</b>	200	360	510	230	<b>1329,-</b> (1634,67)



## ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
<b>820081</b>	185	410	8	<b>299,-</b> (367,77)
<b>820121</b>	185	510	12	<b>369,-</b> (453,87)
<b>820161</b>	185	610	16	<b>407,-</b> (500,61)



## SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
<b>820999</b>	25	<b>36,-</b> (44,28)

# ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH



- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- wbudowany włącznik pneumatyczny



Komora mielenia i jej komponenty  
wykonane ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	M kg	P KM	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	650001	205	-	312	8,8	0,70	230	3259,- (4008,57)
2.	650003	200	362	-	15	0,5	230	4999,- (6148,77)

## CO MOŻNA ROZDRABNIAĆ?

- obierki jarzyn i owoców,
- niewielkie kości drobiowe, głowy i ości ryb
- skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
- łupiny melonów, gotowane mięso

Rozdrabniacz rozbija odpady w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.

Nie wrzucać sznurków, torebek od herbaty, worków foliowych, zmywaków, ścierek, sztućców jednorazowych, kości, itp.

### ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P KM	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650022	174	387	4200	0,75	230	719,- (884,37)

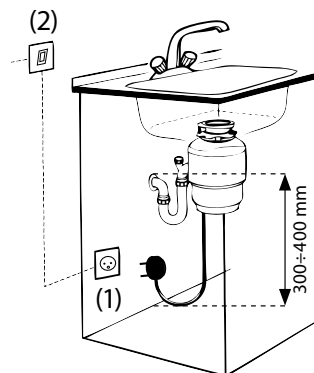
## WYKONANIE INSTALACJI ROZDRABNIACZA ODPADKÓW

### Instalacja elektryczna:

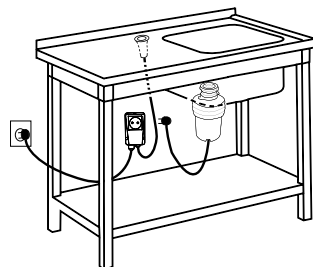
- Gniazdo 230V hermetyczne (1) zamontowane w okolicach rozdrabniacza przerywane hermetycznym wyłącznikiem dzwinkowym (2) zainstalowanym w wygodnym miejscu dla obsługi stanowiska.

### Instalacja wodno-kanalizacyjna:

- Należy wykonać instalację wodną do podłączenia baterii zlewozmywakowej. Rozdrabniacz musi być chłodzony wodą podczas pracy. Odpływ należy wykonać na wysokości 300-400 mm nad podłogą.
- Rozdrabniacze pasują do zlewów z otworem Ø=90 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
650090	155,- (190,65)

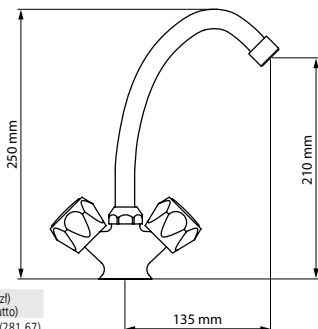






**BATERIA UMYWALKOWA**

- bateria umywalkowa jednocierowna
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=35$  mm

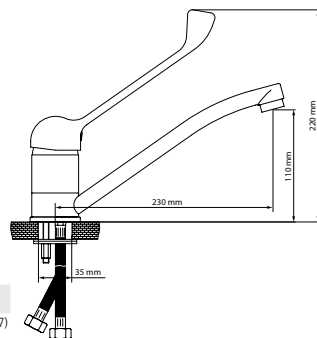


Nr kat.	Cena (zł)
651100	229,- (281,67)
	netto (brutto)



**BATERIA UMYWALKOWA**

- bateria umywalkowa jednocierowna łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=35$  mm



Nr kat.	Cena (zł)
651110	279,- (343,17)
	netto (brutto)

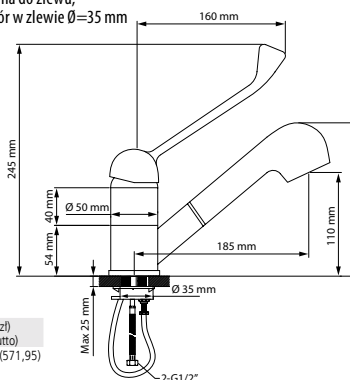


Prysznic z przewodem wyciągającym na długość 500 mm



**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria umywalkowa jednocierowna łokciowa z wyciągającym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=35$  mm



Nr kat.	Cena (zł)
651111	465,- (571,95)
	netto (brutto)

### BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie  
Ø=33 mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651114	769,- (945,87)

### BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



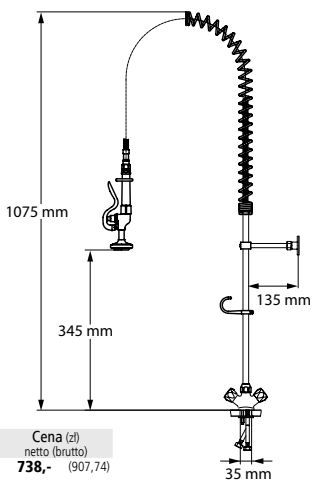
wymagany otwór w zlewie  
Ø=33 mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651115	919,- (1130,37)



## NAPEŁNIACZ

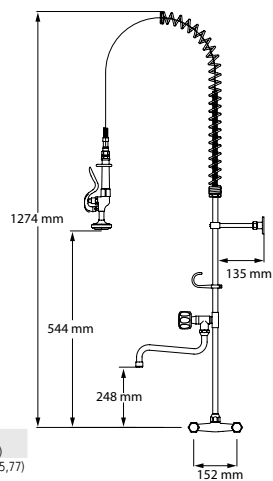
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=35$  mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651512	738,- (907,74)

## NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651542	899,- (1105,77)

# NAPEŁNIACZ

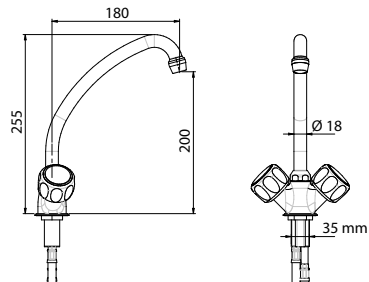
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=35$  mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651522	839,- (1031,97)

**BATERIA UMYWALKOWA**

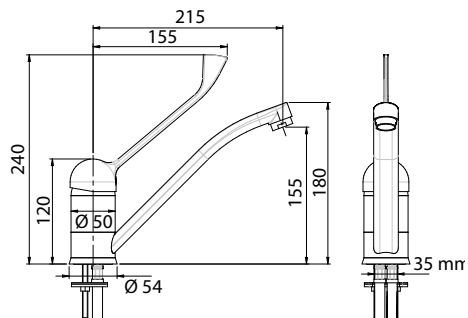
- bateria umywalkowa jednootworowa



Nr kat.	Cena (zł)
651102	259,- (318,57)
	netto (brutto)

**BATERIA UMYWALKOWA**

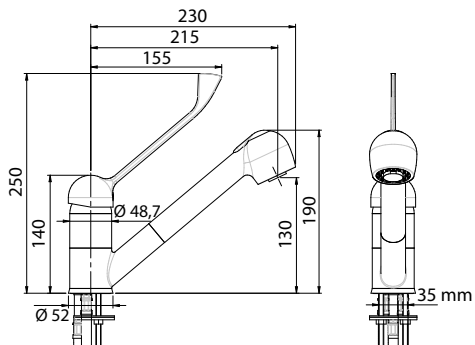
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa



Nr kat.	Cena (zł)
651112	299,- (367,77)
	netto (brutto)

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody



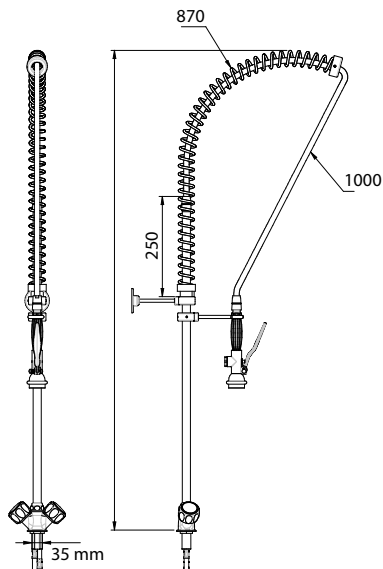
Nr kat.	Cena (zł)
651113	529,- (650,67)
	netto (brutto)

NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651513	819,- (1007,37)

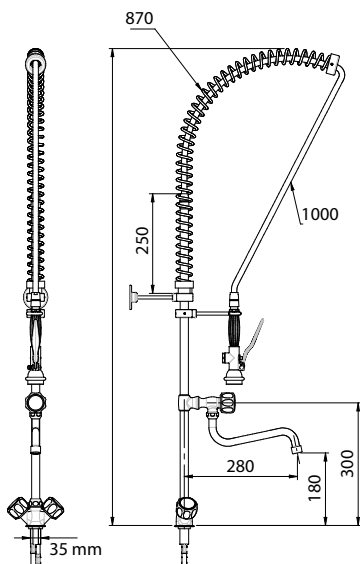


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651524	1025,- (1260,75)



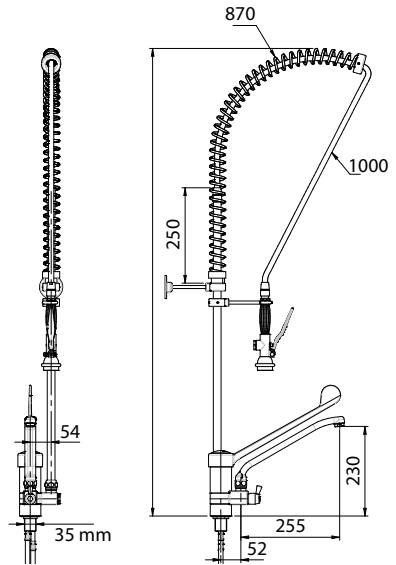


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową



Nr kat.	Cena (zł)
651525	1349,- (1659,27)
	netto (brutto)

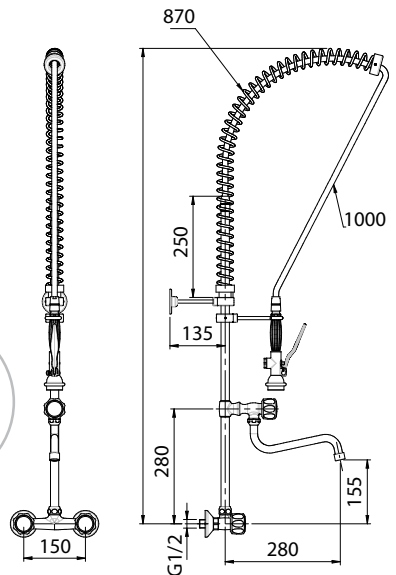


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat.	Cena (zł)
651543	1019,- (1253,37)
	netto (brutto)



# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010404	24	019244	23	051101	211	067106	203	082700	34	112040	186	121204	188	144201	197
010505	24	019284	23	051104	210	067107	203	082800	34	112041	189	122064	188	146000	195
010606	24	019324	23	051151	211	067110	203	082900	34	112060	186	122104	188	146001	197
011162	22	019364	23	051154	210	067115	203	083400	34	112061	189	122154	188	146011	195, 198
011164	23	019404	23	051201	211	067120	203	083450	34	112100	186	125064	188	146014	197
011202	22	019454	23	051204	210	067191	203	083500	34	112101	189	125104	188	146019	195
011204	23	019504	23	051251	211	067192	203	086170	35	112150	186	131000	190	146060	195
011242	22	020001	24	051254	210	067193	203	086210	35	112151	189	131104	190	146061	197
011244	23	020320	24	051301	211	067194	203	086250	35	112200	186	131154	190	146100	195
011282	22	021016	25	051304	210	068080	518	086310	35	112201	189	131204	190	146101	197
011284	23	021020	25	051351	211	068081	518	086380	35	113000	187, 189	132000	190	146150	195
011322	22	021124	25	051354	210	068082	518	091061	36	113014	186	132104	190	146151	197
011324	23	021128	25	051504	210	068083	518	091063	36	113020	187	132154	190	146201	197
011342	22	021424	25	052101	211	068084	518	091101	36	113040	187	132204	190	147201	196
011344	23	021428	25	052104	210	068120	518	091103	36	113041	189	133000	190	149000	195
011362	22	021722	25	052151	211	068121	518	091121	36	113060	187	133104	190	149001	197
011364	23	021920	25	052154	210	068122	518	091123	36	113061	189	133154	190	149014	197
011402	22	021922	25	052201	211	068123	518	091151	36	113100	187	133204	190	149060	195
011404	23	021924	25	052204	210	068124	518	091153	36	113101	189	134000	190	149061	197
011452	22	021928	25	052251	211	068201	517	092101	36	113150	187	134104	190	149100	195
011454	23	031200	28	052254	210	068202	517	092103	36	113151	189	134154	190	149101	197
011502	22	031240	28	052301	211	068203	176, 517	092121	36	113200	187	134204	190	151001	199
011504	23	031280	28	052304	210	068211	517	092123	36	113201	189	135104	190	151018	199
012162	22	031320	28	052351	211	068212	517	092151	36	114000	187, 189	135154	190	151060	198
012164	23	031360	28	052354	210	068213	517	092153	36	114014	186	135204	190	151061	199
012202	22	031400	28	052504	210	071230	33	093101	36	114020	187	136104	190	151101	199
012204	23	032250	28	053870	212	071260	33	093103	36	114040	187	136154	190	151151	199
012242	22	032260	27	054030	216	071360	33	093121	36	114060	187	136204	190	151201	199
012244	23	032261	27	054097	216	071410	33	093123	36	114061	189	141000	195	152001	199
012282	22	032280	28	054300	212	072190	35	093151	36	114100	187	141001	197	152018	199
012284	23	032300	27	055056	213	072243	33	093153	36	114101	189	141011	195, 198	152060	198
012322	22	032301	27	055106	213	072283	33	093540	24	114150	187	141014	197	152061	199
012324	23	034240	26	056150	214	072323	33	093560	24	114151	189	141018	197	152100	198
012362	22	034241	26	056151	214	072363	33	098010	32	114200	187	141019	195	152101	199
012364	23	034280	26	056200	214	072403	33	098020	32	115000	187	141060	194	152151	199
012402	22	034281	26	056201	214	072452	33	098030	32	115014	186	141061	196	152201	199
012404	23	034320	26	056203	216	072502	33	099102	46	115020	186	141100	194	153001	199
012452	22	034380	28	056231	214	073200	32	099103	46	115040	186	141101	196	153060	198
012454	23	035200	27	056250	214	073210	32	099104	46	115050	186	141150	194	153061	199
012502	22	035201	27	056251	214	073250	32	099105	46	115100	186	141151	196	153100	198
012504	23	035240	27	056301	214	073300	32	100321	188	115150	186	141200	194, 401	153101	199
013022	22	035241	27	056303	216	073300	33	100531	188	115200	186	141201	196, 401	153151	199
013104	23	035280	27	057301	217, 345	074300	33	101041	192, 438	116000	187, 189	142000	195	153201	199
013242	22	035281	27	057351	217, 345	074400	322	101041	192	116041	186	142001	195	153201	199
013244	23	035321	27	058200	215	074500	32	101061	192	116060	187	142011	195, 198	154001	199
013282	22	035361	27	058201	215	075200	32	103114	438	116061	189	142014	197	154061	199
013284	23	035401	27	058250	215	075201	32	103115	438	116100	187	142018	197	154100	198
013322	22	036200	28	058251	215	075240	32	103644	448, 466	116101	189	142019	195	154101	199
013324	23	036240	28	059001	218	075241	32	105021	192	116150	187	142060	194	154151	199
013362	22	036280	28	059002	218	076120	32	105041	192	116151	189	142061	196	154201	199
013364	23	037280	26	061050	203	076150	32	107021	192	116200	187	142100	194	156001	199
013402	22	042280	29	061110	203	076180	32	107061	192	116201	189	142101	196	156060	198
013404	23	043250	29	061200	203	076200	32	110000	187	117000	187	142150	194	156061	199
014203	26	043280	29	061410	203	077220	33	110100	187	117020	186	142151	196	156100	198
014243	26	044230	29	061420	203	077260	33	111000	187, 189	117040	186	142200	194	156101	199
014244	26	045000	151	061500	204	081150	34	111002	191	117060	186	142201	196	156150	198
014283	26	045001	151	062331	204	081200	34	111012	191	117100	186	143000	195	156151	199
014284	26	045002	151	062761	204	081250	34	111014	186	117150	186	143001	197	156201	199
014323	26	045003	151	063110	536	081300	34	111020	186	117200	186	143011	195, 198	159001	199
014324	26	045004	151	064100	204	081360	34	111021	189	118000	187	143014	197	159061	199
014363	26	045005	151	064101	204	081380	34	111022	191	118040	186	143019	195	159101	199
014403	26	045006	151	064102	204	082161	34	111040	186	118060	186	143060	194	161000	201
015162	22	045007	151	065100	49	082180	34	111041	189	118100	186	143061	196	161014	193
015164	23	045008	151	065105	49	082200	34	111042	191	118150	186	143100	194	161018	193
015202	22	045009	151	065166	49	082201	34	111060	186, 250	119000	187, 189	143101	196	161060	201
015204	23	045010	151	065169	49	082221	34	111061	189	119060	187	143150	194	161061	193
015242	22	045011	151	065351	49	082240	34	111062	191	119100	187	143151	196	161100	201
015244	23	045012	151	065352	49	082251	34	111100	186	119101	189	143200	194	161101	193
015282	22	045013	151	065353	49	082280	34	111101	189	119150	187	143201	196	161150	201
015284	23	046320	29	065721	49	082281	34	111102	191	121022	191	144000	195	161151	193
016362	22	049002	30	065722	49	082300	34	111150	186	121024	188	144001	197	161155	202
016364	23	049003	30	065723	49	082311	34	111151	189	121042	188	144011	195, 198	161200	201
017202	23	049004	30	067060	517	082320	34	111152	191	121044	188	144014	197	161201	193
017242	23	049011	31	067061	517	082341	34	111200	186	121062	188	144019	195	161205	202
018200	26	049012	31	067071	268	082360	34	111201	189	121064	188	144060	195	162000	201
018240	26	049013	31	067073	105, 268	082371	34	111202	191	121102	188	144061	197	162014	193
018280	26	049014	31	067074	105, 268	082400	34	112000	187, 189	121104	188	144100	195	162018	193
019001	24	049015	31	067101	203	082500	34	112014	186	121152	191	144101	197	162060	201
019164	23	049016	31	067102	203	08255									

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
162101	193	189061	200	247501	88	283263	74	304071	44	323162	38	341637	80	358081	104
162105	202	189101	200	247510	86	283264	74	304072	44	323182	38	342250	82	358110	104
162150	201	200009	85	247514	86	283265	74	304073	44	323201	38	342400	82	358150	104
162151	193	201000	84	247519	86	283266	74	304101	44	324200	38	342500	82	358160	104
162155	202	201180	66	249338	85	283304	76	304102	44	324101	38	343400	82, 181	358180	104
162200	201	201220	66	249558	85	283306	77	305020	44	324210	38	344400	82	360230	180
162201	193	202200	66	250012	73	283366	77	305100	44	324121	38	344500	82	360251	180
162205	202	202240	66	251311	325	284151	75	305200	44	324140	38	344600	82	360300	180
163000	201	203139	64	252360	325	284152	75	310160	43	324141	38	348030	49	361001	181
163014	193	203180	66	252361	325	284153	75	310161	43	324160	38	348040	49	361002	181
163061	193	203209	64	253352	325	284154	75	310200	43	324161	38	348050	49	361201	181
163100	201	204189	64	261260	325	284155	75	310201	43	324201	38	349060	78	361202	181
163101	193	204220	66	261310	325	284156	75	310241	43	325010	41	350210	100	361203	181
163105	202	204259	64	261360	325	284181	75	310300	46	325030	41	350240	100	361204	181
163150	201	205280	66	262360	325	284182	75	311100	39	325040	41	350250	100	361205	181
163151	193	206015	71	263310	325	284183	75	311500	39	325070	41	350260	100	361206	181
163155	202	206100	71	264170	42, 67	284184	75	312340	39	325080	41	350270	100	361230	180
163200	201	206150	71	270150	42, 67, 342	284185	75	312390	39	325120	41	350280	100	361235	180
163201	193	206200	71	270260	42, 67, 342	284186	75	313250	41	325130	41	350510	103	361241	180
164000	201	207160	66	281151	72	284205	73	313251	324	332030	50	350550	103	361242	180
164014	201	208160	66	281152	72	284251	77	313300	43	332991	50	350560	103	361270	180
164060	201	209148	69	281153	72	284301	77	313301	324	333001	55	350580	103	361371	180
164061	193	209159	64	281154	72	284303	73	313350	43	333002	55	350610	99	361380	180
164100	201	209160	66	281155	72	284311	77	313400	43	334006	87	350650	99	361530	180
164101	193	210208	69	281156	72	285081	73	313401	324	334011	50	350660	99	362001	179
164105	202	210240	66	281211	72	285082	73	313450	43	334070	54	350680	99	362002	179
164150	201	211158	69	281212	72	285083	73	313500	43	334080	54	351010	98	362003	179
164151	193	211189	64	281213	72	285092	73	313550	43	334011	52	351011	97	362004	179
164155	202	211330	67	281214	72	285102	73	313600	43	334102	52	351050	98	362005	179
164201	193	212220	67, 88	281215	72	286060	68	314075	43	334103	52	351051	97	362006	179
165155	202	212257	88	281216	72	286100	68	314100	43	334105	52	351060	98	362007	179
165205	202	212259	64, 69, 88	281251	72	286101	68	314125	43	334106	52	351061	97	362009	179
166000	201	212300	67, 88	281252	72	286181	68	314130	43	334107	53	351080	98	362020	178
166014	193	212309	69, 88	281253	72	286200	68	314300	43	334110	87	351101	97	362021	178
166060	201	213160	67	281254	72	286210	68	314460	43	334111	53	351120	98	362030	178
166061	193	214100	67	281255	72	286221	68	314501	43	334112	53	351140	98	362140	178
166100	201	214108	69	281256	72	286240	68	314610	43	334113	53	353010	92	362141	178
166101	193	214109	64	282151	73	286241	68	314801	43	334114	53	353051	92	362150	178
166105	202	214138	69	282154	73	286250	68	314991	43	334115	53	353060	92	362250	178
166150	201	215120	67	283062	75	290200	62	319000	46	334118	87	353081	92	362320	178
166151	193	216060	67	283091	75	290201	62	319010	257	334119	87	353010	91	362401	176
166155	202	216088	69	283092	75	290250	62	319020	257	334120	54, 87	354050	91	362402	176
166201	193	216089	64	283093	75	291150	62	319030	257	334218	325	354060	91	362411	176
169014	193	217120	66	283094	75	291230	62	319041	257	334311	42, 325	354080	91	362412	176
169061	193	217139	64	283095	75	292150	63	319042	257	334324	42, 325	354110	93	362413	176
169065	202	218200	66	283096	75	292151	63	320010	39	334406	54	354150	93	362414	176
169101	201	218208	69	283101	76	293065	62	320020	39	336600	56	354160	93	362901	178
169105	202	218209	64	283102	76	293090	62	320030	39	340250	81	354180	93	362904	178
169155	202	218250	66	283105	76	293115	62	320040	39	340300	81	355440	326	363150	180
171020	192	218258	69	283111	76	294230	62	320050	39	340350	81	355710	101	363200	310
171040	192	218259	64	283114	76	294250	62	320060	39	340440	81	355720	101	363300	310
171060	192	218300	66	283115	76	295131	63	320070	39	340500	81	355740	101	364010	177
181001	200	218309	64	283121	76	295180	63	320080	39	340600	81	355750	101	364100	182
181018	200	219208	69	283123	76	296180	63	321000	40	341321	79	355760	101	364101	182
181061	200	219209	64	283125	76	296181	63	321010	40	341322	79	355780	101	364111	182
181101	200	219240	66	283142	75	297160	63	321020	40	341323	79	355610	95	364203	182
181151	200	219320	66	283156	77	298110	70	321030	40	341324	79	355620	95	364204	182
181201	200	220320	66	283181	75	298111	70	321040	40	341325	79	355640	95	364241	182
182001	200	225314	76	283182	75	298115	70	321050	40	341326	79	355650	95	365011	183
182018	200	225330	66	283183	75	298116	70	321060	40	341327	80	355660	95	365241	183
182061	200	226090	66	283184	75	298120	70	321070	40	341415	78	355680	95	365301	183
182101	200	226161	67	283185	75	298121	70	321090	40	341452	78	357010	94	366050	183
182151	200	226180	67	283186	75	298150	65	321100	40	341453	78	357050	94	366800	183
182201	200	226241	67	283191	76	298165	65	321110	40	341454	78	357060	94	367280	245
183001	200	227180	87	283195	76	298180	65	321120	40	341455	78	357080	94	368010	182
183061	200	227200	75, 87	283201	74	298210	65	321140	40	341456	78	357120	94	368020	182
183101	200	227240	87	283202	74	298240	65	321150	40	341457	80	357140	94	368060	182
183151	200	227250	87	283203	74	300000	56	321160	40	341531	79	357300	259	369150	182
183201	200	227259	69, 87	283231	74, 88	300010	56	323061	38	341532	79	357310	102	369250	182
184001	200	229180	67	283232	74, 88	300040	56	323062	38	341533	79	357340	102	369450	182
184061	200	229220	67	283233	74, 88	301131	45	323081	38	341534	79	357350	102	370101	175, 319
184101	200	231360	67	283234	74, 88	301151	45	323082	38	341535	79	357360	102	371200	240
184151	200	240001	86	283235	74, 88	302160	44	323092	38	341536	79	357380	102	372035	239, 310
184201	200	240004	86	283236	74, 88	302161	44	323101	38	341537	80	357410	96	372060	239, 310
186001	200	242000	89	283251	74	302190	45	323102	38	341631	79	357450	96	372100	239, 310
186061	200	242001	89	283252	74	303211	50	323121	38	341632	79	357460	96	372150	239, 310
186101	200	247030	86	283253	74	303220	51	323122	38	341633	79	357480	96	372200	239, 310
186151	200	247040	86	283256	77	304017	44	323141	38	341634	79	358011	104	373051	239
186201	200	247090	86	283261	74	304033	44	323142	38	341635	79	358051	104	373101	239
189001	200	247500	88	283262	74										

