



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

PROMOCJA!

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny



Oferta ważna od 13 listopada do 31 grudnia 2017r. lub do wyczerpania zapasów.



GRATIS!
do wybranych produktów

Blender z obudową wyciszającą

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smoothies oraz deserów a także do kruszenia lodu
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- Sterowanie manualne za pomocą panelu z pokrętłem do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu, z wytrzymałą pokrywką wykonaną z tworzywa PBT oraz małą miarką z poliwęglanu
- Wymowalny dzbanek odporny na działanie temperatur od -40°C do +90°C
- Wysokobrotowy silnik ze zmienną prędkością
 - od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia)
 - i funkcją pracy pulsacyjnej
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy



+ Powerbank
GRATIS!



NEW!

1 379,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
230688	252x258x(H)547	1680/230	1 379

Blender z obudową wyciszającą – sterowanie cyfrowe

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smoothies oraz deserów a także do kruszenia lodu
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu, z wytrzymałą pokrywką wykonaną z tworzywa PBT oraz małą miarką z poliwęglanu
- Wymowalny dzbanek odporny na działanie temperatur od -40 °C do +90 °C
- Wysokobrotowy silnik ze zmienną prędkością
 - od 8 350 do 24 800 obr./min (bez obciążenia)
 - i funkcją pracy pulsacyjnej
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy



+ Powerbank
GRATIS!



NEW!

1 589,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
230695	252x258x(H)547	1680/230	1 589

Ekspres do kawy automatyczny One Touch

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa
- Ruchoma wylewka do filiżanek h= 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie



+ Powerbank
GRATIS!



NEW!

2 699,00

kod	kolor	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
208984				
208960	biały	302x450x(H)370	1400/230	2 699
208977	czarny	302x450x(H)370	1400/230	2 699
208984	srebrny	302x450x(H)370	1400/230	2 699

Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega, 1-grupowy elektroniczny

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w boilerze sygnalizowane lampką
- Pojemność 5 l
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z boilerza
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nożyki dla łatwego wy poziomowania ekspresu
- Waga: 48 kg



RABAT -15%



+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!

6 799,00



kod	wymiary (mm)	napięcie (V)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
208915	530x555x(H)515	230/400	2,9	7999	6 799
208922	530x555x(H)515	230/400	2,9	7999	6 799

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy automatyczny Profi Line

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Menu w języku polskim
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Pojemnik na fusy: 50 porcji
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Zbiornik na zużytą wodę 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Waga: 14 kg



20 kg kawy
la Crema
GRATIS!



4 999,00

208854

kod	kolor	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
208854	biały	302x450x(H)590	1400/230	4 999
208892	czarny	302x450x(H)590	1400/230	4 999

Podgrzewacz do czekolady

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: od +65°C do +85°C
- Wymagana temp. otoczenia: od +10°C do +32°C

274125



od **1444,00**

+ Powerbank
GRATIS!

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
274125	5	410x280x(H)460	1006/230	1699	1444
274149	10	410x280x(H)580	1006/230	2099	NEW!

Dyspenser do soków

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

**RABAT
-15%**

285,00



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
425299	8	260x360x(H)560	335	285

Ekspres do kawy automatyczny Kitchen Line

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Menu w języku polskim
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-115 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Waga: 11,5 kg



10 kg kawy
la Crema
GRATIS!



3 499,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
208861	302x450x(H)370	1400/230	3 499

Kawa ziarnista la Crema 1 kg

- Starannie dobrana kompozycja najwyższej jakości ziaren kawy Arabica i Robusta, aby zaspokoić gusta najbardziej wymagających smakoszy kawy
- O intensywnym aromacie z lekkim posmakiem czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii



CAFFÈ
la Crema
ITALIAN ESPRESSO

Szklanka Caffeeino (456002) 6 szt.
GRATIS!
przy zakupie
10 kg kawy

47,00

	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
998991	1	49	47

Cukier w paluszkach La Crema

- Opakowanie 1000 szt.

**CUKIER
VAT 8%**

CAFFÈ
la Crema
ITALIAN ESPRESSO

od **69,00**

kod	typ	pojemność (g)	cena katalogowa	cena promocyjna
998960	biały	5	80	69
998977	trzcinyowy	5	105	90

Ciastko karmelowe La Crema

- Opakowanie 300 szt.

CAFFÈ
la Crema
ITALIAN ESPRESSO

52,00



kod	cena katalogowa	cena promocyjna
998953	60	52

Syropy

- Idealny produkt wzmacniający walory smakowe kawy, herbaty, lemoniady, shake'ów, deserów oraz innych napojów
- Pojemność: 1 l

DaVinci
GOURMET

**PRODUKTY
SPOŻYWCZE
VAT 8%**

**RABAT do
-16%**

od 28,00



998526 998533 998601 998649

kod	smak	cena katalogowa	cena promocyjna
998519	Piernik	42	36
998526	Toffi	42	36
998533	Cukier trzcinowy	42	36
998601	Karmel	35	30
998618	Wanilia	38	32
998625	Orzech laskowy	38	32
998632	Cynamon	38	32
998649	Czekolada	35	30
998656	Orzech kokosowy	35	30
998663	Amaretto	38	32
998670	Irish Cream	38	32
998687	Mięta	33	28
998694	Tiramisu	38	32
998700	Truskawka	38	32
998717	Malina	38	32
998724	Migdał	38	32
998731	Biała czekolada	38	32
998748	Pomarańcza	38	32
998755	Brzoskwinia	35	30
998762	Banan	35	30
998779	Zielone jabłko	42	36
998786	Grenadina	37	31
998793	Cytryna i limonka	42	36
998809	Marakuja	42	36
998816	Ananas	42	36

Kruszarka do lodu

- Obudowa wykonana ze szrotowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadunkowa do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przejrzysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (ok. 3 l)
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej



**RABAT
-15%**

254,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
271520	170x220x(H)460	80/230	299	254

Kostkarki do lodu

- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczenia
- Kostki przezroczyste, wytwarzane metodą „natryskową”, idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pyłkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego



od 2 858,00

+ Powerbank
GRATIS!

Kostkarka do lodu chłodzona wodą

kod	wymiary (mm)	wydajność* (kostek/24 godz.)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
271902	340x480x(H)605	do 1050	360/230	3175	2 858
271919	400x480x(H)600	do 1075	410/230	4300	3 655
271926	400x540x(H)690	do 1750	420/230	4700	3 995
271933	500x540x(H)690	do 2000	540/230	5300	4 505
271940	500x580x(H)800	do 2700	630/230	5790	4 922

Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem

kod	wymiary (mm)	wydajność* (kostek/24 godz.)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
271971	340x480x(H)605	do 1050	440/230	3175	2 858
271988	400x480x(H)600	do 1150	460/230	4300	3 655
272008	400x540x(H)690	do 1800	470/230	4700	3 995
272015	500x540x(H)690	do 2050	560/230	5300	4 505
272022	500x580x(H)800	do 2700	680/230	5790	4 922

Kostkarka Kitchen Line 12

- Model stołowy
- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 12 kg na 24 h, pojemnik zasobu 3,2 kg
- Wytwarzanie 9 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 100 kostek

+ Powerbank
GRATIS!

739,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
271568	320x367x(H)378	130/230	869	739

Kostkarka Kitchen Line 15

- Model stołowy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 15 kg na 24 h, pojemnik zasobu 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 150 kostek

+ Powerbank
GRATIS!

1 087,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
271551	375x435x(H)420	160/230	1279	1 087

Szklanka wysoka Granity

- Wykonana z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



J2598

od **4,28** / szt.

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. (szt./opak.)	cena promo. (szt./opak.)
J2598	650	ø96x(H)178	6	10,00/60	9,50/57,00
J2601	460	ø87x(H)160	6	8,00/48	7,60/45,60
J2603	420	ø89x(H)130	6	6,00/36	5,70/34,20
J2607	350	ø85x(H)122	6	5,50/33	5,23/31,35
J2605	310	ø75x(H)140	6	5,50/33	5,23/31,35
J2608	200	ø64x(H)127	6	4,50/27	4,28/25,65

Szklanka niska Granity

- Wykonana z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL



J2614

od **3,80** / szt.

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. (szt./opak.)	cena promo. (szt./opak.)
J2614	270	ø85x(H)98	6	4,50/27	4,28/25,65
J2611	200	ø80x(H)81	6	4,50/27	4,28/25,65
J2610	160	ø73x(H)73	6	4,00/24	3,80/22,80

Dzbanek ARC

- Wykonany z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporny na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła

Arcoroc
PROFESSIONAL



E7258

53061

od **7,41** / szt.