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
373201	239	388189	145	394010	118	394405	121	395310	111	395520	124	396163	107	400013	165
374010	239	388191	144	394011	119	394406	121	395311	110	395522	124	397001	138	400014	165
374020	239	388192	144	394012	118	394407	121	395312	111	395525	125, 253	397002	138	400015	165
377010	240	388193	144	394013	118	394408	121, 252	395313	111	395526	125, 253	397003	138	400016	165
377020	240	388194	144	394014	119	394409	121, 251	395314	111	395541	125	397004	138	400017	165
377170	240	388195	144	394015	119	394411	121	395315	111	395542	125	397005	138	400018	165, 308
382101	238	388196	144	394016	119	394412	121, 251	395316	110	395550	125	397013	138	400019	165
382150	238	388211	144	394017	117, 119	394414	121, 251	395317	110	395551	125	397014	138	400020	155
382151	238	388212	144	394018	118	394416	121, 252	395318	110	395602	120	397015	138	400021	155
382200	238	388213	144	394019	118	394419	344	395319	110	395603	120	397017	138	400022	155
382201	238	388214	144	394020	118	394500	129	395320	109, 111	395604	120	397018	138	400023	155
383190	238	388215	144	394021	119	394501	129	395321	110	395605	120	397019	138	400024	157
383250	238	388216	144	394022	117	395000	131	395323	110	395606	120	397020	138	400025	157
383351	238	388217	144	394023	118	395001	131	395324	110	395607	120	397021	140	400031	162
383500	238	388218	144	394040	117	395002	131	395325	110	395640	119	397022	140	400032	162
385140	239	388219	144	394041	118	395003	131	395326	110	395641	119	397023	140	400033	162
385951	239	388233	143	394042	118	395008	132	395327	111	395650	119	397029	138	400034	162
386100	239	388234	143	394050	118	395009	132	395328	111	395651	119	397037	140	400035	162
386150	239	388235	143	394051	118	395010	132	395329	111	395700	133	397038	140	400036	162
386200	239	388236	143	394052	117	395011	132	395330	111	395701	133	397041	139	400037	162
388101	143	388237	143	394100	112	395012	131	395331	112	395702	133	397043	141	400038	162
388102	143	388238	143	394012	113	395014	131	395332	111, 252	395713	134	397044	141	400039	168
388103	143	388239	143	394106	114	395015	131	395333	111, 252	395714	134	397045	140	400041	156
388104	143	388240	143	394107	114	395016	131	395334	112	395715	133, 134	397046	140	400042	156
388105	143	388241	144	394108	113, 251	395018	132	395335	111, 252	395716	134	397055	141	400043	156
388106	143	388242	144	394109	113, 251	395019	133	395336	110	395717	134	397056	141	400044	161
388107	143	388243	144	394110	113, 251	395020	133	395338	114	395718	134	397057	141	400045	156
388108	143	388244	144	394111	113	395021	133	395340	110	395721	134	397058	141	400046	156
388109	143	388253	145	394113	114, 252	395022	133	395341	110	395723	134	397061	141	400047	156
388120	145	388254	145	394114	114	395023	131, 133	395342	110	395740	134	397063	141	400061	161
388122	143	388601	146	394117	112	395024	133	395350	110	395751	134	397068	141	400062	161, 275
388123	143	388602	146	394118	112	395025	133	395351	110	395752	134	397069	140, 253	400063	166, 308
388124	143	388603	146	394119	112	395040	131	395352	110	395753	134	397071	141	400064	163
388125	143	388604	147	394120	112	395041	132	395353	110	395800	122	397072	140	400065	163
388126	143	388605	147	394131	114	395042	132	395400	135	395801	122	397080	140	400066	161
388127	145	388606	147	394133	112	395050	132	395401	135	395802	122	397104	141	400067	161
388132	145	388607	147	394134	112	395051	132	395402	135	395803	122	397107	139	400068	163
388133	145	388608	147	394135	112	395052	132	395403	135	395804	122	397124	140	400069	163
388134	145	388610	147	394136	113	395053	131	395404	135	395805	123	397130	138	400080	175, 319
388135	145	388611	147	394137	113	395050	128	395414	137	395806	123	397133	141	400081	169, 244
388136	145	388612	146	394140	113	395101	128	395418	137	395811	123	397134	141	400082	177
388137	145	388613	146	394142	113	395102	128	395419	137	395823	123	397140	139	400083	34, 169
388138	144	388614	146	394150	113	395112	128	395421	137	395827	123	397141	139	400084	170, 182
388139	144	388615	146	394153	113	395111	128	395424	137	395830	123	397251	139, 253	400085	170, 182
388140	143	388621	148	394154	113	395112	128	395424	137	395831	123	397252	139, 253	400086	175, 319
388145	143	388622	148	394155	113	395113	128	395425	137	395832	123	397253	139, 253	400087	177
388146	143	388623	148	394200	126	395115	128	395426	137	395832	123	397264	139, 253	400088	170, 328
388147	143	388651	149	394201	126	395116	128	395427	137	395833	123	397370	141, 253	400089	177
388148	143	388652	149	394202	126	395117	128	395428	135, 137	395840	123	397425	139	400090	34, 169
388149	145	388653	149	394203	126	395119	128	395429	136	395841	123	398000	46	400091	34, 169
388150	143	388654	149	394204	126	395140	128	395430	136	395842	123	398100	46	400092	34, 169
388152	143	388655	149	394205	126, 127	395141	126, 128	395431	136	395851	130	398150	46	400093	34, 169
388153	143	388656	149	394206	127	395150	128	395434	136	395852	130	399101	255, 260	400094	34, 169
388154	143	388657	149	394207	127	395151	128	395435	137	395853	130	399102	255, 260	400095	34, 169
388155	145	388658	149	394208	127	395152	128	395439	137	395854	130	399103	255, 260	400096	175, 319
388156	145	388659	149	394210	126	395200	115	395440	136	395900	114	399104	255, 260	400097	175, 319
388157	145	388660	149	394212	127	395201	115	395442	136	395901	114	399111	255	400098	166, 308
388160	144	388661	148	394218	127	395202	115	395443	136	395902	114	399112	255	400099	166, 308
388161	144	388662	148	394219	127	395205	116	395444	136	395910	115, 251	399113	255	401000	166
388162	144	388663	148	394221	127	395206	116	395450	136	395911	115	399114	255	401004	168
388163	144	388664	148	394222	127	395209	116	395451	136	395913	115	399115	255	401005	168
388165	143	388665	148	394240	126	395210	116	395452	136	395915	115	399116	255	401006	168
388166	143	388668	148	394242	126	395211	115, 116	395453	136	395950	105	399117	255	401007	157
388167	143	388669	148	394252	126	395212	116	395454	136	395951	105	399118	255	401008	157, 275
388168	143	388670	148	394253	126	395213	116	395455	136	395952	105	399119	255	401010	165
388170	144	388671	148	394254	126	395214	116	395456	136	395953	105	399120	255	401015	168
388171	145	388672	148	394300	129	395215	116	395457	136	395954	105	399121	255	401016	168
388172	145	388673	148	394301	129	395216	116	395458	136	396001	106	399122	255	401025	164
388174	145	388674	148	394303	129	395217	116	395500	124	396102	106	400001	154	401026	164
388175	145	388675	148	394304	129	395221	116	395501	124	396103	106	400002	154	401027	164
388176	145	388676	148	394305	129	395240	116	395502	124	396104	106	400003	154	401028	164
388177	145	388677	148	394306	129	395241	116	395508	125	396111	106	400004	154, 275	401030	163
388181	145	388678	148	394307	129	395250	116	395509	125	396112	106	400005	154	401031	163
388182	144	394000	117	394308	129	395251	116	395511	125	396113	106	400006	154	401032	163
388183	144	394001	117	394309	129	395300	109	395514	125	396114	106	400007	170	401033	163
388184	144	394002	117	394400	120, 252	395301	109	395515	124, 125	39615					

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400143	160	400324	159	406550	242	437010	231	482025	277	505013	345	528050	323	562311	344
400144	160	400325	159	406640	242	437011	230	482180	277	505020	345	528051	323	562330	344
400145	160	400326	159	407361	243	437020	231	482181	278	505021	345, 528	530005	318	562361	344
400146	160	400327	159	407411	243	437021	230	482241	277	506010	45	530400	318	562400	344
400155	164	400328	159	408301	244	437030	231	483030	366	506015	45	531120	50	562460	344
400156	164	400331	158	409250	244	438010	230	483080	290, 376	506052	45	531300	318	562500	344
400160	155	400332	158	410360	248	460053	241	483100	290, 376	506053	45	531360	318	563407	343
400161	155	400333	158	410450	248	467001	241	484001	278, 279	506102	45	531400	318	563408	343
400162	155	400334	158	410500	248	468001	241	484005	278, 279	506103	45	532300	318	563452	217, 345
400163	155	400335	158	410550	248	468002	241	484100	278	506202	45	532360	318	564030	342
400172	171	400350	152	410600	248	471000	291	484110	279	506203	45	532400	318	564040	342
400173	171	400354	152	411450	248	471100	51, 246	484150	279	506303	45	533260	318	564051	342
400174	171	400355	152	411500	248	471101	51	484200	273	506503	45	533261	318	564052	342
400175	169, 240	400361	170, 285	411560	248	471200	292	484210	273	507221	516	535014	318	564101	342
400176	169, 240	400390	168	411650	248	471700	292	484220	274	507251	516	535017	318	564102	342
400177	169, 240	400400	167	412350	248	472010	280	484250	273, 274	510000	321	536004	318	564401	343
400178	169, 240	400531	153	412400	248	472011	280	484255	273, 274	510010	321	542030	326	564411	343
400179	177	400533	153	413001	249, 250	472012	280	485020	291	510011	321	542031	326	564412	343
400180	161	400534	153	413010	249	472020	280	486003	310	510020	324	542040	326	564413	343
400181	161	400535	153	413020	249	472030	280	486010	310	511252	321	542050	326	610000	504
400182	161	400536	153	413031	249	472092	281	486011	307	511302	321	542050	326	610001	504
400183	161	400537	153	413032	249	472100	281	486021	235	511352	321	544032	327	610010	504
400184	161	400542	153	413033	249	472101	281	486022	235	511402	321	544100	327	610020	504
400185	161	400543	153	414000	249, 250	472140	281	486023	235	511452	321	545010	326	610064	511
400186	161	400551	172	414010	249	472200	281	486024	235	511532	321	545011	326	610084	511
400190	168	400552	172	414020	249, 250	472201	281	486025	176, 235	514020	320	545012	326	610104	511
400191	168	400553	172	414090	248	472999	281	486050	303	514040	320	545013	326	610105	511
400192	168	400554	172	415510	248	473000	282	486100	304	514060	320	545014	327	610106	511
400193	166, 308	400555	172	415600	248	473012	289	486150	305	514080	320	546001	256	610125	511
400194	166, 308	400556	172	419000	250	473021	282	486200	303	514100	320	546002	257	610126	511
400195	166, 308	400562	153	419020	245	473500	284	486300	304	515020	320	546004	257	610305	511
400196	166, 308	400563	153	419100	250	473811	282	486400	305	515030	320	546005	257	610307	511
400197	166, 308	400571	152	419112	250	473812	282	486500	306	515040	320	546007	256	610166	508
400199	170	400572	152	419201	245	473813	282	486501	306	515050	320	546008	259	610186	508
400201	168	400575	152	420012	41, 247	473814	282	486502	306	515060	320	546009	256	611106	508
400206	153, 171	400576	152	420022	41, 247	473815	282	486700	307	515070	320	546010	256	611127	508
400207	153, 171	400577	152	420032	41, 247	473900	284	486710	307	515080	320	546012	257	611266	508
400208	153, 171	400581	152	420042	41, 247	473910	284	486900	301	515090	320	546014	257	611286	508
400209	170	400582	152	420052	41, 247	474000	50, 282	486950	302	515100	320	546015	256, 310	611306	508
400210	162	400585	152	421060	51, 246	474101	282	500000	316	515110	320	546017	256, 310	611307	508
400211	162	400586	152	422111	51, 247	474251	282	500001	317	515120	320	546021	256	611326	508
400213	162	400588	152	422441	51, 247	474300	282	500002	317	515130	320	546022	258	611327	508
400214	162	400589	152	422442	51	474301	282	500003	316	515140	320	546023	258	611346	508
400220	165	400591	152	422301	51, 247	474302	282	500005	316	515150	320	546024	258	611357	508
400221	164	400592	152	422302	51	474310	288	500006	317	515160	320	546025	258	611386	508
400222	164	400595	175, 319	422311	51, 247	475000	288	500007	317	515180	320	546033	256	611387	508
400223	164	400596	175, 319	422401	51, 247	475960	207	500009	317	516050	320	546034	256	611466	502
400230	162	400597	175, 319	422402	51	475970	280	500010	287	516600	320	546035	256	611486	502
400243	169	400901	174, 309	423223	51, 246	475971	280	500011	317	516680	320	546040	256	611487	502
400245	156	400902	174, 309	423224	51, 246	475972	280	500051	313	516950	320	546042	258	611506	502
400251	156	400903	174, 309	423283	51, 246	475973	280	500101	313	517010	320	546043	258	611686	502
400252	156	400904	174, 309	423284	51, 246	475975	280	500125	315	517011	320	546044	258	611687	502
400253	156	400905	174, 309	423285	51, 246	475977	280	500150	315	517020	320	546045	258	611706	502
400254	156	400906	174, 309	423120	246	475980	280	500205	314	517021	320	546058	256	611707	502
400256	166, 308	401125	244	425130	246	476000	283	500210	314	517030	320	547001	150	612006	503
400257	166, 308	401302	244	425410	246	476001	283	500305	314	517031	320	547002	150	612306	503
400258	175, 319	401352	244	425430	246	476002	283	500410	306, 315	518100	320	547003	150	612307	503
400260	254	401402	244	430001	227	476003	283	500500	286	519000	321	547004	150	612326	503
400263	254	401452	244	430002	227	476050	283	500501	286	521110	323	547005	150	612327	503
400277	164	401502	244	430003	227	476051	283	500504	287	521640	323	547006	150	612346	503
400278	164	401552	244	430005	227	476070	283	500505	287	522040	324	547007	150	612347	503
400279	177	401602	244	430010	227	476071	283	500600	328	522080	324	547008	150	613306	509
400281	254	402285	243	430100	227	477000	284	500700	328	523040	324	547009	150	613366	509
400282	254	402325	243	430300	226	477003	245	501125	322	523080	324	547010	150	613706	510
400283	254	402350	244	430350	226	477012	284	501155	322	524390	323	547011	150	613726	510
400284	254	402480	243	430700	226	477100	284	501160	322	525252	324	560181	344	613746	510
400300	167	405389	242	431400	228	477201	285	501195	322	525253	324	560201	344	614066	502
400307	175, 319	405394	242	431750	228	477280	284	502120	325	525362	324	560221	344	614106	502
400308	167	405395	242	432100	234	477351	285	503081	322	525363	324	560241	344	614126	502
400309	167, 309	406100	242	432101	234	477771	285	503200	322	525402	324	560261	344	614306	501
400310	167, 309	406111	243	432110	233	478020	288	503205	342	525403	324	560281	344	614706	502
400311	157	406112	242	432115	233	478030	288	503210	342	527150	324	560301	344	614707	502
400312	157	406120	242	432190	234	478050	288	503220	325	527170	324	560321	344	615106	510
400313	157	406250	242	433240	228	478610	285	503230	325	527250	324	560361	344	615386	504
400314	157	406280	242	433241	232	478680	285	503235	342	527270	324	560401	344	615604	504
400315	157	406310	242	434090	229	479200	285	503240	342	528010					