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. (szt./opak.)	cena promo. (szt./opak.)
E7258	500	(H)146	12	7,80/93,60	7,41/88,92
E7255	1000	(H)202	6	10,40/62,40	9,88/59,28
E7254	1300	(H)217	6	12,95/77,70	12/72,00
53061	1600	(H)242	6	16,10/96,60	15/90,00

Szklanka Vina

- Wykonana z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych po 6 szt.
- Można myć w zmywarkach

Arcoroc
PROFESSIONAL



L1346

L1347

3,99 / szt.

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	cena katalog. (szt./opak.)	cena promo. (szt./opak.)
L1346	360	ø76x(H)121	4,20/25,20	3,99/23,94
L1347	340	ø89x(H)93	4,20/25,20	3,99/23,94

Kieliszek Vina

- Wykonany z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporny na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawany wyłącznie w opakowaniach zbiorczych po 6 szt.
- Można myć w zmywarkach

Arcoroc
PROFESSIONAL



L1348

L1351

od **5,51** / szt.

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	cena katalog. (szt./opak.)	cena promo. (szt./opak.)
L1348	do wina	480 ø88x(H)219	6,20/37,20	5,89/35,34
L1349	do wina	360 ø80x(H)202	6,20/37,20	5,89/35,34
L1967	do wina	260 ø72x(H)180	5,80/34,80	5,51/33,06
L1351	do szampana	190 ø55x(H)225	5,80/34,80	5,51/33,06

Taca poliestrowa

- Prostokątna, gładka, kolor granit
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału
- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych
- Możliwość piętrowania

RABAT do **-16%**



876619

od **25,00**

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
876619	GN 1/1	37	31
876602	GN 1/2	29	25

Taca antypoślizgowa drewniana

- Taca drewniana, laminowana z antypoślizgową powierzchnią
- Odporność na wstrząsy i złamania
- Odporność termiczna: od -10°C do +100°C
- Kolor mahoń

RABAT do **-16%**



507216

od **16,00**

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
507216	prostokątna GN 1/1 - 325x530	56	48
507117	prostokątna Euronorm - 370x530	58	49
507018	prostokątna 430x610	73	62
507469	prostokątna 330x430	46	39
507568	owalna 265x200	22	19
507964	owalna 230x160	19	16
507933	owalna 290x210	29	25
507865	okrągła, z niskim rantem ø380	39	33
507711	okrągła, z wysokim rantem ø320x(H)35	44	37
507766	okrągła, z wysokim rantem ø360x(H)30	51	43
507773	okrągła, z wysokim rantem ø420x(H)30	78	66

Zastawa stołowa Trianon

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Arcoroc
PROFESSIONAL

od **3,61** szt.



Talerz płytki Trianon

kod	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6886	∅155x(H)13	6	4,10/24,60	3,90/23,37
D6887	∅195x(H)16	6	4,80/28,80	4,56/27,36
D6890	∅245x(H)24	6	5,30/31,80	5,04/30,21
D6888	∅273x(H)25	6	7,30/43,80	6,94/41,61
D6871	∅310x(H)25	4	17,70/70,80	17/68,00



Talerz głęboki Trianon

kod	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6889	∅225x(H)35	6	5,30/31,80	5,04/30,21



Półmisek owalny Trianon

kod	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6891	290x214x(H)22	4	17,70/70,80	17/68,00
D6877	350x240x(H)26	4	20,80/83,20	20/80,00



Rawierka Trianon

kod	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6885	220x140x(H)28	6	10,40/62,40	9,88/59,28



Bulionówka Trianon

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6879	300	∅98x(H)59	6	9,40/56,40	8,93/53,58



Salaterka Trianon

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6884	340	∅120x(H)56	6	4,80/28,80	4,56/27,36
D6882	1800	∅180x(H)78	6	10,40/62,40	9,88/59,28
D6881	2400	∅240x(H)98	6	14/84	13,00/78,00

Salaterka Trianon

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6883	565	∅160x(H)52	8	5,30/42,40	5,04/40,28



Cukiernica Trianon

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
6498	365	∅111x(H)66	12	20,90/250,80	20/240,00



Filizanka i spodek Trianon

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6922	280	∅94x(H)72	6	7,50/45,00	7,13/42,75
D6926	spodek	∅160x(H)17	6	5,20/31,20	4,94/29,64
D6925	spodek	∅145x(H)16	6	4,50/27,00	4,28/25,65
D6919	90	∅64x(H)50	6	5,20/31,20	4,94/29,64
D6923	spodek	∅120x(H)14	6	3,80/22,80	3,61/21,66



Kubek Trianon

kod	pojemność (ml)	wymiary (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalog. [szt./opak.]	cena promo. [szt./opak.]
D6880	290	∅82x(H)90	6	4,70/28,20	4,47/26,79



Młynki do pieprzu i soli

- Wyjątkowy produkt do precyzyjnego mielenia przypraw
- Zapięcie i pręt wykonane ze stali nierdzewnej
- Górna nakrętka z głębokim gwintem i wkładem HELICOIL
- Wkładka nakrętki HELICOIL zapobiega przypadkowej zmianie ustawienia
- Wyprodukowane w Niemczech

od **74,00**



469019

469026

469040

469064



10
lat gwarancji

Ceramiczny mechanizm mielący do soli



wieczysta
gwarancja

Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu

RABAT
-14%



469286



469262



469156

Młynek drewniany do pieprzu

kod	wysokość (mm)	kolor	cena katalogowa	cena promocyjna
469019	180	brązowy	86	74
469026	210	brązowy	96	83
469040	300	brązowy	134	115
469064	500	brązowy	298	256
469286	180	biały potysk	110	95
469262	180	czarny potysk	110	95
469132	300	czarny potysk	226	194
469149	400	czarny potysk	292	251
469156	180	naturalny	86	74
469163	210	naturalny	96	83
469187	300	naturalny	134	115
469194	400	naturalny	208	179

Młynek drewniany do soli

kod	wysokość (mm)	kolor	cena katalogowa	cena promocyjna
469095	180	brązowy	86	74
469101	210	brązowy	96	83
469125	300	brązowy	134	115
469293	180	biały potysk	110	95
469279	180	czarny potysk	110	95
469217	180	naturalny	86	74
469224	210	naturalny	96	83
469248	300	naturalny	140	120

Młynek do pieprzu z tworzywa

kod	wysokość (mm)	kolor	cena katalogowa	cena promocyjna
469316	140	przezroczysty	98	84
469323	180	przezroczysty	102	88
469330	210	przezroczysty	118	101

Młynek do soli z tworzywa

kod	wysokość (mm)	kolor	cena katalogowa	cena promocyjna
469347	140	przezroczysty	98	84
469354	180	przezroczysty	108	93
469361	210	przezroczysty	124	107

od **84,00**



Naświetlacz uniwersalny

- Idealny do dezynfekcji jaj i noży
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Kratka ze stali chromowej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automatem wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- Dezynfekcję zapewniają 4 lampy emitujące promieniowanie UV
- Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży (o max. długości 30 cm)

**RABAT
-17%**



999,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
281208	358x512x(H)255	78/230	1199	999

Kłoc masarski z polietylenu na podstawie

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

695,00



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
505687	500x400x(H)800	799	695

Deska do krojenia Perfect Cut

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Zgodna z normami HACCP
- Z miarką 0-40 cm
- Nie można myć w zmywarkach

**RABAT
-15%**

46,00



kod	kolor	wymiary (mm)	przeznaczenie	cena katalogowa	cena promocyjna
826409	biały	500x380x(H)12	nabiał	54	46
826416	czerwony	500x380x(H)12	mięso surowe	54	46
826423	niebieski	500x380x(H)12	ryby	54	46
826430	zielony	500x380x(H)12	warzywa	54	46
826447	brązowy	500x380x(H)12	mięso gotowane, wędliny	54	46
826454	żółty	500x380x(H)12	drób surowy	54	46

Noże Green Line

- Ostrza noży wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza noży posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<35°), testowana jest przy pomocy urządzeń laserowych



**RABAT do
-16%**

od 24,00



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza/noża (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
843802	1	Nóż do obierania	70/175	28	24
843819	2	Nóż do steków	120/220	29	25
843826	3	Nóż do warzyw	110/215	29	25
843833	4	Nóż kuchenny	140/260	39	33
843840	5	Nóż kuchenny	160/280	42	36
843857	6	Nóż kuchenny	180/305	49	42
843864	7	Nóż kuchenny	200/325	49	42
843871	8	Nóż kuchenny	220/340	54	46
843888	9	Nóż do chleba	260/380	49	42
843895	10	Nóż do chleba	300/415	58	49