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
620010	48	651514	544	683074	223	711191	372	714073	354, 356	722221	349	773020	406	781611	335
620011	48	651522	546	683075	223	711192	372	714097	364	722252	349	773045	407	781612	335
620110	48	651524	548	683076	223	711241	372	714099	364	722255	349	773050	407	781701	335
620210	48	651525	549	683091	222	711242	372	714102	364	730000	58	773051	407	781702	335
620310	48	651526	544	683092	222	711251	372	714103	364	730009	57, 310	774901	399	781711	335
620410	48	651542	545	683093	222	711252	374	714104	364	730010	57	774905	399	781712	335
620510	48	651543	549	683121	222	711300	372	714106	364	730030	57	774990	398	781801	337
620711	48	661020	219	683122	222	711302	374	714107	364	730031	57	775002	402	781802	337
630601	516	661030	219	683123	222	711350	374	714108	364	730035	58	775010	402	781811	337
634003	516	661040	219	683801	222	711351	372	714109	364	730060	57	775019	402	781812	337
634011	513	661050	219	683802	222	711352	374	714111	363	730061	57	775313	403	781901	337
634013	513	662111	220	683803	222	711355	373	714112	363	730065	58	775412	403	781902	337
634021	513	662211	220	684410	83	711450	373	714113	363	730150	57	775415	404	781911	337
634022	513	662461	220	684411	83	711452	374	714114	363	730151	57	775419	404	781912	337
634023	513	665000	218	684415	83	711455	373	714115	363	730155	58	777101	394	782001	332
634025	513	680061	221	684416	83	711550	373	714116	363	730301	57	777102	394	782002	332
634031	513	680091	221	684510	83	711600	373	714117	363	731152	59	777107	394	782010	338
634033	513	680121	221	684511	83	711800	373	714118	363	731153	59	777122	400	782011	338
634041	514	680151	221	684515	83	711995	373	714121	363	732061	60	777124	400	782012	338
634042	514	680200	221	684516	83	711998	372	714122	363	732151	60	777134	476	782013	338
634043	514	680541	83	689001	262	711999	374	714123	363	732351	60	777171	392	782014	338
634052	515	681061	221	689002	262	712020	367	714124	363	741152	388	777173	392	782015	338
634053	515	681091	221	689003	262	712022	365	714125	363	741153	388	777174	392	782016	338
634054	515	681101	221	689010	262	712033	365	714127	363	741203	388	777195	397	782017	338
634055	515	681121	221	690552	520	712040	368	714131	363	742010	379	777213	389	782018	338
634062	515	681151	221	691001	207	712044	365	714132	363	742011	384	777214	389	782050	329
634063	515	681181	221	691100	401	712050	369	714133	364	742012	384	777217	389	782010	329
634064	515	682001	221	691190	207, 401	712051	369	714139	364	742020	379	777220	393	783210	329
634065	515	683000	222	691301	205	712055	365	714140	364	742021	385	777221	393	785211	329
634072	515	683001	223	691302	205	712060	369	714141	364	742030	379	777242	393	785212	329
634073	515	683002	223	691309	206	712080	369	714142	364	742031	384	777243	393	785213	329
634074	515	683003	223	691310	206	712100	369	714143	364	742032	384	777254	331	785214	329
634075	515	683004	223	691311	206	712150	369	714144	364	745000	382	777263	396	786100	340
634083	515	683005	223	691350	206	712212	360	714145	364	744000	382	777264	396	786102	339
634084	515	683006	223	691907	208	712300	362	714146	364	744020	382	777265	396	786200	340
634103	515	683007	223	691908	208	712301	362	714147	364	745100	385	777266	396	786202	339
634104	515	683008	223	691909	208	712402	360	714148	364	745101	385	777271	394	786302	339
634105	515	683009	223	691914	208	712403	360	714149	364	745102	385	777290	391	786350	340
634003	515	683010	223	691915	208	712502	361	714150	364	745120	382	777300	391	786400	339
634004	515	683011	223	691916	208	712522	361	714151	364	745121	382	777301	391	786500	339
634005	515	683012	223	691921	208	712990	360	714152	364	746033	386	777303	391	786931	340
641050	522	683013	223	691922	208	712992	360	714153	364	746034	386	777304	391	789003	347
641055	522	683014	223	691923	208	713100	354	714154	364	746035	386	777320	390	789060	347
641100	522	683015	223	691931	207	713200	356	714155	364	746041	386	777323	390	789120	347
641105	522	683016	223	691932	207	713400	356	714157	364	746050	386	777325	390	789215	350
641200	522	683017	223	691933	207	713500	355	714159	364	746063	386	777326	390	801021	527
641205	522	683018	223	692001	519	713501	355	714160	363	746064	386	777333	390	801350	526
642050	522	683019	223	692002	519	713510	357	714168	363	746070	380	777351	397	801351	526
642100	522	683020	223	692010	519	713520	356	714169	363	746088	386	777370	398	801400	526
642010	523	683021	223	692015	519	713521	356	714170	363	746089	386	777371	398	801401	526
643050	523	683022	223	692020	519	713522	356	714171	363	746100	380	777373	398	801505	527
643510	495, 523	683023	223	692115	519	713550	358	714184	363	746201	387	777374	398	801506	527
645050	523	683024	223	692211	519	713551	358	714186	363	746204	387	777450	477	801507	527
646010	523	683025	223	692216	519	713553	358	714192	363	746363	386	780002	408	801516	527
647010	523	683026	223	692221	519	713600	359	714193	363	751102	236	790400	395	801517	527
647050	523	683027	223	692300	264	714011	363	714195	363	751192	236	790600	395	801555	528
648010	311, 523	683050	223	692301	264	714012	363	714198	355, 356	751209	236	791311	395	801556	528
648050	311, 523	683051	223	692310	265	714013	363	714201	355, 356	751220	236	791611	395	801565	528
648100	311, 523	683052	223	692311	265	714014	363	721010	353	751900	235	791998	395	801566	528
648200	311, 524	683053	223	692312	265	714015	363	721011	353	752020	237	781004	338	801990	527
648210	311, 524	683054	223	692321	266	714016	363	721012	353	752120	237	781014	336	802210	527-528
649010	495, 523	683055	223	692322	266	714021	363	721013	353	752150	237	781024	336	802200	530
650001	540	683056	223	692330	267	714022	363	721014	353	752286	306	781401	333	802201	530
650003	540	683057	223	692331	267	714023	363	721015	353	752289	306	781402	333	802202	530
650022	541	683058	223	692332	267	714026	363	721016	353	753060	237	781411	333	803020	529
650090	541	683059	223	692333	267	714029	363	721020	353	753150	237	781412	333	803025	529
651000	173	683060	223	692400	225	714030	363	721021	353	770351	401	781421	333	803026	529
651001	173	683061	223	692410	225	714031	363	721023	353	771101	399	781422	333	803027	529
651002	173	683062	223	692500	225	714032	363	721024	353	772281	381	781431	333	803050	532
651100	542	683063	223	692600	225	714034	363	721121	352	772282	388	781432	333	803055	532
651102	542	683064	223	692601	225	714042	364	721124	352	772289	388	781501	334	803056	532
651110	542	683065	223	692602	225	714043	364	721129	352	772321	381	781502	334	804012	526
651111	542	683066	223	692610	225	714044	364	721221	352	772323	388	781511	334	805020	531
651112	547	683067	223	692611	225	714045	364	721224	352	772324	388	781512	334	801000	534
651113	547	683068	223	692612	225	714046	364	721570	351	773000	406	781521	334	801001	534
651114	543	683069	223	710200	374	714050	364	721571	351	773003	406	781522	334	801020	534
651115	543	683070	223	710350	374	714058	364	721580	350	773006	407	781531	334	801030	534
651202	408, 423	683071													