- Noże charakteryzują się długą żywotnością ostrza i bardzo łatwym ostrzeniem
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu posiada właściwości antypoślizgowe i jest dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Można myć w zmywarce i dezynfekować
- Zielony kolor sprawia, że nóż jest dobrze widoczny na blacie roboczym

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza/noża (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
843901	11	Nóż do pieczenia	230/345	54	46
843918	12	Nóż do szynki i łososia	300/415	59	50
843925	13	Nóż do ciasta	240/360	74	63
843932	14	Tasak	190/325	109	93
843949	15	Nóż szefa kuchni	260/400	78	66
843956	16	Nóż do krojenia	260/400	84	71
843963	17	Nóż do krojenia	300/440	95	81
843970	18	Nóż do krojenia	340/485	109	93
843987	19	Nóż do oddzielania kości	130/255	54	46
843994	20	Nóż do oddzielania kości	160/380	54	46

Garnki Kitchen Line z pokrywkami - dno kapsułowe

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

od **67,00**

**RABAT
-15%**



837603

kod	typ	poj. (l)	wymiary (mm)	gr. ścianki (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
837108	wysoki	2,8	ø160x(H)140	0,6	79	67
837207	wysoki	5	ø200x(H)160	0,6	129	110
837306	wysoki	9	ø240x(H)200	0,6	169	144
837405	wysoki	13,5	ø280x(H)220	0,7	209	71
837603	wysoki	20	ø320x(H)270	0,8	299	254
836101	średni	1,7	ø160x(H)95	0,6	79	67
836200	średni	3,5	ø200x(H)115	0,6	109	93
836309	średni	5,5	ø240x(H)135	0,6	139	118
836408	średni	9	ø280x(H)155	0,7	169	144
836507	średni	15	ø320x(H)190	0,8	259	220
836002	niski	1,5	ø160x(H)75	0,6	79	67
836019	niski	3	ø200x(H)95	0,6	99	84
836026	niski	5	ø240x(H)115	0,6	119	101
836033	niski	7,4	ø280x(H)120	0,7	159	135
836040	niski	12	ø320x(H)150	0,8	249	212

Rondel Kitchen Line bez pokrywki

- Długi, niewypętniony uchwyt ze stali nierdzewnej



kod	poj. (l)	wymiary (mm)	gr. ścianki (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
838105	1,5	ø160x(H)75	0,6	59	50
838204	3	ø200x(H)95	0,6	69	59
838303	5	ø240x(H)115	0,6	99	84

Garnek wysoki Budget Line z pokrywką - dno "sandwich"

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

**RABAT
-15%**



834404

od **339,00**

kod	pojemność (l)	wysokość (mm)	grubość ścianki (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
834404	37	ø360x(H)360	0,8	399	339
834701	50	ø400x(H)400	0,8	495	421
834909	71	ø450x(H)450	1	719	611
835104	98	ø500x(H)500	1	869	739

Zestaw garnków - 8-elementowy

- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
- Kapsułowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodzenia ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Przeznaczone do wszystkich typów kuchenek
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary
- Elementy zestawu:
 - garnek z pokrywką - 8 l, ø240x(H)185 mm
 - garnek z pokrywką - 9 l, ø260x(H)175 mm
 - garnek z pokrywką - 12,9 l, ø280x(H)220 mm
 - garnek z pokrywką - 15 l, ø300x(H)215 mm
- Można myć w zmywarkach



499,00



**RABAT
-17%**

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
839249	599	499

Patelnia Kitchen Line bez pokrywki

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

od **71,00**



kod	wymiary (mm)	grubość ścianki (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
838501	ø240x(H)45	0,6	79	71
838600	ø280x(H)50	0,6	99	89
838617	ø320x(H)55	0,7	139	125

Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą

- Wykonana z odlewu aluminium z rączkami z epoksydowanej stali
- 3-warstwowa marmurowa powłoka nieprzywierająca
- Wysoka odporność na temperaturę aż do 250°C
- Gładka powierzchnia, minimalna ilość tłuszczu wystarczy do osiągnięcia doskonałego wyniku smażenia
- Można używać na wszystkich typach kuchenek
- Nie można myć w zmywarkach

**RABAT do
-15%**



od **42,00**

kod	średnica dna (mm)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
627600	ø140	ø200x(H)40	49	42
627617	ø180	ø240x(H)45	69	59
627624	ø220	ø280x(H)50	89	76
627648	ø280	ø360x(H)50	139	118

Pojemnik GN z czarnego poliwęglanu

- Wysokiej jakości profesjonalny pojemnik GN wykonany z czarnego poliwęglanu
- Nie wchłania zapachów i smaków
- Odporność termiczna od -40°C do 110°C
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania



od **8,50**

RABAT do **-17%**



862421

kod	rozmiar	wysokość (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
862209	GN 1/1	65	9	55,00	47,00
862421	GN 1/2	100	6,5	27,00	23,00
862438	GN 1/2	65	4	23,00	20,00
862513	GN 1/3	150	5,7	31,00	26,00
862520	GN 1/3	100	4	22,00	19,00
862537	GN 1/3	65	2,5	18,00	15,00
862629	GN 1/4	100	2,8	16,00	14,00
862636	GN 1/4	65	1,8	14,00	12,00
862711	GN 1/6	150	2,4	19,00	16,00
862728	GN 1/6	100	1,6	13,00	11,00
862735	GN 1/6	65	1	10,00	8,50

Pokrywka do pojemników GN

od **12,00**



862902

kod	rozmiar	cena katalogowa	cena promocyjna
862902	GN 1/1 - 530x325	43	37
862926	GN 1/2 - 325x265	21	18
862933	GN 1/3 - 325x176	20	17
862940	GN 1/4 - 265x162	18	15
862957	GN 1/6 - 176x162	14	12

Pojemniki GN z Tritanu BPA Free

- Wysokiej jakości profesjonalny pojemnik GN wykonany z tritanu - tworzywa nowej generacji
- Nie zawiera rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłania zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość

RABAT do **-17%**

od **15,00**



869437

Pojemnik GN z białego poliwęglanu

- Wysokiej jakości profesjonalny pojemnik GN wykonany z białego poliwęglanu
- Nie wchłania zapachów i smaków
- Odporność termiczna od -40°C do 110°C
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania



od **10,00**

RABAT do **-17%**



862476

kod	rozmiar	wysokość (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
862285	GN 1/1	65	9	53	45
862476	GN 1/2	100	6,5	26	22
862483	GN 1/2	65	4	23	20
862568	GN 1/3	150	5,7	30	26
862575	GN 1/3	100	4	21	18
862582	GN 1/3	65	2,5	18	15
862674	GN 1/4	100	2,8	16	14
862681	GN 1/4	65	1,8	14	12
862766	GN 1/6	150	2,4	20	17
862773	GN 1/6	100	1,6	14	12
862780	GN 1/6	65	1	12	10

Pokrywka do pojemników GN

od **8,50**

862964



RABAT do **-18%**

kod	rozmiar	cena katalogowa	cena promocyjna
862919	GN 1/1 - 530x325	31,00	26,00
862964	GN 1/2 - 265x325	17,00	14,00
862971	GN 1/3 - 325x176	12,00	10,00
862988	GN 1/4 - 265x162	11,00	9,35
862995	GN 1/6 - 176x162	10,00	8,50

kod	rozmiar	wysokość (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
869208	GN 1/1	200	28	119	101
869215	GN 1/1	150	21	99	84
869222	GN 1/1	100	14	84	71
869239	GN 1/1	65	9	69	59
869307	GN 1/2	200	12,5	69	59
869314	GN 1/2	150	9,5	59	50
869321	GN 1/2	100	6,5	46	39
869338	GN 1/2	65	4	37	31
869406	GN 1/3	200	7,8	58	49
869413	GN 1/3	150	5,7	46	39
869420	GN 1/3	100	4	38	32
869437	GN 1/3	65	2,5	30	26
869505	GN 1/4	200	5,5	49	42
869512	GN 1/4	150	4	39	33
869529	GN 1/4	100	2,8	34	29
869536	GN 1/4	65	1,8	25	21
869604	GN 1/6	200	3,4	34	29
869611	GN 1/6	150	2,4	27	23
869628	GN 1/6	100	1,6	22	19
869635	GN 1/6	65	1	22	19
869727	GN 1/9	100	1	21	18
869734	GN 1/9	65	0,6	18	15

Pojemnik GN Budget Line

- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Może być stosowany w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach
- Odporność termiczna od -40°C do 300°C
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania