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
810501	534	841443	495	880180	299, 479	9041150	460	970000	410, 414	979523	410
810900	535	841445	495	880245	495	9041190	458	970020	425	979533	410
810910	535	842029	489	880400	483	9041300	460	970021	425	979600	409
811600	535	842039	489	880401	483	9041330	460	970040	425	979613	410
811610	535	842041	489	880402	477	9041350	460	970061	425	979623	410
812500	535	842129	491	880405	483	9041400	457	970120	425	979991	420
812510	535	842139	491	880406	483	9041830	459	970140	425	979992	422
813600	535	842222	490	880600	484	9041880	459	970160	425	979993	422
813610	535	842232	490	880601	484	9041900	459	970220	425	990998	415-417
814900	535	842328	491	880602	484	9041930	459	970240	425	990999	415-417
814910	535	843029	341, 492	880603	484	9041950	459	970260	425	999513	410
815010	536	843032	341, 492	880604	477	9041990	458	970320	425	999523	410
815020	536	844540	476	880645	495	9042000	457	970340	425	999533	410
815025	282, 536	844641	476	880700	485	9051110	439	970360	425	999543	410
815100	536	844741	476	881400	485	9051120	439	970500	414	999553	410
815200	47	844840	476	882151	298, 480	9051150	439	970513	414	999613	410
815240	47	844940	476	882160	298, 480	9051160	439, 443	970523	414	999623	410
815250	47	844950	476	882161	298, 480	9051170	449	970600	414	B2011201	317
815300	536	849033	494	882170	299, 479	9051180	439	970613	414		
815400	536	849053	494	882171	299, 479	905132	465	970623	414		
815500	47	849073	494	882172	299, 479	905133	465	970633	414		
815600	261	849103	494	882180	298, 480	9051350	449	970700	414		
815610	261	850000	481, 521	882181	298, 480	905167	443, 454	970713	414		
815611	261	850010	478	883100	493	905192	465	970723	414		
815620	261	850011	478	883200	493	905316	436	971013	416		
815630	261	850020	478	883300	493	905600	439	971023	416		
815631	261	850021	478	883312	493	905601	439	971033	416		
815700	260	852100	474	883390	493	905603	437, 443	971113	417		
815710	260	852101	474	883466	493	9061950	465	971123	417		
815800	260	852102	474	883500	493	906413	454	971500	415		
815810	260	852103	474	9000360	433	906415	454	971513	416		
815820	260	852104	474	9000560	433	906711	436	971523	416		
815830	260	852105	474	9000561	433	907595	465	971533	416		
815850	260	852110	475	9000562	433	907718	439	971600	415		
815860	260	852111	475	9000564	433	907728	439	971613	416		
815870	260	852120	475	9000565	433	908001	439, 443	971623	416		
815880	260	852121	400	9000760	433	908010	440, 443	971633	416		
816800	260	852170	472	9000762	433	908011	440, 443	971700	415		
816810	260	852171	472	9000765	433	908012	440, 443	971713	417		
816830	260	852172	472	9001060	433	908238	440, 449	971723	417		
820081	539	852173	472	9001062	433	908637	440, 450	971800	415		
820121	539	852174	472	9001064	433	908646	465	971813	417		
820161	539	852175	472	9001065	433	908651	465	971823	417		
820999	522, 539	852180	473	9002060	433	908665	440, 443	972000	424		
822300	302	852230	473	9002062	433	908670	439, 450	972100	424		
822800	537	871101	293	900264	449	908675	439, 450	972500	420		
822801	537	871120	296	900265	449	908679	439, 450	972513	420		
822825	537	871126	296	900266	449	908690	439, 450	972523	420		
822827	537	872131	294	900267	449	908695	439, 450	972550	420		
822829	537	872132	295	900268	439, 449	908718	439	972600	420		
822831	537	872151	294	900269	449	908719	439	973010	418		
822990	539	872152	295	900390	441	908721	440, 450	973013	419		
822998	539	872211	294	900590	441	908772	439	973020	418		
823045	538	872212	295	900695	453	908777	439	973023	419		
823046	538	872213	294	900890	441	911101	448, 466	973100	418		
823401	538	872214	295	900895	452	911102	448, 466	973110	418		
823402	538	872281	294	9010662	431	911111	448, 466	973113	419		
823998	537	872282	295	9010665	431	911201	448, 466	973119	418		
824130	538	872331	294	9011062	431	911211	448, 466	973120	419		
824131	538	872332	295	9011065	431	911301	448, 466	973123	419		
840130	487	872421	294	9012060	433	911312	448, 466	973129	418		
840145	487	872422	295	9012062	431	914101	466	973130	418		
840590	486	872461	294	9012065	431	914201	466	973133	419		
840602	486	872462	295	9020460	445	914402	466	973139	418		
840620	487	872651	294	9020465	445	915101	466	973200	421		
840621	487	872652	295	9020660	445	917102	437	973203	421		
840643	495	872801	294	9020662	445	917201	438	973213	421		
840644	495	872802	295	9020665	445	917501	438	973300	421		
840645	495	872901	294	9021060	445	917502	438	973303	421		
840648	495	872902	295	9021062	445	917885	438	973313	421		
840650	495	873151	296	9021065	445	920010	383, 470	973997	421		
840652	495	873152	296	9021660	445	920110	383, 470	973998	421		
840653	495	873551	293	9021662	445	950112	269	973999	421		
840654	495	873901	296	9021665	445	950118	269	974000	423		
840655	495	873902	296	904003	464	950120	269	974003	423		
841000	488	880173	482	904013	464	950121	269	974100	424		
841026	488	880174	482	904023	463	950131	269	974500	422		
841027	488	880175	482	904043	463	950141	269	974513	422		
841036	488	880176	482	9041100	460	960000	426	979500	409		
841037	488	880177	477	9041130	460	965000	426	979513	410		



**A**

Akcesoria do gyrosa ..... 398  
 Akcesoria do maszynek do mięsa ..... 353  
 Akcesoria do pieców BakerLux ..... 454  
 Akcesoria do pieców BakerTop ..... 448  
 Akcesoria do pieców ChefLux ..... 443  
 Akcesoria do pieców ChefTop ..... 436-437, 439  
 Akcesoria do pieców Unox  
   LineMiss i LineMicro ..... 465  
 Akcesoria do syfonów iSi ..... 317  
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych ..... 495  
 Akcesoria do szatkwonnic ..... 364  
 Ausztychery ..... 323

**B**

BAKERLUX™ ..... 451-454  
 BAKERTOP MIND.Maps™ ..... 444-450  
 Banzeza ..... 350  
 Barszczówka ..... 169  
 Bateria przysnicowa ..... 545-546  
 Bateria umywalkowa ..... 542, 547  
 Bateria umywalkowa z przysnicem 542-543, 547  
 Bemar ..... 424  
 Bemar nastawny ..... 388  
 Blacha aluminiowa ..... 466  
 Blacha do pizzy ..... 344  
 Blacha emaliowana GN 1/1 ..... 438  
 Blacha GN 1/1 fakiro ..... 438  
 Blacha perforowana nieprzywierająca  
   GN 1/1 grill ..... 438  
 Blacha wypiekowa ..... 448, 466  
 Blacha wypiekowa do bagietek ..... 448, 466  
 Blender ..... 273-274  
 Blender bar ..... 276-277  
 Blender margarita madness ..... 276-277  
 Blender NuBlend ..... 276-278  
 Blender profesjonalny stalgast ..... 273-274  
 Blender Xtreme ..... 276, 278-279  
 Blendery Waring ..... 275  
 Bliker ..... 365  
 Bluza kucharska chef ..... 515  
 Bluza w serek ..... 515  
 Bluzy kucharskie chef ..... 515  
 Boki do regałow ..... 222  
 Bulionówka ..... 110, 113, 117, 123, 126,  
   ..... 131, 134, 136, 140, 143, 169  
 Butelka basic ..... 152  
 Butelka do przypraw płynnych/sosów ..... 177  
 Butelka quattro stagioni ..... 152  
 Butelka swing ..... 152

**C**

Cedzak ..... 33

Chefing dish ..... 229-230  
 CHEFLUX™ ..... 441-443  
 CHEFTOP MIND.Maps™ ..... 431-440  
 Chłodziarka szokowa ..... 494  
 Chochełka ..... 183  
 Chochla ..... 38-41, 183, 247  
 Cooler ..... 284-285  
 Cooler akrylowy ..... 284  
 Cooler do szampana ..... 285  
 Cooler szklany ..... 285  
 Cukiernica ..... 111, 116, 118, 120, 123,  
   ..... 127, 129, 132, 137, 141, 144, 177, 179  
 Cukiernica/dyspenser do parmezanu ..... 179  
 Cutter-wilk ..... 369  
 Czajnik elektryczny ..... 235  
 Czapka ..... 516  
 Czapka budyniówka ..... 516  
 Czapka kucharska ..... 516  
 Czarna porcelana ..... 106

**D**

Dekanter do wina ..... 171  
 Dekanterka ..... 171  
 Deska do krojenia ..... 80-82  
 Deska do krojenia haccp ..... 78-79  
 Deska do pieczenia z rowkami ..... 82, 181  
 Dip ..... 111, 113, 121, 125, 140, 143, 145, 251-253  
 Dodatkowe pojemniki do przypraw ..... 178  
 Dozownik do musli ..... 241  
 Dozownik do napojów ..... 241  
 Dozownik do płatków ..... 241  
 Dozownik do płatków śniadaniowych ..... 241  
 Dozownik do sosów z pompką ..... 49  
 Dozownik płynu myjącego ..... 527  
 Durszlak ..... 33  
 Dyspenser barmański ..... 282  
 Dyspenser do przypraw ..... 310  
 Dyspenser do sosów ..... 49  
 Dyspensery bufetowe ..... 241  
 Dystrybutor do napojów ..... 241  
 Dystrybutor grzewczy do talerzy ..... 218  
 Dzbanek ..... 110, 116, 118-120, 125, 127, 129,  
   ..... 132, 137, 141, 144-145, 165, 169, 239, 240,  
   ..... 273-274, 278-279, 306, 310  
 Dzbanek miarka ..... 45  
 Dzbanek na oliwę ..... 177  
 Dzbanek termoizolacyjny ..... 238-239  
 Dzbanek z filiżanką i spodkiem ..... 145  
 Dzbanek/sosjerka ..... 116  
 Dzieża ..... 329  
 Dzwonek recepcyjny ..... 46

**E**

Ekspozytor ..... 245

Ekspozytor do ciast ..... 326-327  
 Ekspozytor do kanapek ..... 49  
 Ekspozytor na dyspensery do sosów ..... 49  
 Ekspozytor na pojemniki GN ..... 47  
 Ekspresy do kawy ..... 301-305  
 Emalia ..... 150

**F**

Fartuch ..... 514-515  
 Filiżanka ..... 110, 113, 116, 118-119, 123, 125,  
   ..... 126, 128-129, 132, 134, 136, 143-144,  
   ..... 148-149, 167, 174, 308-309  
 Filiżanka do cappuccino ..... 141, 174, 166, 308-309  
 Filiżanka do espresso ..... 166-167, 174, 309  
 Filiżanka ze spodkiem ..... 149, 167, 309  
 Filtr do wody ..... 297, 302, 467, 537, 538  
 Filtr powierzchniowy ..... 527  
 Foremka do creme brulee ..... 145, 170, 328  
 Foremka do terin ..... 32  
 Forma do modelowania ..... 323  
 Frytownica ..... 386, 387, 390  
 Frytownica ..... 380, 386, 390, 420  
 Frytownica do ryb ..... 387  
 Frytownica gazowa ..... 420  
 Frytownica podwójna ..... 386, 420  
 Frytownica pojedyncza ..... 386, 390, 420

**G**

Gałkownica ..... 318  
 Garnek ..... 212-23, 25  
 Garnek do duszenia ..... 21-23  
 Garnek do gotowania ryb ..... 24  
 Garnek elektryczny do ryżu ..... 399  
 Garnki satynowane ze stali nierdzewnej ..... 21  
 Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej ..... 25  
 Garownik ..... 465  
 Garownik do pieców bakerlux ..... 449, 454  
 Gęsiarka ..... 29  
 Głowica Brita ..... 537  
 GN ..... 186-190, 192, 194-195, 198, 201-202  
 GN z plastiku ..... 114  
 GN z tworzywa ..... 202  
 Gofrownica ..... 381, 388, 393  
 Grill kebab ..... 398  
 Grill kontaktowy ..... 383-385, 389  
 Grill rolkowy do parówek ..... 391  
 Grill wodny ..... 421  
 Grzałka do podgrzewaczy ..... 226  
 Gyros ..... 329, 388

**H**

Hebel kelnerski ..... 281  
 Hurricane ..... 154, 161

<b>I</b>		Kolumny bufetowe .....	260-261	Kuchnia z piekarnikiem .....	416-417
Imbryk .....	239	Komora wzrostowa .....	465	Kuchnie .....	409
<b>J</b>		Komplet końcówek dekoracyjnych .....	320	Kufle do piwa .....	168
Jajecznik .....	182	Kontakt grill .....	379, 383-385, 389	Kuweta do lodów .....	318
Jigger .....	282	Kontakt grill panini .....	379, 384, 389	<b>L</b>	
		Kontakt grille roller grill .....	389	Lampa grzewcza .....	264-267
		Kontener termooizolacyjny .....	213-217, 345	Lampa grzewcza do potraw .....	225
		Końcówka do mieszania ciast lekkich .....	329	Lampa owadobójcza .....	519
		Końcówka do nadziewania .....	320	Lava grill .....	421
		Końcówka do ubijania piany .....	329	Lejek .....	45
		Końcówka do zagniatania ciast lekkich .....	329	Lep do lampy owadobójczej .....	519
Kamienie lawowe .....	421	Końcówki dekoracyjne .....	317, 320	Licznik przepływu wody .....	297, 467, 537
Karafka do wina .....	171	Korek do butelki szampana .....	280	LINEMICRO™ .....	462-467
Karafka do wina/wody .....	153, 171	Korek do pakowania próżniowego wina .....	207	LINEMISS™ .....	455-461
Karafka na przyprawy płynne .....	177, 178	Korek z rurką .....	280	Listwa do bonowania .....	46
Kebab .....	398	Kostkarka .....	293-296	Listwa magnetyczna .....	85
Kieliszek .....	164, 275	Kostkarka do kruszonego lodu .....	293	Listwa wspornikowa .....	188
Kieliszek do białego wina .....	154-156, 158	Kosz do szkła .....	534-535	Lodówka do przechowywania próbek żywności .....	481, 521
Kieliszek do burgunda .....	156, 158, 160	Kosz do sztucców .....	534-536		
Kieliszek do ciężkiego białego wina .....	160	Kosz do talerzy .....	534		
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) .....	156	Kosz na owoce .....	327		
Kieliszek do czerwonego wina 154-156, 158, 160	160	Kosz na śmieci .....	517	<b>Ł</b>	
Kieliszek do drinków .....	161	Kosz stołowy .....	176, 517	Ławka cateringowa .....	269
Kieliszek do jaj .....	111, 134, 182	Kosz uniwersalny .....	534	Łącznik do regału z polipropylenu .....	222
Kieliszek do koktajli .....	159, 161	Kosz do gotowania makaronu .....	24, 422	Łopata do pizzy .....	342, 343
Kieliszek do koktajli typu „kir” .....	154	Kosz do pieczywa .....	180-181	Łopatka do pizzy .....	342
Kieliszek do koniaku .....	161	Koszyk finger food .....	257	Łopatka do przewracania .....	39-42, 67
Kieliszek do lekkiego białego wina .....	160	Koszyk na sztucce .....	181	Łopatka do ryb .....	39
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) .....	156	Kotlaciarka .....	350-351	Łopatka do serwowania .....	41, 247
Kieliszek do likieru .....	154	Kółko do otwieracza .....	56	Łopatka do smażenia .....	39-42, 67
Kieliszek do margarity .....	160, 161	Krajalnica do wędlin .....	349	Łopatka do tortu .....	100, 326
Kieliszek do martini .....	154, 160	Krajalnica do wędlin i serów .....	348-349	Łopatka kątowna .....	42, 325
Kieliszek do słodkiego wina .....	156	Krajalnica ręczna do warzyw .....	56	Łopatki .....	42
Kieliszek do szampana .....	154-160	Kran z przysięciem .....	545-546	Łupek .....	255
Kieliszek do wina .....	157, 159	Krustownica .....	284	Łuskarka do lodu .....	296
Kieliszek do wody .....	156, 165	Kruszarka do lodu .....	291-292	Łyczeczka barmańska .....	280
Kieliszek do wódki .....	159, 161-163, 165	Krzesełko dziecięce .....	105, 268	Łyczeczka do deserów .....	104
Kieliszek finger food .....	254	Krzeseło cateringowe .....	269	Łyczeczka do herbaty .....	91-103
Kieliszek restauracyjny/degustacyjny .....	172	Książka kucharska isi .....	317	Łyczeczka do kawy .....	94, 95, 98, 101-102
Kieliszek uniwersalny .....	155	Kubek .....	105, 110, 113, 116, 118, 123, 136, 140-141, 144-145, 147, 150, 152, 166-167, 174, 309	Łyczeczka finger food .....	259
Kieliszki allegra .....	156	Kubek do espresso .....	150	Łyżka cedzakowa .....	38-41, 43
Kieliszki bistro .....	154	Kubek do gorących napojów .....	166	Łyżka do lodów .....	318
Kieliszki enoteca .....	160	Kubek do sztucców .....	536	Łyżka do serwowania .....	39-41, 247
Kieliszki i szklanki monte carlo .....	157	Kubek miarka .....	45	Łyżka do spaghetti .....	39, 40
Kieliszki imperial .....	155	Kubek na frytki .....	258	Łyżka miarka .....	45
Kieliszki imperial plus .....	155	Kubek stoik .....	152	Łyżka perforowana .....	39, 41, 247
Kieliszki lyric .....	158	Kubek stoik quattro stagioni .....	152	Łyżka stołowa .....	91-104
Kieliszki primetime .....	156	Kubek stalowy do przesiewania .....	322	Łyżka wazowa .....	100
Kitel .....	515	Kubki/szklanki termiczne .....	174, 309	Łyżka/ podstawka pod łyżkę .....	252
Kłoc masarski .....	83	Kuchenka indukcyjna .....	401		
Kociołek do gulaszu .....	183	Kuchenka mikrofalowa .....	402-404	<b>M</b>	
Kociołek elektryczny do zup .....	233-234	Kuchnia nastawna .....	414	Makaroniarka .....	422
Koktailówka .....	154, 161	Kuchnia wolnostojąca .....	409-410	Mandolina do warzyw .....	56
Kolorowa porcelana .....	107				

Maszynka do mielenia mięsa .....	352-353	Naczynia do zapiekania .....	151	Nóż do ostrzeg .....	66
Maszynka do ostrzenia noży .....	89	Naczynia emaliowane .....	150	Nóż do otwieracza do konserw .....	56
Maszynka do zmiękania mięsa .....	86	Naczynia porcelanowe do finger food .....	251	Nóż do pieczenia .....	66, 68-69
Mata barmańska .....	284	Naczynia żeliwne .....	29-30	Nóż do pieczywa .....	64, 66, 68-69
Mata do wypieków .....	323	Naczynia żeliwne do serwowania potraw .....	31	Nóż do pizzy .....	70
Mata silikonowa .....	323	Naczynie do zapiekania .....	121, 151	Nóż do pomidorów .....	62, 67
Meble cateringowe .....	269	Nadstawa do kosza .....	535	Nóż do pomidorów .....	64, 68
Meble spawane .....	500	Nakładka na ruszt .....		Nóż do ryb .....	66
Meble ze stali nierdzewnej .....	506-507	taboretu gazowego top line .....	406	Nóż do sera z dwiema rączkami .....	67, 77
Menaż .....	178-179	Nakładka redukcijna .....		Nóż do serów miękkich .....	63, 77
Miarka .....	45, 282	na ruszt .....	407, 410, 414, 416, 417	Nóż do siekania .....	66
Miarka dwustronna .....	282	Naleśnikarka .....	381, 388, 393	Nóż do steków .....	64, 66, 68, 70
Miednica .....	34	Nalewak .....	280	Nóż do szatkowania .....	66
Mieszarka planetarna .....	329	Nalewka .....	38-41, 183, 247	Nóż do szynki .....	64, 66
Mieszadło .....	43	Napelniacz .....	544-546, 548-549	Nóż do trybowania .....	62
Mieszadło do kotła .....	43	Nasświetlacz uniwersalny .....	520	Nóż do twardego sera .....	67
Mikrofała .....	402-404	Noże ceramiczne .....	71	Nóż do warzyw .....	64, 67-69, 75
Mikrofałówka .....	402-404	Noże cukiernicze .....	325	Nóż do wędlin .....	64, 66
Mikser bamix gastro .....	374	Noże dekoracyjne .....	52, 54-55	Nóż japoński .....	67
Mikser do kottajli .....	291	Noże do carvingu .....	54-55	Nóż japoński deba .....	65
Mikser micromix .....	375	Noże japońskie .....	65	Nóż japoński nakiri .....	65
Mikser ręczny .....	372-374	Noże kute .....	62	Nóż japoński santoku .....	63, 65, 67, 71
Mikser spiralny .....	339-340	Noże sanelli .....	66	Nóż japoński sashimi .....	65
Mini brytfanna finger food .....	256	Noże sanelli lario .....	68	Nóż japoński yanagi ba .....	67
Mini cedzak .....	256	Noże stalgalst haccp ze stali walcowanej .....	72	Nóż kuchenny .....	62, 64, 66, 68-69, 71-72, 74, 76
Mini dip .....	258	Noże stalgalst ze stali kutej .....	69	Nóż kuchenny z brodą .....	64, 66, 68-69
Mini dzbanek .....	112	Noże stalgalst ze stali walcowanej .....	64	Nóż hopatka do tortów .....	325
Mini garnek .....	31	Noże ze stali nierdzewnej premium haccp .....	74	Nóż masarski .....	66, 77
Mini naczynia szklane do finger food .....	254	Nożyce .....	87	Nóż stołowy .....	91-104
Mini naczynie na mleko .....	256, 310	Nożyce do drobiu .....	69, 87	Nóż szefa kuchni .....	64, 66, 68-69
Mini patelnia .....	31	Nożycki do ziół .....	75, 87	Nóż uniwersalny .....	64, 66, 68-69, 72, 73, 75
Mini patelnia finger food .....	256	Nóż dekoracyjny .....	52		
Mini rondelak .....	256	Nóż dekoracyjny do masła .....	52	<b>O</b>	
Mini wiaderko .....	256	Nóż dekoracyjny do cytrusów .....	52	Obieraczka .....	40, 87, 347
Miscezka do zupy .....	105	Nóż dekoracyjny julienne .....	54	Obierak .....	40
Miscezka finger food .....	139, 141, 253, 254	Nóż dekoracyjny kanałowy .....	52	Obraćzka do serwetek .....	121
Miska .....	34, 35, 139, 145, 147-149, 169	Nóż dekoracyjny prosty .....	54	Ociekacz .....	193, 195, 197, 199-200
Miska podwójna .....	139, 253	Nóż dekoracyjny zakrzywiony .....	54	Odrodnik .....	262
Młotek do mięsa .....	86	Nóż dekoracyjny zakrzywiony .....	325	Odkamieniacz .....	311, 523
Młynek do mielenia kawy .....	306	Nóż do bułek .....	64, 66, 68-69, 73	Okap .....	465, 467
Młynek do odpadów .....	540-541	Nóż do chleba .....	62, 64, 66, 68-69, 77	Okap z kondensatorem pary .....	439, 449
Młynek do przypraw .....	176	Nóż do ciasta .....	62	Opiekacz .....	382, 394
Młynek koloidalny .....	540-541	Nóż do filetowania .....	64, 66, 76	Opiekacz do kebabu .....	398
Moduły z szufladami .....	488	Nóż do gyrosa .....	399	Ostrzałka .....	64, 67, 69, 88
Moździerz .....	281	Nóż do jarzyn .....	62, 64, 67-69, 71, 73, 75	Ostrzałka do noży .....	88
Muddler .....	281	Nóż do krojenia .....	64, 66, 68, 69, 73, 75	Otwieracz do butelek .....	281
Musak ostrzałka .....	64, 67-69, 88	Nóż do krojenia ciast .....	325	Otwieracz do konserw .....	40, 50, 56
Mydło antybakteryjne .....	523	Nóż do krojenia tortów .....	325	Otwieracz kelnerski .....	281
		Nóż do łososia .....	66		
		Nóż do miękkiego sera .....	67	<b>P</b>	
		Nóż do mięsa .....	64, 76	Pakowarka próżniowa .....	205-206
		Nóż do nacinania .....	66	Pakowarki próżniowe komorowe .....	206
		Nóż do obierania .....	53, 62, 64, 67-69, 73, 75	Pakowarki próżniowe listwowe .....	205
		Nóż do obierania cytrusów .....	53	Paliwo do podgrzewaczy .....	227
		Nóż do oczkowania .....	64, 67-69		
		Nóż do oddzielania kości .....	66, 69, 76		

**N**

**P**

Palnik do creme brulee . . . . .	328	Płyn do czyszczenia układow	Pojemnik GN 1/6	187, 189, 190, 193, 195, 197-202
Palnik do podgrzewaczy . . . . .	227	spieniania mleka . . . . .	311, 524	Pojemnik GN 1/9
Papier do frytek . . . . .	257	Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów . . . . .	523	187, 189, 193, 195, 197, 199-200, 202
Parasol grzewczy . . . . .	264	Płyn do mycia pieców unox . . . . .	440, 443, 450, 454	Pojemnik GN 2/1
Pasta do podgrzewaczy . . . . .	227	Płyn do mycia pieców unox.Det&rise . . . . .	467	186, 192, 196
Patelnia . . . . .	25-29	Płyn do mycia szkła w zmywarkach . . . . .	522	Pojemnik GN 2/3
Patelnia ceramiczna . . . . .	26	Płyn do mycia szyb i luster . . . . .	523	186, 188, 190, 192, 202
Patelnia do naleśników . . . . .	27-28	Płyn do mycia w zmywarkach . . . . .	495, 522-523	Pojemnik GN 2/4 . . . . .
Patelnia do ryb . . . . .	28	Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej . . . . .	495, 523	186
Patelnia głęboka . . . . .	28	Płyn do nabłyszczania w zmywarkach . . . . .	522	Pojemnik GN z plastiku . . . . .
Patelnia grillowa . . . . .	29-30	Płyn myjąco - nabłyszczający	Pojemnik GN z tworzywa . . . . .	202
Patelnia nieprzywierająca . . . . .	26	do pieców UNOX . . . . .	450, 467, 523	Pojemnik na butelki . . . . .
Patelnia powlekana tytanem . . . . .	26	Płyn myjący ogólnego zastosowania . . . . .	523	288
Patelnia uchylna . . . . .	408, 423	Płyta do finger food z łupka . . . . .	255	Pojemnik na ciasto . . . . .
Patelnia uniwersalna . . . . .	25-29	Płyta grillowa . . . . .	30, 382, 385, 392, 418-419	Pojemnik na kubki do sztucców . . . . .
Patelnia wielofunkcyjna . . . . .	424	Płyta grillowa gazowa . . . . .	419	517, 518
Patelnia ze stali węglowej . . . . .	26	Płyta z łupka . . . . .	255, 260	Pojemnik na paliwo i żel . . . . .
Patelnie aluminiowe		Podgrzewacz do bułek . . . . .	391	227
z powłoką nieprzywierającą . . . . .	27-28	Podgrzewacz do hot-dogów . . . . .	391	Pojemnik na sztućce . . . . .
Patera do tortu . . . . .	326	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . . .	232, 250	536
Patera na ciasto . . . . .	120	Podgrzewacz elektryczny	Pojemnik termooizolacyjny . . . . .	213
Patera na owoce . . . . .	327	z kociołkami do zup . . . . .	232	Pojemnik termooizolacyjny 600x400 . . . . .
Patera szklana . . . . .	326	Podgrzewacz GN 1/1 . . . . .	229, 231	216
Patera z kloszem . . . . .	327	Podgrzewacz okrągły . . . . .	228, 231	Pojemnik termooizolacyjny do lodu . . . . .
Patery i kosze na owoce . . . . .	327	Podgrzewacz owalny . . . . .	231	285
Pędzelek . . . . .	324	Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . . .	229-230	Pojemnik termooizolacyjny do pizzy . . . . .
Pędzelek silikonowy . . . . .	324	Podgrzewacz Roll-Top okrągły . . . . .	230	217, 345
Peseta . . . . .	51, 247	Podgrzewacz uchylny GN 1/1 . . . . .	230	Pojemnik termooizolacyjny do wina . . . . .
Peseta do usuwania ości . . . . .	51	Podgrzewacz z kociołkami . . . . .	228	Pojemnik termooizolacyjny GN 1/1 . . . . .
Piec do kebabu . . . . .	398	Podgrzewacz Roll-Top Deluxe . . . . .	431	214-215
Piec do pizzy . . . . .	331	Podstawa do pieca . . . . .	338, 449, 465	Pojemnik termooizolacyjny
Piec do pizzy e-line . . . . .	334	Podstawa do urządzeń nastawnych . . . . .	425	na kuwety do lodów . . . . .
Piec do pizzy f-line . . . . .	335	Podstawa do wiaderka . . . . .	285	216
Piec do pizzy fr-line . . . . .	337	Podstawa do zmywarki do szkła . . . . .	526	Pojemnik transportowy . . . . .
Piec do pizzy gredil . . . . .	332	Podstawa do zmywarki uniwersal. 527-528, 530	285	204
Piec do pizzy s-line . . . . .	336	Podstawa na kółkach	Pojemnik z miarką . . . . .	203
Piec do pizzy x-line . . . . .	333	do pojemnika na odpady . . . . .	518	Pojemniki gastronomiczne GN
Piec konwekcyjny . . . . .	396	Podstawa pod garnki . . . . .	24	z polipropylenu . . . . .
Piece do pizzy compact . . . . .	331	Podstawa do wafli . . . . .	318	193, 201-202
Piece do pizzy profesjonal	332	Podstawa pod łyżkę . . . . .	121	Pojemniki gastronomiczne GN
Piece do pizzy profesjonal extra power . . . . .	337	Podstawy do pieców UNOX . . . . .	439, 443, 454	z poliweglanu . . . . .
Piece do pizzy profesjonal strong . . . . .	334, 336	Podziałka . . . . .	45	194, 196
Piece UNOX . . . . .	427-467	Pojemnik . . . . .	203	Pojemniki gastronomiczne GN
Pieczek konwekcyjny Roller Grill . . . . .	394, 396	Pojemnik barmański . . . . .	282, 284	z poliweglanu, białe . . . . .
Pieczniomierz . . . . .	48	Pojemnik do pakowania próżniowego . . . . .	207	200
Pieprzniczka . . . . .	111, 127, 143	Pojemnik FIFO . . . . .	204	Pojemniki gastronomiczne GN
Pierścień kucierniczo-kucharski . . . . .	323	Pojemnik GN 1/1 . . . . .	186, 188-194, 196, 198-202, 250	z poliweglanu, czarne . . . . .
Piła do kości . . . . .	350	Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający . . . . .	192	198-199
Pirometr . . . . .	48	Pojemnik GN 1/2 . . . . .	187	Pojemniki gastronomiczne GN
Pistolet do sosów i kremów . . . . .	324	Pojemnik GN 1/3 . . . . .	186, 188-190, 193-194, 196, 198-202	ze stali nierdzewnej eco . . . . .
Plastyry uszczelniające sous-vide . . . . .	207	Pojemnik GN 1/4 . . . . .	187, 189, 190, 13-194, 196, 198-202	189
Płyn do naczyń w zmywarkach . . . . .	495, 522-523	Pojemnik GN 1/4 . . . . .	187, 189, 190, 193, 195, 197-202	Pojemniki gastronomiczne GN
Platnik kelnerski . . . . .	46	Pojemnik GN 1/4 . . . . .	187, 189, 190, 193, 195, 197-202	ze stali nierdzewnej premium . . . . .
Płuczka do szkła . . . . .	173	Pojemnik GN 1/4 . . . . .	187, 189, 190, 193, 195, 197-202	Pojemniki gastronomiczne GN
Płyn do czyszczenia lodówek		Pojemnik GN 1/4 . . . . .	187, 189, 190, 193, 195, 197-202	ze stali nierdzewnej, perforowane . . . . .
i witryn chłodniczych . . . . .	495, 523	Pojemnik GN 1/4 . . . . .	187, 189, 190, 193, 195, 197-202	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali

Pokrywa GN ..... 187, 189, 191, 193, 195, 197, 199-201

Pokrywa GN szczelna ..... 186, 191, 195, 198

Pokrywa GN z wycięciami na uchwyty ..... 190

Pokrywa Roll-Top GN 1/1 ..... 250

Pokrywka do garnków ..... 23, 25

Pokrywka do wiadra ..... 36

Pomocnik barmański ..... 284

Popielnica z koszem na śmieci ..... 517

Popielniczka ..... 170

Popielniczka grzewcza ..... 267

Porcelana apulia ..... 109

Porcelana dla dzieci ..... 105

Porcelana Elegantia ..... 138

Porcelana Isabell ..... 142

Porcelana Liguria ..... 122

Porcelana Prato ..... 130

Porcelana Stalgast ..... 108

Porcelana Taranto ..... 135

Porcjoner do lodów ..... 318

Porcjoner do ryżu i purée ..... 50

Porcjonerzy do lodów ..... 318

Power Digital ..... 528

Półka do regału ze stali chromowanej ..... 221

Półka do szaf i stołów chłodniczych ..... 495

Półka drewniana do kolumn bufetowych ..... 260

Półka szklana do kolumn bufetowych ..... 260

Półka wisząca przestawna ..... 504

Półka z łącznikami  
do regałów z polipropylenu ..... 222

Półka z pojemnikami na przyprawę ..... 47

Półki stalowe plastyfikowane  
do stołów GN 1/1 ..... 495

Półki stalowe plastyfikowane  
do szafy GN 2/1 ..... 495

Pólmisek do ryb ..... 169, 244

Pólmisek emaliowany ..... 150

Pólmisek Finger-Food ..... 252-253

Pólmisek pod talerz ..... 244

Pólmisek stalowy ..... 244

Pólmisek z porcelany ..... 111, 114-116, 119-120,  
125, 127-128, 132-134, 137, 140, 144,  
146, 148-149