800133

od **12,00**

RABAT do **-18%**

kod	rozmiar	wysokość (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
800157	GN 1/1	200	28	94	80
800140	GN 1/1	150	21	81	69
800133	GN 1/1	100	14	50	43
800126	GN 1/1	65	9	37	31
800119	GN 1/1	40	5	37	31
800102	GN 1/1	20	2,5	33	28
800249	GN 2/3	150	13	69	59
800232	GN 2/3	100	9	48	41
800225	GN 2/3	65	5,5	36	31
800218	GN 2/3	40	3	32	27
800355	GN 1/2	200	12,5	64	54
800348	GN 1/2	150	9,5	48	41
800331	GN 1/2	100	6,5	33	28
800324	GN 1/2	65	4	23	20
800317	GN 1/2	40	2	22	19
800300	GN 1/2	20	1	18	15
800454	GN 1/3	200	7,8	47	40
800447	GN 1/3	150	5,7	39	33
800430	GN 1/3	100	4	27	23
800423	GN 1/3	65	2,5	18	15
800416	GN 1/3	40	1,5	17	14
800409	GN 1/3	20	0,6	16	14
800553	GN 1/4	200	5,5	46	39
800546	GN 1/4	150	4	33	28
800539	GN 1/4	100	2,8	22	19
800522	GN 1/4	65	1,8	16	14
800652	GN 1/6	200	3,4	36	31
800645	GN 1/6	150	2,4	28	24
800638	GN 1/6	100	1,6	18	15
800621	GN 1/6	65	1	14	12
800737	GN 1/9	100	1	17	14
800720	GN 1/9	65	0,6	16	14

Pokrywka do pojemników GN

od **8,50**

RABAT do **-17%**



kod	rozmiar	cena katalogowa	cena promocyjna
800812	GN 1/1 - 530x325	38	32
800829	GN 2/3 - 354x325	28	24
800836	GN 1/2 - 265x325	24	20
800843	GN 1/3 - 325x176	19	16
800850	GN 1/4 - 265x162	16	14
800867	GN 1/6 - 176x162	11	9,35
800874	GN 1/9 - 176x108	10	8,50

Pojemniki GN z polipropylenu

- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność termiczna od -40°C do 80°C
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania



od **7,65**

RABAT do **-18%**

kod	rozmiar	wysokość (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
880005	GN 1/1	200	28	45	38,00
880012	GN 1/1	150	21	35	30,00
880029	GN 1/1	100	14	33	28,00
880104	GN 1/2	200	12,5	25	21,00
880111	GN 1/2	150	9,5	22	19,00
880128	GN 1/2	100	6,5	17	14,00
880203	GN 1/3	200	7,8	22	19,00
880210	GN 1/3	150	5,7	18	15,00
880227	GN 1/3	100	4	15	13,00
880302	GN 1/4	200	5,5	19	16,00
880319	GN 1/4	150	4	16	14,00
880326	GN 1/4	100	2,8	12	10,00
880401	GN 1/6	200	3,4	18	15,00
880418	GN 1/6	150	2,4	15	13,00
880425	GN 1/6	100	1,6	10	8,50
880524	GN 1/9	100	1	9	7,65

Pokrywka do pojemników GN

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

RABAT do **-17%**

od **3,40**



kod	rozmiar	cena katalogowa	cena promocyjna
880609	GN 1/1 - 530x325	20,00	17,00
880616	GN 1/2 - 325x265	12,00	10,00
880623	GN 1/3 - 325x176	10,00	8,50
880630	GN 1/4 - 265x162	7,00	5,95
880647	GN 1/6 - 176x162	5,00	4,25
880654	GN 1/9 - 176x108	4,00	3,40

Rękawice ochronne - z bawełny ognioodpornej

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG.
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki
- Odporność termiczna do 250°C

37,00

RABAT **-16%**



kod	długość (mm)	ilość szt. w opak.	cena katalogowa	cena promocyjna
556610	430	2	44	37

Piec konwekcyjno-parowy HENDI – sterowanie manualne

- Idealny do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylatory
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Termostat: +50°C do +275°C (225530), +100°C do +275°C (225554 i 225578)
- Odległość między prowadnicami: 80 mm (225530), 68 mm (225554 i 225578)
- Wentylator z rewersem: 1 (225530), 2 (225554), 3 (225578)
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/3, GN 1/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: Ø 30 mm



Do pieca 225530

+ Powerbank
GRATIS!

od **5 439,00**



225530



225554



225578

**DO PIECÓW 225554
ORAZ 225578
PODSTAWA O WARTOŚCI
1 199 PLN GRATIS**

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225530	5x GN 2/3	610x730x(H)660	3,2/230	6399	5 439
225554	7x GN 1/1	935x930x(H)825	8,4/400	10999	9 899
225578	11x GN 1/1	935x930x(H)1150	16/400	16799	15 119

Piec konwekcyjno-parowy HENDI – sterowanie elektroniczne

- Idealny do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Odległość między prowadnicami: 68 mm
- Ilość wentylatorów z rewersem: 1 (225547), 2 (225561) lub 3 (225585)
- Termostat: +50°C do +270°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania [99 programów - po 4 kroki każdy]
- Sonda w zestawie
- Gotowanie w trybie DELTA - T
- Automatyczny system myjący - kod 225585 - należy zamawiać oddzielnie
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 1/1
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm



Do pieca 225547



+ Powerbank
GRATIS!

od **6 799,00**



225547



225561



**DO PIECÓW 225561 ORAZ 225585
PODSTAWA O WARTOŚCI
1 199 PLN GRATIS**

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225547	5x GN 2/3	610x730x(H)660	3,2/230	7999	6 799
225561	7x GN 1/1	935x930x(H)825	8,4/400	13999	12 599
225585	11x GN 1/1	935x930x(H)1150	16/400	19999	17 999

Piec konwekcyjny H90

Idelne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych, lokali typu fast-food, do przygotowywania zapiekank, tarty, pieczonych warzyw i innych artykułów prosto z pieca, a także do małych piekarni i sklepów, które chcą poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo. Niewielkie rozmiary, zasilanie na 230 V oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie. Urządzenie niezwykle proste do zainstalowania oraz obsługi.

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C
- 227077 - z nawilżaniem bezpośrednim, manualnym, za pomocą przycisku
- Timer od 0 do 120 minut
- Dwa wentylatory wysokiej wydajności
- Drzwi z podwójną atermiczną szybą
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy i chwytak w zestawie
- Waga: 38 kg

NEW!

+ Powerbank
GRATIS!

od **1 399,00**



227060

kod	typ	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
227060		595x595x(H)570	2670/230	1 399
227077	z nawilżaniem	595x595x(H)570	2670/230	1 499

Piec konwekcyjno-parowe HENDI elektryczne GN 2/1

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stotówkach
- do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- 224762 - procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%, możliwość programowania [99 programów - po 4 kroki każdy], sonda w zestawie, gotowanie w trybie DELTA -T
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/1
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm



RABAT do -25%

od **17 999,00**



224755

Kod	224755	224779	224762
Sterowanie	manualne	manualne	elektroniczne
Pojemność komory	6x GN 2/1	10x GN 2/1	6x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)900 mm	995x995x(H)1210 mm	995x995x(H)900 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2	3	2
Timer	0 do 120 min	0 do 120 min	
Termostat	elektromech. +100°C do +260°C	elektromech. +100°C do +260°C	elektroniczny +50°C do +260°C
Moc/napięcie	18,4 kW/400 V	27,6 kW/400 V	18,3 kW/400 V
Waga	112 kg	147,6 kg	112 kg
Cena katalogowa	22 999,-	28 999,-	25 999,-
Cena promocyjna	17 999,-	21 999,-	19 999,-

Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy HENDI Touch Control elektryczny - sterowanie elektroniczne

- Idealne rozwiązanie dla małego lokalu gastronomicznego, w którym liczy się każdy centymetr powierzchni
- Możliwość gotowania automatycznego, ręcznego i półautomatycznego
- Dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy w 10 językach (polski, włoski, angielski, francuski, niemiecki, hiszpański, rumuński, bułgarski, ukraiński, rosyjski)
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne - po 9 kroków każdy)
- Automatem system myjący i sonda w zestawie
- Funkcja gotowania Delta T
- Funkcja szybkiego schładzania komory aż do +45°C
- Wentylator z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Bezpośrednie, 10-cio stopniowe wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałkę
- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie - 2 lampy halogenowe w komorze
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Mikrowyłącznik drzwi
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi (tylko na zamówienie)
- Wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny
- Odptływ na skropliny w dnie komory pieczenia
- Program diagnostyczny - pokazujący błędy i awarie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczzonej
- Współczynnik szczelności IPX 5
- Nóżki nieregulowane ø60 mm