Pólmisek żeliwny do serwowania ..... 30-31

Produkty uzupełniające do kostkarek ..... 297

Prowadnice do podwieszania kieliszków ..... 288

Próżniówka ..... 205-206

Prysznic gastronomiczny ..... 545-546

Przewijak dla dziecka ..... 268

Przybory bufetowe ..... 39-41

Przybory do serwowania ..... 39-41, 247

Przybory do ślimaków ..... 182

Przybory kuchenne ..... 40

Przybory kuchenne monoblok ..... 38-39

Przyprawniki ..... 178-179

Pucharki do lodów ..... 175, 319

**R**

Radelko do pizzy ..... 344

Radelko karbowane ..... 40

Radelko proste ..... 40

Ramka dystansowa do pojemników  
na kuwety ..... 216

Regał magazynowy półki pełne ..... 511

Regał magazynowy półki perforowane ..... 511

Regał narożny ..... 223

Regał wolnostojący ..... 223

Regał ze stali chromowanej ..... 221

Regały z polipropylenu ..... 222

Rękaw do szprycowania ..... 321

Rękawica kuchenna ..... 86

Rękawice kulowe ..... 345

Rękawice lateksowe ..... 345, 524

Rękawice piekarskie ..... 345

Rękawice termiczne olejoodporne do grilla ..... 345

Robot Cook ..... 366

Roboty wielofunkcyjne ..... 360-362

Rolka dziurkująca ..... 322

Rolka tnąca ..... 322

Rolkowy podgrzewacz do parówek ..... 391

Roll-Top Classic ..... 229-230

Rondel ..... 22-23, 25

Rondel do sosów ..... 23, 25

Rozdrabniacz odpadów organicznych ..... 540-541

Rożen do kebabu ..... 398

Różga ..... 43

Różga do miksera ręcznego ..... 374

Różga do miksowania ..... 372

Różga stalowa ..... 43

Różga do ubijania piany ..... 329

Ruszt ..... 448, 466

Ruszt chromowany ..... 466

Ruszt do pieczenia kurczaków Polo ..... 437

Ruszt do piekarnika 600x400 ..... 415-417

Ruszt do piekarnika GN 2/1 ..... 415-417

Ruszt do ryb typu S do Lava Grill ..... 421

Ruszt do smażenia frytek no fry ..... 438

Ruszt ryflowany nieprzywierający  
Fakiro Grill ..... 438

Ruszt ze stali nierdzewnej ..... 438

Ryżowarka ..... 399

**S**

Scyzoryk kelnerski ..... 281

Separator obierzyn ..... 347

Serwetnik ..... 114, 124, 137, 182

Shaker bostoński ..... 283

Shaker do koktajli ..... 283

Siatka do pizzy ..... 344

Sieczak zmiękczający do mięsa ..... 86

Sitko ..... 32

Sitko barmańskie ..... 281

Sitko chińskie ..... 32

Sitko stożkowe ..... 32

Sitko stożkowe z gęstą siatką ..... 32

Sitko z lejkiem ..... 317

Sito ..... 32-33

Sito do przesiewania ..... 32

Skrobaczka ..... 40

Skrobak do ryb ..... 50

Skrobka plastikowa ..... 322

Stoik Fido ..... 152

Stoik Quattro Stagioni ..... 152

Słupek do regałów ze stali chromowanej ..... 221

Słupek hotelowy ..... 262

Sokowirówka ..... 290, 376

Solniczka ..... 111, 127, 143

Solniczka/pieprzniczka ..... 111, 127, 177-178

Sosjerk ..... 111, 119, 133, 141, 145, 170, 182

Soternik ..... 22-23

Sól ..... 297, 467, 522, 539

SPIDOCOOK™ ..... 468-470

Spodek ..... 113, 143, 148

Spodnie kucharskie ..... 515

Spryskiwacz ..... 545, 546

Stalgast Elite ..... 62

Stalka ..... 64, 67, 69, 74, 88

Stalka diamentowa ..... 88

Stalka Sanelli ..... 88

Stalki ..... 88

Stanowisko neutralne nastawne ..... 425

Stelaz do butelek ..... 288

Stojak do tortu ..... 326, 327

Stojak dwupoziomowy ..... 245

Stojak na deski ..... 78

Stojak na frytki ..... 257

Stojak na Hot-Dogi ..... 49

Stojak na jajko ..... 182

Stojak na talerze ..... 536

Stojak na wafle do lodów ..... 318

Stojak obrotowy ..... 245

Stolik barowy ..... 269

Stolik grzewczy ..... 267

Stół cateringowy ..... 269

Stół chłodniczy ..... 488-492

Stół chłodniczy barowy ..... 298, 480

Stół chłodniczy do pizzy ..... 341, 492

Stół chłodniczy do pizzy  
z nastawą chłodniczą ..... 341, 492

Stół chłodniczy sałatkowy .....	491	Szczytce cukiernicze .....	51, 246	Sztućce Classic .....	94
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą .....	490	Szczytce do ciasta .....	246	Sztućce dla dzieci .....	104
Stół chłodniczy z nadstawą sałatkową .....	491	Szczytce do lodu .....	246	Sztućce Duero .....	95
Stół mroźniczy .....	488	Szczytce do spaghetti .....	246	Sztućce Ebro .....	99
Stół pod ekspres do kawy .....	307	Szczytce do ślimaków .....	182	Sztućce Kids .....	104
Stół przysięcni bez półki .....	508	Szczytce do ciasta .....	51	Sztućce Navia .....	100
Stół przysięcni z drzwiami suwanymi .....	503	Szczytce do lodu .....	51	Sztućce Nova .....	102
Stół przysięcni z półką .....	503, 508	Szczytce do spaghetti .....	51	Sztućce przedszkolne .....	104
Stół z basenem 1-komorowym .....	502	Szczytce grillowe .....	51, 246	Sztućce restauracyjne .....	98
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką .....	501-502	Szczytce uniwersalne .....	51, 247	Sztućce restauracyjne Eko .....	97
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi .....	503	Szczytce z poliwęglanu .....	246	Sztućce Segura .....	101
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką .....	502	Szklanka .....	157-158, 164-165, 174, 275, 309	Sztućce stołowe .....	92
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki .....	510	Szklanka do cydru .....	172	Sztućce Turia .....	103
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką .....	510	Szklanka do espresso i wody .....	308	Szufelka .....	44
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki .....	509	Szklanka do gorących napojów .....	166	Szufelka do frytek .....	46
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką .....	509	Szklanka do Irish Coffe .....	166, 308	Szufelka do kebaba ø 240 mm .....	398
Strug do warzyw .....	56	Szklanka do Latte .....	166, 174, 308, 309	Szumówka .....	38-41, 43
Syfon do bitej śmietany .....	315	Szklanka do piwa .....	168, 172		
Syfon do bitej śmietany iSi .....	313	Szklanka do piwa pszenicznego .....	172	<b>Ś</b>	
Syfon do wody Sodamaker Classic .....	287	Szklanka do piwa Saison .....	172	Śmietnik .....	176, 517
Syfon do wody Twist'n Sparkle .....	287	Szklanka do piwa Stout .....	172	Środek do czyszczenia ekspresów .....	311, 524
Syfon iSi Gourmet Whip .....	314	Szklanka do piwa Tulipe .....	168	Świetłówka bezodpryskowa .....	519
Syfon iSi Soda Siphon .....	286	Szklanka niska .....	156-157, 159, 162-163, 165		
Syfon iSi Thermo Whip .....	314	Szklanka wysoka .....	156-157, 159, 162-163, 165		
Syfon iSi Thermo Xpresswhip .....	306, 315	Szklanki .....	157	<b>T</b>	
Syfony .....	313-315	Szklanki Baroque .....	164	Tabliczka informacyjna .....	176, 235
System odwróconej osmozy .....	440, 449	Szklanki Carre .....	164	Taboret .....	397, 406
Szablon do dekoracji potrójny .....	310	Szklanki Casablanca .....	165	Taboret podwójny .....	406-407
Szafa chłodnicza .....	482-487	Szklanki Centra .....	163	Taboret pojedynczy .....	406-407
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) .....	505	Szklanki do gorących napojów .....	308	Taboret pomocniczy .....	407
Szafa mroźnicza .....	482-484, 487	Szklanki do piwa .....	172	Taboret pomocniczy Standard Line .....	407
Szafa porządkowa z umywalką .....	505	Szklanki Granada .....	164	Taboret Standard Line .....	407
Szafa przelotowa drzwi suwane .....	504	Szklanki Grande-S .....	162	Taboret Standard Line Power .....	407
Szafa szybkiego chłodzenia .....	494	Szklanki Istanbul .....	163	Taboret Top Line .....	406
Szafka neutralna ChefTop .....	436	Szklanki Karat .....	164	Taborety Standard Line .....	407
Szafka wisząca (drzwi suwane) .....	504	Szklanki Next .....	162	Taborety Top Line .....	406
Szafka wypiekowa UNOX .....	436	Szklanki Side .....	162	Taca .....	114, 121, 248-249, 252
Szatkownica do warzyw CL20 .....	354	Szklanki Side .....	162	Taca antypoślizgowa .....	248-249
Szatkownica do warzyw CL30 bistro .....	356	Szklankówka .....	526	Taca bufetowa .....	242-243
Szatkownica do warzyw CL40 .....	356	Szko cateringowe .....	270	Taca cateringowa .....	242-243
Szatkownica do warzyw CL50 .....	355	Szko do kawiarni .....	308	Taca do krzeselka .....	105, 268
Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet .....	357	Szko do serwowania .....	152	Taca do serwowania .....	242-243
Szatkownica do warzyw CL52 .....	356	Szko pasabańce .....	154	Taca ekspozycyjna .....	242-243
Szatkownica do warzyw CL55 .....	358	Szko termiczne .....	174	Taca GN 1/1 brzożowa gładka .....	250
Szatkownica do warzyw CL60 .....	359	Sznr do słupka hotelowego .....	262	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka .....	250
Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami .....	359	Szokówka .....	494	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa .....	250
Szatkownica Mandolina .....	56	Szpachelka .....	325	Taca kelnerska .....	248-249
Szatkownica ręczna .....	56	Szpatuła .....	39-42, 67	Taca ociekowa .....	195
Szatkownica ręczna do warzyw .....	56	Szpatuła do lodów .....	318	Taca stołowa .....	242-243
Szczoteczka do czyszczenia ekspresu .....	307	Szpatuła do masy cukierniczej .....	325	Tace .....	249
Szczotka czyszczenia pieców .....	343	Szpatułka drewniana okrągła .....	388	Tace kelnerskie .....	248
Szczotka do czyszczenia końcówek .....	321	Szpilek do bonowania .....	46	Tacka na paragony .....	46
Szczotka do czyszczenia pieców .....	343	Sztućce Ardila .....	96	Talerz do makaronu .....	140, 145
Szczytce .....	41, 51, 246	Sztućce barowe .....	91	Talerz do pizzy .....	145, 344
		Sztućce cateringowe .....	93	Talerz do pizzy Apulia .....	344

Talerz do ślimaków .....	182	Uchwyt do mikserów ręcznych .....	373	Wieszak na pokrywki .....	24
Talerz głęboki .....	150	Uchwyt na kanapki .....	395	Wieszak na worki i końcówki .....	321
Talerz głęboki .. 106, 109, 113-115, 117, 122-124, ..... 126, 128-131, 133, 135, 138, 140, 143-144, ..... 146, 148-150		Uchwyt ścienny na 4 tarcze .....	364	Wieszak z haczykami .....	40
Talerz obiadowy .....	109, 122-123	Umywalka niezabudowana .....	501	Wilk do mięsa .....	352, 353
Talerz płaski .....	109, 122-123	Umywalka zabudowana .....	501	Wiosło .....	43
Talerz płytki .. 105-107, 109, 112, 114, 115, 117, ..... 122, 124, 126, 128-131, 133, 135, 138, ..... 140, 143-146, 148-150		UNOX .....	427-470	Wirówka do sałaty .....	35
Tamper .....	310	UNOX.Link z sondą Sous-Vide .....	440, 450	Wisząca lampa grzewcza .....	265
Tandaryzer .....	86	Urządzenie do głębokiego smażenia .....	386-387, 390	Witryna chłodnicza .....	250, 472-477
Tarcza plastry .....	363	Urządzenie do gotowania ryżu .....	399	Witryna chłodnicza do butelek .....	298-299, 479-480
Tarcza plastry faliste .....	363	Urządzenie do Hot-Dogów .....	391	Witryna do serwowania .....	245
Tarcza słupki .....	364	Urządzenie do kebabu .....	398	Witryna do serwowania GN 1/1 .....	250
Tarcza waffle .....	364	Urządzenie do pakowania próżniowego 205-206		Witryna ekspozycyjna .....	475
Tarcza wiórki .....	363	<b>W</b>		Witryna grzewcza .....	400
Tarka do cytryn/parmezanu .....	44	Waga kalkulacyjna .....	59	Witryna mroźnicza .....	299, 479
Tarka do przypraw .....	44	Waga magazynowa .....	60	Witryna z poliwęglanu .....	250, 255
Tarka sześciokątna .....	45	Waga pomocnicza .....	57, 310	Wkład chłodzący .....	250
Tasak .....	63, 67, 76	Waga sklepowa .....	58	Wkład do głowicy .....	537
Tasak karbowany .....	63	Wagi kalkulacyjne .....	59	Wkład do kociołka .....	234
Termo-higrometr .....	48	Wagi magazynowe .....	60	Wkład ociekowy .....	195
Termometr .....	48	Wagi pomocnicze .....	57	Wkład wymienny do filtrów do wody Brita .....	538
Termometr cyfrowy bezdotykowy .....	48	Wagi sklepowe .....	58	Wkłady do gotowania .....	24
Termometr elektroniczny .....	48	Wałek .....	323	Wkłady do makaronu .....	24
Termometr elektroniczny z sondą .....	48	Wałki zgniatające .....	351	Worek do wyciskania jednorazowy .....	321
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą .....	48	Wałkowarka do ciasta .....	340	Worek do wyciskania standard .....	321
Termometr sonda .....	48	Wanna .....	34	Worek na pieczywo .....	181
Termoport .....	209-210, 212	Wanna cedzakowa .....	33	Worki do pakowania próżniowego .....	208
Termos .....	210-212	Wanna przecedzakowa .....	33	Wózek .....	439
Termos bufetowy .....	238-239	Warnik .....	236	Wózek 20 GN 1/1 .....	439
Termos cateringowy .....	239	Warnik dwuściankowy .....	236	Wózek 2-półkowy .....	219
Termos stołowy .....	238-239	Warniki, zaparzacze .....	271	Wózek 3-półkowy .....	219
Termos śniadaniowy .....	238-239	Waza .....	144, 183	Wózek bankietowy .....	439
Termos transportowy .....	213-217, 345	Waza do zupy .....	110, 115-117, 123, 124, ..... 126, 128, 131, 134, 136, 183	Wózek do koszy .....	534
Termos z kranem .....	210-211	Wazon .....	112, 133, 137, 141, 145	Wózek kelnerski .....	219
Termosy cateringowe .....	270	Wazon Botanica .....	170	Wózek platformowy .....	218
Termosy stalowe Basic Line .....	211	Wazon Flora .....	170	Wózek transportowy do blach piekarniczych 220	
Termosy transportowe z polietylenu .....	212	Wazonik .....	170	Wózek transportowy do pojemników GN .....	220
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej .....	209	Wazonny .....	170	Wózki transportowe .....	270
Łtuzek do mięsa .....	86	Wazy .....	170	Wskaźnik temperatury .....	48
Łtuzek do mięsa ProChef .....	86	Wąż do pakowania próżniowego .....	207	Wybierak do ciast .....	322, 324
Łtuzek do ziemniaków .....	39, 43	Wiaderko do szampana .....	285	Wybierz odpowiedni mikser .....	370
Łtuzek szeffa kuchni .....	86	Wiadra Premium ze stali nierdzewnej .....	36	Wycinarki .....	323
Torba do pizzy .....	217, 345	Wiadra ze stali nierdzewnej .....	36	Wyciskacz do cytrusów .....	282, 360
Toster .....	395	Wiadro .....	36	Wyciskacz do cytryn .....	50, 282
Toster/opiekacz .....	395	Wiadro z pierścieniem .....	36	Wyciskacz do czosnku .....	50
Trybownik .....	64, 66, 69	Widelczyk do ciasta .....	94-95, 98, 101	Wyciskacz do plasterków cytrusowych .....	282
Trybuszon .....	281	Widelczyk stołowy .....	104	Wyciskarka do cytrusów .....	289
		Widelec .....	63-64, 69	Wyciskarka do owoców .....	289
		Widelec do przewracania .....	39, 40	Wyciskarka elektryczna do cytrusów .....	289
		Widelec do serwowania .....	41, 247	Wydrążacz .....	40
		Widelec do ślimaków .....	182	Wydrążacz do jabłek .....	53
Ubijak do piany z kulką (20 drutów) .....	40	Widelec płaski .....	67	Wydrążacz do kulek podwójny .....	53
Ubijak do ziemniaków .....	39, 43	Widelec półmiskowy .....	41, 247	Wydrążacz do pomidorów .....	50, 53
Ubijak piany .....	324	Widelec stołowy .....	91-103		

**U**



Z

Zabezpieczenie otwarcia drzwi.....	440, 450	Zestaw blach do pieców UNOX GN 1/1 ..	437, 443	Zestaw tarcz do frytek .....	363
Zakrętka .....	152	Zestaw do carvingu .....	54-55	Zestaw tarcz do kostek .....	364
Zamrażarka skrzyniowa .....	493	Zestaw do czyszczenia kostki .....	364	Zestawy do przypraw .....	178
Zaparzacz .....	237	Zestaw do przecierów .....	360	Zester .....	54
Zaparzacz dwuściankowy .....	237	Zestaw do przypraw .....	144	Zmiękczac do wody .....	297, 539
Zaparzacz przelewowy .....	306	Zestaw do zestawiania .....		Zmiękczac wody .....	539
Zapaski .....	513	dwóch pieców BakerTop .....	449	Zmiękczacze do wody .....	467
Zastawa stołowa Opal Glass .....	146, 149	Zestaw do zestawiania .....		Zmywarka do garnków .....	531
Zestaw 2-elementowy .....	178	dwóch pieców ChefTop GN 1/1 .....	439	Zmywarka do szkła .....	526
do przypraw płynnych .....	179	Zestaw do zestawiania pieców LineMiss .....	465	Zmywarka gastronomiczna .....	526-532
Zestaw 2-elementowy .....		Zestaw do ziemniaków i pure .....	355-356, 358-359	Zmywarka kapturowa .....	529, 532
do przypraw z serwetnikiem .....	178-179	Zestaw dwóch koszy .....	420	Zmywarka uniwersalna .....	527, 528, 530
Zestaw 2-elementowy do przypraw .....	179	Zestaw garnków .....	24	Zmywarki Silanos HY-NRG .....	530-532
Zestaw 3 miseczek .....	139, 253	Zestaw końcówek .....	317	Zmywarki Stalgast .....	526-529
Zestaw 3-elementowy do przypraw ..	178-179	Zestaw końcówek do nadziewania .....	317	Znacznik rozstawni .....	324
Zestaw 4 miseczek .....	139, 253	Zestaw mini salaterek .....	120, 121, 252		
Zestaw 4 sit do przesiewania .....	32	Zestaw noży dekoracyjnych .....	54-55		
Zestaw 4 tarcz do szatkownicy ...	354, 356, 360	Zestaw noży kutyh .....	85		
Zestaw 4-elementowy do przypraw ..	178-179	Zestaw podłączeniowy ..	439, 443, 449, 454, 467	Żel do podgrzewaczy .....	227
Zestaw 5-elementowy do przypraw ...	178-179	Zestaw podłączeniowy do internetu ..	450	Żel w butelce .....	227
Zestaw 6 tarcz do szatkownicy .....	355-356, 358-359, 361	Zestaw podstaw bufetowych .....	259	Żel w puszcze .....	227
		Zestaw pompy cateringowej .....	440, 443, 450	Żel w wiadrze .....	227
		Zestaw prysznic .....	440, 443, 454		
		Zestaw Rapid Infusion .....	317		
		Zestaw sztuczy .....	91-96, 98-101, 103, 104		

Ż

Żel do podgrzewaczy .....	227
Żel w butelce .....	227
Żel w puszcze .....	227
Żel w wiadrze .....	227



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednio stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zostaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyroby z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. **Uwaga:** ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

[www.stalgaŝt.com](http://www.stalgaŝt.com)

**801 40 50 63**

**Wsparcie**

Pasja

**Współpraca**

Partnerstwo

**Ekspert**

Kompetencje

**Bezpieczeństwo**

Rozwój

**Nowoczesność**

Rozwiązania

**Sukces**