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM



RABAT -23%

16 999,00

Kod	224809
Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)950 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +260°C
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Moc/napięcie	15,4 kW/400 V
Waga	89 kg
Cena katalogowa	21 999,-
Cena promocyjna	16 999,-



224809

Piecy konwekcyjno-parowe HENDI Touch Control - sterowanie elektroniczne

- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości
- restauracje, stółki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Nowy, dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy na panelu w 10 językach, w tym polski, interaktywne menu
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- 4 programy mycia automatycznego
- Sonda
- Funkcja szybkiego schładzania komory, system chłodzenia elementów sterujących
- Modułowy element grzewczy
- Wentylatory z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
- 224700 - bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej
- 224700 - Na gaz ziemny i propan-butan - załączony zestaw dysz, podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"



RABAT do
-28%

od 10 999,00



225066

Kod	225097	225066	225073	224700
Typ	elektryczny	elektryczny	elektryczny	gazowy
Pojemność komory	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)745 mm	935x930x(H)825 mm	935x930x(H)1150 mm	935x978x(H)1070 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1	2	3	2
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min	2800/1400/1100 obr./min	2800 obr./min	2800/1900/1400 obr./min
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C	TAK do 180°C	TAK do 180°C	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C	+30°C do +260°C	+30°C do +260°C	+30°C do +260°C
Moc/napięcie	8,2 kW/400 V	10,5 kW/400 V	16 kW/400 V	gaz 13 kW, el. 0,5 kW/230 V
Waga	85 kg	98 kg	136,4 kg	119 kg
Cena katalogowa	14 999,-	18 999,-	25 999,-	24 999,-
Cena promocyjna	10 999,-	13 999,-	19 499,-	17 999,-

Piecy konwekcyjno-parowe HENDI z bojlerem - sterowanie elektroniczne

- Piec przeznaczony dla lokali gastronomicznych, które w swoim menu mają wiele potraw przygotowywanych na parze lub parze zmieszanej z gorącym powietrzem
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Para wytwarzana w wewnętrznym bojlerze zwanym także generatorem lub wytwornicą pary
- System wytwarzania pary w bojlerze stabilizuje poziom nasycenia pary w komorze pieczenia, co wpływa korzystnie na efekt końcowy potrawy i jej powtarzalność przy zachowaniu tych samych parametrów gotowania
- 10-cio stopniowa regulacja zaparowania komory z oznaczeniem typu LED
- Dodatkowy bezpośredni system wytwarzania pary poprzez natrysk wody na grzałkę - wyłącznie w modelu 224090 - można włączać tylko bojler lub tylko bezpośrednie nawilżanie
- Panel sterowania z 3 pokrętkami i 3 wyświetlaczami, prosty i intuicyjny w obsłudze
- Możliwość programowania (99 programów - po 4 kroki każdy)
- Możliwość gotowania automatycznego lub ręcznego
- Sonda mierząca temperaturę wnętrza potrawy
- Funkcja gotowania Delta T (działa tylko z sondą)
- Funkcja PRE-HEATING wstępnego rozgrzania komory
- Funkcja szybkiego schładzania komory
- Wentylator z auto-rewersem
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie - 1 lampa halogenowa w drzwiach (224083) lub 2 lampy (224090)
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1
- Odpływ na skropliny w dnie komory pieczenia
- Wyjmowana rynienka oczekowa na skropliny
- Mikrowyłącznik drzwi
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Nóżki nierozsuwane ø60 mm
- Automatem system myjący - kod 224656 - należy zamawiać oddzielnie



★
BOJLER
WYTWORNICA
PARY
★

RABAT do
-27%

od 13 999,00



224083

Kod	224083	224090
Pojemność komory	7x GN 1/1	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm	935x930x(H)1150 mm
Sposób wytwarzania pary	Bojler	Bojler oraz bezpośredni natrysk na górną grzałkę - można załączać tylko osobno
Pojemność bojlera	0,5 l	2 l
Moc grzałki bojlera	3 kW	7,5 kW
Ilość wentylatorów	2 z auto-rewersem	3 z auto-rewersem
Ilość obrotów	2800/1400 obr./min	2800/1400 obr./min
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK	TAK
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	11,4 kW/400 V	23,5 kW/400 V
Waga	110 kg	141,4 kg
Cena katalogowa	18999,-	26999,-
Cena promocyjna	13 999,-	19 999,-

Salamander

- Obudowa ze stali nierdzewnej [typ 264706]
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja górnej części umożliwia obróbkę cieplną potraw różnych rozmiarów
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Dwie niezależne strefy grzewcze [264706]
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm [264607] lub 590x350 mm [264706]

**RABAT
-15%**

+ Powerbank
GRATIS!

od **1 954,00**



264607

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
264607	480x520x(H)530	2800/230	2299	1 954
264706	600x520x(H)530	3600/230	2499	2 124

Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej



- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki 3 kW, 1 palnik 1,8 kW, 1 palnik 3,5 kW
- Zapalnik piezoelektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

**RABAT
-15%**

+ Powerbank
GRATIS!

3 399,00



kod	wymiary (mm)	moc gaz (kW)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225806	900x600x(H)850	14,3	230	3999	3 399

Wok indukcyjny model 3500

- Idealny do przygotowywania zdrowych posiłków
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej z łatwym do czyszczenia filtrem przeciw tłuszczowym
- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773

**RABAT
-15%**

+ Powerbank
GRATIS!

1 189,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
239681	340x450x(H)120 + ø360	3500/230	1399	1 189

Taboret gazowy Kitchen Line

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie

+ Powerbank
GRATIS!

**RABAT
-15%**

1 019,00



kod	wymiary (mm)	moc gaz (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
147801	425x425x(H)400	6,4	1199	1 019

Urządzenie do gotowania ryżu - 5,4 l

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność na 30 porcji (miarka 180 ml) surowego ryżu
- Do gotowania ryżu i utrzymywania go jednocześnie w ciepłe
- W zestawie miarka, tyłka do ryżu i nieprzywierająca podkładka zabezpieczająca przed przypaleniem
- Przy włączonej funkcji „podtrzymywanie ciepła” ogrzewany spód jak również ścianki pojemnika

**RABAT
-15%**

+ Powerbank
GRATIS!

552,00



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
240403	5,4	455x455x(H)380	1950/230	649	552

Bemar Kitchen Line - GN 1/1

- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z tagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maksymalna głębokość pojemników 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

**RABAT
-15%**

339,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
238905	340x540x(H)250	1200/230	399	339

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1800W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Dwa magnetrony z rotującymi antenami
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Moc wejściowa 3000 W, moc wyjściowa 1800 W
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 360x409x(H)225 mm
- Pojemność: 34 litry

**RABAT
-15%**

+ Powerbank
GRATIS!



3 137,00

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
281369	34	574x528x(H)368	3000/230	3690	3 137

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania, z portem USB 1800W

- Łatwy w obsłudze dotykowy panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością zapamiętania do 100 różnych programów
- Port USB służący do łatwego załadowania programów
- Dwa magnetrony z rotującymi antenami
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Moc wejściowa 3000 W, moc wyjściowa 1800 W
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 330x310x(H)175 mm
- Pojemność: 18 litrów

**RABAT
-15%**

+ Powerbank
GRATIS!



3 722,00

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
281376	18	420x563x(H)340	3000/230	4379	3 722

Kotlecniarka elektryczna

- Idealna do restauracji, sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wotowego i wieprzowego
- Prędkość zespolów noży zmiękczających 75 obr./min
- Wydajność do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nożyki

Przystawka do mięsa drobiowego
GRATIS!



2 649,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
975305	465x220x(H)430	350/230	2 649

Wilk do mięsa Profi Line 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kielbas przy użyciu lejki
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Część robocza wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z reversem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min
- W zestawie 2 sitka ø82 mm z otworami ø5 i ø9 mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Waga: 42 kg

**RABAT
-17%**

+ Powerbank
GRATIS!



3 734,00

kod	wydajność (kg/h)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
228182	350	560x520x(H)420	1900/400	4499	3 734

Wilk do mięsa Profi Line 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Walek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nożyki

+ Powerbank
GRATIS!

**RABAT
-15%**



1 529,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
282199	370x220x(H)440	750/230	1799	1 529

Wilk do mięsa Profi Line 22

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Walek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 24 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Antypoślizgowe nożyki

+ Powerbank
GRATIS!

**RABAT
-15%**



2 363,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
282007	430x250x(H)510	1100/230	2780	2 363

Maszynka do mielenia mięsa

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Obudowa wykonana z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadownicza z tacką na zmielone mięso z tworzywa
- Kotek dociskowy wykonany z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, noż wykonany ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie 2 sitka ø65,8 mm z otworami ø4 mm, ø7 mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kielbas: ø12, 15 i 20 mm
- Końcówka do wyrobu tataru
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,2 kg

424,00



**RABAT
-15%**



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
210864	275x190x(H)347	400/230	499	424

Obieraczka do ziemniaków HENDI 7

- Urządzenie do obierania ziemniaków, marchwi, buraków itp.
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej, pokrywa z akrylowym wizerem
- Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Boczne odprowadzanie miazgi
- Wyposażona w timer, wyłącznik bezpieczeństwa
- Wydajność 150 kg/h, waga: 46 kg

+ Powerbank
GRATIS!

4 049,00



kod	wsad (kg)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
226841	7	460x500x(H)800	510/400	4499	4 049
226858	separator do obieraczki HENDI 7			349	GRATIS

Szatkowica elektryczna z dużym otworem wlotowym

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór wsadowy na całe główki kapusty do ø165 mm
- Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki ø55 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START [24 V]
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatem załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami), wiórki 3 mm, wiórki 5 mm, wiórki 7 mm
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Prędkość: 300 obr./min
- Waga: 25 kg

+ Powerbank
GRATIS!

2 549,00

RABAT -15%



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
231852	500x250x(H)470	750/230	2999	2 549

Szatkowica elektryczna do warzyw

- Doskonata do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Waga 24 kg

RABAT -15%

+ Powerbank
GRATIS!

2 294,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
231807	540x240x(H)450	550/230	2699	2 294

Krajalnice Kitchen Line

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż ostony noża ułatwia czyszczenie
- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa

Krajalnica Kitchen Line 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

RABAT -15%

+ Powerbank
GRATIS!

1 181,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
210215	494x402x(H)398	150/230	1389	1 181

Krajalnica Kitchen Line 300

- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 300 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 210 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Waga: 24 kg

RABAT -15%

+ Powerbank
GRATIS!

1 954,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
210246	615x494x(H)477	250/230	2299	1 954

Krajalnica Kitchen Line 250 z powłoką teflonową

- Nóż, osłona noża oraz osłona oporowa pokryte teflonem ułatwiającym krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

RABAT -15%

+ Powerbank
GRATIS!

1 317,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
210222	494x402x(H)398	150/230	1549	1 317

Wyciskarka do soków wolnoobrotowa

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów oraz koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kielków (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Ilość obrotów: 45 obr./min
- Funkcja rewersu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy niewłaściwym zamontowaniu głowicy
- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min.
- Duży otwór wsadowy ø83 mm np. na całe jabłko, gruszkę, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita oraz elementy sita wykonane z TRITANU - nie zawiera bisfenolu A
- Obudowa z praktycznym uchwytem, wykonana z satynowanego aluminium oraz tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- Dwa pojemniki z poliwęglanu na pulpe i sok, o pojemności 850 ml każdy
- Szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

722,00

+ Powerbank
GRATIS!



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
221044	260x175x(H)545	250/230	849	722

Sokowirówka

- Obudowa z lekkiego stopu aluminium, wytrzymała na obciążenia zapewnia maksymalną stabilność
- Niezawodny silnik o mocy 700 W (0,95 kM), obracający tarczą ścierną z prędkością 3000 obr./min
- Duży otwór wsadowy ø77 mm, idealny na całe jabłko, przyspiesza pozyskanie smacznego i zdrowego soku oszczędzając jednocześnie czas pracy operatora
- Specjalne sito oddzielające sok od pulpy, powoduje, że jest bardziej klarowny i smaczniejszy
- Łatwa i szybka w czyszczeniu. Wszystkie części można zdemontować bez żadnych specjalistycznych narzędzi
- Bezpieczeństwo pracy zagwarantowane dzięki specjalnym blokadom. Po zdjęciu zatrasku wszystkie części ruchome automatycznie się zatrzymują
- Przeznaczona do punktów gastronomicznych zużywających dziennie do 10 kg owoców lub warzyw
- Waga: 14,5 kg

4 749,00

+ Powerbank
GRATIS!



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ES500	240x350x(H)510	700/230	4999	4 749

Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- W zestawie 1 nóż gładki i 1 ząbkowany
- Średnica ostrza 100 mm
- Wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik powrotny ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Prędkość: 2600 obr./min
- Waga 1 kg

RABAT -30%

454,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
267240	113x173x(H)194	80/230	649	454

Mikser ręczny Hamilton Beach Heavy Duty

Hamilton Beach
COMMERCIAL

- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramie tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca oraz dwie prędkości zapewniające wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające łatwe robienie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz przygotowanie ciast
- Grube ramie ze stali nierdzewnej o długości 23 cm pozwala łatwo sięgnąć w głąb garnków i misek, jest łatwe do zdemontowania w celu umycia
- Innowacyjna ostona ostrza pomagająca utrzymać czystość oraz ograniczająca rozchlapywanie i powstawanie zatorów
- Dwie prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania
- Waga: 1,9 kg

599,00

+ Powerbank
GRATIS!



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
HMI200-CE	ø76x(H)445	175/230	599

Mikser ręczny HENDI 250VV - ze zmienną prędkością

RABAT -20%

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramie oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca w zestawie
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Pokrętło regulacji prędkości, prędkość: 2 500-15 000 obr./min
- Waga 1,9 kg

1 039,00



+ Powerbank
GRATIS!

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
224373	ø75x555	250/230	1299	1 039

Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line - bezprzewodowy

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Ostona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- W zestawie 1 nóż gładki i 1 nóż ząbkowany, ostrzałka
- Średnica ostrza 100 mm
- Wydajność: do 60 kg/h, prędkość: 3000 obr./min
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Zintegrowany z obudową włącznik powrotny ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) o stanie baterii
- W zestawie dwa akumulatory o pojemności 2000 mAh każdy

RABAT -36%

899,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
267257	114x184x(H)194	80/230	1399	899

Nóż elektryczny do kebaba Profi Line

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, dodatkowe ostrze, zasilacz
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Ostona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Średnica ostrza 80 mm
- Prędkość: 5000 obr./min
- Waga 1 kg

RABAT -15%

2 294,00

+ Powerbank
GRATIS!



kod	wymiary (mm)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
267226	215x115x(H)106	230	2699	2 294

Warnik do napojów o podwójnych ściankach

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła przez przewodnictwo, konwekcję i promieniowanie
- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 100°C
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż części umożliwiający czyszczenie
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej
- Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady

+ Powerbank
GRATIS!

**RABAT
-20%**

od **439,00**

211403



kod	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
211403	9	ø241x(H)480	2400/230	549	439
211502	18	ø288x(H)602	2400/230	699	559

Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła przez przewodnictwo, konwekcję i promieniowanie
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej

639,00

+ Powerbank
GRATIS!

**RABAT
-20%**



kod	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
211304	15	ø288x(H)602	1500/230	799	639

Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach

- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają
- Strata ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych: Ø251 mm
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączką pokrywą z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapący kran z polipropylenu
- Tacka ociekowa
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra
- Temperatura zaparzenia kawy: do 96 °C
- Temperatura podtrzymania: 90-93 °C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Automatykne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem

399,00

**RABAT
-20%**



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
211281	10	350x350x(H)430	1650/230	499	399

Kociotek do zupy - 8 l

- Idealny do bufetu
- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii oraz utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Dwie powyższe cechy pozwalają zredukować zużycie energii nawet o 30%
- Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C
- Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy
- Zdejmowana pokrywa wykonana z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochłę
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa wykonana z polipropylenu
- Uchwyt na etykietę na pokrywie

**RABAT
-20%**

279,00



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
860502	8	ø370x(H)300	450/230	349	279

Kociotek do zupy Profi Line - 8 l

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

**RABAT
-15%**

424,00



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
860304	8	ø340x(H)360	435/230	499	424

Kociotek do zupy Kitchen Line - 8 l

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

**RABAT
-15%**

233,00



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
860083	8	ø340x(H)360	435/230	275	233

Pasta do podgrzewaczy

- Pasta do podgrzewaczy wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



Paliwo do podgrzewaczy z knotem

- Zawiera glikol dwuetylenowy
- Paliwo spala się w 100%
- Nie emituje toksyn oraz zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania



Termos do transportu żywności

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

+ Powerbank
GRATIS!

RABAT do -29%

od **519,00**

710227



kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
710203	ø330x(H)360	20	649	519
710302	ø330x(H)570	35	899	719
710319	ø480x(H)380	50	999	799
710128	z kranem ø330x(H)220	10	599	449
710135	z kranem ø330x(H)280	15	699	499
710227	z kranem ø330x(H)360	20	749	599
710234	z kranem ø330x(H)430	25	899	649
710326	z kranem ø330x(H)570	35	999	799
710333	z kranem ø480x(H)380	50	1099	899

Pojemnik termoizolacyjny – cateringowy GN 1/1 – ładowany od góry

- Wykonany z polietylenu LDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniającą doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych
- Zawór odpowietrzający

AMER★BOX®



877852

od **621,00**

RABAT -15%

kod	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
877845	630x440x(H)260	GN 1/1 - 150	730	621
877852	630x440x(H)305	GN 1/1 - 200	740	629

Termos do napojów – z kranem

AMER★BOX®

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranika od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranika

629,00



kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
877876	230x420x(H)620	18	740	629

Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

od **84,00**



RABAT -15%

kod	poj. (l)	wymiary zew. (mm)	wymiary wew. (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
707906	40	GN 1/1 – 600x400x(H)285	538x338x(H)234	99	84
707968	46	GN 1/1 – 600x400x(H)320	538x338x(H)257	149	127

Wózek do transportu talerzy

AMER★BOX®

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie. Gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja wykonana z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbitciem
- Ilość stołów talerzy: 6
- Ilość talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- Dwa kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych

+ Powerbank
GRATIS!



2 549,00

kod	średnica talerzy (mm)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
877906	od ø127 do ø330	930x720x(H)800	2999	2 549

Wózek na artykuły sypkie

AMER★BOX®

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich takich jak: mąka, cukier, sól, kasze, ryż
- Duży pojemnik mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja wykonana z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne idealne dla łatwego utrzymania czystości
- Prowadnice znajdujące się w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- Cztery szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym dwa skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg



849,00

+ Powerbank
GRATIS!

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
877920	394x749x(H)711	98	999	849

Pojemnik na sztućce

AMER★BOX®

- Wykonany z polietylenu
- 4 przegródki na sztućce

20,00

RABAT -49%



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
877968	520x290x(H)95	39	20

Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej jej żywotność
- Uszczelka w kształcie litery „V” gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10m³/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m³/h w modelu 975275

+ Powerbank
GRATIS!



od **3 869,00**

kod	listwa zgrzewająca (mm)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
975251	260	330x480x(H)360	370/230	4 299	3 869
975268	300	370x480x(H)435	370/230	4 599	4 139
975275	350	425x560x(H)460	750/230	5 299	4 769

Worki do pakowarek komorowych

- Wykonane z wielowarstwowej folii barierowej PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów

od **12,00**

**RABAT
-15%**



kod	ilość w opakowaniu (szt.)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
970607	100	140x200	14	12
970386	100	160x230	15	13
970614	100	200x300	24	20
970393	100	250x350	33	28
970621	100	300x400	45	38

Waga kuchenna z legalizacją 15 kg

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów oraz handlu obwoźnego.
- Dwudziatkowa, posiada funkcje ZERO, TARA.
- Wbudowany akumulator i dodatkowe gniazdo na baterie LR-20 zapewnia prace w dowolnym miejscu nawet do 1000 h.
- Duża szalka ze stali nierdzewnej utatwia ważenie zarówno żywności, jak i artykułów przemysłowych.
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Wyposażona w nowoczesny dwustronny (dla obsługi i klienta) wyświetlacz LCD z podświetleniem nawet w każdych warunkach oświetleniowych.
- Wbudowana pozioma utatwiająca wyważenie wagi.
- Waga: 3,62 kg

CAS
S · C · A · L · E

NEW!

701,00



kod	dokładność (g)	zakres (kg)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
580455	2/5	15	355x435x(H)475	779	701

Pakowarka próżniowa Profi Line - listwowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- Pompa próżniowa tłokowa: 20 l/min
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

+ Powerbank
GRATIS!



1 709,00

kod	listwa zgrzewająca (mm)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
970362	350	370x280x(H)170	250/230	1 799	1 709

Pakowarka próżniowa Kitchen Line - listwowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa próżniowa
- Półautomatyczna obsługa
- Listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

+ Powerbank
GRATIS!



1 424,00

kod	listwa zgrzewająca (mm)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
975336	350	370x260x(H)130	250/230	1 499	1 424

Worki moletowane do pakowarek listwowych

- Moletowane
- Wykonane z PA/PE, grubość 105 mikronów
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność
- Wytłoczenia utatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Doskonale nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp.

**RABAT
do
-17%**



od **29,00**

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
971017	100	150x250	34	29
971048	100	150x400	54	46
971024	100	200x300	52	44
971055	100	250x350	78	66
971031	100	300x400	98	83

Waga kuchenna z legalizacją 15 kg

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywcym i gospodarce magazynowej
- Dwudziatkowa, z funkcjami ZERO, TARA, HOLD (uśrednianie wyniku)
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, która jest niezbędna przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Wbudowane gniazdo na baterie LR-20 zapewnia prace w dowolnym miejscu
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny (dla obsługi i klienta) wyświetlacz LCD
- Wbudowana pozioma
- Moc: 0,3 W
- Waga: 2 kg

NEW!

521,00

CAS
S · C · A · L · E



kod	dokładność (g)	zakres (kg)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
580431	2/5	15	250x280x(H)112	579	521
580424	2/10	30	250x280x(H)112	579	521

Stół roboczy przysięcienny z półką - skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę

**RABAT
-15%**

od **492,00**

811450



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
811450	800x600x(H)850	579	492
811467	1000x600x(H)850	649	552
811474	1200x600x(H)850	729	620
811481	1400x600x(H)850	799	679
811498	1600x600x(H)850	899	764
811504	1800x600x(H)850	959	815

Stół roboczy centralny z półką - skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym

**RABAT
-15%**

od **594,00**

811511



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
811511	1000x600x(H)850	699	594
811528	1200x600x(H)850	759	645
811535	1400x600x(H)850	799	679
811542	1600x600x(H)850	899	764
811559	1800x600x(H)850	999	849

Stół z jednym zlewem z półką - prawy, skręcany

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

**RABAT
-15%**

od **832,00**

811870



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
811863	800x600x(H)850	999	849
811870	1000x600x(H)850	979	832

Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - skręcana

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- 2 półki wyjmowane, nieprzestawne
- 2 półki stałe (dno i przegroda środkowa)
- 8 drzwi suwanych na zespolach jezdnych
- Pionowy profilowany uchwyt drzwi
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego

**RABAT
-15%**

od **2 549,00**

811634



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
811634	800x500x(H)1800	2999	2 549
811108	1000x600x(H)1800	3499	2 974

Stół z jednym zlewem z półką - skręcany

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

**RABAT
-15%**

764,00



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
811856	600x600x(H)850	899	764

Regał magazynowy - 4 półkowy - skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²
- Półki wzmocnione profilem stalowym
- Do samodzielnego montażu

**RABAT
-15%**

od **569,00**

812525



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
812501	600x400x(H)1800	669	569
812518	800x400x(H)1800	729	620
812525	1000x400x(H)1800	798	678
812532	1000x500x(H)1800	859	730
812549	1200x500x(H)1800	939	798
812556	1000x600x(H)1800	949	807
812563	1200x600x(H)1800	1029	875

Stół z dwoma zlewami z półką - skręcany

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- 2 zlewy 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

**RABAT
-15%**

1 062,00

kod

wymiary (mm)

cena katalogowa

cena promocyjna

811887	1000x600x(H)850	1249	1 062
--------	-----------------	------	--------------



Szafka wisząca z drzwiami suwanymi - spawana

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespolach jezdnych
- Pionowy profilowany uchwyt drzwi
- Zawieszana na zaczepach

**RABAT
-15%**

od **977,00**

811207



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
811207	1000x300x(H)600	1149	977
811214	1200x400x(H)600	1199	1 019

Szybkoschładzarki szokowe

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie i utrzymanie najwyższej higieny
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda jednopunktowa w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R404a/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min.), od +70°C do -18°C (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wysuszoną wanienką na skropliny
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

od **7 029,00**

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



232163

232187

Schładzarka szokowa 3x GN 1/1

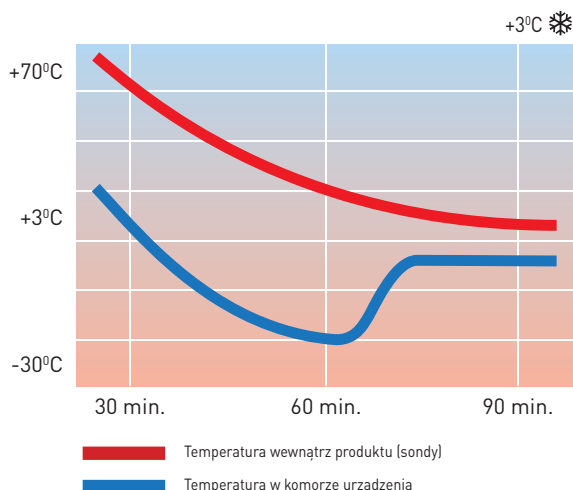
- Pojemność komory: 3x GN 1/1 lub 3x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg, wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 50 kg

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232163	750x740x(H)720/750	1150/230	7399	7 029

Szybkie schładzanie od +90°C do +3°C

Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości +3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.

Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od +65°C do +10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Schładzarka szokowa 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg, wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 71 kg

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232170	750x740x(H)850/880	1420/230	8249	7 837

Schładzarka szokowa 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par prowadnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg, wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 90 kg

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232194	750x740x(H)1260/1290	1490/230	9499	9 024

Schładzarka szokowa 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10x GN 1/1 lub 10x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg, wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Górna pokrywa zdejmowana
- Waga 90 kg

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232187	750x740x(H)1260/1290	1490/230	10899	10 354

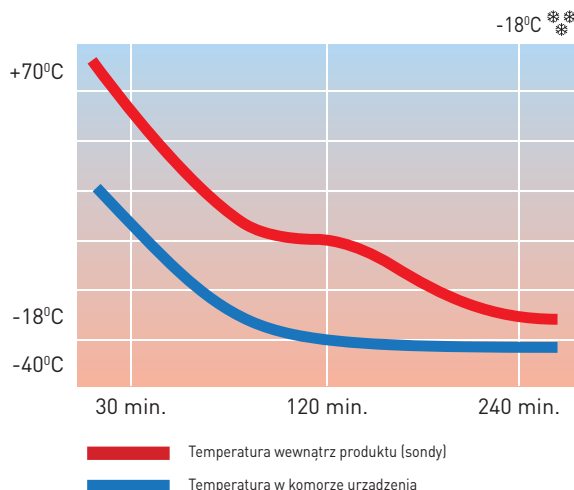
Schładzarka szokowa 15x GN 1/1

- Pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1120 mm
- 15 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 45 kg, wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 35 kg
- Waga 120 kg

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232491	750x740x(H)1850	1820/400	29000	27 550

Szybkie zamrażanie od +90°C do -18°C

Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie powietrza o temp. -40°C do komory sprawia, że temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.



Szafa mroźnicza Profi Line – 1-drzwiowa 670 l

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzesłane drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Grubość izolacji 60 mm
- Czynnik chłodzący: R134a dla szaf chłodniczych oraz R404a dla szaf mroźniczych
- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Waga: 120 kg
- Zakres temperatury: -22/-17°C

5 319,00

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	zakres	cena katalogowa	cena promocyjna
232132	730x845x(H)2130	520/230	-22/-17°C	5599	5 319

Szafa chłodnicza Kitchen Line - 1-drzwiowa 580 l

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wewnętrznym wentylatorem z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Komora w standardzie GN 2/1
- Grubość izolacji: 60 mm [materiał: C5H10]
- Samozamykające się, nieprzesłane drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Czynnik chłodzący: R134a
- Czynnik chłodzący: R404a (tylko model: 232521)
- Klasa klimatyczna: 4
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Waga: 110 kg
- Zakres temperatury: -5/+5°C

3 609,00

+ Powerbank
GRATIS!



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232729	685x800x(H)2110	260/230	3799	3 609

Stół chłodniczy Profi Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EGAS100HLR o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134a (330 g)
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,5 kW
- Waga 120 kg

4 749,00

+ Powerbank
GRATIS!



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	zakres	cena katalogowa	cena promocyjna
232057	1795x700x(H)850	300/230	-2/+8°C	4999	4 749

Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie manualne

- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków i talerzy
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Dozownik nabszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła/talerzy: 320/345 mm
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 29 l/2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l/4,5 kW
- Temperatura wody myjącej/płuczającej: +55°C/+85°C
- Pompa myjąca: 0,65 kW/ 340 l/min
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Poziom hałasu: 63 dB
- Waga: 56,5 kg



4 499,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa
231579	590x600(+390)x(H)850	5,15/400	4 499

Worki do szprycowania antypoślizgowe

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

45,00



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
557303	niebieski - antypoślizgowy	54	45

Worki do szprycowania

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

33,00



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
557112	przezroczysty	39	33

Palnik gazowy do Crème Brûlée

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

110,00



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
198209	145x(H)190	128	110

Zmiękcacz do wody

- Proces regeneracji inicjowany manualnie (231982) lub automatycznie (231999)
- Podczas regeneracji urządzenie nie podaje twardej wody
- Wydajność dla 10°dH - 1050 l (231982) lub 10°dH - 1350 l (231999)
- Ilość złoża 4 l (231982) lub 4,5 l (231999)
- Zbiornik regeneracyjny: 11 kg
- Maks. temperatura wody zasilającej +40°C
- Maks. natężenie przepływu wody: 30 l/min (231982) lub 35 l/min (231999)
- Średnica przyłącza 3/4"
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,7 kg
- Czas regeneracji: 66 min
- Waga: 8,2 kg (231982) lub 9 kg (231999)



231982

**RABAT
-15%**

od **764,00**



+ Powerbank
GRATIS!

kod	ciśnienie robocze	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
231982	1,5-6,0 bar	250x365(H)465	12/230	899	764
231999	1,5-6,0 bar	250x365(H)450	12/230	1199	1 019

Zmiękcacz do wody

- Zmiękcacz do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bar
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczenia wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bar
- Dopuszczalne ciśnienie robocze wody: 0,5-2,5 bar
- Zakres temp. wody zasilającej: od +1°C do +40°C



231210

**RABAT
-15%**

od **314,00**

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
231210	1200/1000/900	ø185x(H)400	8	369	314
231227	1900/1500/1350	ø185x(H)500	12	419	356
231234	2500/2100/1800	ø185x(H)600	16	524	445

Zmiękcacz do wody automatyczny Kitchen Line

- Przeznaczony do zmiękczenia wody dla ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Proces regeneracji inicjowany automatycznie
- Podczas regeneracji urządzenie nie podaje twardej wody
- Wyposażony w czytelny diodowy wyświetlacz
- Wydajność dla 10°dH - 1950 l
- Ilość złoża 6,5 l, zbiornik regeneracyjny: 15 kg
- Maks. temperatura wody zasilającej +40°C
- Maks. natężenie przepływu wody: 35 l/min
- Średnica przyłącza 3/4"
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 1 kg
- Czas regeneracji: 61 min



**RABAT
-15%**

999,00 **NEW!**

kod	ciśnienie robocze	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena
231166	1,5-6,0 bar	250x365(H)450	12/230	999

Tabletki solne do uzdatniania wody

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl



30,00

kod		cena katalogowa	cena promocyjna
231265	worek 25 kg	35	30

Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy

- Proszek z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w ekspresach do kawy
- Czyści porcelanę oraz wewnętrzne powierzchnie termosów z osadów po kawie i herbacie



31,00

kod		pojemność (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
231272	butelka	1	36	31

Profesjonalny płyn do czyszczenia instalacji spieniania mleka w ekspresach do kawy

- Przeznaczony do czyszczenia wszystkich standardowych ekspresów do kawy wyposażonych w przystawki do spieniania mleka
- Usuwa zabrudzenia tłuszczowe i pozostałości białek
- Można stosować do zewnętrznych powierzchni
- Nie wpływają na jakość smaku kawy
- Wykazuje działanie odkamieniające



25,00

kod		pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
231296	butelka	1	29	25

Profesjonalny proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia

- Specjalistyczny środek odkamieniający w proszku do wszelkiego typu zmywarek przemysłowych
- Może być stosowany na aluminium



25,00

kod		pojemność (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
231371	butelka	1	29	25

Profesjonalne tabletki do czyszczenia automatycznych ekspresów do kawy

- Środek czyszczący w tabletkach z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w automatycznych ekspresach do kawy



**RABAT
-16%**

16,00

kod		pojemność (g)	cena katalogowa	cena promocyjna
231319	25 tabletek	50	19	16

